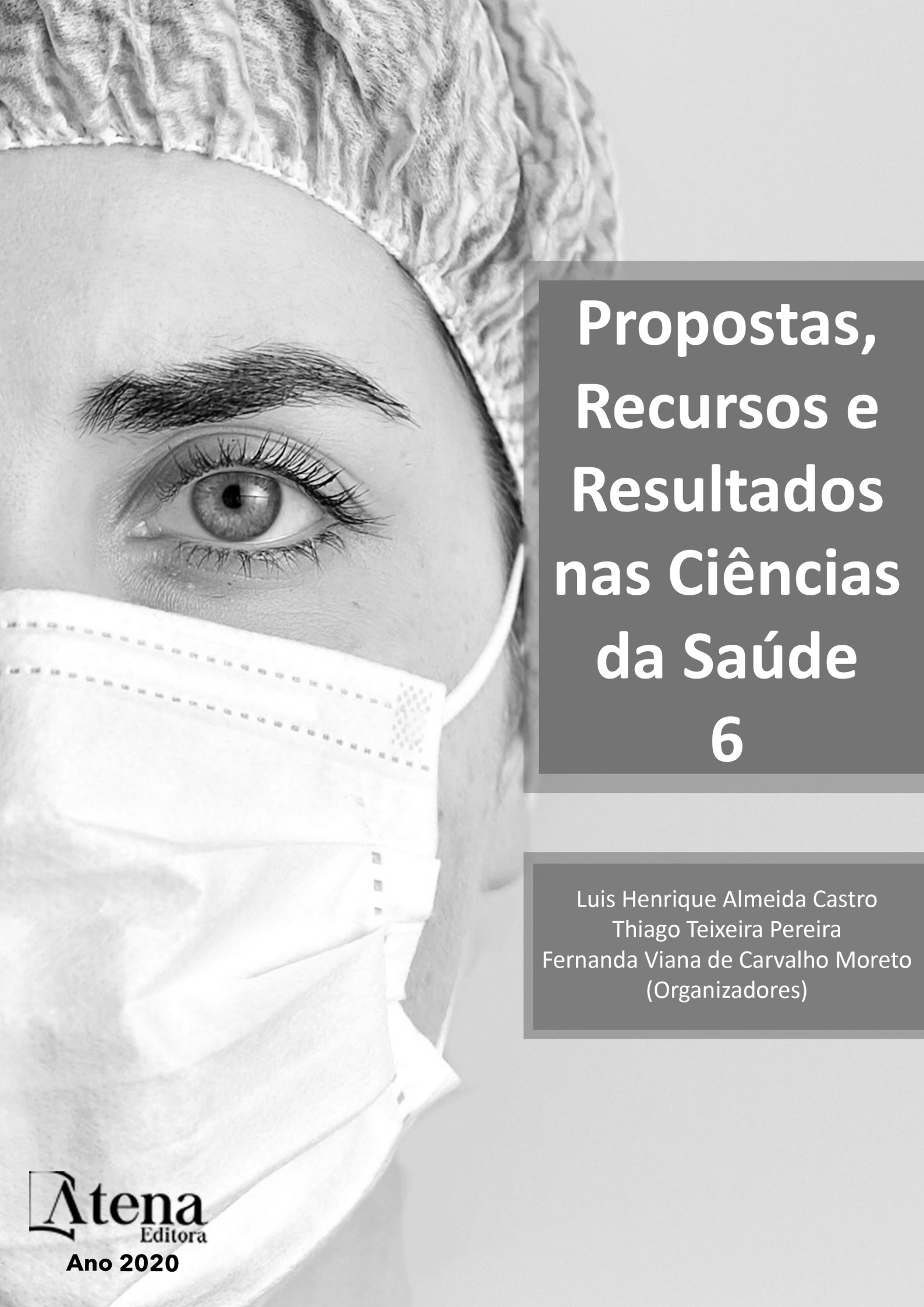


# Propostas, Recursos e Resultados nas Ciências da Saúde

## 6

Luis Henrique Almeida Castro  
Thiago Teixeira Pereira  
Fernanda Viana de Carvalho Moreto  
(Organizadores)



# Propostas, Recursos e Resultados nas Ciências da Saúde 6

Luis Henrique Almeida Castro  
Thiago Teixeira Pereira  
Fernanda Viana de Carvalho Moreto  
(Organizadores)

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

**Editora Chefe:** Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

**Diagramação:** Natália Sandrini de Azevedo

**Edição de Arte:** Luiza Batista

**Revisão:** Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

### **Conselho Editorial**

#### **Ciências Humanas e Sociais Aplicadas**

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense

Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa

Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará

Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia

Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá

Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima

Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros

Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice

Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense

Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins

Prof. Dr. Luis Ricardo Fernando da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros

Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão

Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará

Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa

Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa

Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste

Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador

Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará

Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

### **Ciências Agrárias e Multidisciplinar**

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano  
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás  
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados  
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná  
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia  
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa  
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará  
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará  
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa  
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão  
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará  
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

### **Ciências Biológicas e da Saúde**

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília  
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas  
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás  
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri  
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília  
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina  
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Prof. Dr. Fernando José Guedes da Silva Júnior – Universidade Federal do Piauí  
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras  
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria  
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco  
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas  
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá  
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora  
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

### **Ciências Exatas e da Terra e Engenharias**

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto

Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí  
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná  
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará  
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

### **Conselho Técnico Científico**

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo  
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
Prof. Me. Adalto Moreira Braz – Universidade Federal de Goiás  
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba  
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Andrezza Miguel da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais  
Prof<sup>a</sup> Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar  
Prof<sup>a</sup> Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos  
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas  
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará  
Prof<sup>a</sup> Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília  
Prof<sup>a</sup> Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco  
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás  
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil  
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases  
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita  
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí  
Prof<sup>a</sup> Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora  
Prof. Dr. Fabiano Lemos Pereira – Prefeitura Municipal de Macaé  
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo  
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária  
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná  
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina  
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro  
Prof<sup>a</sup> Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia  
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College  
Prof<sup>a</sup> Ma. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho  
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará  
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay  
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco

Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
 Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA  
 Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis  
 Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR  
 Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
 Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará  
 Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ  
 Profª Drª Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás  
 Prof. Me. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe  
 Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados  
 Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná  
 Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos  
 Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior  
 Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo  
 Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri  
 Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco  
 Prof. Me. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados  
 Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal  
 Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo  
 Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana  
 Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

<b>Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)</b>	
P965	<p>Propostas, recursos e resultados nas ciências da saúde 6 [recurso eletrônico] / Organizadores Luis Henrique Almeida Castro, Thiago Teixeira Pereira, Fernanda Viana de Carvalho Moreto. – Ponta Grossa, PR: Atena, 2020.</p> <p>Formato: PDF            Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader            Modo de acesso: World Wide Web            Inclui bibliografia            ISBN 978-65-5706-137-4            DOI 10.22533/at.ed.374202406</p> <p>1. Ciências da saúde – Pesquisa – Brasil. 2. Saúde – Brasil.            I. Castro, Luis Almeida. II. Pereira, Thiago Teixeira. III. Moreto, Fernanda Viana de Carvalho.</p> <p style="text-align: right;">CDD 362.1</p>
<b>Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422</b>	

Atena Editora  
 Ponta Grossa – Paraná - Brasil  
[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)  
 contato@atenaeditora.com.br

## APRESENTAÇÃO

Segundo Bachelard, “um discurso sobre o método científico será sempre um discurso de circunstância, não descreverá uma constituição definitiva do espírito científico”; considerando a amplitude dessa temática, uma obra que almeje lançar foco em propostas, recursos e resultados nas ciências da saúde, naturalmente terá como desafio a caracterização de sua abordagem metodológica. Neste sentido, este e-Book foi organizado de modo a apresentar ao leitor 171 artigos seriados justamente por este elo comum que une, na ciência, a proposta (objetivo), o recurso (viabilidade) e o resultado (evidência): o método de pesquisa per si.

Dos seus nove volumes, os dois primeiros são dedicados aos relatos de caso, relatos de experiência e de vivência em saúde apresentando aspectos da realidade clínica, cultural e social que permeiam a ciência no Brasil.

Já no intuito de apresentar e estimular o diálogo crítico construtivo, tal qual o conhecimento dos recursos teóricos disponíveis frente aos mais variados cenários em saúde, os volumes três, quatro e cinco exploram estudos de revisão da literatura que discutem o estado da arte da ciência baseada em evidência sugerindo possibilidades, hipóteses e problemáticas técnicas no intuito de delimitar condutas para a prática clínica.

Por fim, os volumes de seis a nove compreendem os resultados quali e quantitativos das mais diversas metodologias de intervenção em saúde: estudos comparativos, ensaios clínicos e pré-clínicos, além de ações em políticas públicas na área de saúde coletiva.

Com a intelecção dos tópicos tratados nessa obra, espera-se – tanto quanto possível – contribuir no processo de ampliação, fundamentação e fomento da discussão e reflexão científica na interface entre propostas, recursos e resultados nas Ciências da Saúde.

Luis Henrique Almeida Castro

Thiago Teixeira Pereira

Fernanda Viana de Carvalho Moreto

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1</b> .....	<b>1</b>
A PERCEPÇÃO DO AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE SOBRE SUA ATUAÇÃO NA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA	
Mirela Dias Gonçalves Camila Bruneli do Prado Jucelio Gonçalves Leite Letícia Delbem Fiorese	
<b>DOI 10.22533/at.ed.3742024061</b>	
<b>CAPÍTULO 2</b> .....	<b>12</b>
AÇÃO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE CONTRA O ESTIGMA SOCIAL DA HANSENÍASE EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA ESTADUAL DE BELÉM/PA	
Thais Scerni Antunes Carla Quaresma Durães de Sousa Ingred Amanda Brito da Silva Tamyllle Daniele Guimarães Dias José Augusto Carvalho de Araújo Amauri Miranda Esteves Rosana Helena Damasceno dos Santos	
<b>DOI 10.22533/at.ed.3742024062</b>	
<b>CAPÍTULO 3</b> .....	<b>20</b>
ANÁLISE DA INCIDÊNCIA DE LER/DORT EM COLABORADORES QUE PARTICIPAM DA GINÁSTICA LABORAL	
Larissa dos Santos Ramos Emanuely Almeida Weiber Celso Bilynkievycz dos Santos Heleise Faria dos Reis de Oliveira	
<b>DOI 10.22533/at.ed.3742024063</b>	
<b>CAPÍTULO 4</b> .....	<b>30</b>
ANÁLISE DAS HABILIDADES COMUNICATIVAS DE CRIANÇAS EXPOSTAS A BRINQUEDOS ELETRÔNICOS E TRADICIONAIS	
Fernanda Ramos Afonso Maria Cecília de Freitas Ferreira Simone Rocha de Vasconcellos Hage	
<b>DOI 10.22533/at.ed.3742024064</b>	
<b>CAPÍTULO 5</b> .....	<b>39</b>
ANÁLISE DOS RÓTULOS E ADEQUAÇÕES DE NUTRIENTES DE IOGURTES	
Adriana Marques Sousa Eleni Golcalves Ferreira Lima Laura Cristina Ferreira Cuvello	
<b>DOI 10.22533/at.ed.3742024065</b>	
<b>CAPÍTULO 6</b> .....	<b>48</b>
ANÁLISE PERCENTUAL DE FATORES DETERMINANTES NA QUALIDADE DE VIDA DAS GESTANTES DO HOSPITAL ELECTRO BONINI	
Ronaldo Eustáquio de Oliveira Júnior Maria Luísa Hashimoto Giarllarielli Marina Gomes Celeghini	



**CAPÍTULO 7 ..... 57**

ASSOCIAÇÃO ENTRE AS INTERNAÇÕES HOSPITALARES DE URGÊNCIA E DOENÇAS ENDOCRINOLÓGICAS

Juliana Olimpio Borelli  
Nathayla Rossi Ferreira  
Tamires do Carmo Cruz  
Maria Lucia D'Arbo Alves

DOI 10.22533/at.ed.3742024067

**CAPÍTULO 8 ..... 66**

ATIVIDADE FÍSICA, ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) E FREQUÊNCIA DE DISLIPIDEMIAS ENTRE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO

Sylvana de Araújo Barroso Luz  
Mara Cléia Trevisan  
Luciene Alves  
Camila Bitu Moreno Braga  
Mayara Vieira da Silva

DOI 10.22533/at.ed.3742024068

**CAPÍTULO 9 ..... 78**

ATIVIDADES RECREATIVAS EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS: LUDICIDADE E QUALIDADE DE VIDA

Renata Machado de Assis  
Bruna Vieira Assis  
Laryssa Paiva Faria  
Marivane Terezinha da Silva  
Juliana Alves Ferreira  
Daisy de Araújo Vilela

DOI 10.22533/at.ed.3742024069

**CAPÍTULO 10 ..... 87**

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO CARDÁPIO DO ALMOÇO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM RESTAURANTE AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Eliane Costa Souza  
Lara Juliana Pereira da Silva Marinho  
Mariana Matias Barros  
Camila Conceição Luz Soares  
Giane Meyre de Assis Aquilino  
Fabiana Palmeira Melo Costa

DOI 10.22533/at.ed.37420240610

**CAPÍTULO 11 ..... 95**

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E DA AGILIDADE EM JOGADORES DE FUTEBOL SUB-19

Thalisson Matheus Marinho Santos  
Katharyna Oliveira Sousa  
Tália de Moraes Teles  
Matheus Felipe Joshua Silva Lopes  
Sebastião Werberston Silva de Sousa  
Thamyris da Silva Carvalho  
André Fernandes dos Santos  
Andréa Dias Reis  
Surama do Carmo Souza da Silva

DOI 10.22533/at.ed.37420240611

**CAPÍTULO 12 ..... 104**

AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DA CARGA NA INCIDÊNCIA DE REFRATURAS APÓS UTILIZAÇÃO DOS FIXADORES EXTERNOS: UM ESTUDO COORTE RETROSPECTIVO

Matheus Henrique Araujo Ventura  
Marcelo Faria Silva

DOI 10.22533/at.ed.37420240612

**CAPÍTULO 13 ..... 119**

AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DE ESTUDANTES DE MEDICINA SOBRE O USO DA METODOLOGIA ATIVA *TEAM BASED LEARNING* NA DISCIPLINA DE BIOLOGIA CELULAR

Ana Luísa de Oliveira Busse Gallão  
Daniela Videira Bottão  
Ana Cláudia Dinamarco Mestriner

DOI 10.22533/at.ed.37420240613

**CAPÍTULO 14 ..... 130**

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CUIDADO PRÉ-NATAL SEGUNDO A CADERNETA DA GESTANTE NO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

Larissa Sawaris Neto  
Juliana Viana Câmara  
Renata Vidal Cardoso Gardenal  
Vinícius Henrique Baziquetto  
Ana Carolina Sawaris Neto

DOI 10.22533/at.ed.37420240614

**CAPÍTULO 15 ..... 140**

AVALIAÇÃO DE SANITIZANTES CONVENCIONAIS E ALTERNATIVOS EM SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

Marina Pereira Carvalho  
Laís de Castro Carvalho Silva  
Sandra Maria Oliveira Morais Veiga

DOI 10.22533/at.ed.37420240615

**CAPÍTULO 16 ..... 149**

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS PARTICIPANTES E DO IMPACTO DA ATUAÇÃO DE ESTUDANTES DO CURSO DE MEDICINA DO MODELO PBL EM UMA CAMPANHA DE TESTES RÁPIDOS DE HEPATITE B

Vinicius Magalhães Rodrigues Silva  
Camilla Cunha Felten  
Heloisa Helena Ventura de Almeida  
Laura Dias Pereira Muniz  
João Paulo da Silva Filho  
Arthur Marques Petta  
Vinicius Roberto Cruz de Oliveira  
Amanda Giancursi Pedrosa

DOI 10.22533/at.ed.37420240616

**CAPÍTULO 17 ..... 153**

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS PARTICIPANTES E DO IMPACTO DA ATUAÇÃO DE ESTUDANTES DE MEDICINA DO MODELO PBL EM UMA CAMPANHA DE TESTES RÁPIDOS DE HEPATITE C

Vinicius Magalhães Rodrigues Silva  
Laura Dias Pereira Muniz

Amanda Giancursi Pedrosa  
Camilla Cunha Felten  
João Paulo da Silva Filho  
Arthur Marques Petta  
Vinicius Roberto Cruz de Oliveira  
Heloisa Helena Ventura de Almeida

**DOI 10.22533/at.ed.37420240617**

**CAPÍTULO 18 ..... 157**

**AVALIAÇÃO PARASITOLÓGICA EM CRIANÇAS DO PROJETO NOVO HORIZONTE NO MUNÍCIPIO DE MANHUAÇU, MINAS GERAIS**

Humberto Tostes de Faria Sucasas  
Flávio Cunha de Faria  
Guilherme Vieira Borchio Ribeiro  
Gabriela Heringer Almeida  
Patrícia da Mata Huebra  
Rebeca Muniz Gomes da Costa Silva  
Kênia Tâmara Martins Viana  
Letícia Nora Henri Guitton  
Emanuele Gama Dutra-Costa  
Juliana Santiago-Silva

**DOI 10.22533/at.ed.37420240618**

**CAPÍTULO 19 ..... 169**

**CARACTERÍSTICAS CARDIOVASCULARES EM ATLETAS DE CATEGORIA DE BASE DO FUTEBOL**

Surama do Carmo Souza da Silva  
Thamyris da Silva Carvalho  
Lucas Gomes Sousa da Silva  
Augusto Cesar Araújo Maciel Junior  
João Antonio Rocha de Mesquita  
Andréa Dias Reis  
André Fernandes dos Santos  
Carlos Brendo Ferreira Reis  
Victor Hugo Gasparini Neto  
Antonio Gilson de Sousa Silva  
Thalisson Matheus Marinho Santos

**DOI 10.22533/at.ed.37420240619**

**SOBRE OS ORGANIZADORES..... 179**

**ÍNDICE REMISSIVO ..... 181**

## ANÁLISE DOS RÓTULOS E ADEQUAÇÕES DE NUTRIENTES DE IOGURTES

Data de aceite: 01/06/2020

### **Adriana Marques Sousa**

Enfermeira formada pelo Centro Universitário Ítalo Brasileiro (SP) e residente do Hospital Sírio Libanês (SP)

### **Eleni Golcalves Ferreira Lima**

Estudante do curso de Enfermagem no Centro Universitário Ítalo Brasileiro (SP) e auxiliar de Enfermagem no Hospital Infantil Darcy Vargas (SP).

### **Laura Cristina Ferreira Cuvello**

Professora de Educação Física, mestre e doutora em Nutrição pela UNIFESP, professora da área da Saúde do Centro Universitário Ítalo Brasileiro (SP).

**RESUMO:** O leite é um alimento consumido em todas as idades, sem distinção de classe social, definido como produto oriundo da ordenha completa, em condições de higiene, de vacas sadias, sendo utilizado para a fabricação de vários produtos lácteos como o iogurte e suas variações. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) do Ministério da Saúde considera o uso do rótulo de alimento como um meio de facilitar a escolha de alimentos saudáveis, uma vez que o rótulo tem a função orientar o consumidor sobre os constituintes dos alimentos. A presente pesquisa tem como

objetivo analisar a conformidade de rótulos de iogurte do tipo integral de acordo com as RDC nº 359/03 e 360/03, bem como a adequação nutricional referente as quantidades de gorduras totais, sódio e cálcio nos iogurtes selecionados. Trata-se um estudo descritivo-analítico, onde foram analisadas vinte embalagens de iogurtes do tipo integral, de procedência nacional, adquiridos em supermercados e mercados exclusivamente varejistas localizados na zona Sul do município de São Paulo (SP). Foi possível observar que 10% da amostra (n=2) apresenta dificuldade de leitura devido a cor escolhida para as letras, pois não contrastam com a cor de fundo da embalagem, quanto ao peso das porções 15% (n=3) apresentaram inconsistência nas informações. A análise do VD (valor diário) % revelou que as quantidades de sódio variaram de 2 a 5%, cálcio de 11 a 25% e gorduras de 4 a 16% das recomendações diárias referentes a cada nutriente. Os rótulos analisados apresentaram conformidades com as legislações vigentes, porém algumas informações necessitam ser melhoradas para facilitar a leitura do consumidor e alguns produtos precisam reduzir as quantidades de sódio e gorduras e aumentar as quantidades de cálcio em seus produtos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Rótulo; alimento;

legislação.

**ABSTRAC:** Milk is a food consumed at all ages, regardless of social class, defined as a complete product of the complete order, under hygienic conditions, of healthy cows, being used for the manufacture of various dairy products such as biochemistry and its benefits. The Ministry of Health's National Food and Nutrition Policy (PNAN) considers the use of a food label as a means of facilitating the choice of healthy foods, since the label has the function of guiding the consumer about the components of the food. The present research aims to analyze the conformity of whole-type yogurt labels according to RDC nº 359/03 and 360/03, as well as a nutritional adequacy regarding total fat amounts, according to the use of steroids and selected steroids. This is a descriptive-analytical study, in which twenty packages of whole type yoghurts, of national procedure, purchased in supermarkets and customized retail markets, located in the south zone of the city of São Paulo (SP), were analyzed. It was possible to observe that 10% of the sample (n = 2) presents difficulty in reading due to the color chosen for letters, as it does not contrast with the background color of the package, regarding the weight of the portions 15% (n = 3) presented inconsistency in information. An analysis of the HV (daily value)% revealed that values varying from 2 to 5%, calcium from 11 to 25% and fats from 4 to 16% of the necessary recommendations are each nutrient. The analyzed labels showed compliance with the current legislation, but some information is useful to make it easier for consumers to read and some products that use alcohol and fat levels and increase the amount of use in their products.

**KEYWORDS:** Label; food; legislation.

## 1 | INTRODUÇÃO

O leite é um alimento consumido em todas as idades, sem distinção de classe social, definido como produto oriundo da ordenha completa, em condições de higiene, de vacas sadias (BRASIL, 2005), sendo utilizado para a fabricação de vários produtos lácteos como o iogurte e suas variações.

O iogurte é originário da Ásia, onde os turcos viviam como nômades e das regiões orientais do Balcãs, especialmente da Bulgária (MANTOVANI et al., 2012). Definido como um produto resultante da coagulação e diminuição do pH do leite, ou do leite reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica por meio da ação de cultivos de microrganismos específicos, como *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* (BRASIL, 2007).

A bebida láctea comumente é confundida com iogurte, assim a Instrução Normativa nº 16/2005 define bebida láctea como um produto resultante da mistura de leite e soro de leite adicionado ou não de substâncias alimentícias gordura vegetal, leite fermentado e fermentos lácteos.

A diferença entre bebida láctea e iogurte é a consistência e a redução do valor

nutritivo do produto derivado do soro. A bebida láctea apresenta textura mais líquida, enquanto o iogurte é mais denso, por apresentar mais sólidos totais. O aspecto mais leve da bebida é resultante da incorporação de soro de leite, enquanto a origem do iogurte é o próprio leite (MANTOVANI et al, 2012).

O consumo alimentar é considerado um determinante de saúde, onde sua característica positiva ou negativa, depende de informações corretas, sendo primordial para intervenções de educação em saúde para que auxiliem na escolha de alimentos mais saudáveis (SOUZA et al., 2011).

Portanto, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) do Ministério da Saúde considera o uso do rótulo de alimento como um meio de facilitar a escolha de alimentos saudáveis, com o objetivo de reduzir a prevalência da obesidade, das enfermidades crônicas não transmissíveis e favorecer uma melhor qualidade de vida (BRASIL, 2012).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é o órgão responsável para estipular padrões que estabeleçam a identidade e qualidade características de cada produto comercializado, assim como as principais normas sobre a rotulagem para os alimentos embalados. Dentre as principais normas estabelecidas está a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 259/02, que determina que todo alimento embalado comercializado no País deva conter no rótulo, obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, identificação de lote e prazo de validade, modo de conservação (BRASIL, 2002).

E a RDC nº 360/03, que tornou obrigatória a rotulagem nutricional, onde deve conter o valor energético e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio (BRASIL, 2003).

A informação nutricional deve corresponder ao valor encontrado em uma porção do alimento, que deve ser informada em grama (g) ou mililitro (mL). Cada um dos itens deve também ser apresentado na forma de porcentagem em relação à sua Ingestão Diária Recomendada, definida como percentual de Valor Diário (%VD). O padrão para o %VD consiste numa dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ, porém, deve conter a frase “a ingestão pode ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas (BRASIL, 2003).

Em 2016, a produção de iogurte no Brasil foi de 846.101 toneladas e de bebidas lácteas foram produzidos 951.234.000 litros (IBGE, 2016).

A educação em saúde é uma das estratégias para o enfrentamento dos problemas alimentares, nutricionais e daqueles decorrentes do desequilíbrio energético, sendo capaz de promover a saúde por meio de abordagens que levam o indivíduo a refletir sobre seus comportamentos e, com base nisto, proporcionar conscientização e o resgate sobre a importância de boas práticas alimentares, resultando em mudanças de hábitos e escolha de alimentos mais saudáveis (FRANÇA; CARVALHO, 2017).

Perante a popularidade e aceitação do iogurte, faz-se necessário um estudo sobre adequação da rotulagem, contribuindo para aumentar a segurança alimentar, além de

análise nutricional deste produto.

## 2 | OBJETIVO

Analisar a conformidade de rótulos de iogurte do tipo integral de acordo com as RDC nº 359/03 e 360/03, bem como a adequação nutricional referente as quantidades de gorduras totais, sódio e cálcio nos iogurtes selecionados.

## 3 | METODOLOGIA

O presente trabalho trata-se um estudo descritivo-analítico, onde foram analisadas vinte embalagens de iogurtes do tipo integral, sendo que tal informação deve estar descrita no rótulo, adquiridos em supermercados e mercados exclusivamente varejistas localizados na zona Sul do município de São Paulo. Os supermercados e mercados foram escolhidos de forma aleatória e todos os iogurtes são de procedência nacional, apresentando variação de peso e sabores, contudo todos representam porção única.

Para identificar os produtos, cada amostra foi nomeada com a letra A seguida de um número árabe, compondo-se a amostra de A1 a A20.

Os dados foram coletados com o auxílio de uma ficha de avaliação que contempla as seguintes legislações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde: Resolução RDC nº 259/02 e Resolução RDC nº 360/03, onde cada item do instrumento de coleta foi pontado como: Conforme (C) ou Não-conforme (NC) (Apêndice I).

Em relação a análise nutricional, foram utilizadas as mesmas embalagens, destacando-se a quantidade de gorduras totais, sódio e cálcio informados no quadro nutricional.

## 4 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Considerando as 20 embalagens analisadas, 100% apresentaram conformidade frente à legislação vigente, atendendo todos os requisitos obrigatórios no rótulo. Contudo, 10% da amostra (n=2) apresenta dificuldade de leitura devido a cor escolhida para as letras, pois não contrastam com a cor de fundo da embalagem.

Em pesquisa semelhante, realizada na cidade de São Paulo, com o objetivo de avaliar os rótulos de alimentos destinados ao público infantil, os pesquisadores encontraram rótulos com legibilidade dos textos prejudicada, em razão das cores escolhidas para letra e fundo serem semelhantes e não contrastarem (MELLO; ABREU; SPINELLI, 2015).

Um outro ponto a ser discutido é o tamanho da letra, a qual deve ser 1mm, no mínimo. Toda a amostra está em conformidade com essa prerrogativa, porém a formatação dos textos dificulta a leitura, pois as letras ficam comprimidas e parecem menores.

Quanto a origem e procedência dos iogurtes, foi visto que 40% (n=8) da amostra tinham sua origem em indústrias produtoras localizadas em Minas Gerais, 35% (n=7) produtoras situadas em São Paulo, 20% (n=4) no Paraná e 5% (n=1) em Santa Catarina.

Esses dados corroboram com pesquisa realizada no Rio de Janeiro que objetivava a análise de rótulos de iogurte, onde os pesquisadores se depararam com iogurtes produzidos em São Paulo, Minas Gerais e Paraná (VALENTE et al., 2017).

Os produtos da presente amostra, apresentam uma variação de peso, onde as porções apresentadas variam de 90g a 170g a unidade, sendo 40% (n=8) com porção de 170g, o mesmo percentual foi encontrado com porção de 100g, 10% (n=2) da amostra apresenta porção de 90g, 5% (n=1) possui porção de 110g e demais 5% (n=1) apresenta a porção de 160g. Conforme pode ser visualizado na tabela 1:

<b>Produto</b>	<b>Peso (g)</b>	<b>Kcal</b>
A1	110	105
A2	170	162
A3	170	102
A4	170	156
A5	90	129
A6	100	100
A7	100	178
A8	100	132
A9	170	125
A10	170	174
A11	100	131
A12	100	123
A13	170	161
A14	100	83
A15	160	150
A16	170	126
A17	170	136
A18	90	124
A19	100	83
A20	100	145

Tabela 1. Informações de peso (porção) e calorias (kcal) conforme divulgado nas 20 embalagens de iogurte.

Fonte: Elaborado pelas autoras

Essa variação de peso das porções comercializadas, dificulta a comparação e análise dos produtos por parte dos consumidores, no momento de optar por um ou outro produto, mesmo que a embalagem seja de porção individual, o que deveria facilitar a comparação para o consumidor.

A RDC nº 359/03, a qual apresenta o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, determina que a porção do iogurte



deve ser de 200g, contudo relaciona com a quantidade de calorias, estabelecida em aproximadamente 125kcal por porção, podendo ter uma variação de 30%, ou seja, o produtor pode utilizar dois parâmetros para definir a porção do seu produto.

Assim, na amostra, 80% (n=16) dos iogurtes estão em conformidade com os parâmetros estabelecidos, como pode ser verificado na tabela 1. Em contrapartida, 15% (n=3) dos iogurtes (A1, A11, A13) apresentam um adendo com os dizeres “porção de referência de 200g”, tal informação pode gerar dúvida no consumidor, podendo causar insegurança alimentar.

Tratando-se da qualidade nutricional, o presente estudo delimitou a análise para gorduras saturadas, teor de cálcio e sódio, em razão de as gorduras e o cálcio serem intrínsecos a composição do iogurte, já a escolha do sódio foi justamente por não ser característico a esse tipo de alimento.

As indústrias produtoras fornecem as informações obrigatórias, em vista à literatura, contudo deve-se considerar o grau de entendimento do consumidor ao ler um rótulo, uma vez que as informações podem não ser suficientemente claras, como o percentual de Valor Diário (%VD), que não é esclarecido à população, conseqüentemente não é dado a devida importância.

O percentual de valores diários (%VD) é um número em percentual que indica o quanto o produto em questão apresenta de energia e nutrientes em relação a uma dieta de 2000 kcal e/ou aos valores diários de referência (BRASIL, 2005).

A ANVISA por meio da RDC nº 360/03 dispõe que o valor diário de referência do sódio é de 2400mg e os produtos industrializados devem especificar no rótulo a quantidade de sódio presente em cada porção do alimento (BRASIL, 2003).

Na Tabela 2, é possível averiguar a quantidade de sódio, de cálcio e de gorduras saturadas informadas nas embalagens de iogurtes selecionadas para o estudo.

Quando analisado o percentual de valor diário (%VD) em relação ao sódio, 90% (n=18) dos produtos apresentam de 2% a 4% de sódio por porção. Porém, 10% (n=2) dos iogurtes (A9, A16) ultrapassa a média da maioria, chegando a 5% do %VD, conforme dados da tabela 2.

Esse fato demonstra que, uma informação fidedigna auxilia a população, na escolha mais adequada de alimentos saudáveis para suas necessidades, porém por se tratar de um produto com sabor adocicado, onde o sódio não é característico desse tipo de alimento, o teor de sódio poderia ser menor, além de que, porventura o consumidor não preste atenção a esse mineral, consuma o iogurte de forma demasiada.

É relevante destacar que o conteúdo de sódio em alimentos de sabor adocicado, pode ser tão significativo quanto em alimento com gosto salgado, podendo levar o consumidor ao engano (TINOCO et al., 2013).

O cálcio não é um nutriente de informação obrigatória na tabela nutricional dos rótulos dos alimentos, contudo, essa informação está presente em 95% (n=19) da amostra,

ficando ausente em apenas 5% da amostragem (n=1), o iogurte A14, o que não chega a caracterizar uma não conformidade na rotulagem desse produto.

Tais dados corroboram com estudo realizado em um município do Rio Grande do Norte sobre rotulagem de iogurtes, onde na amostra da pesquisa apenas um produto não declarou a quantidade de cálcio no produto (FEITOZA et al., 2017).

Se tratando da quantidade de gorduras totais, a amostra apresenta produtos com valores que variam entre 4% a 16%, como pode ser visto na tabela 2.

Sendo que apenas 5% (n=1) apresenta o menor valor desse nutriente (A14). Em relação aos iogurtes com %VD maiores, destaca-se 10% (n=2) da amostra, o produto A16 com 13%VD e o produto A7 apresentando 16%VD. Essa margem de diferença pode ser levada em consideração no momento da compra, dando uma vantagem ao produto com menor valor de gorduras totais, principalmente se o consumidor estiver procurando produtos com redução desse tipo de nutriente.

Produto	Sódio (%VD)	Cálcio (%VD)	Gorduras Totais (%VD)
A1	3	14	7
A2	3	18	9
A3	4	23	9
A4	3	23	7
A5	3	19	7
A6	2	11	6
A7	2	18	16
A8	2	12	11
A9	5	24	11
A10	3	18	9
A11	2	18	9
A12	3	13	8
A13	4	21	8
A14	3	NIF	4
A15	3	18	7
A16	5	25	13
A17	3	14	9
A18	3	16	7
A19	2	15	5
A20	3	15	11

Tabela 2. Informações de sódio, cálcio e gorduras saturadas conforme divulgado nas 20 embalagens de iogurtes analisadas.

Fonte: Elaborado pelas autoras

Um dos componentes que devem ser descritos nos rótulos é a adição de aditivos. Os aditivos que apareceram na amostra deste estudo foram acidulante, aromatizante, corante, conservante, espessante e estabilizante, sendo que são citados mais de um

aditivo por amostra.

O aditivo que mais aparece na amostragem é o corante, presente em 70% (n=14) dos produtos, seguido dos aromatizantes 65% (n=13), os conservantes encontram-se em 60% (n=12) dos iogurtes, os acidulantes e os espessantes são citados em 50% (n=10) dos produtos, e por fim, os estabilizantes presentes em 15% (n=3) da amostra, há ainda, iogurte sem adição de aditivos, que corresponde a apenas 15% (n=3) dos produtos selecionados.

## 5 | CONCLUSÃO

A realização deste estudo permitiu identificar dados de conformidade na rotulagem de iogurtes do tipo integral, perante à legislação brasileira vigente, não sendo encontrado nenhuma não conformidade nos rótulos analisados, demonstrando maior preocupação das indústrias na elaboração correta dos rótulos de seus produtos

Contudo, merece destaque as embalagens que apresenta dificuldade de leitura e compreensão das informações disponibilizadas, o que pode levar o consumidor ao engano na hora de escolher entre um ou outro produto.

Em relação as porções individuais analisadas, há falta de uma legislação mais precisa no que diz respeito a quantidade de gramas(g) dos produtos, deixando de ter uma padronização, o que facilitaria a comparação entre os produtos.

Quanto às informações obrigatórias dos nutrientes da tabela nutricional, foi verificado dois produtos com uma quantidade de sódio superior a 5%VD, o que demonstra que a indústria ainda utiliza o sódio sem se preocupar muito com a saúde do consumidor. E se tratando dos valores de gorduras totais, um produto apresenta 16%VD e outro com 13%VD, fazendo com que o consumidor fique atento aos valores informados e que ao optar por esses produtos, estejam cientes que boa parte do que pode ser consumido por dia é encontrado em apenas uma porção de iogurte.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2003

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea. Instrução Normativa nº16. De 23 de agosto de 2005. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem nutricional obrigatória**: manual de orientação aos consumidores. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Instrução Normativa nº46 de 23 de outubro de 2007. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Secretaria de Atenção à Saúde**. Departamento de Atenção Básica. Brasília, DF, p. 1-88, 2012.

FRANÇA, C.J.; CARVALHO, V.C.H.S. Estratégias de educação alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde: uma revisão de literatura. *Saúde debate*, Rio de Janeiro, v. 41, n. 114, p. 932-948, 2017.

MANTOVANI, D. et al. Elaboração de iogurte com diferentes concentrações de sólidos totais, análise físico-química e perfil da textura. **Rev Bras Tecnologia Agroindustrial**, Ponta Grossa, v. 6, n. 1, p. 680-687, 2012.

MELLO, A.V., ABREU, E.S., SPINELLI, M.G.N. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira. **J Health Sci Inst**. São Paulo, v. 33, n. 4, p. 351-359, 2015.

SOUZA, S.M.F.C. et al. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. **Rev Panamericana de Salud Pública**. Washington, v. 29, n. 5, p. 337-343, 2011.

TINOCO, L. et al. Teores de sódio descritos na informação nutricional de produtos alimentícios de sabor doce. **Corpus et Scientia**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 2, p. 56-68, 2013,

VALENTE, A.G.A. et al. Perfil tecnológico de iogurtes tipo grego: rotulagem e marketing. **Rev Higiene Alimentar**, São Paulo, v.31, n. 264, p. 149-154, 2017.

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

Aço Inoxidável 140, 142, 143, 145, 146, 147, 148  
Adequação Nutricional 39, 42  
Adolescente 13, 32  
Agente Comunitário De Saúde 1, 10, 11, 120, 128  
Anemia 157, 158, 159, 161, 165, 166, 167, 168  
Antropometria 75, 96  
Aprendizagem Baseada Em Equipe 128  
Atividade Física 29, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 75, 79, 81, 82, 85, 98, 172, 179

### C

Candida Albicans 140, 141, 142, 147  
Cardápio 87, 89, 90, 91, 92, 93  
Criança 7, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 68, 74, 75, 159, 160, 163, 165

### D

Déficit Estatural E Ponderal 157, 159  
Dislipidemia 66, 67, 68, 69, 70, 72, 74, 76  
Dor Musculoesquelética 21

### E

Educação Permanente Em Saúde 10  
Endocrinologia 57, 73, 179  
Ensino Médico 120  
Estratégia Saúde Da Família 11

### F

Frequência Cardíaca 169, 170, 171, 173, 174, 175, 177, 178  
Futebol 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 169, 170, 171, 172, 174, 175, 176, 177, 178

### G

Ginástica Laboral 20, 21, 22, 28, 29

### H

Hanseníase 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Hepatite B 149, 150, 151, 152, 156  
Hepatite C 153, 154, 155, 156  
Higienização 140, 141, 142, 144, 147, 161

## I

Índice De Massa Corporal 66, 99, 100, 103

## L

Legislação 40, 42, 46, 47, 87, 90, 91, 93, 142

## M

Metodologia Ativa 119, 120, 121, 122, 128

## P

Pré-Natal 48, 50, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139

Pressão Arterial 76, 132, 136, 137, 169, 170, 171, 173, 174, 175

Pressão De Pulso 170, 173

Programa De Alimentação Do Trabalhador 87

## Q

Qualidade De Vida 4, 7, 28, 41, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 73, 78, 79, 82, 85, 87, 88, 93, 158, 161, 162, 166

## R

Recreação 31, 67, 72, 73, 79, 85

Recursos Humanos 2

Refratura 104, 106, 109, 111, 112, 113, 114, 115, 116

Rótulo 39, 41, 42, 44

## S

Sanitizante 145

Saúde Do Idoso 79, 82

Saúde Do Trabalhador 91

Saúde Pública 10, 19, 56, 68, 70, 74, 75, 102, 138, 139, 140, 144, 150, 158, 165, 166, 167

SUS 3, 10, 65, 121, 135, 137, 138

## T

Team-Based Learning 119, 120, 121, 122, 128, 129

 **Atena**  
Editora

**2 0 2 0**