

Política, Planejamento e Gestão em Saúde

4



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

Atena
Editora
Ano 2020

Política, Planejamento e Gestão em Saúde

4



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

Atena
Editora
Ano 2020

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecário

Maurício Amormino Júnior

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremo

Karine de Lima Wisniewski

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos 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, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. 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.

A Atena Editora não se responsabiliza por eventuais mudanças ocorridas nos endereços convencionais ou eletrônicos citados nesta obra.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

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

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

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
Prof^a Dr^a Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof^a Dr^a Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof^a Dr^a Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof^a Dr^a Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof^a Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Prof^a Dr^a Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof^a Dr^a Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^a Dr^a Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^a Dr^a 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^a Dr^a Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof^a Dr^a Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof^a Dr^a 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
Prof^a Dr^a Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof^a Dr^a Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Prof^a Dr^a Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof^a Dr^a 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
Prof^ª Dr^ª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof^ª Dr^ª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves -Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof^ª Dr^ª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Prof^ª Dr^ª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof^ª Dr^ª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof^ª Dr^ª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Prof^ª Dr^ª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
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
Prof^ª Dr^ª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof^ª Dr^ª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Prof^ª Dr^ª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Prof^ª Dr^ª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Prof^ª Dr^ª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Prof^ª Dr^ª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^ª Dr^ª 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^ª Dr^ª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof^ª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Prof^ª Dr^ª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá

Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

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. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Prof. Me. Alexsandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Profª 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
Profª Drª Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina

Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Profª 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
Profª Drª 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
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
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 Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
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. Dr. 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. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará
Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal

Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba
Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco
Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão
Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana
Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí
Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Bibliotecário Maurício Amormino Júnior
Diagramação: Maria Alice Pinheiro
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizadores: Luis Henrique Almeida Castro
Fernanda Viana de Carvalho Moreto
Thiago Teixeira Pereira

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)**

P766 Política, planejamento e gestão em saúde 4 / Organizadores Luis Henrique Almeida Castro, Fernanda Viana de Carvalho Moreto, Thiago Teixeira Pereira. – Ponta Grossa, PR: Atena, 2020.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-291-3

DOI 10.22533/at.ed.913202708

1. Política de saúde. 2. Saúde coletiva. 3. Saúde pública. I. Castro, Luis Henrique Almeida. II. Moreto, Fernanda Viana de Carvalho. III. Pereira, Thiago Teixeira.

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “Política, Planejamento e Gestão em Saúde” emerge como uma fonte de pesquisa robusta, que explora o conhecimento em suas diferentes faces, abrangendo diversos estudos.

Por ser uma área que investiga processos de formulação, implementação, planejamento, execução e avaliação de políticas, sistemas, serviços e práticas de saúde, a sua relevância no campo das ciências da saúde é indiscutível, revelando a multiplicidade de aportes teóricos e metodológicos, de caráter interdisciplinar, transdisciplinar e multiprofissional, influenciados por diferentes campos de conhecimento.

No intuito de promover e estimular o aprendizado dos leitores sobre esta temática, os estudos selecionados fornecem concepções fundamentadas em diferentes métodos de pesquisa.

Constituído por dez volumes, este e-Book é composto por 212 textos científicos que refletem sobre as ciências da saúde, seus avanços recentes e as necessidades sociais da população, dos profissionais de saúde e do relacionamento entre ambos.

Visando uma organização didática, a obra está dividida de acordo com seis temáticas abordadas em cada pesquisa, sendo elas: “Análises e Avaliações Comparativas” que traz como foco estudos que identificam não apenas diferentes características entre os sistemas, mas também de investigação onde mais de um nível de análise é possível; “Levantamento de Dados e Estudos Retrospectivos” correspondente aos estudos procedentes do conjunto de informações que já foram coletadas durante um processo de investigação distinta; “Entrevistas e Questionários” através da coleta de dados relativos ao processo de pesquisa; “Estudos Interdisciplinares” que oferecem possibilidades do diálogo entre as diferentes áreas e conceitos; “Estudos de Revisão da Literatura” que discutem o estado da arte da ciência baseada em evidência sugerindo possibilidades, hipóteses e problemáticas técnicas para a prática clínica; e, por fim, tem-se a última temática “Relatos de Experiências e Estudos de Caso” através da comunicação de experiência e de vivência em saúde apresentando aspectos da realidade clínica, cultural e social que permeiam a ciência no Brasil.

Enquanto organizadores, através deste e-Book publicado pela Atena Editora, convidamos o leitor a gerar, resgatar ou ainda aprimorar seu senso investigativo no intuito de estimular ainda mais sua busca pelo conhecimento na área científica. Por fim, agradecemos aos autores pelo empenho e dedicação, que possibilitaram a construção dessa obra de excelência, e o trabalho aqui presente pode ser um agente transformador por gerar conhecimento em uma área fundamental do desenvolvimento como a saúde.

Boa leitura!

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

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

DA TEORIA A PRÁTICA: AS CONDIÇÕES QUE OS TRABALHADORES DOS SETORES DE FINANÇAS TÊM PARA AGILIZAR SUAS FUNÇÕES

Angelo D'Agostini Junior

DOI 10.22533/at.ed.9132027081

CAPÍTULO 2..... 5

DOCE FUNCIONAL DE CACAU COM BANANA TIPO BRIGADEIRO

Filipe Sousa de Lemos

Diana Márcia de Melo Silva Lopes

Francisco Kelton de Araújo Carvalho

Keylany Bezerra Gomes Rebouças

Valéria Cristina Nogueira

DOI 10.22533/at.ed.9132027082

CAPÍTULO 3..... 9

EDUCAÇÃO EM SAÚDE EM ORGANIZAÇÕES DO TERCEIRO SETOR NO RIO DE JANEIRO

Lucineide Fernandes Moraes

Wania Regina Coutinho Gonzalez

Elaine Rodrigues de Ávila

DOI 10.22533/at.ed.9132027083

CAPÍTULO 4..... 17

ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA DE SANTA CATARINA – ANÁLISE DO TRABALHO DESENVOLVIDO

Adelcio Machado dos Santos

Adriana Silva

DOI 10.22533/at.ed.9132027084

CAPÍTULO 5..... 35

ESTUDO DESCRITIVO COMPARATIVO ENTRE A UTI HUMANIZADA E CONVENCIONAL DE UM HOSPITAL PRIVADO

Gabriela de Oliveira Salazar

José Icaro Nunes Cruz

Alice Mascarenhas dos Santos

Jamison Vieira de Matos Júnior

Ricardo Ferreira Leite

Guilherme do Espírito Santo Silva

DOI 10.22533/at.ed.9132027085

CAPÍTULO 6..... 42

HIPERUTILIZADORES DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE: PERFIL E ESTRATÉGIA DE INTERVENÇÃO

Kerellyn Follador

Alana Becker

Vanessa Aparecida Gasparin
Aldarice Pereira da Fonseca
Lucimare Ferraz
Davi Patussi Lazzari
Fernanda Canello Modesti

DOI 10.22533/at.ed.9132027086

CAPÍTULO 7..... 51

INFLUÊNCIA DA PREVALÊNCIA DA SÍNDROME METABÓLICA E ABSENTEÍSMO EM TRABALHADORES DO SETOR SIDERÚRGICO

Michell Vetoraci Viana
Almir de França Ferraz
Danyela Gomes Cabaline Viana
Talita Xavier Clauino
Adalberto Corrêa Júnior
Luis Alves da Silva
Alice Silva Ferreira de Araújo
Rosilene Andrade Silva Rodrigues
Benedito Robson Monteiro de Andrade
Aylton Figueira Júnior

DOI 10.22533/at.ed.9132027087

CAPÍTULO 8..... 65

LEVANTAMENTO DO PERFIL CLÍNICO-FUNCIONAL DOS IDOSOS RESTRITOS AO DOMICÍLIO, POR MEIO DA CADERNETA DE SAÚDE DA PESSOA IDOSA

Vânia Ferreira de Figueiredo
Anna Luísa Moreira Melo
Bruno Roberto Coman Fernandes
Felipe Guimarães Campos Fonseca
Georgia de Lima Vieira Carneiro
Lara Azevedo Praes Caldeira Brant
Luiza Storch Carvalho
Maria Elice Nery Procópio
Pedro Machado Batista
Sarah Ferreira Lopes
Simone Aparecida de Almeida

DOI 10.22533/at.ed.9132027088

CAPÍTULO 9..... 76

LEITURA, CINEMA E RÁDIO COMO ESTRATÉGIA PARA A MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA DA COMUNIDADE

Káríta Misaele Sousa Felipe
Mirelle Fernandes Ferreira
Jonathan Reis da Silva
Gabriela dos Reis
Wanderson Sant 'Ana de Almeida
Kamila Kronit Bastos
Edlaine Faria de Moura Villela

DOI 10.22533/at.ed.9132027089

CAPÍTULO 10..... 80

MONITORAMENTO DE DESCARTE DE RESÍDUOS DE SAÚDE EM HOSPITAL DE ENSINO

Cássia Beatriz Parreira
Keitsilaine Romeiro Mendes
Paula Caroline Carneiro da Silva
Karla de Toledo Candido Muller
Ellen Souza Ribeiro
Ana Lúgia Barbosa Messias
Lorena Falcão Lima
Débora Cardozo Bonfim Carbone
Karine Ferreira da Costa

DOI 10.22533/at.ed.91320270810

CAPÍTULO 11 97

NÉCTAR MISTO DE MARACUJÁ (*PASSIFLORA EDULIS*), COUVE DE FOLHA (*BRASSICA OLERACEA*) E FARINHA DE LINHAÇA (*LINUM USITATISSIMUM L.*): ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL

Virlane Kelly Lima Hunaldo
Josepha Lays Sousa Lima de Holanda
Adriana Crispim de Freitas
Leonardo Hunaldo dos Santos
Thays Adryanne Lima Xavier
Lara Lima Seccadio
José de Ribamar Macedo Costa
Jaisane Santos Melo Lobato
Sandra de Souza Silva
Eliane de Oliveira Alves
Deniza Pereira da Costa Silva
Gabrielli Nunes Clímaco

DOI 10.22533/at.ed.91320270811

CAPÍTULO 12..... 106

O PAPEL DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE NO TRATAMENTO DO DIABETES MELLITUS

Ana Carolina Sardo de Oliveira Pinheiro
Diego Arthur Castro Cabral
Fernanda Myllena Sousa Campos
Fernanda Protázio Silva
Gabriel Hans Reis Braga
João Paulo do Vale Medeiros
Leonardo Giovanni Castro Cabral
Maria Clara Pinheiro da Silva
Mariana Cristina Santos Andrade

DOI 10.22533/at.ed.91320270812

CAPÍTULO 13..... 113

O SIGNIFICADO DO PROTAGONISMO SOCIAL NA VIDA DE JOVENS MULHERES: UM OLHAR A PARTIR DAS REDES SOCIAIS

Bruna Maiara Giraldi

Gabrielly Bos de Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.91320270813

CAPÍTULO 14..... 131

OS FATORES BIOPSSICOSOCIAIS DE UM TRABALHADOR: ESTUDO DE CASO DE UM PROFISSIONAL CAMINHONEIRO

Dorisleine dos Santos Souza Vieira

Fasila Nazaré Lobato Pinheiro

Tháís Alves Barbosa

Nelson Kian

DOI 10.22533/at.ed.91320270814

CAPÍTULO 15..... 142

PARTICIPAÇÃO POPULAR E CONTROLE SOCIAL: IMPACTOS E REPERCUSSÕES DA TERCEIRIZAÇÃO NA SAÚDE

Luís Felipe Ferro

DOI 10.22533/at.ed.91320270815

CAPÍTULO 16..... 161

PROCESSAMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA DE MAMÃO COM COCO BABAÇU

Virlane Kelly Lima Hunaldo

Gabrielli Nunes Clímaco

Adriana Crispim de Freitas

Leonardo Hunaldo dos Santos

Thays Adryanne Lima Xavier

Romário de Sousa Campos

José de Ribamar Macedo Costa

Jaisane Santos Melo Lobato

Lara Lima Seccadio

Raquel Silva de Sousa

Catarina Gercina de Almeida Aquino Giffony

Sandra de Souza Silva

DOI 10.22533/at.ed.91320270816

CAPÍTULO 17..... 169

PROPOSTA DE AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM SOBRE ATENDIMENTO DA RESSUSCITAÇÃO CARDIOPULMONAR NO ADULTO

Camila Evelyn De Sousa Brito

Maicon de Araújo Nogueira

Antonia Margareth Moita Sá

Jurcileya Reis dos Santos

Mayco Tadeu Vaz Silva

Jamilly Ferreira de Sousa

Dayhane Souza da Conceição
Tanymara Xavier de Moraes
Jonatas Monteiro Nobre

DOI 10.22533/at.ed.91320270817

CAPÍTULO 18..... 180

**REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DAS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS POR
PROFISSIONAIS DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA**

Roberta Vago Gonzales Dalcumune
Adriene de Freitas Moreno Rodrigues
Luciano Antônio Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.91320270818

SOBRE OS ORGANIZADORES.....195

ÍNDICE REMISSIVO..... 197

CAPÍTULO 16

PROCESSAMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA DE MAMÃO COM COCO BABAÇU

Data de aceite: 01/07/2020

<http://lattes.cnpq.br/7321858964031955>

Virlane Kelly Lima Hunaldo

Doutora em Ciência e Tecnologia de alimentos
pela Universidade Federal do Ceará
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Imperatriz, MA, Brasil.
Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5360677874241767>

Gabrielli Nunes Clímaco

Doutoranda em Engenharia de Alimentos pela
Universidade de Campinas
Instituição: Programa de pós graduação em
engenharia de alimentos, FEA-Unicamp
Campinas.
Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8787435220285629>

Adriana Crispim de Freitas

Doutora em Engenharia Química pela
Universidade Federal do Ceará
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/7356983319534914>

Leonardo Hunaldo dos Santos

Doutor em Zootecnia pela Universidade Federal
do Ceará
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/7820773795322903>

Thays Adryanne Lima Xavier

Graduanda em Engenharia de alimentos pela
Universidade Federal do Maranhão
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/8903487355448048>

Romário de Sousa Campos

Graduado em Engenharia de alimentos pela
Universidade Federal do Maranhão
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Imperatriz, MA, Brasil.

José de Ribamar Macedo Costa

Doutor em Química pela Universidade Federal
do Ceará
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/8589284291946393>

Jaisane Santos Melo Lobato

Mestre em Doenças Tropicais pela
Universidade Federal do Pará
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/9969155153494460>

Lara Lima Seccadio

Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos
pela Universidade Federal do Pará
Instituição: Instituto Federal de Ciência e
Tecnologia do Pará, Campus Marabá Rural,
Marabá/Pará, CEP 68.508-970
<http://lattes.cnpq.br/1066333611121011>

Raquel Silva de Sousa

Bacharelanda em Engenharia de Alimentos
pela Universidade Federal do Maranhão
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Imperatriz, MA, Brasil.
Link lattes: <http://lattes.cnpq.br/1895371785773999>

Catarina Gercina de Almeida Aquino Giffony

Discente de Engenharia de Alimentos na UFMA
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Imperatriz, MA, Brasil
<http://lattes.cnpq.br/0653301260324339>

Sandra de Souza Silva

Discente de Engenharia de Alimentos na UFMA
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Imperatriz, MA, Brasil
<http://lattes.cnpq.br/4703137049632157>

RESUMO: O objetivo do trabalho foi a elaboração de geleia de mamão com coco babaçu, e avaliação de suas características sensoriais. Foram elaboradas duas formulações, padronizadas em 70° Brix: F1 (10% coco babaçu) e F2 (15% coco babaçu). A aceitação sensorial foi realizada com 60 provadores não treinados para participação, sendo as amostras servidas em pares simultaneamente, F1 e F2, codificadas com números aleatórios de três dígitos. Os atributos avaliados foram cor, aroma, sabor, doçura, textura, acidez e impressão global, através da escala hedônica estruturada de 9 pontos, e a intenção de compra, por meio da escala estruturada de 5 pontos. Foi realizado um teste de idealidade, para os quesitos “sabor de mamão” e “sabor de coco”, utilizando-se a escala do ideal. Através dos resultados, foi possível observar que todas as notas se mantiveram na zona de aceitação e não houve diferença significativa em todos os atributos sensoriais avaliados, tornando assim viável, a produção da geleia de mamão com coco babaçu.

PALAVRAS-CHAVE: Doce de fruta, mamão, coco babaçu, aceitação sensorial.

SENSORIAL PROCESSING AND EVALUATION OF PAPAYA JELLY WITH COCONUT BABAÇU

ABSTRACT: The objective of the work was the elaboration of papaya jam with babassu coconut, and evaluation of its sensory characteristics. Two formulations were prepared, standardized at 70° Brix: F1 (10% babaçu coconut) and F2 (15% babaçu coconut). Sensory acceptance was carried out with 60 untrained tasters for participation, with samples being served in pairs simultaneously, F1 and F2, coded with three-digit random numbers. The evaluated attributes were color, aroma, flavor, sweetness, texture, acidity and global impression, through the structured hedonic scale of 9 points, and the purchase intention, through the structured scale of 5 points. An ideality test was performed for the “papaya flavor” and “coconut flavor” items, using the ideal scale. Through the results, it was possible to observe that all the notes remained in the acceptance zone and there was no significant difference in all the sensory attributes evaluated, thus making the production of papaya jelly with babassu coconut viable.

KEYWORDS: Fruit jam, papaya, babassu coconut, sensory acceptance

1 | INTRODUÇÃO

As frutas, em geral, por serem excelentes fontes de vitaminas, minerais e fibras, são consideradas alimentos nutricionalmente importantes na dieta, podendo ser consumidas in natura e na forma de produtos industrializados. Tal processo é considerado uma forma de preservação, uma vez que possibilita o uso do produto durante um longo período (Oliveira *et al.*, 2018).

A geleia, caracterizada como um produto de base gelatinosa, de estado semissólido e com elasticidade ao toque e ao corte, que retorna à sua forma primitiva após ligeira pressão (Caroline *et al.*, 2017), pode ser composta por uma ou mais frutas, possibilitando assim uma mistura de sabores (Souza *et al.*, 2018).

De acordo com regulamento técnico que consta na Resolução nº 272, geleia é definida como o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou

suco de frutas, com açúcar e água, e concentrado até consistência gelatinosa (Brasil, 2005).

O mamão (*Carica papaya*) é uma fruta muito nutritiva, pois é rico em vitaminas, magnésio, ferro, cobre e vários aminoácidos essenciais, contendo também quantidades significativas de riboflavina, niacina, cálcio, fósforo e zinco, sendo que tais quantidades podem se equiparar à outras frutas, como mangas, banana, maçã, laranja e pêra (Adedeji, 2017).

Mesmo sendo um fruto nativo da América Tropical, é distribuído largamente em todas as áreas do mundo, sendo consumido *in natura* ou industrializado, na forma de compostas, néctares, sucos, geleias e fruta cristalizada (Mesquita *et al.*, 2017).

A palmeira de babaçu é uma árvore robusta, podendo atingir até 20 m de altura, produzindo de 15 a 25 frutos (cocos) dispostos em cachos, contendo até seis cachos por palmeira. Esses cocos, conhecido também como amêndoas, possuem minerais (Al, Ba, Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Sr e Zn), fibras, proteínas e carboidratos (Santos *et al.*, 2016), sendo assim uma ótima fonte de nutrientes. Diante disso, o objetivo desse trabalho foi elaborar e avaliar sensorialmente duas formulações de geleia de mamão com 10% e 15% de coco babaçu.

2 | MATERIAL E MÉTODOS

A elaboração da geleia de mamão e coco babaçu foi realizada no Laboratório de Processamento de Vegetais da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) da cidade de Imperatriz - MA. Para a elaboração foram utilizados mamão e coco babaçu *in natura*, sacarose comercial e pectina, obtidos no comércio local. As geleias foram processadas em tacho aberto de aço inoxidável com agitação contínua, de acordo com as seguintes formulações (Tabela 1): sendo 40% de parte de fruta (mamão e coco babaçu) e 60% de sacarose.

Amostra	Polpa (mamão) (%)	Coco babaçu (%)	Pectina (%)	Açúcar (%)
F1	36	4	1,2	60
F2	34	6	1,2	60

Tabela 1 – Formulação das geleias de mamão e coco babaçu.

Para adição na geleia, as amêndoas de coco babaçu precisaram passar por um processamento envolvendo imersão em água corrente, primeiramente foram submetidas a higienização e sanitização com solução clorada (10%), depois foram despelculadas manualmente com facas, lavadas em água corrente e branqueadas com água a 80 °C, por 10 minutos. Após o branqueamento, as amêndoas foram desintegradas em liquidificador doméstico, misturando-as com água a 80 °C, na proporção de 2 partes de água para 1 parte

de amêndoa (v/p), até a obtenção de consistência homogênea, durante aproximadamente 15 minutos. Após isso foi feito o peneiramento do leite em filtro de tecido de algodão, previamente esterilizado em autoclave. O leite foi congelado e utilizou-se o bagaço do coco para formulação da geleia.

Os mamões foram sanitizados em solução clorada, descascadas, e trituradas em liquidificador doméstico por um minuto. Após pesagem da quantidade polpa, foram colocadas em tacho doméstico, juntamente com o bagaço do coco e 1/3 da sacarose e iniciou-se o aquecimento até atingir 65-70°C, quando foi feita a adição da pectina lentamente, mantendo essa temperatura por 3-4 minutos. Após este tempo, adicionou-se o restante da sacarose, continuando o cozimento até a concentração desejada, entre 65-70° Brix (teor de sólidos solúveis totais). Desligou-se o aquecimento e procedeu-se com envase imediato em embalagens de plástica previamente esterilizadas com álcool 70% com capacidade de 250g, e em seguida, resfriados em banho de água gelada por 15 minutos até 35° C.

O produto foi submetido a análises microbiológicas de coliformes totais e termotolerantes pela técnica do Número Mais Provável (NMP g⁻¹), Contagem de Bolores e Leveduras (UFC g⁻¹) e Contagem de Bactérias Aeróbias Mesófilas (UFC g⁻¹), para as três repetições, seguindo a metodologia descrita pela APHA (American Public Health Association, 2001).

A análise sensorial da geleia mista foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial da UFMA, onde foram convidados 60 provadores não treinados para participação. As amostras foram servidas em pares simultaneamente, F1 e F2, codificadas com números aleatórios de três dígitos. As geleias foram servidas em recipientes plásticos utilizando aproximadamente 15g. Avaliou-se a aceitação sensorial utilizando Escala Hedônica estruturada de 9 pontos (9=gostei muitíssimo, 1=desgostei muitíssimo), para os atributos cor, aroma, sabor, doçura, textura, acidez e impressão global (Stone, Sidel and Schutz, 2004).

Foram avaliados individualmente os quesitos “sabor de mamão” e “sabor de coco” em uma escala ideal, onde variou-se entre “+3” para “Bem mais forte que o ideal” e “-3” para “Bem menos forte que o ideal”. A intenção de compra foi avaliada através da Escala de Atitude de Compra estruturada de 5 pontos (5 = certamente não compraria; 1= certamente compraria) (Meilgaard, Civille and Carr, 1991).

Para a análise estatística, considerou-se um experimento em blocos casualizados, onde, os tipos de doce foram os tratamentos (1 e 2) e os provadores foram os blocos, sendo que, as variáveis avaliadas foram: cor, aroma, sabor, doçura, textura, acidez, impressão global e atitude de compra.

Foram realizados testes de normalidade de Shapiro-Wilk e testes de homogeneidade de variância de Bartlett, ambos a 5% de significância para verificar a possibilidade de realizar teste T de Student pareado. Estas pressuposições foram rejeitadas em todos os casos, logo, utilizou-se o teste T de Wilcoxon (duas amostras dependentes) a 5% de

significância, onde não há suposições sobre a distribuição dos dados, como descrito em Gibbons e Chakraborti (2010)

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

A avaliação microbiológica revelou concordância com os limites estabelecidos pela RDC N° 12 de 02 de janeiro de 2001/ANVISA (BRASIL, 2001) uma vez que não foram evidenciadas a contagem de bolores e leveduras (<10 UFC/g), coliformes totais (<3 NMP/g) e aeróbios mesófilos totais (< 10 UFC/g), garantindo assim a inocuidade do produto, e adequação do mesmo para análise sensorial.

Os resultados da análise sensorial estão apresentados nas Tabelas 2 e 3, onde observa-se que não houve diferença significativa ($p>0,05$) para todos os atributos analisados.

Formulação	Cor	Aroma	Sabor	Doçura	Textura	Acidez
1	8,07±1,41	7,05±1,68	6,75±2,11	6,88±1,92	7,88±1,24	7,28±1,58
2	8,08±1,31	6,97±1,82	6,97±1,87	6,97±1,78	7,55±1,41	7,15±1,70

Tabela 2 - Valores médios ± desvios-padrão dos atributos referentes à análise sensorial da geleia de mamão com coco babaçu

Pelo teste de escala hedônica, de maneira geral, pode-se observar que as geleias indicaram boa aceitação sensorial, uma vez que os resultados variaram na região de aceitação, entre as categorias “gostei ligeiramente” e “gostei muito” (Tabela 2). Salienta-se o fato de não serem observadas diferenças entre as amostras, ou seja, a porcentagem de coco utilizada não influenciou na avaliação sensorial, indicando que sua produção é viável, uma vez que os produtos apresentaram boas propriedades de cor, aroma, sabor, doçura, textura e acidez, como observado nos resultados da análise sensorial.

A cor é um dos atributos mais importantes nos alimentos, pois é a primeira característica que os consumidores observam, podendo convidá-los ou dissuadi-los na escolha do produto (Vegara *et al.*, 2013). As duas formulações analisadas apresentaram percentuais superiores a 8,00, demonstrando que a composição do produto afetou positivamente a aceitação dos provadores. Em relação ao aroma, F1 apresentou um média levemente acima da F2, provavelmente devido ao efeito do cozimento do coco, produzindo compostos voláteis indesejáveis na segunda formulação. Em relação ao sabor, a formulação F2 apresentou nota levemente acima da F1, com 6,97 e 6,75 respectivamente.

Quanto ao atributo textura, a F1 apresentou-se levemente acima de F2, com nota 7,88 e 7,55, respectivamente. Nota-se, então, que as modificações realizadas na formulação não alteram de forma significativa este atributo sensorial. O mesmo aconteceu com a geleia

de mamão com araçá-boi, onde mesmo com quatro formulações diferentes, modificando a porcentagem das partes das frutas, a aparência não apresentou diferença significativa (Viana *et al.*, 2012) F2 (60% M: 40% AB).

Quanto ao atributo acidez e doçura, as duas formulações apresentaram valores entre 6,00 e 7,00, mostrando que, para o provador, esse atributo estava dentro do ideal. Outra forma de analisar o sabor presente de cada parte de fruta na geleia, foi realizando uma Escala do Ideal, para cada sabor, como demonstrado abaixo.



Figura 1 – Escala do Ideal para o atributo “sabor de mamão”.

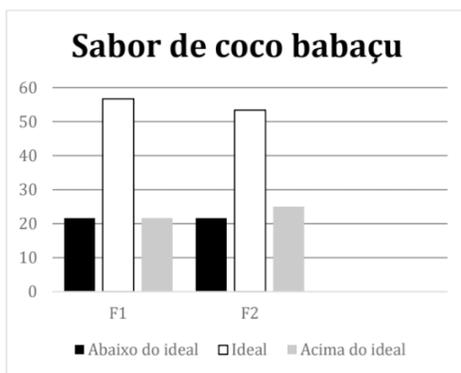


Figura 2 – Escala do Ideal para o atributo “sabor de coco babaçu”.

Analisando a Figura 1, percebe-se que o sabor de mamão é mais presente nas duas formulações, entretanto, como o percentual de coco babaçu é maior na F2, acaba por mascarar esse sabor, mas ainda mantendo o sabor de mamão dentro da idealidade. Em relação ao sabor de coco presente nas geleias (Figura 2), percebe que a maioria dos provadores (acima de 50%) afirmou que, para as duas formulações, tal sabor estava dentro do ideal, o que difere da Figura 1, onde a quantidade de provadores que afirmou idealidade no sabor, não atingiu 50%.

Formulação	Impressão global	Atitude de compra
1	7,37±1,47	3,72±1,03
2	7,38±1,53	3,82±1,00

Tabela 5 - Valores médios ± desvios-padrão a impressão global e atitude de compra referentes à análise sensorial da geleia de mamão com coco babaçu

Sendo a impressão global uma visão geral dos provadores em relação aos produtos avaliados, pode-se afirmar que as duas formulações apresentaram-se dentro da área de aceitação, com 7,37 e 7,38 para as formulações F1 e F2, respectivamente. Tal fato reflete diretamente na atitude de compra, que manteve-se dentro da área de aceitação, para as duas formulações.

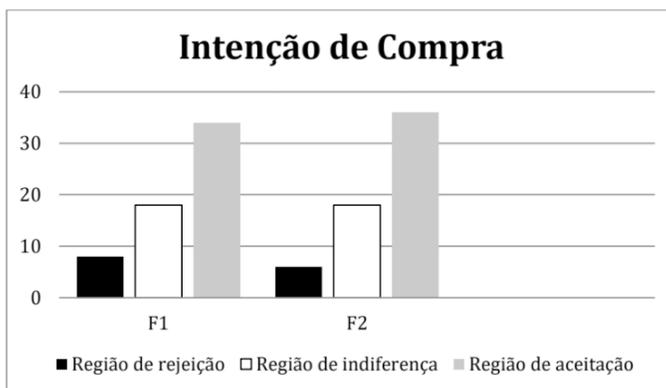


Figura 3 – Intenção de compra dos provadores para as formulações de geleia de mamão com coco babaçu.

Observando a Figura 3 é possível constatar que as duas formulações apresentaram boa intenção de compra, confirmando os percentuais de aceitação apresentados nos atributos sensoriais analisados. A formulação F2 obteve maiores notas na região de aceitação, comparado à F1. Entretanto a maioria dos provadores avaliou os dois produtos de forma positiva, refletindo nas notas aplicadas aos demais atributos, e sugerindo, assim, um produto comercialmente viável.

4 | CONCLUSÕES

É possível a elaboração de geleias de mamão com coco babaçu, uma vez que apresentaram-se dentro dos limites estabelecidos na legislação mostrando-se aptos para o consumo humano. Mesmo possuindo formulações diferentes, a adição de coco não influenciou na aceitação sensorial dos produtos, que mantiveram-se na zona de aceitação, sem diferenças significativas, para todos os atributos avaliados. Em relação a análise do ideal, pôde-se perceber que para as duas formulações, a quantidade de coco utilizada estava dentro da idealidade para os provadores, diferindo do sabor de mamão, que sofreu redução com o aumento da quantidade de coco, na formulação 2.

AGRADECIMENTOS

Universidade Federal do Maranhão
Fundação de Amparo à Pesquisa e ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Maranhão - FAPEMA

REFERÊNCIAS

Adedeji, T. O. (2017). Production and Quality Evaluation of Jam From Watermelon (*Citrullus Lanatus*) and Pawpaw (*Carica Papaya*) Juice. *Archive of Food and Nutritional Science*, 1, 063–071.

Brasil (2005) *Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005*. Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

Caroline, E., Vieira, S., Silva, e. P. & Mendonça, C. C. De (2017). Aceitabilidade e características físico-químicas de geleia mista de casca de abacaxi e polpa de pêssego. *Científica*, 45(2), 115–122.

Gibbons, J. D. & Chakraborti, S. (2010). *Nonparametric Statistical Inference*, 5th Edition, CRC Press, Florida.

Meilgaard, M., Civille, G. V. & Carr, B. T. (1991). *Sensory evaluation techniques*. 2nd edn. Flórida: CRC Press.

da Silva Mesquita, M., Gonçalves, C. A. A., Cruz, V. A., Masson, G. A., Alvarez, M. C., & Costa, L. L. (2017). Avaliação centesimal e sensorial da geleia de morango com adição de semente de mamão (C. Papaya). *Anais do Seminário de Pesquisa e Inovação Tecnológica-SEPIT*, 1(1).

Oliveira, F. M., Oliveira, R. M., Maciejewski, P., Ramm, A., Manica-Berto, R., & Zambiasi, R. C. (2018). Aspectos físico-químicos de geleia de pitaia em comparação com geleias de outras frutas vermelhas. *14ª Jornada de Pós-Graduação e Pesquisa-congrega urcamp-2017*, 2756-2765.

Santos, D. S., Silva, I. G. da, Barbosa, M. do C. L., Nascimento, M. do D. S. B. & Costa, M. C. P. (2016). Parâmetros de qualidade físico-química de óleos e análise morfométrica de frutos e sementes da espécie *Orbignya phalerata* Martius por região ecológica. *Eclética Química Journal*, 41, 74–84.

Souza, H. R. S., de Carvalho, M. G., Santos, A. M., Ferreira, I. M., & Oliveira, A. M. (2018). Compostos bioativos e estabilidade de geleia mista de umbu (*spondias tuberosa* arr. c.) e mangaba (*hancornia speciosa* g.). *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, 12(2), 236-248.

STATISTICAL ANALYSIS SYSTEM - SAS. SAS software: user's guide. Version 8.2. Cary: 2000. 291p
Stone, H., Sidel, J. L. & Schutz, H. G. (2004). *Sensory Evaluation Practices*. 3rd edn, *Sensory Evaluation Practices*. 3rd edn. Boston: Elsevier (Food Science and Technology). doi: 10.1016/B978-012672690-9/50000-7.

Viana, E. de S., Jesus, J. L. de, Reis, R. C., Fonseca, M. D. e Sacramento, C. K. do (2012). Caracterização físico-química e sensorial de geleia de mamão com araçá-boi. *Revista Brasileira de Fruticultura*, 34(4), 1154–1164.

Vegara, S., Martí, N., Mena, P., Saura, D. & Valero, M. (2013). Effect of pasteurization process and storage on color and shelf-life of pomegranate juices. *LWT - Food Science and Technology*, 54(2), 592–596.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Absenteísmo 11, 51, 52, 53, 54, 55, 59, 60, 61, 63, 150
Ambiente virtual de aprendizagem 13, 169, 170, 172, 177, 178, 179
avaliação sensorial 12, 13, 97, 101, 104, 161, 165

B

Babaçu 13, 161, 162, 163, 165, 166, 167
Brassica oleracea 12, 97, 98, 100

C

Cacau 10, 5, 6, 7
Caderneta de saúde da pessoa idosa 11, 65, 67, 75
Caminhoneiros 133, 134, 136, 140
Cinema 11, 76, 77, 78
Controle social 13, 142, 144, 149, 150, 151, 152, 156, 158, 159, 160

D

Descarte de resíduos 12, 80, 81, 83, 84, 85, 89, 90, 91, 92, 93, 94
Diabetes Mellitus 12, 106, 107, 109, 110, 111, 112
Doenças Crônicas Não Transmissíveis 14, 100, 180, 192, 193, 194

E

Educação em saúde 10, 12, 9, 10, 13, 79, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 178, 186, 188
Escola De Saúde Pública 10, 17
Estratégia de intervenção 10, 42
Estratégia Saúde da Família 14, 180, 182, 183, 185, 190, 192, 193
Extensão universitária 12, 106, 107, 108, 112, 195

F

Fatores biopsicossociais 131, 133

H

Hospital de ensino 12, 80, 89

I

Idosos 11, 46, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 109, 195
Idosos restritos ao domicílio 11, 65, 66

L

Leitura 9, 11, 13, 33, 76, 77, 120, 172

Linhaça 12, 97, 98, 100, 101, 102, 103, 104

Linum usitatissimum 12, 97, 98

P

Passiflora edulis 12, 97, 98, 105

Prevalência 11, 42, 44, 45, 48, 51, 52, 54, 59, 60, 61, 64, 72, 73, 118, 136

Protagonismo social 13, 113, 114, 116, 117, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 128, 129

Q

Qualidade de vida 11, 6, 10, 30, 45, 47, 48, 53, 54, 61, 66, 72, 73, 76, 77, 79, 106, 108, 110, 111, 132, 138, 181, 188

R

Rádio 11, 76, 77, 78, 79, 138

Redes sociais 13, 113, 118, 119, 120, 122, 171

Representação social 188

Ressuscitação Cardiopulmonar 13, 169, 170, 175, 178

S

Saúde do trabalhador 23, 54, 61, 131, 133, 137, 140, 141

Saúde Pública 10, 1, 17, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 49, 50, 79, 96, 136, 148, 159, 180, 181, 183, 191, 193, 194

Síndrome Metabólica 11, 51, 52, 53, 54, 57, 58, 59

T

Terceirização 13, 132, 142, 144, 147, 150, 151, 155, 156, 157, 158, 159, 160

Terceiro setor 10, 9, 13, 145

U

UTI 10, 35, 36, 37, 38, 39, 40

UTI humanizada 35, 39, 40

Política, Planejamento e Gestão em Saúde

4

 www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br
 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
 www.facebook.com/atenaeditora.com.br

Política, Planejamento e Gestão em Saúde

4

 www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br
 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
 www.facebook.com/atenaeditora.com.br