

PROBLEMAS E OPORTUNIDADES DA SAÚDE BRASILEIRA 2

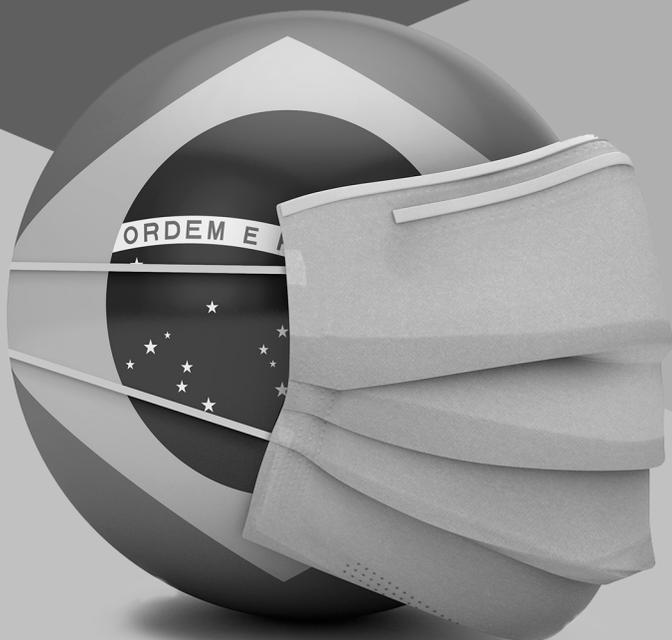
Luis Henrique Almeida Castro
Fernanda Viana de Carvalho Moreto
Thiago Teixeira Pereira
(Organizadores)



Atena
Editora
Ano 2020

PROBLEMAS E OPORTUNIDADES DA SAÚDE BRASILEIRA 2

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

Janaina Ramos

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremo

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-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 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. 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
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª 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
Profª Drª 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
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª 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
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
Profª Drª 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
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. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
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
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 Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
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. 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^ª Dr^ª Érica de Melo Azevedo – Instituto Federal do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof^ª Dr^ª 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
Profª Drª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas
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. Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Profª Ma. Anelisa Mota Gregoleti – Universidade Estadual de Maringá
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
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. Me. Givanildo de Oliveira Santos – Secretaria da Educação de Goiás
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 Alborno – 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. Lillian 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: Prof^a Dr^a Antonella Carvalho de
Bibliotecário: Oliveira
Diagramação: Janaina Ramos
Correção: Maria Alice Pinheiro
Edição de Arte: David Emanuel Freitas
Revisão: Luiza Alves Batista
Organizadores: Os Autores
Luis Henrique Almeida Castro
Fernanda Viana de Carvalho Moreto
Thiago Teixeira Pereira

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

P962 Problemas e oportunidades da saúde brasileira 2 /
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 978-65-5706-469-6

DOI 10.22533/at.ed.696202610

1. Saúde pública. 2. Brasil. 3. Política de saúde. 4.
Saúde. I. Castro, Luis Henrique Almeida (Organizador). II.
Moreto, Fernanda Viana de Carvalho (Organizadora). III.
Pereira, Thiago Teixeira (Organizador). IV. Título.

CDD 362.10981

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos - CRB-8/9166

Atena Editora

Ponta Grossa - Paraná - Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

Dentre as esferas do conhecimento científico a saúde é certamente um dos temas mais amplos e mais complexos. Tal pode ser justificado pela presença diária desta temática em nossa vida. Por esta obra abordar as atualidades concernentes aos problemas e oportunidades da saúde brasileira, um dos tópicos mais visitados em seus capítulos é – não obstante – o estado de pandemia em que se encontra o país devido ao surgimento de uma nova família de coronavírus, o Sars-Cov-2, conhecido popularmente como Covid-19. Com sua rápida disseminação, atingiu diversas regiões pelo globo terrestre, causando uma série de impactos distintos em diversas nações. Se anteriormente o atendimento em saúde para a população no Brasil já estava no centro do debate popular, agora esta matéria ganhou os holofotes da ciência na busca por compreender, teorizar e refletir sobre o impacto deste cenário na vida social e na saúde do ser humano.

Composto por sete volumes, este E-book apresenta diversos trabalhos acadêmicos que abordam os problemas e oportunidades da saúde brasileira. As pesquisas foram desenvolvidas em diversas regiões do Brasil, e retratam a conjuntura dos serviços prestados e assistência em saúde, das pesquisas em voga por diversas universidades no país, da saúde da mulher e cuidados e orientações em alimentação e nutrição. O leitor encontrará temas em evidência, voltados ao campo da infectologia como Covid-19, Leishmaniose, doenças sexualmente transmissíveis, dentre outras doenças virais. Além disso, outras ocorrências desencadeadas pela pandemia e que já eram pesquisas amplamente estabelecidas pela comunidade científica podem se tornar palco para as leituras, a exemplo do campo da saúde mental, depressão, demência, dentre outros.

Espera-se que o leitor possa ampliar seus conhecimentos com as evidências apresentadas no E-book, bem como possa subsidiar e fomentar seus debates acadêmicos científicos e suas futuras pesquisas, mostrando o quão importante se torna a difusão do conhecimento dos problemas e oportunidades da saúde brasileira.

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

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

ABORDAGEM NUTRICIONAL DE CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES EM UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL

Bruna Rongetta Torres
Maria Luísa Rua Prieto
Lidia Raquel de Carvalho
Catia Regina Branco da Fonseca

DOI 10.22533/at.ed.6962026101

CAPÍTULO 2..... 13

AVALIAÇÃO DE GERMINAÇÃO E RESISTÊNCIA DE SEMENTES DE PEPINO (*CUCUMIS SATIVUS*) E RABANETE (*RAPHANUS SATIVUS* L.) SOB TRATAMENTO DE ÁCIDO SALICÍLICO

Drielly Silva Carneiro
Bianca Mustafá Ramos da Silva
Flavio Henrique da Cruz Sergio
Cynthia Venâncio Ikefuti
Luciana Teixeira de Paula

DOI 10.22533/at.ed.6962026102

CAPÍTULO 3..... 20

CANNABIS MEDICINAL: COMPARTILHANDO CONHECIMENTO NA MÍDIA TELEVISIONADA

Ilary Gondim Dias Sousa
Bruno Silva Adelino
Karla Veruska Marques Cavalcante Costa
Diego Nunes Guedes
Nadja de Azevedo Correia
Eliane Lima Guerra Nunes
Katy Lisias Gondim Dias de Albuquerque

DOI 10.22533/at.ed.6962026103

CAPÍTULO 4..... 27

CONSIDERAÇÕES SOBRE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NO CONTEXTO DA PANDEMIA DE COVID-19

Bárbara Santos Valiati
Bruna Gasparini Machado
Lohan Covre Capucho
Manueli Monciozo Domingos
Marcela Nobre Silva
Mariana de Souza Vieira
Jackline Freitas Brilhante de São José

DOI 10.22533/at.ed.6962026104

CAPÍTULO 5..... 40

CONTROLE DO CRESCIMENTO DE BACTÉRIAS ISOLADAS DE LESÕES DO LIMÃO UTILIZANDO EXTRATO AQUOSO DE ROMÃ (*Punica granatum* L.)

Fabrício Aparecido Rocha
Giliard de Brito Gerolim
Rodrigo Batista
Érica Maria Garbim
Paloma Fontes da Silva
Uderlei Doniseti Silveira Covizzi

DOI 10.22533/at.ed.6962026105

CAPÍTULO 6..... 48

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA INFÂNCIA EM UMA UNIDADE DE EDUCAÇÃO INFANTIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Priscila Stefany Chaves de Souza
Renalison Rebouças de Mendonça
Raquel Ferreira Soares Nogueira
Maria Sidiana Honorato da Silva
Kethely Beatriz de Assis Couto
Gláucia da Costa Balieiro
Isabelline Freitas Dantas Paiva Almeida
Maria das Graças Mariano Nunes de Paiva
Janaína Fernandes Gasques Batista

DOI 10.22533/at.ed.6962026106

CAPÍTULO 7..... 55

ESTADO NUTRICIONAL DE CANDIDATOS AOS PROJETOS DE DANÇA

Anne Karynne da Silva Barbosa
Karina Martins Cardoso
Milena de Maria Silva Costa
Leila Alves de Oliveira
Rayssa Sousa da Silva
Yuri Armin Crispim de Moares
Jalila Andréa Sampaio Bittencourt
Júlio César da Costa Machado

DOI 10.22533/at.ed.6962026107

CAPÍTULO 8..... 64

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Jaine Francielle Ribeiro de Alencar
Denise Brenda da Silva Fernandes
Thays Kallyne Marinho de Souza

DOI 10.22533/at.ed.6962026108

CAPÍTULO 9..... 74

ESTADO NUTRICIONAL EM CANDIDATOS AOS PROJETOS DE ARTES MARCIAIS

Anne Karynne da Silva Barbosa
Karina Martins Cardoso
Milena de Maria Silva Costa
Leila Alves de Oliveira
Rayssa Sousa da Silva
Yuri Armin Crispim de Moares
Jalila Andréa Sampaio Bittencourt
Júlio César da Costa Machado

DOI 10.22533/at.ed.6962026109

CAPÍTULO 10..... 86

MIGRÂNEA: OLHARES PARA O ESTADO NUTRICIONAL E ALERGIA ALIMENTAR

Aline Andretta Levis
Vanessa Bueno Moreira Javera Castanheira Néia
Regina Maria Vilela
Bárbara Dal Molin Netto

DOI 10.22533/at.ed.69620261010

CAPÍTULO 11 99

O PAPEL DO PEXCANNABIS COMO IMPORTANTE FERRAMENTA DE DIVULGAÇÃO DO POTENCIAL TERAPÊUTICO DA CANNABIS SATIVA EM DOENÇAS GRAVES

Antônio Vieira dos Santos Júnior
Geraldo Moisés Wanderley Amorim
João Paulo Mendes dos Santos
Karinne Kelly Gadelha Marques
Otacilio José de Araújo Neto
Patrícia de Gusmão Sampaio
Karla Veruska Marques Cavalcante Costa
Diego Nunes Guedes
Nadja de Azevedo Correia
Katy Lisias Gondim Dias de Albuquerque

DOI 10.22533/at.ed.69620261011

CAPÍTULO 12..... 107

O USO POPULAR DA *LIPPIA ALBA* (MILL.) NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À INFÂNCIA

Cynthia de Jesus Freire
Maria Lúcia Vieira de Britto Paulino
Julielle dos Santos Martins
Kelly Cristina Barbosa Silva Santos
Renata Guerda de Araújo Santos
Jesse Marques da Silva Junior Pavao
João Gomes da Costa
Aldenir Feitosa dos Santos

DOI 10.22533/at.ed.69620261012

CAPÍTULO 13..... 116

OBTENÇÃO DE EXTRATO DA FOLHA DE NOGUEIRA (*JUGLANS REGIA L.*) COM USO DE DIFERENTES SOLVENTES E COMPARAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS OBTIDOS

Ester Regina Gomes Tito
Camila Shiokawa Kakazu
Letícia Alves Luciano
Bruna Calixto de Jesus
Fernanda Borges Carlucio da Silva
Elineides Santos Silva

DOI 10.22533/at.ed.69620261013

CAPÍTULO 14..... 129

PÃO TIPO TORTILHA DE GRÃO-DE-BICO E CÚRCUMA: DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL

Caroline Barboza Duarte
Isadora Hussein Lima
Gabriela Benzecry
Ana Beatriz Cardoso da Cunha
Andrea Carvalheiro Guerra Matias

DOI 10.22533/at.ed.69620261014

CAPÍTULO 15..... 138

PARASITAS COM POTENCIAL PATOGÊNICO AO HOMEM EM RÚCULA (*ERUCA SATIVA*) COMERCIALIZADAS EM CASCAVEL, PARANÁ

Eloiza Cristina Martelli
Ana Caroline Battistus
Layde Daiane de Peder
Edirlene Sara Wisniewsk
Veridiana Lenartovicz Boeira

DOI 10.22533/at.ed.69620261015

CAPÍTULO 16..... 146

PROMOÇÃO DA SAÚDE NO CONSUMO ELEVADO DE SÓDIO E LIPÍDIOS COMO PRECURSORES NO DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS

Vitoria Eugênia Siqueira Ferreira
Vivian Rahmeier Fietz

DOI 10.22533/at.ed.69620261016

CAPÍTULO 17..... 155

REMODELAMENTO CARDÍACO NA OBESIDADE: CORRELAÇÃO DE ALTERAÇÕES ECOCARDIOGRÁFICAS, DIETA OCIDENTAL E ÍNDICE DE ADIPOSIDADE

Pedro Henrique Rizzi Alves
Fabiana Kurokawa Hasimoto
Fabiane Valentini Francisqueti Ferron
Jessica Leite Garcia
Artur Junio Togneri Ferron

Dijon Henrique Salomé de Campos

Camila Renata Correa

DOI 10.22533/at.ed.69620261017

CAPÍTULO 18..... 159

SCHINUS *TEREBINTHIFOLIA*: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA NA EXTRAÇÃO E FITOQUÍMICA DE DIFERENTES GENÓTIPOS E O IMPACTO NA QUALIDADE

Maria Diana Cerqueira Sales

Marina Cerqueira Sales

Fabiana Gomes Ruas

Débora Dummer Meira

José Aires Ventura

DOI 10.22533/at.ed.69620261018

CAPÍTULO 19..... 172

USO DE FITOTERÁPICOS PELA POPULAÇÃO IDOSA PROJETO EDUCAR PARA PREVENIR: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Alcione Oliveira de Souza

Maruângela Gobatto

Ana Paula Aparecida Teixeira

DOI 10.22533/at.ed.69620261019

SOBRE OS ORGANIZADORES 176

ÍNDICE REMISSIVO..... 178

PÃO TIPO TORTILHA DE GRÃO-DE-BICO E CÚRCUMA: DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL

Data de aceite: 01/10/2020

Data de submissão: 22/07/2020

Caroline Barboza Duarte

Universidade Presbiteriana Mackenzie,
Centro de Ciências Biológicas e da Saúde,
Curso de Nutrição.
São Paulo – SP
<http://lattes.cnpq.br/4598083609815440>

Isadora Hussein Lima

Universidade Presbiteriana Mackenzie,
Centro de Ciências Biológicas e da Saúde,
Curso de Nutrição.
São Paulo – SP
<http://lattes.cnpq.br/2917383522603047>

Gabriela Benzecry

Universidade Presbiteriana Mackenzie,
Centro de Ciências Biológicas e da Saúde,
Curso de Nutrição.
São Paulo – SP
<http://lattes.cnpq.br/9195213225328891>

Ana Beatriz Cardoso da Cunha

Universidade Presbiteriana Mackenzie,
Centro de Ciências Biológicas e da Saúde,
Curso de Nutrição.
São Paulo – SP
<http://lattes.cnpq.br/9353582868531152>

Andrea Carvalheiro Guerra Matias

Universidade Presbiteriana Mackenzie,
Centro de Ciências Biológicas e da Saúde,
Curso de Nutrição.
São Paulo – SP
<http://lattes.cnpq.br/9123737158149253>

RESUMO: Introdução: As tortilhas são feitas originalmente com farinha de milho ou trigo. São utilizados de diferentes formas tais como quesadilhas, enchiladas, tacos, bem como adaptados para o preparo de sanduíches e pizzas. O grão-de-bico é uma leguminosa com representativo teor de proteínas (21,2%) e fibra alimentar (12,4%). Na fração fibra alimentar destaca-se a presença de fibras de propriedades viscosas e amido resistente. A cúrcuma é um rizoma com reconhecidas propriedades funcionais pela presença de pigmentos de ação antioxidante (curcumina, de-metoxicurcumina e bisdemetoxicurcumina). **Objetivo:** Desenvolver e avaliar sensorialmente um pão do tipo tortilha formulado com farinha de grão-de-bico e cúrcuma, fonte de fibras. **Metodologia:** utilizou-se a formulação com 39,84% de farinha de grão-de-bico e 1,5% de cúrcuma em pó, além de farinha de arroz integral, pimenta do reino, sal, fermento químico e água. Os ingredientes foram homogeneizados em liquidificador e preparados em frigideira aquecida sem adição de óleo, no formato redondo, com cozimento de um minuto de cada lado. Para avaliação sensorial aplicou-se o teste de aceitação por escala hedônica de 9 pontos, ancorados em “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo” para os atributos aparência, odor, sabor, textura e aceitação global, em painel de degustadores não treinados. **Resultados:** O produto apresentou 2,8g de fibra alimentar na porção de 45g, recebendo a alegação de fonte segundo RDC 54. A tortilha foi aceita sensorialmente com moda de 7 (gostei regularmente) para aparência, e 8 (gostei muito) para odor, sabor, textura e avaliação global.

Conclusão: A tortilha foi aceita sensorialmente, com alegação nutricional complementar de fonte de fibra alimentar. Trata-se de um produto de uso versátil, que pelo seu valor nutritivo poderá indicado para o público em geral, bem como para fins dietoterápicos: celíacos pela ausência de glúten; diabéticos e dislipidêmicos pelo expressivo teor de fibras alimentares.

PALAVRAS - CHAVE: Tortilha; Grão-de-bico; Fibras alimentares.

CHICKPEAS AND TURMERIC TORTILLA BREAD: DEVELOPMENT AND SENSORY ASSESSMENT

ABSTRACT: Introduction: Tortillas are originally made with corn or wheat flour. They are used in different ways such as quesadillas, enchiladas, tacos, as well as adapted for the preparation of sandwiches and pizzas. Chickpeas are a legume with a significant protein content (21.2%) and dietary fiber (12.4%). In the dietary fiber fraction, the presence of fibers with viscous properties and resistant starch stands out. Turmeric is a rhizome with recognized functional properties due to the presence of pigments with antioxidant action (curcumin, de-methoxycurcumin and bisdemetoxicurcumin). **Objective:** To develop and sensorially evaluate a tortilla-type bread formulated with chickpea flour and turmeric, a source of fiber. **Methodology:** the formulation was used with 39,84% chickpea flour and 1.5% turmeric powder, in addition to brown rice flour, black pepper, salt, yeast and water. The ingredients were homogenized in a blender and prepared in a heated frying pan without the addition of oil, in the round shape, with one minute cooking on each side. For sensory evaluation, the 9-point hedonic scale acceptance test was applied, anchored in “I disliked a lot” and “I liked a lot” for the attributes appearance, odor, flavor, texture and global acceptance, in a panel of untrained tasters. **Results:** The product presented 2,8g of dietary fiber in the 45g portion, receiving the claim of source according to RDC 54. The tortilla was accepted sensorially with a fashion of 7 (I liked it regularly) for appearance, and 8 (I liked it a lot) for odor, flavor, texture and overall rating. **Conclusion:** The tortilla was accepted sensorially, with a complementary nutritional claim from a dietary fiber source. It is a product of versatile use, which due to its nutritional value may be indicated for the general public, as well as for dietary purposes: celiacs due to the absence of gluten; diabetic and dyslipidemic due to the expressive dietary fiber content. **KEYWORDS:** Tortilla; Chickpeas; Food fibers.

11 INTRODUÇÃO

A sociedade moderna tem despertado grande interesse pela utilização de alimentos que possam promover a saúde, ao prevenir e/ou reduzir o risco de algumas doenças crônicas não transmissíveis e degenerativas, tais como o câncer, o diabetes e as doenças ósseas e cardiovasculares. O profissional de saúde vem estudando, há alguns anos, os efeitos benéficos e protetores de alguns desses alimentos, reforçando a necessidade da ingestão diária de uma alimentação adequada e saudável, com alimentos ricos em fibras, proteínas e minerais, e com teor reduzido de gorduras (RONCONI, 2009).

O grão-de-bico é uma leguminosa com representativo teor de proteínas (21,2%) e fibra alimentar (12,4%). Na fração fibra alimentar destaca-se a presença de fibras de

propriedades viscosas e amido resistente. Dados citados no estudo de Manara e Ribeiro (1992) mostram que no mundo inteiro são semeados 9,6 milhões de hectares com grão-de-bico, resultando numa produção próxima de 5,6 milhões de toneladas. Uma comparação do total de área e produção entre cereais e leguminosas mostra que a contribuição do grão-de-bico é pequena (1,2% da área mundial e 0,3% da produção). Apesar disso, o grão-de-bico é responsável por 15% da área mundial e 13% da produção de leguminosas alimentícias.

A curcumina é um pigmento amarelo, caracterizado como principal componente ativo obtido do rizoma seco da planta *Cúrcuma longa*, uma raiz pertencente à família do gengibre (Zingiberaceae) (ARABBI, 2001). Popularmente conhecida no Brasil como açafraão-da-terra, gengibre amarelo e açafraão-da-Índia, é reconhecida cientificamente como alimento funcional. A curcumina contém fitonutrientes antioxidantes fortes, denominados curcuminóides (curcumina, demetoxicurcumina e bisdemetoxicurcumina), que atuam nas vias inflamatórias e antioxidantes (SUETH-SANTIAGO et al, 2015). A cúrcuma contém, ainda, em sua composição óleos essenciais (componentes principais: turmerona e cetonas aromáticas).

Segundo Mesquita (2016), os pães chatos são divididos em duas categorias: os pães que levam fermento, caso da pizza, do naan, do pita e da focaccia; e os sem fermento, conhecidos como pães ázimos, que têm entre as mais antigas receitas a do chapati indiano, a tortilha mexicana, o lavash armênio e o matzá judaico, que não são fermentados. As tortilhas, feitas originalmente de milho ou trigo, são usadas das mais diferentes formas. Assadas viram quesadilhas, enchiladas e os célebres tacos. Fritas, são chamadas de totopo e fazem as vezes de talher para pegar o guacamole ou o chilli. Não levam fermento, não precisam de descanso e podem ser abertas com as mãos ou prensas antes de serem assadas na chapa quente. Dependendo da região do México a tortilha pode ser fina (Oaxaca) ou grossa (Guadalajara). Existem versões de farinha de trigo (introduzida pelos espanhóis) que lembram as piadinas italianas. A tortilha de milho já era consumida quando os espanhóis chegaram, no século 16.

Este trabalho teve como objetivo desenvolver e avaliar sensorialmente um pão do tipo tortilha à base de farinha de grão-de-bico e cúrcuma.

2 | METODOLOGIA

Trata-se de estudo de tipo experimental.

Todos os ingredientes da formulação do produto foram adquiridos no comércio varejista local.

Foi desenvolvida uma receita padrão com base em testes preliminares, cuja formulação é apresentada no Quadro 1.

Ingrediente	%
Água	51,98
Farinha de grão-de-bico	39,98
Farinha de arroz integral	6,00
Cúrcuma	0,80
Sal refinado iodado	0,80
Fermento em pó	0,40
Pimenta do reino	0,04

Quadro 1- Formulação do pão tipo tortilla de grão-de-bico e cúrcuma.

Os ingredientes foram homogeneizados em liquidificador e preparados em frigideira antiaderente aquecida, no formato redondo, com cozimento de um minuto de cada lado.

O pão tipo tortilha foi submetido a teste de análise sensorial afetivo de aceitação. O painel de degustadores foi composto por setenta indivíduos maiores de 18 anos, não treinados, incluindo alunos e funcionários da universidade. Não participaram do estudo voluntários que fumaram na última hora antes do teste, pessoas gripadas ou resfriadas e aqueles com aversão a algum ingrediente da fórmula. Os voluntários foram convidados a participar da pesquisa por meio de divulgação interna no Campus da universidade.

A degustação das amostras foi realizada em ambiente com área de degustação com delimitação individual. As amostras foram servidas em recipientes brancos, limpos e inodoros. Foi servido um copo de água, orientando o degustador a consumi-lo entre as amostras. As porções servidas apresentaram aproximadamente 20g. Em conjunto com as amostras, foi servido um patê de ricota, primeiro o degustador experimentava a tortilha sem o recheio e na sequência com recheio.

Foi aplicado teste de aceitação com escala hedônica de 9 pontos, ancorados em “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo” para avaliação dos atributos aparência, odor, sabor, textura e aceitação global. Na ficha de análise sensorial também foram contempladas a coleta de dados sócio- demográficos como: sexo, idade e grau de escolaridade, bem como frequência de consumo de pão tipo tortilha.

Os resultados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2013® e apresentados através de medidas de posição (média e moda) e medidas de dispersão (desvio-padrão), bem como gráficos de distribuição de frequência.

Para os dados de Tabela de informação nutricional obrigatória e informações nutricionais complementares foram consideradas as resoluções RDC N° 359 (BRASIL, 2003), RDC N° 360 (BRASIL 2003) e RDC N° 54 (BRASIL, 2012). Para os cálculos nutricionais foram utilizadas a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (NEPA, 2020), Food Composition Databases (USDA, 2017) e a Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil – IBGE. (2008-2009)

O estudo respeitou as diretrizes da Resolução 466/12 sobre ética em pesquisa com

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Considerou-se 45g para o peso do pão tipo Tortilla. A informação nutricional é apresentada na Tabela 1.

Informação nutricional		
Porção de 45g (1 unidade)		
	Quantidade por porção	%VD*
Valor energético]	97,7 kcal	5
Carboidratos	17,7 g	6
Proteínas	5,8 g	8
Gorduras totais	1,7 g	3
Fibra alimentar	2,8 g	11
Sódio	139,2 mg	6

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Tabela 1 – Informação nutricional do pão tipo tortilha com grão-de-bico.

A porção de 45g de pão tipo Tortilha apresenta 2,8g de fibras alimentares recebendo a alegação fonte de fibras, segundo a RDC 54 (BRASIL, 2012). As fibras solúveis incluem a maioria das pectinas, gomas, mucilagens e hemiceluloses. São encontradas em frutas, farelo de aveia, cevada e leguminosas (feijão, lentilha, ervilha e grão de bico). A fibra solúvel é responsável pelo aumento do tempo de trânsito intestinal e está relacionada à diminuição do esvaziamento gástrico, ao retardo da absorção de glicose, diminuição da glicemia pós-prandial e redução do colesterol sanguíneo devido às suas propriedades físicas que conferem viscosidade ao conteúdo luminal. (CATALANI, 2003). Alguns estudos de coorte demonstram que dietas ricas em fibra dietética estão associadas a menor risco de DCV. A Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose reforça a evidência de que o consumo de fibras solúveis está associado à redução do colesterol da lipoproteína de baixa densidade (LDL-c) e do colesterol total. (SBC, 2017).

O produto também pode receber a alegação de rico em ácido fólico com 109,8mcg na porção. As deficiências de micronutrientes como vitamina A, folato (ácido fólico), ferro e zinco são consideradas um grande problema de saúde pública em muitos países em desenvolvimento e ocasionam diversos agravos à saúde aos indivíduos, pois esses nutrientes apresentam importante atuação na manutenção de diversas funções orgânicas vitais como crescimento, reprodução, função antioxidante e função imune (SILVA et al., 2007).

Destaque também para o teor de proteínas, 5,8g, superior ao teor observado em pães e em outras tortilhas encontradas no mercado. Tem sido demonstrado que misturas

de cereais e leguminosas (como o grão-de-bico) resultam em misturas proteicas de alto valor biológico (PIRES et al, 2006).

O produto em questão não contém glúten. A doença celíaca (DC) é uma enteropatia caracterizada pela intolerância permanente ao glúten, fração proteica encontrada no trigo, cevada e centeio. É desencadeada por mecanismos autoimunes nos indivíduos geneticamente predispostos. As manifestações clínicas e as alterações histológicas regredem com a retirada do glúten da dieta. (LIU et al, 2014)

Participaram do teste de análise sensorial 71 provadores. A média de idade dos participantes foi de 21,1 anos, com desvio padrão de 4,91. Os dados sociodemográficos estão apresentados na tabela 2.

Variável	n	%
Sexo		
Feminino	55	77,47
Masculino	16	22,53
Escolaridade		
1° Grau	4	5,64
2° Grau	15	21,12
3° Grau	50	70,43
Não responderam	2	2,81
Frequência de consumo do pão tipo tortilha		
Nunca	18	25,35
Diária	0	0
3x na semana	0	0
2 x na semana	3	4,22
Semanal	2	2,81
Mensal	9	12,70
Esporádica	39	54,92

Tabela 2 – Dados sociodemográficos dos participantes da pesquisa e frequência de consumo de pão tipo tortilha. São Paulo, 2018.

Na tabela 3 e Figura 1 são apresentadas as avaliações médias e valores modais, respectivamente, do teste de aceitação para os atributos aparência, odor, sabor, textura e avaliação global.

Atributos sensoriais	Valores hedônicos
	Média ± Desvio Padrão
Aparência	6,4 ± 1,8
Odor	6,7 ± 1,8
Sabor	6,7 ± 2,0
Textura	7,0 ± 1,8
Nota Geral	7,1 ± 1,8

Tabela 3 – Média e desvio padrão dos valores hedônicos dos atributos sensoriais para a tortilha de grão-de-bico e cúrcuma. São Paulo, 2018.

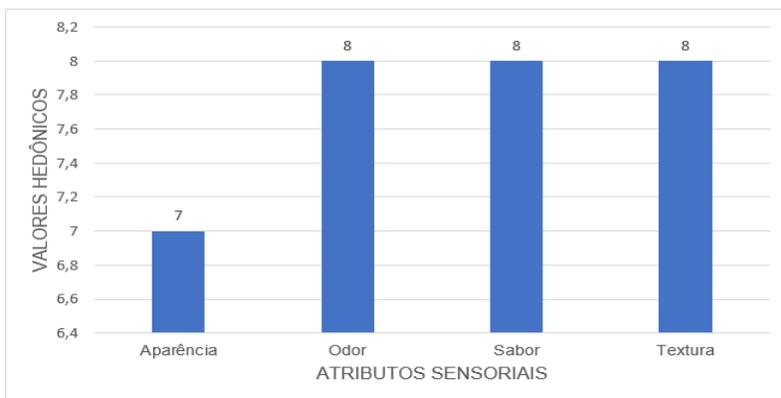


Figura 1 – Gráfico dos valores de moda dos atributos sensoriais para tortilha de grão-de-bico e cúrcuma. São Paulo, 2018.

O pão tipo tortilha foi aceito sensorialmente em todos os atributos avaliados, com destaque para os valores de moda de odor, sabor e textura.

Em estudo de Schubert (2017) foram desenvolvidos pães com diferentes concentrações de grão-de-bico com o uso de goma-xantana. Arruda et al (2015) também desenvolveram pães mas com substituição parcial de grão de bico onde a amostra de melhor aceitação apresentava 50% de grão-de-bico e 1% de ora-pro-nóbis.

4 | CONSIDERAÇÕES GERAIS

O pão tipo tortilha é fonte de fibras e rico em ácido fólico e foi aceito sensorialmente. Trata-se de um produto de uso versátil, que pelo seu valor nutritivo poderá ser indicado para o público em geral, bem como para fins especiais: celíacos (pela ausência de glúten), diabéticos e dislipidêmicos (em função da quantidade e qualidade das fibras alimentares).

REFERÊNCIAS

ARABBI, P. R. **Alimentos Funcionais: aspectos gerais**. Nutrire, São Paulo, v. 21, n. 1, p. 87-102, jul.2020. Disponível em: <http://sban.cloudpainel.com.br/files/revistas_publicacoes/18.pdf>. Acesso em: 8 jul. 2020.

ARRUDA, Henrique Silvano; SEVILHA, A. D. C; ALMEIDA, M. E. F. D. **ACEITAÇÃO SENSORIAL DE UM PÃO ELABORADO COM FARINHAS DE CACTÁCEA E DE GRÃO-DE-BICO**. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande, v. 18, n. 3, p. 255-264, 2015. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Henrique_Arruda3/publication/312103450_Aceitacao_Sensorial_de_Um_Pao_Elaborado_com_Farinhas_de_Cactacea_e_de_Grao-de-Bico/links/58bd981045851591c5e99547/Aceitacao-Sensorial-de-Um-Pao-Elaborado-com-Farinhas-de-Cactacea-e-de-Grao-de-Bico.pdf. Acesso em: 20 jul. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 54**. 2012.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 359**. 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 360**. 2003.

CATALANI, L. A. *et al.* **Fibras alimentares**. Revista Brasileira de Nutrição Clínica, v. 18, n. 4, p. 178-182, 2003.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 : tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil / IBGE**, Coordenação de Trabalho e Rendimento. p. 345. Rio de Janeiro. 2008-2009.

LIU, S. M. *et al.* **Doença celíaca**. Revista de Medicina de Minas Gerais, v. 24, n. 2, p. 38-45, 2014. Disponível em: <http://rmmg.org/artigo/detalhes/622>. Acesso em: 28 de mar. de 2018.

MANARA, W.; RIBEIRO, N. D. **GRÃO-DE-BICO**. Cienc. Rural, Santa Maria, v. 22, n. 3, p. 359-365, 1992. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010384781992000300019&lng=en&nrm=iso>&HYPERLINK <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010384781992000300019&lng=en&nrm=iso>pid=S010384781992000300019HYPERLINK <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010384781992000300019&lng=en&nrm=iso>&HYPERLINK <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010384781992000300019&lng=en&nrm=iso>lng=enHYPERLINK <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010384781992000300019&lng=en&nrm=iso>&HYPERLINK <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010384781992000300019&lng=en&nrm=iso>nrm=iso>. Acesso em: 28 de mar. de 2018.

MESQUITA, R. **Tem Pão Chato Pra Todo Mundo**. ESTADÃO, São Paulo, 2016 Disponível em: <<https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,tem-pao-chato-para-todo-mundo,10000083208>>. Acesso em: 24 mai. 2018.

NEPA – NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO)**. 4ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

PIRES, C. V. *et al.* **Qualidade nutricional e escore químico de aminoácidos de diferentes fontes proteicas**. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, v. 26, n. 1, p. 179-187, Mar. 2006.

RONCONI, A. P. S. **Alimentos Funcionais em alimentação coletiva: um estudo exploratório no extremo Sul Catarinense**. 2009. 11f Monografia – UNESC, Criciúma. 2009.

SCHUBERT, S. **UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE GRÃO DE BICO (Cicer arietinum) PARA A FORMULAÇÃO DE PÃO SEM GLÚTEN**. 2017. 51 f. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO-Universidade Tecnológica Federal do Paraná, MEDIANEIRA, 2017.38292007000300002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 20 de Julho de 2020.

SILVA, L. D. S. V. D. *et al.* Micronutrientes na gestação e lactação. Rev. Bras. Saude Mater. Infant., Recife, v. 7, n. 3, p. 237-244, Sept. 2007. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519>&HYPERLINK "http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519">

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. **Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose** – 2017. Arq. Bras. Cardiol., São Paulo, v. 109, n. 2, supl. 1, p. 1-76, 2017.

SUETH-SANTIAGO, V. *et al.* **CURCUMINA, O PÓ DOURADO DO AÇAFRÃO-DA-TERRA: INTROSPECÇÕES SOBRE QUÍMICA E ATIVIDADES BIOLÓGICAS.** Quím. Nova, São Paulo, v. 38, n. 4, p. 538-552, 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422015000400538&lng=en&nrm=iso>&HYPERLINK "http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422015000400538&lng=en&nrm=iso">&HYPERLINK "http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422015000400538&lng=en&nrm=iso">Ing=enHYPERLINK "http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422015000400538&lng=en&nrm=iso">&HYPERLINK "http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422015000400538&lng=en&nrm=iso">nrm=iso>. Acesso em: 28 de mar. de 2018.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.1. São Paulo, 2020. [Acesso em: 28 de mar. de 2018]. Disponível em: <<http://www.fcf.usp.br/tbca>>.

USDA. **Food Composition Databases: United States Department of Agriculture. Agricultural Research Service;** 2017. Disponível em: <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/>.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Agricultura 14, 45, 160

Alimento 1, 32, 34, 52, 119, 121, 131

Atividade Física 55, 56, 59, 60, 62, 63, 75, 89, 151, 152, 177

B

Boas Práticas de Higiene 31

C

Canabidiol 22, 105

Cancro Cítrico 40, 42, 43, 44, 46, 47

Cannabis 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106

Capacidade de Digestão 65

Carências Nutricionais 1, 2

Citricultura 40, 41, 42, 46, 47

Crianças 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 48, 50, 51, 52, 53, 61, 84, 107, 109, 113, 115, 139, 176

Cultivo 14, 15, 18, 40, 41, 44, 46, 103, 112, 115, 139, 140

Cultura 15, 18, 41, 42, 43, 58, 59, 62, 76, 77, 127, 154

D

Dança 11, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63

Desnutrição 2, 3, 49, 64, 65, 66, 67, 70, 71, 72, 73, 148

Diabetes 37, 48, 49, 50, 56, 61, 122, 130, 173

Dieta 1, 3, 9, 10, 11, 12, 52, 55, 56, 73, 78, 79, 92, 93, 95, 134, 146, 151, 152, 155, 156

E

Epilepsia 21, 22, 24, 101, 102, 104, 105

Estado Nutricional 1, 2, 4, 7, 11, 55, 56, 57, 58, 59, 61, 64, 65, 66, 69, 70, 71, 72, 74, 76, 78, 79, 82, 86

Extratos Vegetais 46, 116, 119, 123, 124, 126, 127, 128, 164

F

Fitocanabinóides 100

Frutas Cítricas 41, 42

H

Hipertensão 2, 48, 56, 89, 90, 146, 147, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 173

Hortaliças 13, 14, 15, 32, 138, 139, 140, 142, 143, 144, 145

L

Lippia alba 107, 108, 109, 110, 112, 113, 114

M

Manipulação de Alimentos 27, 29, 31, 32, 33, 36

Medicamentos Vegetais 109

Medicina Popular 108, 109, 110, 114, 173

N

Nutrientes 1, 3, 8, 9, 10, 13, 15, 65, 76, 123, 133, 156, 157

O

Obesidade 1, 2, 4, 5, 11, 12, 48, 50, 52, 56, 61, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 94, 95, 96, 97, 146, 147, 148, 150, 151, 153, 155, 156, 157

P

Pepino 13, 14, 16, 17, 18, 19

Perda de Peso 65, 67, 78, 79, 88, 95

Planta Medicinal 24, 109

Prática de Exercícios 55, 56, 74, 75

R

Rabanete 13, 14, 15, 16, 18, 19

Radícula 15

T

Tegumento 15

Terpenos 22, 112, 165, 166, 167

Tetraidrocanabinol 22

V

Vitaminas 15, 52, 118, 139

PROBLEMAS E OPORTUNIDADES DA SAÚDE BRASILEIRA 2

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

PROBLEMAS E OPORTUNIDADES DA SAÚDE BRASILEIRA 2

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