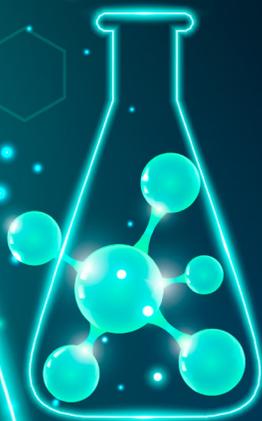


Atena
Editora
Ano 2021

A Estruturação e Reconhecimento das Ciências Biológicas na Contemporaneidade 2

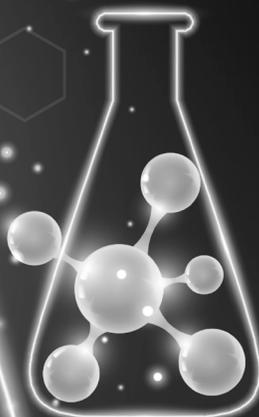
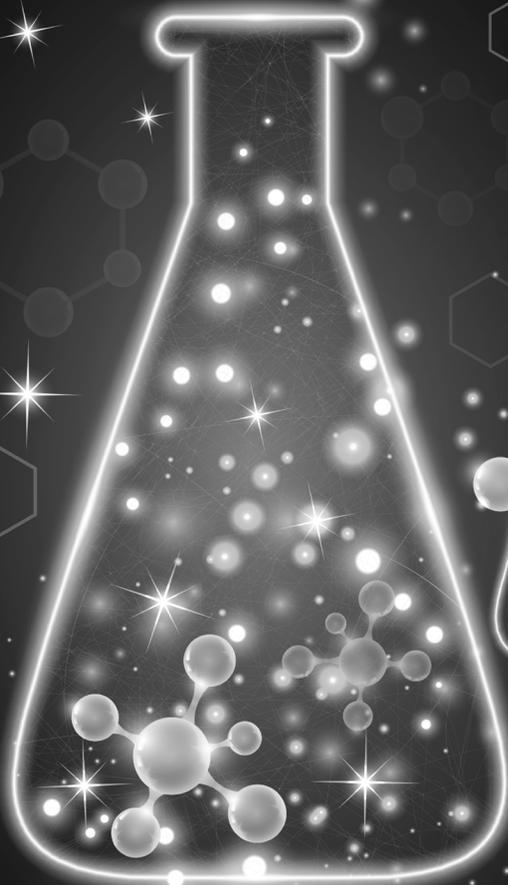
**Clécio Danilo Dias da Silva
Daniele Bezerra dos Santos
(Organizadores)**



Atena
Editora
Ano 2021

A Estruturação e Reconhecimento das Ciências Biológicas na Contemporaneidade 2

**Clécio Danilo Dias da Silva
Daniele Bezerra dos Santos
(Organizadores)**



Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremonesi

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2021 Os autores

Copyright da Edição © 2021 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.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

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
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – 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 – Instituto 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 Alfnas

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 Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina

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. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra

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. Cleiseano Emanuel da Silva Paniagua – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás

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 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
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann Junior – Universidade Federal de Juiz de Fora
Prof^ª Dr^ª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Prof^ª Dr^ª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof^ª Dr^ª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Prof^ª Dr^ª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof^ª Dr^ª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Prof^ª Dr^ª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof^ª Dr^ª 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
Prof^ª Dr^ª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Prof^ª Dr^ª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Prof^ª Dr^ª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Prof^ª Dr^ª 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. 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. Dr. Alex Luis dos Santos – Universidade Federal de Minas Gerais
Prof. Me. Aleksandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Prof^ª Ma. Aline Ferreira Antunes – Universidade Federal de Goiás
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Prof^ª Ma. Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa
Prof^ª Dr^ª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Prof^ª Dr^ª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Prof^ª Ma. Anelisa Mota Gregoleti – Universidade Estadual de Maringá
Prof^ª 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
Prof^ª 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. Me. Christopher Smith Bignardi Neves – Universidade Federal do Paraná
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
Prof. Dr. Everaldo dos Santos Mendes – Instituto Edith Theresa Hedwing Stein
Prof. Me. Ezequiel Martins Ferreira – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Me. Fabiano Eloy Atilio Batista – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Prof. Me. Francisco Odécio Sales – Instituto Federal do Ceará
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 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
Prof^ª Ma. Lillian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Prof^ª Ma. Lilians Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Prof^ª Dr^ª 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. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Prof^ª Ma. Luana Ferreira dos Santos – Universidade Estadual de Santa Cruz
Prof^ª Ma. Luana Vieira Toledo – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof^ª Ma. Luma Sarai de Oliveira – Universidade Estadual de Campinas
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos
Prof. Me. Marcelo da Fonseca Ferreira da Silva – Governo do Estado do Espírito Santo
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
Prof^ª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará
Prof^ª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Me. Pedro Panhoca da Silva – Universidade Presbiteriana Mackenzie
Prof^ª Dr^ª Poliana Arruda Fajardo – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Renato Faria da Gama – Instituto Gama – Medicina Personalizada e Integrativa
Prof^ª 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
Prof^ª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão
Prof^ª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
Prof^ª Ma. Taiane Aparecida Ribeiro Nepomoceno – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana
Prof^ª 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

A estruturação e reconhecimento das ciências biológicas na contemporaneidade 2

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Bibliotecária: Janaina Ramos
Diagramação: Maria Alice Pinheiro
Correção: Mariane Aparecida Freitas
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizadores: Clécio Danilo Dias da Silva
Daniele Bezerra dos Santos

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

E82 A estruturação e reconhecimento das ciências biológicas na contemporaneidade 2 / Organizadores Clécio Danilo Dias da Silva, Daniele Bezerra dos Santos. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-954-7

DOI 10.22533/at.ed.547210104

1 Ciências Biológicas. I. Silva, Clécio Danilo Dias da (Organizador). II. Santos, Daniele Bezerra dos (Organizadora). III. Título.

CDD 570

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

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa.

APRESENTAÇÃO

A coleção **“A Estruturação e Reconhecimento das Ciências Biológicas na Contemporaneidade”** da Atena Editora é uma obra composta de dois volumes e refere-se a uma série de investigações e contribuições nas áreas das Ciências Biológicas e que se fundamentam na discussão científica e em trabalhos categorizados e interdisciplinares desenvolvidos por autores de vários segmentos, potencializando discussões e abordagens contemporâneas em temas variados das Ciências Biológicas. Assim, a coleção é para todos os profissionais pertencentes às Ciências Biológicas e suas áreas afins, especialmente aqueles com atuação no ambiente acadêmico e/ou profissional. Cada volume foi organizado de modo a permitir que sua leitura seja conduzida de forma simples e com destaque por área da Biologia, onde os capítulos podem ser lidos na ordem que você desejar e de acordo com sua necessidade.

O **Volume I – “Meio Ambiente e Biodiversidade”**, através dos seus 16 capítulos aborda a heterogeneidade e aplicação de conceitos nas áreas de meio ambiente, ecologia, sustentabilidade, botânica, micologia e zoologia, como levantamentos/inventários e discussões sobre a importância da biodiversidade e do conhecimento popular sobre as espécies. As temáticas exploradas neste volume são de grande relevância, pois apesar da preocupação com a biodiversidade e com o estado do meio ambiente não ser recente, sabe-se que foi nas últimas décadas do século XX que essa temática entrou definitivamente no discurso dos cidadãos, na sociedade civil, na agenda dos governos, na imprensa e ganhou as ruas. No entanto, se observa que essa preocupação ainda não se transformou efetivamente em práticas educativas, administrativas e operacionais efetivas, o que coloca em risco todos os seres vivos e recursos naturais. Desta forma, o volume I procura auxiliar a realização de trabalhos nestas áreas e no entendimento e desenvolvimento de práticas que podem ser adotadas no âmbito da educação, em espaços formais e não formais de ensino, para o meio ambiente e manutenção da biodiversidade de forma de compreender, refletir, responder e/ou minimizar os graves problemas ambientais.

O **Volume II – “Saúde e Biotecnologia”**, reúne 18 capítulos que apresenta de forma categorizada discussões e estudos desenvolvidos em diversas instituições de ensino e pesquisa do país, que apresentam resultados bem fundamentados de trabalhos de experimentos laboratoriais, de campo e de revisão de literatura realizados por diversos professores, pesquisadores, graduandos, e pós-graduandos, cujas pesquisas serão apresentadas de maneira objetiva e didática. A produção científica no campo da Saúde e da Biotecnologia é ampla, complexa e interdisciplinar. Portanto, os capítulos que compõem este volume refletem essa diversidade de olhares.

Assim, o resultado dessa experiência, que se traduz nos dois volumes organizados, objetiva apresentar ao leitor a complexidade e a diversidade de questões e dimensões inerentes as áreas de Meio Ambiente, Biodiversidade, Saúde e Biotecnologia, como pilares

estruturantes das Ciências Biológicas na contemporaneidade. Por fim, esperamos que a leitura aqui proposta possa disseminar e apoiar a construção novos estudos, saberes e práticas pautadas no reconhecimento da importância dos seres vivos e dos recursos naturais, com uma visão multidimensional para a saúde planetária e para o enriquecimento de novas atitudes e práticas multiprofissionais nas Ciências Biológicas.

Boa leitura!

Clécio Danilo Dias da Silva
Daniele Bezerra dos Santos

SAÚDE E BIOTECNOLOGIA

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

AVALIAÇÃO DE AMILASES POR FERMENTAÇÃO SUBMERSA DO FUNGO *ASPERGILLUS ACULEATUS*

Amanda Farias de Vasconcelos
Michel Nasser Corrêa Lima Chamy
Ana Beatriz Pereira Lelis da Costa
Bianca Kynseng Barbosa da Silva Costa
Uatyla de Oliveira Lima
Alexandre Coli Dal Prá
Renato dos Santos Reis
Ricardo Gomes de Brito

DOI 10.22533/at.ed.5472101041

CAPÍTULO 2..... 14

AVALIAÇÃO *IN VITRO* DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DO SOLVENTE DIMETILSULFÓXIDO SOBRE LARVAS DE *TOXOCARA CANIS*

Débora Carvalho Rodrigues
Débora Liliane Walcher
Carolina Neto Oliveira da Cunha
Gabriela Torres Mattos
Nicholas Frota Gonçalves Correia de Souza
Luciana Farias da Costa de Avila
Daniela Fernandes Ramos
Carlos James Scaini

DOI 10.22533/at.ed.5472101042

CAPÍTULO 3..... 19

AÇÕES DA EXPOSIÇÃO AO BISFENOL-A SOBRE A GLÂNDULA MAMÁRIA EM CAMUNDONGOS FÊMEAS NA PÓS-MENOPAUSA ALIMENTADAS COM DIETA NORMO OU HIPERLIPÍDICA

Janaina de Oliveira Chaves
Kênia Moreno de Oliveira
Letícia de Souza Figueiredo
Gésily de Souza Aguiar
Israelle Netto Freitas
Cremilda do Amaral Roso de Oliveira
Vanessa Kiill Rios
Rosane Aparecida Ribeiro
Helene Nara Henriques Blanc

DOI 10.22533/at.ed.5472101043

CAPÍTULO 4.....33

COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DO ÓLEO ESSENCIAL DE VITEX AGNUS-CASTUS L. (LAMIACEAE)

Regiane Gonçalves
Vanessa Farias dos Santos Ayres
Carlos Eduardo de Carvalho
Maria Gorete Mendes de Souza
Anderson Cavalcante Guimarães
Geone Maia Corrêa
Carlos Henrique Gomes Martins
Renata Takeara
Eliane de Oliveira Silva
Antônio Eduardo Miller Crotti

DOI 10.22533/at.ed.5472101044

CAPÍTULO 5.....44

ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO BIOQUÍMICA DE *Salmonella* spp. NA CADEIA PRODUTIVA DE FRANGOS

Sérgio Eustáquio Lemos da Silva
Vanessa Silva Miranda
Nayane Lopes Ferreira
Laressa Dacle Tomaz
Vitor Simão da Silva
Karina Santos Silva

DOI 10.22533/at.ed.5472101045

CAPÍTULO 6.....55

ADAPTAÇÃO DO MÉTODO *CIRCULAR POLYMERASE EXTENSION CLONING* NA CONSTRUÇÃO DE PLASMÍDEOS PARA MODIFICAÇÃO GENÉTICA DE MICRORGANISMOS

Nicole Dalonso

DOI 10.22533/at.ed.5472101046

CAPÍTULO 7.....67

ANÁLISE DA CITOGENOTOXICIDADE DAS INFUSÕES DE *ARTEMISIA VULGARIS* L. UTILIZANDO O BIOENSAIO *ALLIUM* CEPA

Claudia de Faria Leal
Lília Rosário Ribeiro
Daiane Maria de Almeida

DOI 10.22533/at.ed.5472101047

CAPÍTULO 8.....74

ATIVIDADES BIOLÓGICAS DE *PSEUDOBOMBAX MARGINATUM* (A.ST.-HIL., JUSS. & CAMBESS.) A. ROBYNS

Nathália Amorim Madeiro dos Santos
Juciana Freitas da Silva
Tiago Pinheiro de Souza
Heryka Myrna Maia Ramalho

DOI 10.22533/at.ed.5472101048

CAPÍTULO 9..... 84

EXPRESSÃO DA PROTEÍNA HIF-1 α EM CARCINOMA DE CÉLULAS ESCAMOSAS DA CAVIDADE ORAL

Beatriz da Silva Vimercati
Sara de Oliveira Evaristo
Maria Eliza Soares Queiroz
Mayara Mota de Oliveira
Arícia Leone Evangelista Monteiro de Assis
Aline Ribeiro Borçoi
Rafael Pereira de Souza
Anderson Barros Archanjo
Adriana Madeira Álvares-da-Silva

DOI 10.22533/at.ed.5472101049

CAPÍTULO 10..... 93

ESTUDOS COMPUTACIONAIS DE NOVOS ANTAGONISTAS DE RECEPTORES DE HIDROCARBONETOS DE ARILA (AHR), COM POTENCIAL EFICÁCIA ATEROPROTETORA EM FUMANTES

Isaque Antonio Galindo Francischini
Carlos Henrique Tomich de Paula da Silva

DOI 10.22533/at.ed.54721010410

CAPÍTULO 11..... 109

IMOBILIZAÇÃO DE LEVEDURAS EM GEL DE ALGINATO E PECTINA

Layla de Fátima Gonçalves
Sabrina de Ávila Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.54721010411

CAPÍTULO 12..... 115

CONTRACEPTIVOS ORAIS COMBINADOS E A BIOLOGIA DA INSULINA

Janaina de Oliveira Chaves
Cremilda do Amaral Roso de Oliveira
Helene Nara Henriques Blanc
Rosane Aparecida Ribeiro

DOI 10.22533/at.ed.54721010412

CAPÍTULO 13..... 133

CONDIÇÕES TÉRMICAS E SANITÁRIAS EM ILHAS DE REFRIGERAÇÃO DE SUPERMERCADOS E O RISCO DE TRANSMISSÃO DE SALMONELOSE

Sérgio Eustáquio Lemos da Silva
Daniely Souza Paz
Kimberly Soares Brito Bratífich
Letícia das Graças Silva
Rogério Alves Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.54721010413

CAPÍTULO 14..... 143

PRODUÇÃO E APLICAÇÃO DE SOFOROLIPÍDIOS EM COSMÉTICOS

Giovanna Amaral Filipe

Audrey Alesandra Stingham Garcia Lonni

Maria Antonia Pedrine Colabone Celligoi

DOI 10.22533/at.ed.54721010414

CAPÍTULO 15..... 154

A RELEVÂNCIA E OS MECANISMOS DE AÇÃO DA TOXINA BOTULÍNICA COMO TERAPÊUTICA ESTÉTICA

Lília Maria Nobre Mendonça de Aguiar

Lulucha de Fátima Lima da Silva

Silvia Sousa da Silva

Gicilene Meneses dos Santos

Domingas Machado da Silva

Antenor Matos de Carvalho Junior

Rodrigo Ruan Costa de Matos

Joyce Freitas Barbosa Monteiro

Jocireudo de Jesus Carneiro de Aguiar

DOI 10.22533/at.ed.54721010415

CAPÍTULO 16..... 166

UTILIZAÇÃO DE VETORES VIRAIS NA TERAPIA GÊNICA

Edmilson Pereira Barroso

Synara Suellen Lebre Félix

Anna Júlia Lebre Félix

Maria Júlia Enes Lebre Félix

Gustavo Henrique Sinhoin

Ylêdo Fernandes de Menezes Júnior

Abigail Gonçalves da Silva

Joscleildo Pereira Ferreira

Eder Ferreira de Arruda

Adem Nagibe dos Santos Geber Filho

DOI 10.22533/at.ed.54721010416

CAPÍTULO 17..... 177

EXPANSION OF SCHISTOSOMIASIS IN A LOCALITY IN SÃO LUÍS, MARANHÃO, BRAZIL

Aline de Jesus Lustosa Nogueira

Renato Juvino de Aragão Mendes

Adalberto Alves Pereira Filho

Leandro Schalcher Aguiar

Iramar Borba de Carvalho Nogueira

Alexandre Nava Fabri

Halana Tereza Marques de Jesus Ambrósio

Karla Regina Freitas Araújo

Ivone Garros Rosa

DOI 10.22533/at.ed.54721010417

CAPÍTULO 18.....	188
MONITORAMENTO MICROCONTROLADO DO CULTIVO MIXOTRÓFICO DE <i>HAEMATOCOCCUS PLUVIALIS</i>	
Letícia Pinto	
Andréia Anschau	
DOI 10.22533/at.ed.54721010418	
SOBRE OS ORGANIZADORES	198
ÍNDICE REMISSIVO.....	199

CAPÍTULO 13

CONDIÇÕES TÉRMICAS E SANITÁRIAS EM ILHAS DE REFRIGERAÇÃO DE SUPERMERCADOS E O RISCO DE TRANSMISSÃO DE SALMONELOSE

Data de aceite: 01/04/2021

Data de submissão: 26/12/2020

Sérgio Eustáquio Lemos da Silva

Centro Universitário do Triângulo – UNITRI
Uberlândia – Minas Gerais
<http://lattes.cnpq.br/1121388507923862>

Daniely Souza Paz

Universidade Luterana do Brasil – ILES/ULBRA
Itumbiara – Goiás
<http://lattes.cnpq.br/7085595195424637>

Kimberly Soares Brito Bratifich

Universidade Luterana do Brasil – ILES/ULBRA
Itumbiara – Goiás
<http://lattes.cnpq.br/4467031486535747>

Letícia das Graças Silva

Centro Universitário do Triângulo – UNITRI
Uberlândia – Minas Gerais
<http://lattes.cnpq.br/2536593466636226>

Rogério Alves Rodrigues

Instituto Federal Goiano – IF Goiano,
Morrinhos – Goiás
<http://lattes.cnpq.br/2435123185094001>

RESUMO: O *Codex Alimentarius* acompanha a cadeia de alimentos desde a produção primária até o consumidor final, destacando os controles de higiene fundamentais em cada etapa. A Salmonelose Aviária, disseminada mundialmente, é uma das principais zoonoses de importância em saúde pública. O armazenamento dos alimentos na temperatura correta é de

extrema importância para que a conservação seja feita de modo adequado, sendo também essencial para que seja preservada a vida útil dos produtos alimentícios e para a prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos, em especial, a Salmonelose. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a temperatura e as condições higiênico-sanitárias nas ilhas de refrigeração de quatro supermercados de um município do interior do Estado de Goiás. Trata-se de um estudo de campo que utilizou para a coleta de dados o registro das temperaturas nas ilhas de refrigeração, onde ficam expostos frangos resfriados para comercialização. Os resultados indicaram que três supermercados apresentaram condições térmicas e sanitárias de armazenamento dentro dos padrões exigidos pela legislação e, somente, um supermercado apresentou condições de armazenamento térmico inadequadas. O supermercado “A” se mostrou com melhores condições térmicas de armazenamento para manter o alimento refrigerado, no entanto, as condições de higiene e sanitárias no local de exposição dos produtos estavam inadequadas. Concluiu-se que a saúde dos consumidores pode estar exposta a sérios riscos devido às inadequações de temperaturas e das condições higiênico-sanitárias no armazenamento desses produtos perecíveis, fazendo-se necessário uma fiscalização eficaz pelos órgãos de Vigilância em Saúde, para que seja assegurado ao consumidor um alimento de qualidade sanitária.

PALAVRAS - CHAVE: *Salmonella* spp. Vigilância. DTA's. Saúde pública.

ABSTRACT: Codex Alimentarius accompanies the food chain from primary production to the final consumer, highlighting the fundamental hygiene controls at each stage. Avian Salmonellosis, disseminated worldwide, is one of the main zoonoses of importance in public health. Storing food at the correct temperature is of utmost importance so that preservation is carried out in an appropriate manner, and essential to preserve the shelf life of food products and to prevent Foodborne Diseases, in particular, Salmonellosis. The present work aimed to evaluate the temperature and the hygienic-sanitary conditions in the refrigeration islands of four supermarkets in a city in the interior of the State of Goiás. This is a field study that used data collection to record the temperatures in the refrigeration islands, where chilled chickens are exposed for sale. The results indicated that three supermarkets had thermal and sanitary conditions of storage within the standards required by legislation and only one supermarket had inadequate thermal storage conditions. Supermarket “A” showed better thermal storage conditions to keep the food refrigerated, however, the hygiene and sanitary conditions at the product exhibition site were inadequate. It was concluded that the health of consumers might be exposed to serious risks due to inadequate temperature and hygienic-sanitary conditions in the storage of these perishable products, making effective inspection necessary by the Health Surveillance bodies, so that it is ensured consumer of health-quality food.

KEYWORDS: *Salmonella* spp. Surveillance. DTA's. Public health.

INTRODUÇÃO

A Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) destaca que é direito das pessoas terem a expectativa de que os alimentos que consomem sejam seguros e adequados para o consumo. Nesse sentido, os princípios gerais do *Codex Alimentarius* (do latim Lei ou Código dos Alimentos) estabelecem uma base sólida para garantir a higiene dos alimentos e, quando apropriado, devem ser usados em conjunto com os códigos de práticas de higiene específicos e com as diretrizes sobre critérios microbiológicos. Esse documento acompanha a cadeia de alimentos desde a produção primária até o consumidor final, destacando os controles sanitários fundamentais em cada etapa (OPAS, 2006).

Quando a temperatura, a umidade e outros controles ambientais de acondicionamento não se encontram regulados, os alimentos, como as carnes, ficam particularmente vulneráveis à sobrevivência e ao crescimento de agentes patogênicos e microrganismos responsáveis pela deterioração (SILVA et al., 2020). Desse modo, as doenças e os danos provocados por alimentos deteriorados são, na melhor das hipóteses, desagradáveis, e, na pior das hipóteses, fatais (OPAS, 2006).

A *Salmonella* spp. possui grande importância em saúde pública, pois é reconhecida como a bactéria de maior potencial zoonótico relacionada às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) e de maior prevalência nos casos de intoxicação alimentar por produtos de origem avícola, especialmente os carnes. Por esse motivo, devido ao aumento de consumo e da produção de carne aviária, houve a criação de alguns programas sanitários como, por exemplo, o Programa de Redução de Patógenos (GOUVÊA et al., 2012; TESSARI

et al., 2008).

De acordo Maldonado (2008), alguns produtos de origem animal como carnes, leite e ovos estão envolvidos em DTA's, especialmente, por apresentarem características epidemiológicas favoráveis à veiculação de *Salmonella* spp. A Salmonelose Aviária é a DTA de maior preocupação em saúde pública, pois tem sido responsável por custos elevados para o controle, prevenção e tratamento, atingindo tanto países desenvolvidos como países em desenvolvimento.

Shinohara et al. (2008) afirmam que, no homem, a infecção por *Salmonella* spp. ocorre geralmente pelo consumo de carne de frango e ovos, e que a manifestação mais comum é um quadro patológico gastrointestinal e infeccioso com sintomas de dores abdominais, diarreia, febre baixa e vômito. Geralmente, nos casos não complicados, a melhora do quadro ocorre em dois a três dias, não necessitando de hospitalização e tratamento com antibióticos. No entanto, a doença provoca afastamento laboral e pode ser letal em crianças, idosos ou imunocomprometidos, devido à menor resistência desses às infecções. Além disso, a Salmonelose veiculada por alimentos de origem aviária está fortemente relacionada à transmissão de genes de resistência bacteriana aos antimicrobianos.

Segundo Souza et al. (2014), o setor supermercadista caracteriza-se pela mediação entre a indústria e o consumidor, sendo o elo na cadeia de comercialização de produtos alimentícios. Dessa forma, é responsável pela manutenção da qualidade dos produtos oferecidos ao consumidor, através do controle e da promoção das condições satisfatórias de temperatura, limpeza, rotatividade dos estoques e ventilação, para garantir a conquista e manutenção de bons padrões de higiene (MACEDO et al., 2000). O armazenamento dos alimentos na temperatura correta, especialmente dos de origem animal, é de fundamental importância para que a conservação seja feita adequadamente, sendo essencial para evitar as DTA's no homem, além de contribuir para a preservação da vida útil dos produtos alimentícios (LISTON, 2008).

Dentro do sistema de produção avícola, as aves e seus subprodutos podem ter várias fontes de infecção por *Salmonella* spp., como as aves de reposição, incubatórios, ambiente de criação, abatedouro, pessoas, pássaros, falhas na biossegurança, manejo, instalações e ração, entre outros. A contaminação pode ocorrer desde a granja, transporte, abate e se estender até o processo de industrialização, sendo que a maioria dos estudos aponta que as aves já vêm infectadas da própria unidade de produção (CARDOSO e TESSARI, 2008).

Dentro da cadeia epidemiológica da Salmonelose Humana, uma irregularidade na temperatura de armazenamento de carcaças de frangos em supermercados é passível de favorecer a proliferação da *Salmonella* spp. em carcaças previamente infectadas nas granjas ou nos abatedouros, provocando um aumento da carga *Salmonella* spp. e outras bactérias ubíquias capaz de desencadear um processo patológico. Segundo Pollonio (1999), o armazenamento em temperaturas incorretas pode aumentar a susceptibilidade

à DTA's devido à proliferação de bactérias, além de provocar descoloração interna do produto, depressões na superfície e morte de tecidos, falta de sabor e aroma, além de manchas na carne.

Nesse contexto, verificou-se a necessidade de buscar informações sobre a temperatura de armazenamento de carcaças de frangos disponíveis para o consumo em supermercados, como das condições higiênico-sanitárias das ilhas de refrigeração onde ficam expostas. O objetivo desse trabalho foi avaliar a temperatura de armazenamento e as condições higiênico-sanitárias das ilhas de refrigeração de quatro supermercados de um município do interior do Estado de Goiás e comparar com as determinações da legislação em vigência. A justificativa desse estudo se faz pela importância de se regular a temperatura de comercialização de carnes de frango em supermercados, que poderá estar fora do padrão de armazenamento determinado pela legislação em vigor e, assim, favorecer a proliferação de *Salmonella* spp. em carcaças previamente contaminadas pela bactéria na fase de produção ou de abate. De acordo com o *Codex Alimentarius*, há a necessidade e preocupação da sociedade em se obter uma alimentação segura.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo exploratório-descritivo, através de uma pesquisa de campo, em quatro supermercados, identificados como supermercados A, B, C e D. Cada unidade varejista era pertencente a redes diferentes supermercadista de uma cidade do interior do Estado de Goiás. No período entre 17 a 23 de maio de 2016, foi realizada uma visita diária em cada supermercado, nos horários entre doze e quatorze horas, perfazendo um total de sete aferições no período de observação.

Durante as visitas, foram realizadas a leitura da temperatura registrada no termostato fixo na ilha de resfriamento, com o registro da temperatura de armazenamento preconizada pelo fabricante e contida nas embalagens dos produtos, bem como uma inspeção das condições higiênico-sanitárias das ilhas de resfriamento, mediante as normas de boas práticas higiênicas.

Ao final do período de observação, fez-se a comparação dos resultados com os critérios estabelecidos pela legislação vigente, contidos na Instrução Normativa da Diretoria de Vigilância Sanitária – DIVISA/SVS – Nº 4 de 15 de dezembro de 2014, que regulamenta que as carnes de frango refrigeradas devem ser armazenadas ilhas de refrigeração com temperatura entre 0 °C e 7 °C, e com boas condições higiênicas (BRASIL, 2014) e, ainda, fez-se a comparação com a temperatura inscrita na embalagem, recomendada pelo frigorífico produtor.

RESULTADOS

Os resultados apontaram que todos os supermercados apresentaram irregularidades em relação à temperatura de armazenamento dos frangos, quando comparados com os critérios definidos pela legislação e pelo fabricante, constatando temperaturas abaixo ou acima dos limites permitidos, como mostrado nas tabelas 1, 2, 3 e 4.

Ordem de aferição	Temperatura no termostato na Ilha de Resfriamento (°C)	Temperatura indicada na Embalagem (°C)
1ª	-2	7
2ª	-1	7
3ª	-1	7
4ª	-1	7
5ª	0	7
6ª	0	7
7ª	0	7

Tabela 1- Leitura da temperatura da ilha de resfriamento e temperatura indicada pelos fabricantes no supermercado A.

Ordem de aferição	Temperatura no termostato na Ilha de Resfriamento (°C)	Temperatura indicada na Embalagem (°C)
1ª	10	4
2ª	10	4
3ª	10	4
4ª	10	4
5ª	10	4
6ª	10	4
7ª	10	4

Tabela 2- Leitura da temperatura da ilha de resfriamento e temperatura indicada pelos fabricantes no supermercado B.

Ordem de aferição	Temperatura no termostato na Ilha de Resfriamento (°C)	Temperatura indicada na Embalagem (°C)
1ª	-3,7	4
2ª	-2,4	4
3ª	-1,9	4
4ª	-3	4
5ª	-4	4
6ª	-1,9	4
7ª	-3	4

Tabela 3- Leitura da temperatura da ilha de resfriamento e temperatura indicada pelos fabricantes no supermercado C.

Ordem de aferição	Temperatura no termostato na Ilha de Resfriamento (°C)	Temperatura indicada na Embalagem (°C)
1ª	-15	4
2ª	-15	4
3ª	-24	4
4ª	-15	4
5ª	-15	4
6ª	-18	4
7ª	-3	4

Tabela 4- Leitura da temperatura da ilha de resfriamento e temperatura indicada pelos fabricantes no supermercado D.

Em relação aos padrões higiênico-sanitários das ilhas de resfriamento, verificou-se que, nos supermercados B, C e D, as condições de embalagens estavam intactas e sem sujidades, ou seja, seguiam as boas práticas higiênico-sanitárias no local de armazenamento e ambiente de exposição dos produtos. Somente no supermercado A, ou seja, 25% dos estabelecimentos avaliados, a forma de armazenamento tornou o alimento inseguro para consumo, como observado no quadro 1 e no gráfico 1.

Supermercado	Inspecção nas Ilhas de Resfriamento	Observação
A	Embalagens imersas em sangue, presença de insetos e poeira, além de algumas embalagens se apresentarem rompidas	Produtos NÃO apropriados ao consumo
B	Produtos em boas condições higiênicas	Produtos apropriados ao consumo
C	Produtos em boas condições higiênicas	Produtos apropriados ao consumo
D	Produtos em boas condições higiênicas	Produtos apropriados ao consumo

Quadro 1- Inspecção das condições higiênico-sanitárias nas Ilhas de Resfriamento dos supermercados.

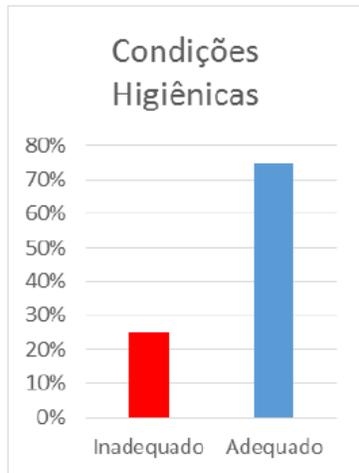


Gráfico 1- Percentual de inadequação e adequação dos produtos nas ilhas de resfriamento dos supermercados para consumo, em relação às condições higiênic-sanitárias.

DISCUSSÃO

A Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 4 de 15 de dezembro de 2014 é o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Esse documento aborda que as carnes refrigeradas devem ser armazenadas entre 0 °C e 7 °C ou conforme recomendação do frigorífico produtor, em boas condições higiênicas (BRASIL, 2014). Nesta pesquisa, os resultados apontaram que todos os supermercados apresentaram irregularidades em relação à temperatura de armazenamento dos frangos, quando comparados com os critérios definidos pela legislação e pelo fabricante, constatando temperaturas abaixo ou acima dos limites permitidos, como mostrado nas tabelas 1, 2, 3 e 4.

Em particular, no supermercado B, a situação se faz mais crítica, pois a temperatura de armazenamento estava acima do limite máximo permitido, conforme a tabela 2, ou seja, 3 °C acima da temperatura preconizada pela legislação e 6 °C acima da temperatura preconizada pelo fabricante que é 4 °C, o que favorece a proliferação de bactérias psicrófilas facultativas como é o caso da *Salmonella* spp. O armazenamento de alimentos a temperaturas acima de 10 °C podem permitir o desenvolvimento de microrganismos deteriorantes e patogênicos nos alimentos, colocando em risco a segurança dos produtos e sua vida útil. Portanto, é importante considerar que todos os alimentos acondicionados em temperaturas acima de 7 °C sejam inutilizados para o consumo pelo supermercado, pois temperaturas elevadas aumentam as chances de multiplicação microbiana e compromete a integridade dos alimentos. Os equipamentos de resfriamento deverão ser utilizados de maneira que os produtos sejam mantidos na faixa de temperatura regulamentada (LISTON,

2008).

Os supermercados A, C e D, foi possível constatar que as temperaturas aferidas estavam abaixo do limite mínimo (Tabelas 1, 3 e 4), que apesar de não estarem de acordo com os critérios estabelecidos, não fornecem risco de proliferação de enterobactérias causadoras de DTA's, uma vez que as carcaças estavam sendo mantidas em temperatura de congelamento. Segundo Tessari et al. (2008), para manter a qualidade de produtos perecíveis, é necessário que as temperaturas dos equipamentos da rede de frio sejam mantidas dentro da faixa regulamentada, para isso torna-se necessário o uso de termostatos, e que os mesmos sejam aferidos e mantidos em regime de manutenção periódica. O termostato é uma ferramenta que facilita o trabalho de fiscalização e controle da temperatura dos equipamentos.

Em relação aos padrões higiênico-sanitários das ilhas de resfriamento, verificou-se que, nos supermercados B, C e D, as condições de embalagens estavam intactas e sem sujidades, ou seja, seguiam as boas práticas higiênicas no local de armazenamento e ambiente de exposição dos produtos. Somente no supermercado A, ou seja, 25% dos estabelecimentos avaliados, a forma de armazenamento tornou o alimento inseguro para consumo, como mostra o quadro 1 e o gráfico 1. Nesse supermercado, observou-se que os produtos expostos estavam em contato com outros sem divisórias apropriadas, e ainda, na presença de sangue, insetos, umidade e poeira, além de algumas embalagens se apresentarem rompidas. Segundo Maldonado (2008), essas condições favorecem a proliferação de *Salmonella* spp. em produtos previamente contaminados pela bactéria na fase de produção ou de abate e ocasionando perdas econômicas e riscos à saúde da população.

De acordo com as condições térmicas e sanitárias encontradas, é necessário uma vigilância epidemiológica e sanitária municipal mais efetiva na fase de conservação e de condicionamento térmico destes produtos, além do controle das condições higiênicas praticadas pelo terceiro setor. A Organização Pan-Americana de Saúde recomenda, sempre que possível, a adoção de um enfoque baseado no Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP), para aumentar segurança alimentar, conforme descrito no Sistema HACCP e nas Diretrizes para sua Aplicação (OPAS, 2006).

CONCLUSÃO

Os resultados observados permitem concluir que a saúde da população do município onde o estudo foi realizado pode estar em risco. As temperaturas encontradas nas ilhas de resfriamento, acima do limite superior preconizado pela Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 4 de 15 de dezembro de 2014, permitem a proliferação de *Salmonella* spp. em carcaças de frangos, entre outros patógenos. As carcaças de frango podem ser previamente contaminadas pela enterobactéria na fase de produção ou durante o abate, fazendo-se

necessário uma vigilância epidemiológica e sanitária mais eficaz na fase de conservação e de condicionamento térmico destes produtos, além do controle das condições higiênicas praticadas pelo terceiro setor.

As precárias condições de higiene também podem favorecer a proliferação de *Salmonella* spp., pois a presença de sangue é um ótimo meio de cultura para as enterobactérias e os insetos são importantes vetores mecânicos de patógenos. Além disso, quando a temperatura, a umidade e outros controles ambientais não se encontram regulados, as carnes ficam particularmente vulneráveis à sobrevivência e ao crescimento de *Salmonella* spp. e outros microrganismos responsáveis pela deterioração destes produtos.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 4 de 15 de dezembro de 2014. **Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.** Diário Oficial do Distrito Federal nº 31, Brasília, 11 fev 2015.
- CARDOSO, A.L.S.P.; TESSARI, E.N.C. **Salmonela na Segurança dos Alimentos e na Avicultura.** Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Agronegócio Avícola. São Paulo, SP. Número 80. 27/08/2008. Disponível em: http://www.biologico.sp.gov.br/artigos_ok.php?id_artigo=80. Acesso em: 25/05/2016.
- GOUVÊA, R.; SANTOS, F. F.; NASCIMENTO, E. R.; FRANCO, R. M.; PEREIRA, V. L. A. **Enciclopédia Biosfera**, Centro Científico do Saber, **Isolamento Bacteriológico e PCR na Detecção de Salmonella spp. em Peito de Frango de Estabelecimento Varejista.** Goiânia, v.8, n.15. p. 1129 – 1135.2012.
- LISTON, P.H. **Avaliação da Temperatura na Rede de Frio em Mercados no Município de Pinhais-PR.** 2008. 86 p. Monografia (Pós-Graduação “Lato Sensu em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) - Universidade Castelo Branco, Curitiba/PR. Disponível em: <http://www.qualittas.com.br/documentos/Avaliacao%20da%20Temperatura%20%20Paulo%20Henrique%20Linston.PDF>. Acesso em 25 de maio de 2016.
- MACEDO, J. A. B. et al. Avaliação da Temperatura de Refrigeração nas Gôndolas de Exposição de Derivados Lácteos em Supermercados da Região de Juiz de Fora/MG. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v.55, n.315, p.41-47, julho/agosto/2000. Disponível em: <<http://www.aguaseguas.ufjf.br/TEMPERATURADEREFRIGERACAO.pdf>>.
- MALDONADO, A. G. **Ocorrência de Salmonella spp. em amostras de carcaças e miúdos de frango obtidos em uma feira e um mercado municipal na zona oeste da cidade de São Paulo:** Análise crítica entre a técnica convencional em meios de cultivo e reação em cadeia pela polimerase – PCR. 2008. 75 p. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária) - Universidade de São Paulo, São Paulo.
- OPAS – Organização Pan-Americana da Saúde. **Higiene dos Alimentos.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília, 2006
- POLLONIO, M. A. R. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário e Aspectos Organizacionais para Supermercados de Pequeno e Médio Porte.** São Paulo: Metha,1999. 154p.

SHINOHARA, N. K. S.; BARROS, V. B.; JIMENEZ, S. M. C.; MACHADO, E. C. L.; DUTRA, R. A. F.; FILHO, J. L. L. *Salmonella* spp., importante agente patógeno veiculado em alimentos. **Revista Ciências & Saúde Coletiva**, v. 13, n. 5, p. 1675-1683, 2008.

SILVA, S. E. L.; PAZ, D. S.; BRATIFICH, K. S. B.; SEBASTIÃO, C.; SILVA, L. G.; RODRIGUES, R. A. Armazenamento térmico de frangos resfriados em supermercados e o risco de transmissão de *Salmonella* spp. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 11, p. 87.679-87.687, nov. 2020.

SOUZA, M.; PINTO, F. G. S.; BONA, E. A. M.; MOURA, A. C. Qualidade higiênico-sanitária e prevalência de sorovares de *Salmonella* em linguiças frescas produzidas artesanalmente e inspecionadas, comercializadas no oeste do Paraná, Brasil. **Arq. Inst. Biol.**, São Paulo, v. 81, n. 2, p. 107-112, 2014.

TESSARI, E. N. C.; CARDOSO, A. L. S. P.; KANASHIRO, A. N. I.; STOPPA, G. F. Z.; LUCIANO, R. L.; CASTRO, A. G. M. Ocorrência de *Salmonella* spp. em carcaças de frangos industrialmente processadas, procedentes de explorações industriais do Estado de São Paulo, Brasil. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 38, n. 9, p. 2557 – 2560, 2008.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Amilases 7, 1, 2, 3, 4, 7, 11, 12

Antioxidante 74, 78, 80, 81, 83, 143, 144, 148, 149, 151, 188

Arduino 188, 189, 190, 191, 195, 196, 197

Artemísia 67, 68

Aterosclerose 93, 94, 95, 97, 107

Atividade Antimicrobiana 33, 35, 36, 39, 40, 41, 78, 80, 144, 149, 150

Atividades Biológicas 8, 74, 76, 80, 81

B

Bactérias Cariogênicas 33, 34, 35, 39, 40, 41

Bacteriologia 44, 47

Biossíntese 144, 145

Bisfenol 7, 19, 21

C

Câncer oral 84, 85, 87, 89

Carcinoma 9, 84, 85, 86, 88, 89, 91, 92

Carotenoide 188

Citationitems 179, 180

Contraceptivos Hormonais 115, 116

Controle de vetores 178

Cultivos Mixotróficos 188, 196

D

Desregulador Endócrino 19, 20, 21

Dimetilsulfóxido 7, 14, 15

DNA 40, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 90, 96, 97, 117, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172

Doença Parasitária 178

Doenças cardiovasculares 94, 116, 173

E

Embiratanha 74, 75, 77, 80, 81, 82

Esquistossomose 178, 185, 186

Estética 10, 154, 155, 156, 157, 160, 162, 163, 165

Estrogênio 21, 24, 29, 115, 116, 117, 118, 120, 121

F

Fermentação Alcoólica 109, 110

Fungos Filamentosos 2, 3

H

Hipóxia 84, 85, 86, 90, 91

Homeostase da glicose 115, 116, 126, 127, 128

I

Ilhas de refrigeração 9, 133, 136

Inovação tecnológica 144, 166, 167

L

Leveduras 9, 109, 110, 111, 112, 113, 144, 146

M

Marcador Prognóstico 84, 85

Mebendazol 14, 15

Microalga 188, 189

Microorganismos 8, 12, 52, 55, 56, 58, 59, 114, 134, 139, 141, 144, 145, 146, 149, 189

O

Obesidade 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 28

Ovariectomia 20, 22, 28, 29

P

Patógenos Bucais 34

Pectinas 110

Plantas Medicinais 35, 68, 72, 74, 75, 76, 78, 79, 80, 82, 83

Plasmídeos 8, 55, 56, 58, 59, 62, 63, 64

Produção Avícola 46, 47, 135

Produção Enzimática 2, 11

Produtos Naturais 3, 11, 67, 93, 144

Progesterona 115, 116, 118

Q

Química Medicinal Computacional 93, 98, 104

R

Regiões Organizadoras de Nucléolos 85, 86

S

Salmonelose 9, 45, 52, 53, 133, 135

Saúde Pública 33, 45, 46, 53, 94, 130, 133, 134, 135, 178, 185, 186

Setor Supermercadista 135

Soforolipídios 10, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 152, 153

T

Tabagismo 93, 94, 95

Terapia gênica 10, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175

Tiabendazol 14, 15

Toxina Botulínica 10, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 162, 163, 164, 165

Toxocaríase 14, 15

V

Vetores Virais 10, 166, 168, 170, 173

Z

Zoonose 14, 15, 44, 45

A Estruturação e Reconhecimento das Ciências Biológicas na Contemporaneidade 2

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

Atena
Editora
Ano 2021

A Estruturação e Reconhecimento das Ciências Biológicas na Contemporaneidade 2

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