



Anne Karynne da Silva Barbosa
(Organizadora)

ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E CULTURA

Atena
Editora
Ano 2021



Anne Karynne da Silva Barbosa
(Organizadora)

ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E CULTURA

Atena
Editora
Ano 2021

Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Camila Alves de Cremo

Daphynny Pamplona

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

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.

Open access publication by Atena Editora



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 Biológicas e da Saúde**

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília

Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás

Profª Drª Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí

Profª Drª 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
Profª Drª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra
Profª Drª 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
Profª Drª 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
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federacão 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
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Welma Emidio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Diagramação: Daphynny Pamplona
Correção: Gabriel Motomu Teshima
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizadora: Anne Karynne da Silva Barbosa

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

A411 Alimentação, nutrição e cultura / Organizadora Anne Karynne da Silva Barbosa. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5983-611-6

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.116211811>

1. Alimentação. 2. Nutrição. I. Barbosa, Anne Karynne da Silva (Organizadora). II. Título.

CDD 613.2

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; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, desta forma não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

APRESENTAÇÃO

O livro coleção “Alimentação, Nutrição e Cultura” possui como objetivo principal reunir pesquisas resultantes de trabalhos em todas as áreas que compõem a Alimentação e Nutrição. Esse volume abordará em caráter multidisciplinar artigos, pesquisas, relatos de experiência e/ou revisões da literatura, inclusive revisões sistemáticas que trilharam nas diversas facetas da Nutrição e da alimentação em geral.

O objetivo principal desse volume, foi apresentar de forma clara pesquisas relevantes desenvolvidas em diversas instituições de ensino e pesquisa de graduação e pós-graduação do Brasil. Em todos esses artigos devidamente selecionados a partir de revisão, a linha de base foi o aspecto relacionado com as diversas áreas da alimentação e nutrição, sendo a nutrição funcional, alimentação infantil, alimentação juvenil, saúde básica, fabricação de alimentos enriquecidos, manejo clínico e hospitalar e áreas correlacionadas com alimentos e nutrição em geral.

Temas relevantes da área de nutrição e alimentação são, deste modo, discutidos aqui nesta obra com o papel de contribuir para o aumento da prática de alimentação e nutrição de discentes, troca de experiências entre os docentes de várias instituições, as quais são artigos relevantes nos capítulos dispostos nesse volume.

É sabida a importância da divulgação da literatura científica, por isso torna-se claro a escolha da Atena Editora, visto que é uma editora com uma plataforma didática e relevante para todos os pesquisadores que queiram divulgar os resultados de seus estudos.

Boa leitura!

Anne Karyne da Silva Barbosa

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

ALIMENTOS IMUNOMODELADORES NO TRATAMENTO DE NEOPLASIAS

Luan José Figueiredo Batista
Adiene Silva Araújo
Dayane Lemos Lopes
Jacqueline Maria Oliveira do Ó
Josué Araújo Dantas
Paulo Fernandes Moura da Silva Júnior
Sabrina Bezerra da Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1162118111>

CAPÍTULO 2..... 6

OBESIDADE INFANTIL: INTERVENÇÃO DO ENFERMEIRO ESPECIALISTA EM ENFERMAGEM DE SAÚDE INFANTIL E PEDIÁTRICA

Maria Antónia Fernandes Caeiro Chora
Cristina Arosa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1162118112>

CAPÍTULO 3..... 17

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA E SENSORIAL DE BOLO ISENTO DE GLUTÉN ELABORADO COM LEGUMINOSA GERMINADA

Clícia Maria de Jesus Benevides
Mariângela Vieira Lopes
Ádila de Jesus Silva Santos
Luciene Silva dos Santos
Bruna Almeida Trindade
Sarita Brito e Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1162118113>

CAPÍTULO 4..... 29

A INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS NA DIETA DE ALUNOS NÃO VOCACIONADOS PARA A PRÁTICA DA DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

Filomena Sousa Calixto

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1162118114>

CAPÍTULO 5..... 44

ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ADOÇANTES DIETÉTICOS, COMPORTAMENTO ALIMENTAR E PESO CORPORAL DE ADULTOS

Maria Beatriz dos Santos André
Pérola de Andrade Leão
Maria Angélica Martins Lourenço Rezende

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1162118115>

CAPÍTULO 6..... 57

Bianca Lopes Batista

Valmor Ziegler

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO TIPO COOKIE FORMULADO COM FARINHA DE BROTO DE FEIJÃO MUNGO (*VIGNA RADIATA L.*)

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1162118116>

CAPÍTULO 7..... 69

EFEITO DA ALIMENTAÇÃO NO DESEMPENHO DO ENEM (EXAME NACIONAL DO ENSINO MÉDIO): UM ESTUDO DE CASO

Luan José Figueiredo Batista

Adiene Silva Araújo

Beatriz Araújo Medeiros

Jacqueline Maria Oliveira do Ó

Josué Araújo Dantas

Maria Clara Dantas Araújo

Mariana Genuino Alves

Paulo Fernandes Moura da Silva Júnior

Sabrina Bezerra da Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1162118117>

CAPÍTULO 8..... 72

FATORES DE RISCO NUTRICIONAIS PARA O DESENVOLVIMENTO DE LESÕES HPV INDUZIDAS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE LITERATURA

Ana Claudia Lunelli Moro

Daniela Kist Busnardo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1162118118>

CAPÍTULO 9..... 81

GRAU DE CONHECIMENTO DOS ALUNOS DA CARREIRA DE OBSTETRÍCIA DA FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DA UNIVERSIDADE CENTRAL DO EQUADOR SOBRE OS BENEFÍCIOS E DANOS DAS PLANTAS MEDICINAIS NATIVOS DO EQUADOR TRADICIONALMENTE UTILIZADOS NA GRAVIDEZ E PUERPÉRIO E AMENTAÇÃO EM MARÇO 2019

Tatiana de Lourdes González Sampedro

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1162118119>

CAPÍTULO 10..... 85

MÉTODO BABY-LED WEANING: UMA ANÁLISE SOBRE A APLICAÇÃO DO MÉTODO BLW COMO TÉCNICA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR SAUDÁVEL INFANTIL

Gleyka Raissa Arruda de Medeiros

Francisca Marta Nascimento de Oliveira Freitas

Rebeca Sakamoto Figueiredo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181110>

CAPÍTULO 11 97

NÍVEL DE ADESÃO ÀS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE CARNES NAS FEIRAS

LIVRES

Bruna Eduarda Gomes dos Santos
Geralda Aldina Dias Rodrigues
Paulo Henrique Marinho dos Santos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181111>

CAPÍTULO 12..... 109

DESENVOLVIMENTO DE CONSERVA E CAPONATA A BASE DE PSEUDOCAULE DE BANANEIRA

Débora Machado dos Santos
Valmor Ziegler

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181112>

CAPÍTULO 13..... 121

NUTRIÇÃO VOLTADA A DIETA EQUILIBRADA PARA GESTANTES

Adrya Priscilla da Cruz Silva
Catarina Maria de Oliveira Brito
Iara Guimarães dos Santos Cunha
Francisca Marta Nascimento de Oliveira Freitas

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181113>

CAPÍTULO 14..... 132

O USO DA COENZIMA Q10 NA INSUFICIÊNCIA CARDÍACA

Júlia Gabrielle Ferreira de Melo
Letícia Cavalcante de Santana
Monique Maria Lucena Suruagy do Amaral Aguiar

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181114>

CAPÍTULO 15..... 144

SAÚDE HUMANA E NUTRIÇÃO: O PERIGO DE ADERIR ÀS “DIETAS DE REVISTA”

George Lacerda de Souza
Ana Beatriz Souza Prieto

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181115>

CAPÍTULO 16..... 153

TÍTULO: TRIAGEM NUTRICIONAL NO PRÉ-OPERATÓRIO DO PACIENTE ONCOLÓGICO

Marília Procópio de Carvalho
Ida Cristina Mannarino
Célia Lopes da Costa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181116>

CAPÍTULO 17..... 162

PROGRAMA NACIONAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE): ANÁLISE DA QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

Genyvana Criscya Garcia Carvalho
Oduvaldo Vendrametto

Ivonalda Brito de Almeida Morais

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181117>

CAPÍTULO 18..... 172

PRINCIPAIS FATORES DE DESMAME EM ADOLESCENTES: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Margarete Ferreira da Silva Novais
Tatiane Pina Santos Linhares
Arilsângela de Jesus Conceição
Larissa Oliveira Guimarães
Tacila Nogueira Azevedo Rocha
Ceciliana Negreiros Fernandes de Azevedo
Ana Paula Regis Sena Gomes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181118>

CAPÍTULO 19..... 184

PROGRAMAS DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM PORTUGAL: MODELO ATUAL E PERSPECTIVAS FUTURAS

Karolina Silva Brandão
Ana Tavares
Beatriz Henriques
Julie Pais

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181119>

CAPÍTULO 20..... 197

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E FATORES DE CULTURA DA ALFACE (*LACTUCA SATIVA L.*) COMERCIALIZADA NA CIDADE DE ARAGUAÍNA, TO

Maria Natália Soares Maranhão
Claudia Scareli dos Santos
Tatiane Marinho Vieira Tavares

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11621181120>

SOBRE A ORGANIZADORA..... 209

ÍNDICE REMISSIVO..... 210

CAPÍTULO 11

NÍVEL DE ADESÃO ÀS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE CARNES NAS FEIRAS LIVRES

Data de aceite: 01/11/2021

Bruna Eduarda Gomes dos Santos

Universidade Estadual de Feira de Santana-
Departamento de saúde
Feira de Santana- Bahia
<http://lattes.cnpq.br/4350046541479011>

Geralda Aldina Dias Rodrigues

Universidade Estadual de Feira de Santana-
Departamento de saúde
Feira de Santana- Bahia
<http://lattes.cnpq.br/2804290069100939>

Paulo Henrique Marinho dos Santos

Universidade Estadual de Feira de Santana-
Departamento de saúde
Feira de Santana- Bahia
<http://lattes.cnpq.br/5554068762658809>

RESUMO: A adesão às boas práticas na manipulação de alimentos é de grande importância para manutenção e qualidade dos alimentos. O objetivo deste estudo é avaliar o nível de adesão de feirantes às Boas Práticas na Manipulação de carnes nas feiras livres em Feira de Santana – BA. Trata-se de uma pesquisa quantitativo, exploratório-descritivo, de corte transversal, desenvolvida com 60 feirantes do mercado de carne. Os dados foram coletados através de formulário e roteiro de observação sistemática e analisados através da estatística descritiva. A média de idade dos participantes foi de 43,9 anos, 55% (n=33) eram homens e 48,4% (n=29) possuíam ensino fundamental completo. Apenas 5% (n=3) possuíam registro

na Carteira de Trabalho e Previdência Social, 28,4% (n=17) eram autônomos e 60% (n=36) trabalhavam informalmente. Quanto à adesão, a feira avaliada possui um percentual de 48,6% de adequação, sendo classificada como Grupo III. Entre os feirantes, o percentual variou entre 30,2 e 65,1%, com 58,3% (n=35) classificados como Grupo III ou desistentes, e 41,67% (n=25), como grupo II ou persistentes. Quanto aos hábitos, 56,7% (n=34) espirravam, cuspiam, tossiam, fumavam ou manipulavam dinheiro, 40% (n=24) manipulavam os alimentos mesmo doentes, e 21,7% (n=13) não realizavam exames de saúde periodicamente. Observou-se que 58,3% (n=35) utilizavam utensílios que não pareciam estar limpos, 61,7% (n=37), higienizavam os utensílios inadequadamente, 46,7% (n=28) expuseram sob sistema de refrigeração, e 58,3% (n=35) dos boxes continham equipamentos de controle de temperatura. Conclui-se que a adesão às boas práticas de manipulação de alimentos é pequena sendo necessária a adoção de ações de educação, a participação da gestão municipal e dos órgãos de fiscalização.

PALAVRAS-CHAVE: Feira livre, alimentos, boas práticas.

LEVEL OF ADHERENCE TO GOOD PRACTICES IN MEAT HANDLING AT OPEN MARKET

ABSTRACT: Adherence to good practices in food handling is of great importance for food maintenance and quality. The objective of the study is to evaluate the level of adherence of marketers to Good Practices in Meat Handling in open markets in Feira de Santana - BA. This is

a quantitative, exploratory-descriptive, cross-sectional research, developed with 60 market vendors in the meat market. Data were collected through a form and systematic observation script and through descriptive statistics. The mean age of participants was 43.9 years, 55% (n = 33) were men and 48.4% (n = 29) had completed elementary school. Only 5% (n = 3) were registered in the Work and Social Security Card, 28.4% (n = 17) were self-employed and 60% (n = 36) worked informally. As for membership, the fair evaluated has a percentage of 48.6% of adequacy, being classified as Group III. Among stallholders, the percentage ranged between 30.2 and 65.1%, with 58.3% (n = 35) classified as Group III or dropouts, and 41.67% (n = 25) as group II or persistent. As for habits, 56.7% (n = 34) spat, coughed, smoked or handled money, 40% (n = 24) handled food even when sick, and 21.7% (n = 13) did not undergo health periodically. It was observed that 58.3% (n = 35) used objects that did not seem to be clean, 61.7% (n = 37), they sanitized the objects inappropriately, 46.7% (n = 28) exposed them under a refrigeration system, and 58.3% (n = 35) of the boxes contained temperature control equipment. It is concluded that adherence to good food handling practices is a small treatment necessary for the adoption of educational actions, the participation of municipal management and inspection bodies.

KEYWORDS: Open markets, foods, good habits.

1 | INTRODUÇÃO

A manipulação de alimentos é definida como toda e qualquer operação realizada sobre a matéria prima alimentar com a finalidade de ofertar ao consumidor final o alimento, incluindo o preparo, armazenamento, transporte, distribuição e venda. O manipulador de alimentos, trabalhador do serviço de alimentação que participa direta ou indiretamente do processo de manipulação deve atuar no sentido de evitar a presença de contaminantes no produto (BRASIL, 2004).

Com o propósito de garantir alimentos seguros, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), instituiu as boas práticas na manipulação de alimentos, definidas como práticas de higienização que devem ser seguidas em todo o processo de manipulação dos alimentos a fim de evitar a ocorrência de doenças decorrente de contaminação, garantindo alimentos seguros (BRASIL, 2004).

A alimentação adequada é um direito essencial do ser humano, se constituindo como dever do Estado, dentre outras ações, respeitar, promover, fiscalizar e assegurar esse direito. A segurança alimentar e nutricional pode ser definida como o pleno acesso a alimentação de qualidade, incluindo ações de promoção da saúde, da nutrição e da alimentação (BRASIL, 2006).

De acordo com Rigodanzo e colaboradores (2016), os manipuladores de alimentos reproduzem práticas inadequadas durante o exercício do seu trabalho, tais como não lavar as mãos após cada troca de atividades e a ausência de uniforme completo e de equipamentos de proteção individual. Essas práticas, muitas vezes, favorecem a ocorrência da chamada Doença Transmitida por Alimentos (DTA).

O termo DTA é usado para designar uma síndrome caracterizada por sinais e sintomas gastrointestinais associados à ingestão de água ou alimentos contaminados. As principais manifestações são náuseas, vômitos, anorexia e diarreia, que podem estar associados ou não a febre. Órgãos como rins, fígado e sistema nervoso central e periférico estarão envolvidos de acordo com a etiologia. Estão geralmente associadas à contaminação por toxinas, bactérias, vírus, parasitas e substâncias tóxicas (BRASIL, 2010).

Segundo o Centers for Disease Control and Prevention (CDC) (2004), as DTA representam um grave problema de saúde pública, principalmente entre crianças, idosos e imunocomprometidos. Entre os principais fatores envolvidos no aumento dos casos estão as mudanças na produção e distribuição de alimentos e nas preferências alimentares, especialmente o aumento na procura por alimentos preparados e a falta de infraestrutura da saúde pública, que compromete a oportuna investigação dos surtos.

Além da repercussão na saúde da população, a não adesão às boas práticas resultam em perdas para a economia. Os custos incluem diminuição na renda pessoal relacionado a custos diretos com a saúde, perda de dias de trabalho, queda na produtividade, diminuição de vendas para estabelecimentos de comercialização de alimentos, além dos gastos para o sistema de saúde, que incluem os custos para a investigação dos surtos (AMSON, HARACEMIV, MASSON, 2006; SILVA et al., 2005).

Os feirantes, muitas vezes, não dispõem de estrutura e do conhecimento básico necessário para assegurar alimentos seguros e prevenir a contaminação. Dessa forma, muitas vezes podem adotar práticas com graves problemas higiênico-sanitários, o que favorece a proliferação de inúmeros microrganismos, pondo em risco a saúde do consumidor. Assim se faz necessário a realização de capacitação para esses trabalhadores (DEVIDES, MAFFEI, CATANOZI, 2014).

Segundo Sanchez, Pierin e Mion Jr. (2004), na saúde, o termo adesão é investigado principalmente no que se refere à terapia de doenças crônicas, especialmente a terapia medicamentosa.

Para Piancastelli, Spirito, Flisch (2013, p. 107) existem vários fatores que podem influenciar a adesão, os principais são as questões como sexo, idade, etnia, estado civil, escolaridade e nível socioeconômico, crenças de saúde e hábitos culturais; o tratamento, quando se refere a adesão a terapia, a instituição de saúde, a política de saúde, o acesso ao serviço, e o relacionamento com a equipe de saúde.

A complexidade envolvida na adesão foi reforçada por Pierin; Strelec e Mion Jr (2004), ao considerar como processo comportamental que sofre influência do meio ambiente, dos profissionais de saúde e dos cuidados de assistência médica. Gusmão e Mion Jr (2006) ressaltam a importância de abranger e reconhecer a vontade do indivíduo em colaborar e participar como parte integrante do conceito de adesão.

Apesar das diferentes definições do termo adesão, não foram encontradas pesquisas nas quais a adesão é investigada no que se refere às boas práticas de manipulação de

alimentos. Nesse sentido, baseado no conceito de adesão dos autores citados, foi construído pelas autoras para este estudo um conceito de adesão. Assim, as autoras compreendem adesão como o processo dinâmico, multifatorial e comportamental em que os feirantes seguem às 10 recomendações técnicas dispostas na legislação sanitária atual, relacionada à manipulação de alimentos, considerando o comportamento do indivíduo, a hábitos higiênicos, processo de trabalho e aspectos referentes à estrutura e instalações das feiras.

A adesão pode ser classificada em três níveis: aderentes ou nível um, se constitui o nível mais elevado de adesão, no qual os indivíduos seguem totalmente as orientações; persistentes ou nível dois, são classificados como não aderentes, pois não seguem adequadamente as instruções; e por fim os desistentes ou nível três, que abandonam totalmente as recomendações (PIERIN, STRELEC, MION JR., 2004).

Dessa forma, pode-se perceber a relevância social dessa temática, pois perpassa pela qualidade dos alimentos que são comercializados nas feiras livres e, conseqüentemente, a saúde dos indivíduos que são abastecidos por elas. Aponta-se, ainda a relevância acadêmica, uma vez que existe uma lacuna na produção científica, evidenciado pela busca na biblioteca virtual em saúde, através das palavras-chave: Feira Livre; Alimentos e Boas práticas, na qual foram encontrados quatro artigos disponíveis em texto completo em língua portuguesa (BAIRROS et al., 2016; LACERDA et al., 2016; NUNES, FERREIRA, 2016; ALVES et al., 2018).

A escolha da temática a ser estudada foi baseada na vivência no Núcleo de Pesquisas e Estudos sobre o Cuidar Cuidado (NUPEC), e no Projeto de Extensão intitulado: Promovendo a Saúde no Cotidiano das Feiras Livres de Feira de Santana – BA (AGUIAR, COSTA, SANTOS, 2011), em especial no Subprojeto: Oficina sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos na Feira Livre, durante a graduação no curso de Enfermagem pela Universidade Estadual de Feira de Santana.

Dessa forma, este estudo foi norteado pela seguinte pergunta de pesquisa: Qual o nível de adesão dos trabalhadores feirantes às Boas Práticas na Manipulação de carnes no âmbito das feiras livres em Feira de Santana - BA?

Assim, o objetivo é avaliar o nível de adesão dos trabalhadores feirantes às Boas Práticas na Manipulação de carnes no âmbito das feiras livres em Feira de Santana - BA. Sendo os objetivos específicos: Traçar o perfil socioeconômico e profissional dos trabalhadores feirantes manipuladores de carnes numa feira livre de Feira de Santana – BA; identificar o nível de adesão às Boas Práticas na manipulação de carnes no âmbito das feiras livres em Feira de Santana – BA.

2 | DESENVOLVIMENTO

A feira livre no Brasil “constitui modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e

voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos” (MASCARENHAS, DOLZANI, 2008, p. 75) estando presente na maioria das cidades exercendo atualmente papel significativo no abastecimento urbano. São caracterizadas como eventos realizados com o objetivo de compra e venda de produtos, baseada na estrutura de barracas onde os produtos são expostos para a venda (AGUIAR et al., 2009).

As boas práticas na manipulação de alimentos compreendem as práticas de higiene relacionadas ao manipulador, ao local da manipulação, e aos instrumentos utilizados, desde o momento de escolha da matéria-prima até a venda ao consumidor (BRASIL, 2004). Soares e colaboradores (2006) enfatizam que os procedimentos adotados incluem a higiene pessoal adequada, prevenção da contaminação pelos manipuladores de alimentos, higiene dos utensílios, equipamentos e ambientes, controle de pragas, garantia da qualidade da água e gerenciamento dos resíduos.

A segurança alimentar e nutricional é definida como a efetivação do direito social à alimentação sem prejudicar o acesso a outras necessidades básicas, respeitando as tradições culturais dos indivíduos e comunidades, a diversidade ambiental e econômica, pautada em práticas alimentares que promovam a saúde e sejam socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006). Pode ser entendida, ainda, como a garantia do consumidor em adquirir alimentos de qualidade, livres de qualquer substância que possa resultar em prejuízos à saúde, sejam eles contaminantes químicos, biológicos ou físicos (SPERS, KASSOUF, 1996 apud VASCONCELOS, 2008). Nesse sentido, a alimentação passou a ser um direito social inerente a todas as pessoas em 2010, sendo introduzida no artigo 6º da Constituição Federal de 1988, assegurando o acesso constante e irrestrito a alimentação segura, de qualidade e em quantidade suficiente (BRASIL, 2010).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) caracterizam-se por sintomas gastrointestinais causadas por ingestão de alimentos contaminados. Possuem distribuição universal, incidência variável, alta morbidade, baixa letalidade e mortalidade dependendo das condições clínicas do paciente, do agente etiológico e do acesso ao serviço de saúde. A principal estratégia de prevenção das DTAs é a educação em saúde, com a necessidade de abranger a população, profissionais de saúde, produtores, comerciantes e manipuladores de alimentos, além de instâncias de gestão do Sistema Único de Saúde (SUS).

2.1 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo quantitativo, do tipo exploratório-descritivo, de caráter transversal observacional, utilizando-se do levantamento por amostragem. A abordagem quantitativa tem o objetivo, sobretudo, de expressar indicadores e tendências passivas de observação (MINAYO, 2014).

O estudo foi desenvolvido no mercado de exposição e venda de carne in natura na feira livre do bairro Estação Nova em Feira de Santana – BA. O referido mercado de carne foi inaugurado no ano de 2017, a fim de abastecer a população circunvizinha com carnes de

diversos animais como suínos, caprinos, peixaria, bovinos e vísceras.

A população do estudo é composta por feirantes que trabalham com venda de carnes na Feira Livre do Bairro Estação Nova em Feira de Santana-BA, maiores de dezoito anos, de ambos os sexos, sem restrição quanto à etnia, escolaridade ou classe social, que trabalham há, no mínimo, um ano. Foram excluídos os feirantes não disponíveis no momento da coleta. A população é composta por 126 feirantes.

A pesquisa foi realizada com os feirantes que trabalham com venda de carne visto que cada produto alimentar comercializado nas feiras livres possui normatização de manipulação, exposição e venda definidos por legislação própria. A técnica de amostragem foi do tipo não probabilístico por acessibilidade ou conveniência.

Os dados foram analisados utilizando a análise estatística descritiva simples com o auxílio da planilha eletrônica do programa Microsoft Excel e do software aplicativo IBM SPSS. A estatística descritiva tem por objetivo “descrever os dados obtidos, ou mais precisamente, caracterizar isoladamente o comportamento de cada uma das variáveis no conjunto das observações” (GIL, 2008, p. 161).

Esta pesquisa respeita os aspectos éticos da Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, bem como os referenciais da bioética, sendo eles, a justiça, autonomia, beneficência, não maleficência e equidade, respeitando os valores socioculturais, éticos, morais e religiosos dos participantes, bem como, a busca dos benefícios esperados pela pesquisa em detrimento dos riscos e/ou desconfortos (BRASIL, 2012).

O projeto de pesquisa foi submetido à aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa/ Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CEP/CONEP), mediante submissão do projeto na Plataforma Brasil, base nacional e unificada de registros de pesquisas envolvendo seres humanos para todo o sistema CEP/CONEP, sendo aprovado em 26 de dezembro de 2018 através do parecer número 3.102.842, e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) 00691118.0.0000.0053, com início da coleta após a aprovação.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre os 126 feirantes, sessenta aceitaram participar desta pesquisa, representando 47,7% dos feirantes atuantes na feira e 62,5% da amostra estimada inicialmente. A idade dos feirantes abrangeu várias faixas etárias, com concentração na faixa etária de 40 a 44 anos. A média de idade foi de 43,9 anos.

Percebe-se um percentual de 15% (n=9) de feirantes com idade maior que sessenta anos na amostra, demonstrando a permanência de idosos na ocupação, com participantes com idade superior a oitenta anos. Essa permanência no exercício da ocupação até idades mais avançadas está ligada a condição de informalidade vivenciada por vários feirantes, que muitas vezes permanecem no exercício da profissão mesmo após a aposentadoria a fim de complementar a renda familiar.

O percentual de jovens (18 a 24 anos) também foi de 15% (n=9), o que corrobora com Oliveira (et al., 2014) que encontrou igualmente um percentual de 15% de jovens entre os feirantes. Segundo os autores, a presença de jovens na ocupação revela o interesse destes em dar continuidade na atividade exercida pela família, uma vez que muitos feirantes iniciam suas atividades ainda jovens acompanhando os familiares.

Entre participantes deste estudo, 55% (n=33) eram homens e 66,7% (n=40) com naturalidade o município de Feira de Santana – BA, revelando o caráter regional da feira. O percentual de participantes com ensino fundamental (incompleto ou completo) foi de 48,4% (n=29). Com relação a escolaridades, Oliveira e colaboradores (2014), encontraram um percentual de 38% que possuíam o ensino fundamental incompleto. Segundo o autor, o caráter familiar da ocupação, que é passada de geração a geração interfere no grau de instrução dos trabalhadores.

Embora haja um percentual importante de feirantes com baixa escolaridade, 36,7% (n=22) possuem ensino médio completo e 5% (n=3) ensino superior, alguns ainda em formação. Nesse sentido, Rocha e outros (2010), demonstraram que o grau de escolaridade mais comum entre os feirantes é o fundamental, seja completo ou incompleto, com percentual de quase 9% de feirantes com nível superior, que continuam a exercer suas atividades nas feiras mesmo com formação em outras áreas.

Com relação ao perfil profissional, a maioria dos participantes não são trabalhadores formalizados, seja através do registro na Carteira de Trabalho e Previdência Social para os feirantes que são empregados por terceiros para trabalhar nas barracas e boxes ou mediante a contribuição na qualidade de autônomo ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS). Nesse sentido, apenas 5% (n=3) dos trabalhadores possuem registro na Carteira de Trabalho e Previdência Social e 28,4% (n=17) contribuem como autônomos ao INSS, enquanto que 60% (n=36) dos feirantes trabalham informalmente.

Observou-se que 65% (n=39) dos feirantes possuem uma arrecadação mensal na atividade exercida na feira livre inferior a um salário mínimo, enquanto que 21,7% (n=13) arrecadam de 01 a 03 salários mínimos e 13,3% (n=08) mais de 03 salários mínimos. Oliveira e outros (2014), em uma pesquisa realizada no município de Dourado – MS, encontraram que 57% dos feirantes possuem renda de até dois salários mínimos, 13% até um salário mínimo e 30% possuem até três salários mínimos.

Diante do baixo retorno financeiro, muitos feirantes complementam a renda em outras atividades ou atuando em outras feiras livres, assim 61,7% (n=37) dos feirantes trabalham em outros lugares, uma vez que o mercado de carne normalmente só funciona uma vez na semana, possibilitando o estabelecimento de outros vínculos. Oliveira e outros (2014) também estabelece a relação entre o baixo salário e outros vínculos de trabalho, ao perceber que entre os feirantes que possuíam renda de até três salários mínimos, 13% realizavam outra atividade.

Devido ao caráter familiar da ocupação e a introdução muitas vezes precoce no

ambiente da feira livre, 78,3% (n=47) dos participantes trabalham a mais de 10 anos como feirantes, 50% (n=30) dos feirantes referiram trabalhar com algum familiar. Em sua pesquisa, Albuquerque (2011) constatou que 49% dos feirantes atuavam na feira a mais de 10 anos e 14% atuavam a mais de 20 anos. Com relação às horas trabalhadas por dia, houve variação de 04 a 20 horas trabalhadas, com média aproximada de 8,9.

Para a adesão as boas práticas na manipulação de alimentos fazem-se necessário que o local de manipulação disponha de condições básicas no que se refere à estrutura. Em muitos casos, as feiras livres apresentam inconsistências quanto à infraestrutura e instalações que repercute na maneira de exposição, armazenamento e manipulação dos alimentos (SOARES, MENDES, MESSIAS, 2014).

Nesse sentido, foram observados critérios como estrutura predial, condições das instalações sanitárias, armazenamento e coleta de resíduos, fornecimento de água e controle de pragas urbanas, totalizando dezoito itens avaliados. Desse modo, o mercado de carne investigado apresentou um percentual de adequação de 55,6% estando satisfatório em dez critérios analisados. Salienta-se, no entanto, que os principais critérios relacionados diretamente com a questão predial estão adequados, possivelmente devido ao pouco tempo decorrido entre a inauguração do mercado e a coleta de dados.

Nesse sentido, percebe-se que as principais inadequações estão ligadas às condições higiênicas das instalações sanitárias, o gerenciamento dos resíduos e o controle de pragas.

A fim de melhorar as condições estruturais e higiênicos-sanitárias das feiras livres, além da educação como ferramenta de transformação da realidade, Rodrigues (2004) aponta o papel primordial dos órgãos de fiscalização, como a vigilância sanitária, a fim de garantir a adequação às legislações vigentes que regem os estabelecimentos de venda de produtos alimentícios.

Além de estrutura adequada, para a adesão às boas práticas, os manipuladores precisam adotar hábitos de higiene pessoal que contribuam para a manutenção da qualidade dos alimentos. Neste sentido, observou-se que 100% (n=60) dos participantes referiram tomar pelo menos um banho diário como mostra a tabela 03. Esse dado reflete a herança histórica recebida dos povos indígenas que possuíam o hábito de banhar-se diariamente, hábito este que se perpetua até os dias atuais entre os brasileiros e repercute positivamente na prevenção de doenças (MENEGUSSO, 2011).

Com relação à prática de espirrar, cuspir, tossir, fumar ou manipular dinheiro, 56,7% (n=34) dos participantes realizavam pelo menos uma dessas práticas. O que mais se observou foi a manipulação de dinheiro, visto que muitos feirantes se dividiam entre a atividade de manipular as carnes e a venda. Salienta-se ainda que, na maioria dos casos não ocorria a lavagem das mãos de forma frequente, como se observa no gráfico 04, o que revela que muitos manipuladores se alternavam entre as atividades sem a correta higienização das mãos. Encontrou-se ainda que 95% (n=57) dos participantes utilizavam panos de pratos para a secagem das mãos. Esse hábito não é indicado uma vez que a contaminação de panos

é frequente, sendo encontrado um percentual de 50% de contaminação de panos de pratos por coliformes termotolerantes e 25% de contaminação por *Salmonella sp.*, bactéria, capaz de contaminar especialmente alimentos com alto teor de umidade, proteína e carboidratos, como as carnes (RUBIN et al., 2012).

Com relação a condições de higiene das mãos e unhas, que devem estar curtas e sem esmalte, e a presença de adornos e barbas, encontrou-se um percentual de adequação de 56,7% (n=34). Com relação à frequência e a adequação da lavagem das mãos, houve divergência entre o que foi referido pelos participantes e o que observado. Constatou-se que 91,7% (n=55) dos participantes referiram lavar as mãos com frequência, enquanto que durante a observação apenas 60% (n=36) lavava as mãos antes da manipulação dos alimentos e após interrupções.

Com relação às condições de saúde dos manipuladores, 40% (n=24) referiram manipular os alimentos mesmo apresentando sinais e sintomas sugestivos de uma possível doença, tais como febre, náuseas, tosse, vômitos ou quando apresentavam cortes ou feridas, decorrentes ou não de sua ocupação na feira livre, enquanto que 21,7% (n=13) referiram não realizar exames de saúde periodicamente, o que vai de encontro com o recomendado pela legislação vigente.

Ao avaliar o uso, conservação e troca dos uniformes e o uso de equipamentos de proteção individual, neste caso, touca e avental, encontrou-se que 93,3% (n=56) dos participantes referiram trocar de uniforme a cada feira, ou submeter o uniforme a lavagem adequada, no entanto, apenas 26,7% (n=16) utilizavam o uniforme adequado para a atividade e 16,7% (n=10) estavam adequadamente conservados e limpos. Quanto ao uso de toucas e aventais, 93,3% (n=56) dos feirantes não faziam uso dos dois EPIs.

Para além do cuidado com a higiene pessoal e com o uniforme, faz-se necessário a observação das condições de conservação dos equipamentos e utensílios utilizados durante a manipulação e exposição das carnes. No entanto, observou-se que 58,3% (n=35) dos manipuladores utilizavam utensílios que não pareciam estar limpos, 61,7% (n=37), higienizavam os utensílios de maneira inadequada, 66,7% (n=40) utilizavam utensílios em estado de conservação inadequado e 98,3% (n=59) armazenavam os equipamentos de maneira inadequada, deixando-os exposto a vetores e possíveis contaminantes.

Com relação à exposição das carnes, a legislação vigente prevê que as carnes devem ser expostas sob sistema de refrigeração em até 7°C (BRASIL, 1996). No entanto, apenas 46,7% (n=28) dos manipuladores expuseram as carnes sob sistema de refrigeração, apesar de todos os boxes contarem com balcão expositor refrigerados. Destaca-se que apenas 58,3% (n=35) dos boxes continham equipamentos de controle de temperatura.

A adesão às boas práticas na manipulação de alimentos perpassa pelas condições de estrutura e instalações das feiras livres e pelas condições higiênico-sanitárias e hábitos adotados pelos feirantes. Nesse sentido, a feira avaliada possui um percentual de 48,6% de adequação, considerando os 43 itens avaliados, sendo classificada como Grupo III.

Ao avaliar separadamente os participantes, o percentual de adequação variou entre 30,2 e 65,1%, com 58,3% (n=35) dos feirantes sendo classificados como Nível III ou desistentes, e 41,67% (n=25), sendo classificados como Nível II ou persistentes. Nota-se que nenhum feirante atingiu o percentual de adequação igual maior de 76%, sendo assim, não houve feirantes classificados como aderentes.

O grande percentual de feirantes classificados como desistentes revela as condições higiênico-sanitárias precárias encontradas nas feiras livres, com alto índice de irregularidades ou inadequações, expondo inúmeros problemas que podem comprometer a qualidade das carnes, colocando em risco a saúde do consumidor.

4 | CONCLUSÃO

O presente estudo observou, no que se refere à adesão às boas práticas na manipulação de alimentos, capaz de refletir positivamente na qualidade dos alimentos comercializados nas feiras livres, baixo percentual de adequação, com classificação global da feira avaliada no Grupo III, não sendo encontrados feirantes aderentes às boas práticas.

Como a adesão perpassa o comportamento do indivíduo, requerendo mudanças nos hábitos higiênicos e no processo de trabalho a fim de seguir de maneira adequada as recomendações sanitárias vigentes, mas também está relacionada a aspectos referentes à estrutura e instalações das feiras, faz-se necessária a adoção de ações de educação e sensibilização dos feirantes e a participação da gestão municipal e dos órgãos de fiscalização.

Conclui-se, que as principais inadequações estão relacionadas às condições higiênicas das instalações sanitárias, gerenciamentos dos resíduos, controle de pragas e vetores, higiene pessoal dos manipuladores, uniformes e utensílios utilizados, condições de saúde e forma de exposição das carnes, estando em desconformidade quanto a diversos aspectos da legislação sanitária relativos à segurança dos alimentos.

Aponta-se como limitação do estudo, o número pequeno de participantes, não sendo uma amostra probabilística e o uso de instrumento de coleta não validado. Sendo assim, os resultados desta pesquisa não podem ser inferidos para toda a população, refletindo apenas a realidade dos participantes. Recomenda-se a realização de novos estudos com amostra probabilística e representativa a fim de possibilitar inferências de resultados e levantar os possíveis fatores de não adesão as boas práticas na manipulação de alimentos.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, M. G. G.; COSTA, T. M.; SANTOS, C. L. R. **Promovendo a saúde no cotidiano das feiras livres em Feira de Santana – BA**. 2011. 26f. (Projeto de Extensão). Núcleo de Pesquisas e Estudos sobre o Cuidar/Cuidado (NUPEC). Universidade Estadual de Feira de Santana.

AGUIAR, M. G. G. et al. **Práticas de Cuidado no cotidiano de feirantes em Feira de Santana-BA**. 2009. 48f. (Projeto de Pesquisa) – Núcleo de Pesquisas e Estudos sobre o Cuidar/Cuidado, Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, 2009.

AMSON, G. V.; HARACEMIV, S. M. C.; MASSON, M. L. **Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no estado do Paraná – Brasil, no período de 1978 a 2000**. Ciênc. agrotec. Lavras, v. 30, n. 6, p. 1139-1145, 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br>. Acesso em: 12 out. 2017.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012**. Diretrizes e Normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos. Conselho Nacional de Saúde. DF: Conselho Nacional de Saúde, 2012.

BRASIL. **Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Resolução 304 de 22 de abril de 1996**. Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/portaria-304.pdf>. Acesso em 25 ago. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br>. Acesso em: 12 out. 2017.

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle De Doenças Transmitidas por Alimentos**. Editora do Ministério da Saúde: Brasília, 2010.

BRASIL. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br>. Acesso em: 12 out. 2017.

DEVIDES, G.G.G.; MAFFEI, D.F.; CATANOZI, M.P.L.M. **Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação**. Brazilian Journal of Food Technology. Campinas, v. 17, n. 2, p. 166-176, 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/bjft/v17n2/a09v17n2.pdf>. Acesso em: 13 out. 2017.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social. 6ª edição**. São Paulo: Atlas, 2008.

GUSMÃO, J. L.; MION JR, D. **Adesão ao tratamento – conceitos**. Revista Brasileira de Hipertensão Rio de Janeiro, v. 13, n. 1, p. 23-25, 2006. Disponível em: [http://departamentos.cardiol.br/dha/revista/13-1/06-adesao-ao tratamento.pdf](http://departamentos.cardiol.br/dha/revista/13-1/06-adesao-ao%20tratamento.pdf). Acesso em: 24 nov. 2017.

MASCARENHAS, G.; DOLZANI, M.C.S. **Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea**. Ateliê Geográfico. Goiânia, v. 2, n. 2, p. 72-87, 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br>. Acesso em: 12 out. 2017.

MENEGUSSO, T. M. S. **Educação e saúde na escola: proposta de intervenção aplicada na importância dos hábitos de higiene.** Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização). Núcleo de Educação a Distância da Universidade Federal do Paraná. Nova Tebas, 2011.

MIANYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.** 14ª edição. São Paulo: Editora Hucitec, 2014.

OLIVEIRA, K. V. SANJINEZ-ARGANDOÑA, E. J. CHUBA, C. A. M. **Avaliação do perfil dos feirantes da cidade de Dourados-MS na comercialização de produtos alimentícios.** In: Encontro de Ensino Pesquisa e Extensão UFGD, 2014, Dourados. Anais... Dourados. Universidade Federal da Grande Dourados, 2014.

PIANCASTELLI, C. H.; SPIRITO, G. C.; FLISCH, T. M. P. **Saúde do Adulto.** 2ª edição. Belo Horizonte: Nescon/UFMG, 2013.

PIERIN, A. M. G.; STRELEC, M. A. A. M; MION, JR. D. **O desafio do controle da hipertensão arterial e a adesão ao tratamento.** In: PIERIN AMG. Hipertensão arterial uma proposta para o cuidar. São Paulo Manole; 2004. p. 275-289.

RIGODANZO, S I, et al. **Avaliação das boas práticas de manipuladores, responsabilidades, documentação e registro em cozinhas escolares de Itaqui-RS.** Revista de Ciencia y Tecnología, Posadas, v. 18, n. 26, p. 53-59, 2016. Disponível: <http://www.scielo.org.ar/pdf/recyt/n26/n26a09.pdf>. Acesso em: 12 out. 2017.

ROCHA, H. C. et al. **Perfil socioeconômico dos feirantes e consumidores da Feira de Produtor de Passo Fundo, RS.** Revista Ciência Rural. Santa Maria, v. 40, n. 12, 2010.

RODRIGUES, D. M. S. **Papel higiênico-sanitário das feiras livres do Distrito Federal e avaliação da satisfação dos seus usuários.** Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização). Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília. Brasília, 2004.

RUBIN, F. H.; et al. **Avaliação microbiológica das mãos, utensílios, e superfície dos manipuladores de alimentos em entidades do banco de alimentos de cruz alta.** In: Seminário Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão, 17., 2012, Cruz Alta. Anais Eletrônicos. Cruz Alta: UNICRUZ, 2012.

SOARES, A. G.; et al. **Boas práticas de manipulação em bancos de alimentos.** Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2006.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aceitabilidade 18, 23, 24, 26, 57, 62, 65, 66, 111, 113, 117, 119, 173

Aceitação 17, 22, 23, 24, 45, 57, 64, 65, 67, 111, 113, 117, 118, 119, 150, 160, 170, 173

Adoçantes dietéticos 5, 44, 46, 47, 51, 53, 55, 56

Alimentação 2, 4, 6, 7, 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 29, 30, 31, 33, 37, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 50, 51, 52, 53, 54, 58, 59, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 78, 80, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 100, 103, 109, 113, 115, 118, 120, 124, 125, 126, 127, 129, 130, 131, 132, 133, 146, 147, 151, 152, 154, 164, 165, 166, 167, 168, 170, 172, 173, 179, 183, 185, 189, 190, 191, 192, 194, 195, 196, 197, 199, 207, 208

Alimentação complementar 87, 88, 89, 90, 92, 93, 94, 96, 97, 183

Alimentos 4, 5, 8, 1, 2, 4, 17, 18, 19, 23, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 53, 56, 57, 58, 59, 67, 68, 71, 84, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 99, 100, 101, 102, 103, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 114, 120, 122, 125, 126, 127, 128, 150, 152, 154, 160, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 178, 179, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 193, 194, 195, 197, 198, 199, 200, 205, 206, 207, 208

Alimentos funcionais 5, 28, 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 41, 42

Alimentos imunomoduladores 5, 1, 2

Análise sensorial 18, 19, 21, 22, 23, 26, 28, 57, 61, 62, 64, 65, 67, 113, 116, 118, 120, 121

Aprendizado 69, 70, 71, 91, 130

B

Baby-led weaning 6, 87, 88, 89, 92, 93, 95, 96, 97, 98

Benefícios 85

Boas práticas 6, 99, 100, 101, 102, 103, 106, 107, 108, 109, 110, 115, 120, 200

Bolo 5, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27

Broto 6, 57, 59, 60, 61, 64, 65, 66, 67, 68

C

Câncer 1, 2, 3, 4, 5, 73, 74, 75, 77, 78, 79, 80, 156, 157, 158, 160, 161, 162, 163, 175

Câncer do colo de útero 73, 75

Coenzima Q10 7, 134, 136, 144

Comportamento alimentar 5, 42, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 91, 97, 151

Conserva 7, 111, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121

Cookie 6, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 67

D

Danos 6, 70, 78, 82, 83, 113, 142, 149

Desmame precoce 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184

Dieta 5, 7, 1, 2, 4, 5, 8, 18, 19, 25, 29, 30, 33, 39, 40, 42, 44, 45, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 73, 75, 77, 78, 79, 90, 91, 123, 125, 126, 127, 131, 148, 149, 151, 153, 171, 179, 199, 200

Dieta equilibrada 7, 123, 125, 131, 199

Dieta oncológica 1, 2

Dietética desportiva 29

E

ENEM 6, 69, 70, 72

Enfermagem 5, 6, 12, 13, 14, 15, 54, 102, 131, 174, 175, 176, 177, 178, 181, 183, 184, 193

Estado nutricional 1, 2, 4, 44, 45, 47, 55, 125, 126, 127, 128, 129, 131, 157, 158, 159, 161, 162, 186, 194

F

Feijão caupi 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27

Feijão-mungo 57, 68

Feira livre 99, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 109, 202

G

Germinação 18, 20, 27, 57, 58, 59, 60, 64

Gestação 45, 83, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 176

Gravidez 6, 82, 83, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 176, 183

H

Hortaliças 93, 120, 164, 165, 167, 170, 171, 172, 190, 199, 200, 202, 205, 206, 207, 208

HPV 6, 73, 74, 75, 77, 78, 79

I

Insuficiência cardíaca 7, 134, 135, 136, 138, 139, 140, 141, 142

M

Memória 69, 70, 71

Merenda escolar 19, 25, 26, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 173

Métodos de alimentação 87, 89

Mídia 45, 51, 52, 54, 55, 146, 147, 148, 149, 152, 153

Musa SSP 111, 112, 114

N

Nutrição 2, 4, 5, 7, 2, 8, 17, 29, 30, 31, 32, 33, 36, 41, 42, 45, 53, 54, 55, 56, 57, 68, 70, 72, 73, 74, 75, 78, 87, 89, 90, 96, 97, 100, 111, 123, 124, 125, 126, 129, 131, 133, 134, 146, 147, 148, 149, 151, 152, 153, 154, 155, 159, 161, 162, 167, 174, 175, 183, 185, 189, 191, 192, 193, 197, 208, 210

Nutrição desportiva 29, 31

Nutrição infantil 72, 87, 89, 183

O

Obesidade pediátrica 6

P

Pais 8, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 51, 87, 89, 91, 92, 93, 94, 185, 191, 192, 196, 197

Papiloma vírus 73, 74

Plantas medicinais 6, 82, 83, 202

Políticas nutricionais 185

Prática pedagógica 29, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42

Pré-operatório 7, 155, 156, 162

Pseudocaule 7, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120

R

Revistas não científicas 146, 147, 148, 152, 153, 154

S

Saúde 4, 5, 7, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 20, 25, 27, 29, 31, 33, 39, 40, 41, 44, 45, 46, 47, 48, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 59, 62, 67, 68, 70, 73, 74, 75, 78, 80, 82, 83, 87, 88, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 107, 108, 109, 110, 112, 124, 125, 126, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 135, 136, 139, 140, 141, 143, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 159, 161, 162, 163, 171, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 181, 182, 183, 184, 185, 187, 189, 191, 192, 193, 194, 195, 207, 208, 210

Suplementação 133, 134, 138, 139, 140, 141, 142

Sustentabilidade 111, 192

T

Triagem nutricional 7, 155, 156, 158, 159, 161, 162

V

Vigna radiata 6, 57, 58, 59, 68



www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

@atenaeditora 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E CULTURA


Atena
Editora
Ano 2021



www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

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

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E CULTURA


Atena
Editora
Ano 2021