

# SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI: UMA ABORDAGEM SOBRE A NUTRIÇÃO

VOLUME 1

**Organizadora**

Camyla Rocha de Carvalho Guedine



# SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI: UMA ABORDAGEM SOBRE A NUTRIÇÃO

VOLUME 1

Organizadora

Camyla Rocha de Carvalho Guedine



Editora Omnis Scientia

SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI: UMA ABORDAGEM SOBRE A NUTRIÇÃO

Volume 1

1ª Edição

Triunfo – PE

2020

**Editor-Chefe**

Me. Daniel Luís Viana Cruz

**Organizador(a)**

Dra. Camyla Rocha de Carvalho Guedine

**Conselho Editorial**

Dra. Pauliana Valéria Machado Galvão

Dr. Wendel José Teles Pontes

Dr. Walter Santos Evangelista Júnior

Dr. Cássio Brancalone

Dr. Plínio Pereira Gomes Júnior

**Editores de Área – Ciências da Saúde**

Dra. Camyla Rocha de Carvalho Guedine

Dr. Leandro dos Santos

Dr. Hugo Barbosa do Nascimento

Dra. Pauliana Valéria Machado Galvão

**Assistentes Editoriais**

Thialla Larangeira Amorim

Andrea Telino Gomes

**Imagem de Capa**

Freepik

**Edição de Arte**

Leandro José Dionísio

**Revisão**

Os autores



**Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons – Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional**

**O conteúdo abordado nos artigos, seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.**

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Saúde pública no século XXI [livro eletrônico] :  
uma abordagem sobre a nutrição : volume 1 /  
organização Camyla Rocha de Carvalho Guedine.  
-- 1. ed. -- Triunfo, PE : Editora Omnis  
Scientia, 2020.

PDF

Vários colaboradores.  
ISBN 978-65-991674-5-4

1. Alimentação 2. Desnutrição 3. Obesidade 4.  
Nutrição - Aspectos da saúde 5. Saúde pública I.  
Guedine, Camyla Rocha de Carvalho.

20-46883

CDD-613.2

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Nutrição : Ciências médicas 613.2

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

**Editora Omnis Scientia**

Triunfo – Pernambuco – Brasil

Telefone: +55 (87) 99656-3565

[editoraomnisscientia.com.br](http://editoraomnisscientia.com.br)

[contato@editoraomnisscientia.com.br](mailto:contato@editoraomnisscientia.com.br)



## PREFÁCIO

A pandemia mudou completamente a vida das pessoas, não apenas em relação a vivência pessoal, profissional e afetiva. Essa epidemia global também causou um grande impacto no âmbito alimentar.

Devido à rápida disseminação do vírus da COVID-19, e aos graves problemas que ele trás para a saúde humana, o cuidado nutricional na profilaxia de infecções passou a ter mais de relevância, levantando também a questão da prática do aleitamento materno por mulheres infectadas, devidos as formas de infecção do vírus. Além de toda essa problemática vivenciada, as pessoas ainda tiveram também que lidar com o aumento de compartilhamento de notícias falsas sobre a cura e prevenção da doença, fazendo com que muitas procurassem medicamentos naturais. Mas será que são mesmo eficazes? Até que ponto é seguro o uso de determinados produtos e/ou substâncias?

A pandemia forçou também as pessoas a passarem um longo período em isolamento social. Isso aumentou ainda mais o nível de sedentarismo da população mundial, o consumo exacerbado de alimentos com alto teor de calorias, sódio e açúcar, uma combinação perfeita para o desencadeamento de várias doenças crônicas não transmissíveis, incluindo o transtorno complexo da síndrome metabólica, podendo acarretar em doenças cardiovasculares ou até mesmo um câncer.

Em nossos livros selecionamos um dos capítulos para premiação como forma de incentivo para os autores, e entre os excelentes trabalhos selecionados para compor este livro, o premiado foi o capítulo 5, intitulado “Consumo de alimentos in natura e minimamente processados entre estudantes universitários em Maceió-AL”.

# SUMÁRIO

## **CAPÍTULO 1.....13**

### **SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI E ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA A PROFILAXIA DA COVID-19: GUIA PRÁTICO PARA A POPULAÇÃO**

Fernanda Viana de Carvalho Moreto

Luis Henrique Almeida Castro

Thiago Teixeira Pereira

Silvia Aparecida Oesterreich

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.13-25

## **CAPÍTULO 2.....26**

### **TRANSMISSÃO VERTICAL E ALEITAMENTO MATERNO POR MULHERES INFECTADAS POR COVID-19: UMA REVISÃO DE ESCOPO**

Stephany Beatriz do Nascimento

Giselly Maria da Costa Pimentel

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.26-36

## **CAPÍTULO 3.....37**

### **EVIDÊNCIAS NO USO DE FITOTERAPIA NA INFECÇÃO COVID-19: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Mayara Camila de Lima Canuto

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.37-47

## **CAPÍTULO 4.....48**

### **POTENCIAL EFEITO DOS CARBOIDRATOS SIMPLES SOBRE O PROCESSO DE APRENDIZADO E MEMÓRIA: UMA REVISÃO NARRATIVA**

Ruth Nayara Firmino Soares

Vanessa Soares de Lima Dantas

Izael de Sousa Costa

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.48-56

**CAPÍTULO 5.....57**

**CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS EM MACEIÓ-AL**

Wyshyllen Yessika Monteiro Fortaleza

Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão

Maria Aparecida Omena de Luna

Bruna Merten Padilha

Lívia Marília Lyra Porto

Laís Nanci Pereira Navarro

Carla Andréa Lyra Vasconcelos Pereira

Gabriel Augusto Lyra Porto

Elisabeth Priscila Maia Januário

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.57-67

**CAPÍTULO 6.....68**

**PRÁTICA DE EDUCAÇÃO POPULAR EM SAÚDE NO EMPODERAMENTO SOBRE SÍNDROME METABÓLICA: RELATO DE EXPERIÊNCIA ENTRE GRADUANDOS DE NUTRIÇÃO E PACIENTES DE UMA CLÍNICA ESCOLA**

Ruth Nayara Firmino Soares

Luana Argentina Rodrigues da Silva

Fabiana Maria Coimbra de Carvalho Serquiz

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.68-73

**CAPÍTULO 7.....74**

**A IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PREVENÇÃO DO CÂNCER: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

Dierlen Ferreira de Souza



Daniele Vieira Francisco  
Vivian Vitória de Oliveira Azevedo  
Isabelly Rose Prata Santana  
Simone Otília Cabral Neves  
Veruska Moreira de Queiroz

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.74-81

**CAPÍTULO 8.....82**

**A METODOLOGIA PROBLEMATIZADORA COMO FERRAMENTA PARA A FORMAÇÃO DOS ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO: REFLEXÃO E DESAFIOS**

Dierlen Ferreira de Souza  
Daniele Vieira Francisco  
Vivian Vitória de Oliveira Azevedo  
Isabelly Rose Prata Santana

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.82-87

**CAPÍTULO 9.....89**

**TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM TEMPO DE ISOLAMENTO SOCIAL**

Beatriz Paiva Rocha  
Myllena Maria Alves Dias  
Amauri Barbosa da Silva Junior  
Camila Ferreira Freire  
Derlange Belizário Diniz

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.89-93

**CAPÍTULO 10.....94**

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: EXPERIÊNCIA DE EXIBIÇÃO DE DOCUMENTÁRIO EM UMA ESCOLA MUNICIPAL NO INTERIOR DA BAHIA**

Raquel Larissa Dantas Pereira

Beatriz Brandão Rodrigues Medrado

Galtame Gabriela Targino de Assis

Marcelo Domingues de Faria

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.94-98

**CAPÍTULO 11.....99**

**ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E SUA INSERÇÃO PRECOCE: REVISÃO DE LITERATURA**

Beatriz Brandão Rodrigues Medrado

Raquel Larissa Dantas Pereira

Galtame Gabriela Targino de Assis

Marcelo Domingues de Faria

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.99-104

**CAPÍTULO 12.....105**

**ANÁLISE DE CONSERVANTES E SUAS CONSEQUÊNCIAS PARA O GRUPO INFANTIL**

Katcilânya Menezes de Almeida

Maria Luciete Barbosa do Espírito Santo

Micaela Maria de Souza Silva

Nathalia Santos Moura

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.105-110

**CAPÍTULO 13.....111**

**FATORES ASSOCIADOS AO BAIXO PESO AO NASCER DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA – RECIFE – PE**

Thyanne Sant'anna Santiago de Paiva

Alexsandra Laís de Luna Sobral

Leopoldina Augusta Souza Sequeira-de-Andrade

Ana Catarina Figueirêdo Bispo

Camila de Souza Rêgo

Flaviani Diogo Reis Augusto

Maísa Barbosa de Lima

Maria Isabela Xavier Campos

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.111-124

**CAPÍTULO 14.....125**

**IMPORTÂNCIA DA AVALIAÇÃO FÍSICA NOS AGRAVOS À SAÚDE HUMANA, UM OLHAR CLÍNICO: REVISÃO INTEGRATIVA**

Fernando Freire da Silva

Clairtiane Maria Pereira dos Santos

Vinicius Araújo Amaral

Luana Rodrigues Portela

Carla Katiane dos Santos de Oliveira

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.125-130

**CAPÍTULO 15.....131**

**DESNUTRIÇÃO E SUA CORRELAÇÃO COM CIRROSE HEPÁTICA**

Marisa Nunes Guedes

Oswaldo Lopes Dagnaisser Neto

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.131-136

**CAPÍTULO 16.....137**

**PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO E RISCO NUTRICIONAL EM IDOSOS HOSPITALIZADOS**

Mayara Camila de Lima Canuto

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.137-145

**CAPÍTULO 17.....146**

**O TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO PARA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM COMUNIDADE PESQUEIRA**

Tatiane Queiroz Silva

Ryzia de Cássia Vieira Cardoso

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.146-150

### O TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO PARA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM COMUNIDADE PESQUEIRA

**Tatiane Queiroz Silva**

Universidade Federal da Bahia / Salvador (Bahia)

<http://lattes.cnpq.br/6915254372222279>

**Ryza de Cássia Vieira Cardoso**

Universidade Federal da Bahia / Salvador (Bahia)

<http://lattes.cnpq.br/7716631218495840>

**RESUMO:** Introdução: As Boas Práticas de Produção (BPP) são procedimentos que devem ser adotados durante a manipulação dos alimentos, a fim de garantir a sua qualidade higienicossanitária e a conformidade com a legislação vigente. Em comunidades pesqueiras, o conhecimento em BPP é essencial, uma vez que o pescado começa a se alterar imediatamente após a captura. Objetivo: relatar a experiência de um treinamento em BPP para promoção da Segurança de Alimentos em comunidade pesqueira. Metodologia: trata-se de um relato de experiência sobre um treinamento em BPP realizado para marisqueiras do município de São Francisco do Conde, Bahia. Resultado e Discussão: O treinamento foi realizado em três momentos distintos, com carga horária total de 12 horas. Para isso, houve aula expositiva dialogada de Boas Práticas de Produção de Alimentos, realização de teatro sobre o cotidiano da mariscagem para a reflexão sobre os problemas e soluções na manipulação de mariscos, bem como o desenvolvimento de uma atividade prática de beneficiamento do pescado. Verificou-se que as participantes apresentaram práticas adequadas de beneficiamento, tornando possível reduzir os riscos higienicossanitários dos produtos comercializados. Conclusão: Atividades de educação e de formação continuada possuem papel de destaque para garantir as adequadas condições higienicossanitárias do pescado e, conseqüentemente, assegurar a saúde dos consumidores.

**PALAVRAS-CHAVE:** Higiene dos Alimentos. Pescado. Saúde.

#### TRAINING IN GOOD PRODUCTION PRACTICES TO PROMOTE FOOD SAFETY IN THE FISHING COMMUNITY

**ABSTRACT:** Introduction: Good Manufacturing Practices are procedures that must be adopted when handling food, in order to guarantee its hygienic-sanitary quality and compliance with current leg-

isolation. In fishing communities, knowledge of Good Manufacturing Practices is essential, since fish begins to change immediately after capture. Objective: to report the experience of training in Good Manufacturing Practices to promote Food Safety in a fishing community. Methodology: this is an experience report on Good Manufacturing Practices training conducted for shellfish gatherers in the municipality of São Francisco do Conde, Bahia. Result and Discussion: The training was carried out at three different times, with a total workload of 12 hours. For this, there was a dialogue expository class on Good Manufacturing Practices, theater on the daily life of seafood for reflection on the problems and solutions in the handling of seafood, as well as the development of a practical activity for processing fish. It was verified that the participants presented adequate processing practices, making it possible to reduce the hygienic-sanitary risks of the products sold. Conclusion: Education and continuing education activities play an important role in guaranteeing the adequate hygienic-sanitary conditions for fish and, consequently, ensuring the health of consumers.

**KEYWORDS:** Food Hygiene. Fish. Health.

## 1. INTRODUÇÃO

As Boas Práticas de Produção (BPP) são procedimentos que devem ser adotados durante a manipulação dos alimentos, a fim de garantir a sua qualidade higienicossanitárias e a conformidade com a legislação (BRASIL, 2004). A Portaria 1428/1993, do Ministério da Saúde, foi a primeira legislação a definir as Boas Práticas de Fabricação, apresentando normas e procedimentos que visam atender a um Padrão Internacional de Qualidade (BRASIL, 1993).

Na mariscagem, as BPP são essenciais, uma vez que o pescado começa a se alterar imediatamente após a captura. Portanto, logo após a morte do pescado, todos os cuidados sanitários devem ser adotados, para evitar o surgimento de condições que favoreçam a introdução e o desenvolvimento de patógenos, posto que têm constituído uma causa comum de casos de gastroenterite no mundo e também no Brasil (SANTIAGO et al., 2013). As condições ambientais, como as características da água de cultivo do pescado, também influenciam na qualidade final do marisco (LAVANDER et al., 2011).

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação - FAO (2016), as técnicas de conservação e de processamento podem reduzir a velocidade de deterioração do pescado, permitindo a sua distribuição e comercialização no mundo. Essas técnicas incluem a redução de temperatura (refrigeração e congelamento), o tratamento térmico (conservas, cozimento e defumação), a redução da água disponível (secagem e salga) e a mudança das condições de armazenamento (embalagem).

Da captura à comercialização do pescado podem ocorrer inúmeras falhas na utilização de medidas higienicossanitárias. Em estudo realizado por Machado et al. (2010), em municípios da Costa Sul de São Paulo, verificou-se que os pescadores artesanais estavam despreparados em relação à preservação da qualidade desse produto. Nesse sentido, pontua-se que a contaminação dos alimentos pode ter várias origens, entretanto, a inadequada manipulação durante o processamento e distribui-

ção apresenta-se como uma das principais causas de enfermidade de origem alimentar (FERREIRA, 2006).

Dessa maneira, princípios de higiene pessoal, de alimentos e do ambiente devem ser estabelecidos, reforçados e monitorados e, para isso, as atividades de educação e de formação continuada possuem papel de destaque para garantir as adequadas condições higienicossanitárias do pescado e, conseqüentemente, assegurar a saúde dos consumidores (NÓBREGA, 2014). Mediante o exposto, esse artigo tem por objetivo relatar a experiência de um treinamento em BPP para promoção da Segurança de Alimentos em comunidade pesqueira.

## 2. METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência sobre um treinamento em BPP realizado para marisqueiras do município de São Francisco do Conde, Bahia. Esse foi realizado com a participação de 16 marisqueiras, em três momentos distintos, com carga horária total de 12 horas. Para isso, houve aula expositiva dialogada de Boas Práticas de Produção de Alimentos, realização de teatro sobre o cotidiano da mariscagem para a reflexão sobre os problemas e soluções na manipulação de mariscos, bem como o desenvolvimento de uma atividade prática de beneficiamento do pescado.

O treinamento foi conduzido por equipe de pesquisadores da Universidade Federal da Bahia (UFBA) e foi realizado entre outubro e novembro de 2018.

## 3. RESULTADO E DISCUSSÃO

A primeira atividade realizada no treinamento correspondeu a uma aula expositiva dialogada sobre BPP. Essa foi conduzida de forma a possibilitar um diálogo horizontal entre as participantes, permitindo interação entre as pessoas e melhor comunicação entre elas. As Boas Práticas são fundamentais para a segurança dos alimentos, direito do cidadão, conforme previsto no Art. 3º, da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional:

“A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006, p. 1)”.

O processamento do pescado envolve inúmeros riscos microbiológicos. Entre os principais patógenos, encontram-se: *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* Enteritidis, *Vibrio cholerae*, *Vibrio vulnificus*, *Yersinia enterocolitica*, *Norwalk-likevírus*, *Rota-*

*virus, Vibrio parahaemolyticus, Staphylococcus aureus, Cryptosporidium parvum e Giardia lamblia*. Esses são alguns dos patógenos responsáveis por Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), que representam um importante problema de saúde pública (SOARES; GONÇALVES, 2012).

As DVA são ocorrências clínicas consequentes à ingestão de alimentos e/ou água contaminados com agentes patogênicos (infecciosos, toxinogênicos ou infectantes), toxinas de microrganismos, substâncias químicas, objetos lesivos ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas (SILVA JR, 2008; BRASIL, 2019). A Organização Mundial de Saúde (OMS) considera as DVA uma grande preocupação de saúde pública e estima que, a cada ano, causem o adoecimento de uma a cada 10 pessoas no mundo (BRASIL, 2019).

Essas enfermidades são geralmente caracterizadas pela presença de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, atribuída a ingestão de alimentos ou água contaminados. Além de sintomas digestivos, podem ocorrer ainda afecções extra-intestinais, em diferentes órgãos e sistemas como: meninges, rins, fígado, sistema nervoso central, terminações nervosas periféricas e outros, podendo causar a morte, de acordo com o agente etiológico envolvido (BRASIL, 2010).

Dessa forma, a manipulação cuidadosa é imprescindível, o que implica o cumprimento dos princípios de resfriamento imediato e manutenção da limpeza dos móveis, equipamentos e utensílios. O resfriamento é a operação mais crítica na manipulação do pescado a bordo, sendo a ausência de uso do gelo a mais comum. O gelo utilizado na conservação deve ser produzido a partir de água potável e ter boa procedência, principalmente, quanto ao padrão microbiológico. O pescado fresco deve ser transportado e mantido o mais próximo possível do ponto de congelamento (SOARES; GONÇALVES, 2012).

Considerando a relevância do conhecimento dos princípios de higiene, na aula expositiva dialogada foi trabalhado temas como contaminação de alimentos, contaminação cruzada, microrganismos, manipulação de alimentos, higiene pessoal, dos utensílios, equipamentos e ambiente, cuidado com os resíduos, armazenamento de alimentos, controle de pragas e cuidados na preparação (pré-preparo, preparo, resfriamento e descongelamento).

No segundo momento do treinamento, houve o estímulo para que as marisqueiras demonstrassem, por meio de teatro, o cotidiano da mariscagem. Assim, ocorreu a elaboração de duas apresentações que foram gravadas e expostas às participantes para que elas refletissem sobre os problemas higienicossanitários e apresentassem soluções na manipulação de mariscos. No último momento realizou-se atividade prática de beneficiamento do pescado, possibilitando reforçar e aperfeiçoar os conteúdos teóricos.

Verificou-se que as participantes apresentaram práticas adequadas de beneficiamento. Ademais, houve relatos de mudanças no processo de trabalho, tornando possível reduzir os riscos higienicossanitários dos produtos comercializados, promovendo a segurança e a qualidade dos alimentos na comunidade pesqueira.



#### 4. CONCLUSÃO

Atividades de educação e de formação continuada possuem papel de destaque para garantir as adequadas condições higienicossanitárias do pescado e, conseqüentemente, assegurar a saúde dos consumidores. Essa situação reforça a necessidade de implantação de políticas públicas que norteiem o segmento, bem como de maior investimento dos poderes públicos em educação sobre Boas Práticas de Produção de pescado, de modo a promover a qualidade desse alimento.

#### 5. CONFLITO DE INTERESSES

Não há conflito de interesses.

#### 6. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004. p. 1-10.

BRASIL. **LEI Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. 2006. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm)>. Acesso em: 01 dez. 2020.

BRASIL, Ministério da Saúde. **PORTARIA MS Nº 1.428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993**. 1993. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria\\_MS\\_n\\_1428\\_de\\_26\\_de\\_novembro\\_de\\_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0)>. Acesso em: 01 jan. 2020.

FAO. **El estado mundial de la pesca y la acuicultura**: Contribución a la Seguridad Alimentaria y la nutrición para todos. 2016. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i5555s.pdf>>. Acesso em: 17 ago. 2020.

FERREIRA, S.M.dosS. **Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores**. 2006. 48 f. Tese (Doutorado) -Curso de Especialização em Qualidade de Alimentos, Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2006.

LAVANDER, H.D. et.al. Biologia reprodutiva da Anomalocardia brasiliana (Gmelin, 1791) no litoral norte de Pernambuco, Brasil. **Revista Brasileira de Ciências Agrárias**, 6 (2), p. 344-350, 2011.

NÓBREGA, G. S. Formação para marisqueiras em segurança de alimentos e saúde do trabalhador: uma experiência na comunidade de Ilha do Paty, Bahia, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 5, p.1561-1571, maio 2014.

SANTIAGO, J. A. S. et al. Bactérias patogênicas relacionadas à ingestão de pescados- revisão. **Arquivos de Ciência do Mar**, Fortaleza, v. 2, n. 46, p.92-103, 2013.

SOARES, K. M. de P.; GONÇALVES, A. A.. Qualidade e segurança do pescado. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 71, n. 1, p.1-10, 2012.

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

- abordagem educacional 92
- ação antiviral 40, 42
- ação da insulina 53, 54
- ácido glicirrízico 41, 43, 44
- ácido sórbico 108
- água 96, 108, 110, 135, 148, 150
- álcool patchouli 43
- aldeído 52
- aleitamento materno 33, 34, 99, 100, 101, 102
- alergias 100, 109
- alimentação adequada 63
- alimentação equilibrada 60
- alimentação escolar 96, 98
- alimentação inadequada 59, 63, 76, 101
- alimentação saudável 61, 74, 77, 80, 96, 97, 104
- alimentos (energia química) 50
- alimentos industrializados 59, 77, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 109
- alimentos in natura 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 68, 71
- alimentos naturais 99, 100, 101, 102
- alimentos processados 58, 59, 60, 63
- alimentos saudáveis 58, 61, 63, 128
- alimentos ultraprocessados 59, 60, 68, 94, 96, 100, 102, 103, 104
- alterações cardiometabólicas 102
- alterações sensoriais 138, 140
- aminoácidos 134, 136
- andrographolide 43
- anemia 126
- ansiedade 63
- anticorpos 33
- aprender a aprender 87
- aprendizado na prática 86
- aprendizagem de conceitos 54
- aprendizagem de conhecimento 54
- aprendizagem de solução de problemas 54
- aprendizagem efetiva 86
- aprendizagem instrumental 54

aprendizagem perceptiva 54  
aprendizagem social 54  
aptidão física 126, 129  
aptidão funcional 126  
atendimento humanizado 71, 83  
atuação cerebral 49, 55  
aumento da mortalidade 143  
avaliação nutricional 126, 127, 128, 132, 135, 136, 138, 144, 146

## **B**

baicalin 43  
barreira física 34  
Boas Práticas de Produção (BPP) 147, 148  
busca do conhecimento 82, 84

## **C**

cálcio 107, 109  
calorias 50, 59, 61, 97, 135  
câncer 59, 61, 69, 74, 76, 77, 78, 80, 81, 105, 106  
carboidrato 49, 53  
carbonos quirais 52  
carcinomas 76  
carreadores saturáveis 53  
cascata inflamatória 40, 41, 42  
cefaleia 108  
células 41, 43, 48, 49, 50, 53, 54, 74, 76, 133  
células hospedeiras 43  
ciclo de vida do patógeno 42  
ciclo viral 33  
Ciências da Alimentação e Nutrição 85  
cirrose 132, 133, 134, 135, 136, 137  
cirrose hepática 132, 133, 134, 135, 136, 137  
colesterol 70  
comportamento alimentar 58, 80, 94, 96  
comunicação intergrupar 92  
comunicações celulares 49  
condições higienicossanitárias 147, 149, 151  
conexões neurais 50  
conservantes 105, 106, 107, 109, 110  
conservantes alimentares 105, 106

conservantes químicos 105  
constituintes bioativos 43  
construção do conhecimento 83, 84  
consumo alimentar 54, 58, 60, 61, 64, 97, 98, 130  
consumo de álcool 76  
consumo de nutrientes 135  
contaminação dos alimentos 148  
coronavírus 33, 34, 37, 38, 43, 44, 89, 90, 91, 93  
Coronavírus 38, 93  
corpos cetônicos 53, 54, 55  
COVID-19 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 89, 90, 91, 93  
COVID-19 entre os neonatos 33  
cuidados alimentares 99, 101, 102, 103  
cuidados nutricionais 143

## D

deficiências nutricionais 126  
depressão 139  
desenvolvimento biopsicossocial 95  
desenvolvimento infantil 101, 103  
desmame precoce 101, 103  
desnutrição 128, 130, 132, 134, 135, 136, 138, 139, 140, 142, 143, 144, 145, 146  
diabetes 38, 59, 61, 69, 107, 126, 128  
dificuldades respiratórias 108  
difosfato de adenosina (ADP) 49  
disfunções cerebrais 52  
distúrbios nutricionais 100  
doença multifatorial 102  
doenças autoimunes 132, 133  
doenças cardiovasculares 69  
doenças crônicas 41, 59, 61, 65, 66, 68, 69, 70, 71, 76, 99, 101, 102, 103, 135  
doenças infecciosas 145  
doenças metabólicas 132, 133

## E

educação alimentar 74, 76, 79, 80, 81, 91, 92, 93, 95, 97, 98  
efeitos anti-inflamatórios 44  
efeitos colaterais 44  
efeitos tóxicos 108, 109  
elementos imunológicos 33

eletrólitos 135  
escurecimento enzimático 108  
estado nutricional 66, 99, 102, 103, 104, 126, 128, 129, 135, 136, 138, 139, 140, 141, 143, 144, 145, 146  
estilo de vida 69, 76, 102, 105  
estratégias de ensino 84  
exame físico 126  
exercícios físicos 68, 71, 77, 129  
experiência vivida 86

## F

Fake News 90, 93  
falência de múltiplos órgãos 41  
falência respiratória 128  
fatores de risco 68, 70, 72, 74, 76, 77, 78, 102, 125, 129, 133  
febre 150  
ferramentas tecnopedagógicas 89, 91  
fibrose 132, 133  
fitoterápicos 37, 39, 40, 41, 43, 44, 45  
formação de tumores 76  
função antimicrobiana 108  
função energética 48  
funcionamento cerebral 48, 49, 54  
funcionamento do corpo 50  
funções biológicas 49

## G

ganho de peso 104  
glicogênio hepático 49  
glicose 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 70, 134  
grupos alimentares 62, 64

## H

hábitos alimentares 66, 70, 75, 76, 79, 94, 96, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 109, 128  
hábitos de vida 58, 60, 65, 66  
hidroxilas 52  
higiene 149, 150  
hipertensão 38, 59, 61, 68, 70, 107, 126, 128  
hipotensão 108  
homeostasia 48, 49, 53, 55

## I

idosos 41, 66, 89, 91, 92, 129, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146  
imaturidade imunológica 32  
impacto de infecções 33  
importância da alimentação 65, 74, 77, 79, 90, 92, 94, 96  
impulsos nervosos 49  
imunidade 42, 63, 89, 91, 92  
infecções respiratórias 33  
infecções virais 76, 132, 133  
inflamação pulmonar 41, 42  
informações falsas 90  
isolamento social 89, 90, 91, 93

## L

leite materno 33, 34, 101  
lesão no fígado 132, 133  
luteolina 43

## M

manipulação dos alimentos 147, 148  
marcadores inflamatórios 41  
mediador da aprendizagem 84  
mediadores químicos 53  
medicamento fitoterápico 38  
medicamentos 37, 38, 39, 40, 41, 44, 45, 133  
medidas cautelares 34  
medidas preventivas 34  
memória de longo prazo 54  
memória operacional 54  
mercado profissional atual 86  
metabissulfito de sódio 109  
metabolismo dos monossacarídeos 49  
metabolização 53, 55  
metástase 76  
metodologia problematizadora 84, 86, 87  
métodos de conservação 105, 106, 110  
micronutrientes 135  
mídias sociais 89, 90  
minerais 135  
moléculas 43, 49, 52

morbimortalidade 39, 80, 128, 135, 139, 145

mudanças sociais 59

mutação viral 40

## N

neurotransmissores 53

nitrito de sódio 108, 109

notícias falsas 90

nutrição 48, 50, 53, 55, 66, 70, 71, 72, 77, 79, 80, 81, 83, 85, 87, 88, 89, 95, 96, 97, 98, 109, 127, 130, 135, 140

nutrientes 33, 50, 54, 60, 64, 101, 134, 135, 136

## O

obesidade 38, 59, 61, 97, 99, 101, 102, 107, 126, 128

oligoelementos 135

órgão glicodependente 53

otimização da memória 48

## P

padrão alimentar 58, 99, 100, 102, 125, 129

pandemia 37, 38, 40, 89, 90, 91, 93, 99, 102

pandemia mundial 37, 38

parâmetros metabólicos 132

patologia 68, 71, 133, 134, 140

período gestacional 101

períodos pandêmicos 33

peso ideal 77

pneumonia 38

podcast 91, 92

Podcast 89, 90, 91, 92, 93

prática profissional 86

práticas alimentares 97, 98, 100, 103, 149

processo de aprendizagem 50, 56, 87

processo patológico 41

processos degenerativos 48, 49, 55

processos de infecção 100

processos metabólicos 48, 50, 52

produção de vacinas 37, 38

proteínas receptoras 50

## Q

qualidade de vida 60, 61, 63, 65, 68, 71, 72, 75, 76, 80, 135, 136

qualidade higienicossanitária 147

quercetina 43

## R

reação anafilática 108

reações alérgicas 44, 108

reações orgânicas 49

reações químicas 53

recurso pedagógico 97

rede de conteúdos 90

reforma sanitária 84

replicação viral 37, 42, 43, 44

reservas energéticas 49, 54

resposta imune 40, 41

resposta inflamatória 41, 42

riscos à saúde 108

riscos higienicossanitários 147, 150

## S

sarcomas 76

SARS-CoV-2 30, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 89, 90, 93

SARS-COV-2 45



editoraomnisscientia@gmail.com



<https://editoraomnisscientia.com.br/>



@editora\_omnis\_scientia



<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9>



editoraomnisscientia@gmail.com



<https://editoraomnisscientia.com.br/>



@editora\_omnis\_scientia



<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9>



ISBN: 978-65-991674-5-4

CRL



9 786599 167454