

TÓPICOS NAS CIÊNCIAS DA SAÚDE

VOLUME XI



ARIS VERDECIA PEÑA

ORGANIZADORA



Pantanal Editora

2022

Aris Verdecia Peña
Organizadora

Tópicos nas ciências da saúde
Volume XI



Pantanal Editora

2022

Copyright© Pantanal Editora

Editor Chefe: Prof. Dr. Alan Mario Zuffo

Editores Executivos: Prof. Dr. Jorge González Aguilera e Prof. Dr. Bruno Rodrigues de Oliveira

Diagramação: A editora. **Diagramação e Arte:** A editora. **Imagens de capa e contracapa:** Canva.com. **Revisão:** O(s) autor(es), organizador(es) e a editora.

Conselho Editorial

Grau acadêmico e Nome

Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos
Profa. MSc. Adriana Flávia Neu
Profa. Dra. Allys Ferrer Dubois
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior
Profa. MSc. Aris Verdecia Peña
Profa. Arisleidis Chapman Verdecia
Prof. Dr. Arinaldo Pereira da Silva
Prof. Dr. Bruno Gomes de Araújo
Prof. Dr. Caio Cesar Enside de Abreu
Prof. Dr. Carlos Nick
Prof. Dr. Claudio Silveira Maia
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos
Prof. Dr. Cristiano Pereira da Silva
Profa. Ma. Dayse Rodrigues dos Santos
Prof. MSc. David Chacon Alvarez
Prof. Dr. Denis Silva Nogueira
Profa. Dra. Denise Silva Nogueira
Profa. Dra. Dennyura Oliveira Galvão
Prof. Dr. Elias Rocha Gonçalves
Prof. Me. Ernane Rosa Martins
Prof. Dr. Fábio Steiner
Prof. Dr. Fabiano dos Santos Souza
Prof. Dr. Gabriel Andres Tafur Gomez
Prof. Dr. Hebert Hernán Soto Gonzáles
Prof. Dr. Hudson do Vale de Oliveira
Prof. MSc. Javier Revilla Armesto
Prof. MSc. João Camilo Sevilla
Prof. Dr. José Luis Soto Gonzales
Prof. Dr. Julio Cezar Uzinski
Prof. MSc. Lucas R. Oliveira
Profa. Dra. Keyla Christina Almeida Portela
Prof. Dr. Leandro Argentel-Martínez
Profa. MSc. Lidiene Jaqueline de Souza Costa Marchesan
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann
Prof. MSc. Marcos Pisarski Júnior
Prof. Dr. Marcos Pereira dos Santos
Prof. Dr. Mario Rodrigo Esparza Mantilla
Profa. MSc. Mary Jose Almeida Pereira
Profa. MSc. Núbia Flávia Oliveira Mendes
Profa. MSc. Nila Luciana Vilhena Madureira
Profa. Dra. Patrícia Maurer
Profa. Dra. Queila Pahim da Silva
Prof. Dr. Rafael Chapman Auty
Prof. Dr. Rafael Felipe Ratke
Prof. Dr. Raphael Reis da Silva
Prof. Dr. Renato Jaqueto Goes
Prof. Dr. Ricardo Alves de Araújo (*In Memoriam*)
Profa. Dra. Sylvana Karla da Silva de Lemos Santos
MSc. Tayronne de Almeida Rodrigues
Prof. Dr. Wéverson Lima Fonseca
Prof. MSc. Wesclen Vilar Nogueira
Profa. Dra. Yilan Fung Boix
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme

Instituição

OAB/PB
Mun. Faxinal Soturno e Tupanciretã
UO (Cuba)
IF SUDESTE MG
Facultad de Medicina (Cuba)
ISCM (Cuba)
UFESSPA
UEA
UNEMAT
UFV
AJES
UFGD
UEMS
IFPA
UNICENTRO
IFMT
UFMG
URCA
ISEPAM-FAETEC
IFG
UEMS
UFF
(Colômbia)
UNAM (Peru)
IFRR
UCG (México)
Mun. Rio de Janeiro
UNMSM (Peru)
UFMT
Mun. de Chap. do Sul
IFPR
Tec-NM (México)
Consultório em Santa Maria
UFJF
UEG
FAQ
UNAM (Peru)
SEDUC/PA
IFB
IFPA
UNIPAMPA
IFB
UO (Cuba)
UFMS
UFPI
UFG
UEMA
IFB
UFPI
FURG
UO (Cuba)
UFT

Conselho Técnico Científico
- Esp. Joacir Mário Zuffo Júnior
- Esp. Maurício Amormino Júnior
- Lda. Rosalina Eufrausino Lustosa Zuffo

Ficha Catalográfica

Catalogação na publicação
Elaborada por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

T674

Tópicos nas ciências da saúde - Volume XI / Aris Verdecia Peña (Organizadora). – Nova Xavantina-MT: Pantanal, 2022.
77p.; il.

Livro em PDF
ISBN 978-65-81460-69-3
DOI <https://doi.org/10.46420/9786581460693>

1. Saúde. 2. Pesquisa. I. Peña, Aris Verdecia (Organizadora). II. Título.

CDD 613

Índice para catálogo sistemático

I. Saúde



Nossos e-books são de acesso público e gratuito e seu download e compartilhamento são permitidos, mas solicitamos que sejam dados os devidos créditos à Pantanal Editora e também aos organizadores e autores. Entretanto, não é permitida a utilização dos e-books para fins comerciais, exceto com autorização expressa dos autores com a concordância da Pantanal Editora.

Pantanal Editora

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000.
Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil.
Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp).
<https://www.editorapantanal.com.br>
contato@editorapantanal.com.br

Apresentação

O e-book “Tópicos nas ciências da Saúde Volume XI” de publicação da Pantanal Editora, apresenta, em seus seis capítulos, estudos no âmbito da saúde. Os capítulos abordam temas como a musicoterapia, criada pelo médico e professor da Universidade de Madrid Francisco Vidal e Careta que em 1882 escreveu a primeira tese musical do indivíduo de forma que pode melhorar muitas das funções do organismo, a própria música é capaz de influenciar diversas funções, ela ativa as áreas cerebrais relacionadas ao prazer, que se traduz química e eletricamente em uma resposta de neurotransmissores como a dopamina. O trabalho mostra como podemos modificar a frequência cardíaca, respiração e temperatura corporal a traves da musicoterapia. Neste novo tópico de saúde encontraremos vários trabalhos relacionados à musicoterapia em pacientes idosos e pacientes com doenças degenerativas. Também encontraremos uma revisão bibliográfica sobre suplementação para pacientes oncológicos em terapia intensiva. A importância do clima na organização e motivação do enfermeiro no hospital, e vamos encerrar com dois temas de interesse, um que é a contaminação de alimentos e a avaliação renal de pacientes atendidos em laboratório de partículas.

Aos autores pela dedicação para o desenvolvimento dos trabalhos aqui apresentados, que serão bases norteadoras para outras pesquisas que fortaleçam a agricultura sustentável e promovam o desenvolvimento rural e conservação dos recursos naturais, os agradecimentos do Organizador.

Por meio desta obra, esperamos contribuir no processo de ensino-aprendizagem e reflexões sobre a aplicabilidade das práticas descritas. Esperamos que, como sempre, seja do seu interesse e convidamo-lo a continuar a enviar os seus trabalhos para que continue a enriquecer-se no conhecimento médico e nas vertentes que o envolvem.

Ótima leitura!!!

A organizadora


Sumário


Apresentação	4
Capítulo 1.....	6
Influência do clima organizacional na motivação laboral dos enfermeiros do Hospital Provincial de Tete, 2015	6
Capítulo 2.....	21
Produção científica sobre musicoterapia e pessoas idosas: uma revisão de escopo	21
Capítulo 3.....	36
Musicoterapia e doenças degenerativas: uma revisão integrativa	36
Capítulo 4.....	53
Suplementação para pacientes oncológicos em terapia intensiva: Uma revisão de literatura	53
Capítulo 5.....	60
Avaliação renal de pacientes atendidos em um laboratório particular de São Luis – MA	60
Capítulo 6.....	70
Análise microbiológica de queijo tipo frescal comercializado no município de Pimenta Bueno, Rondônia	70
Índice Remissivo	76
Sobre a organizadora	76

Análise microbiológica de queijo tipo frescal comercializado no município de Pimenta Bueno, Rondônia


Recebido em: 16/10/2022

Aceito em: 04/11/2022

 10.46420/9786581460693cap6

Danielly Franciny da Silva Oliveira^{1*} 

Adrielle Ghisi de Souza Bohrer² 

Paulo Faustino Mariano³ 

Priscila Cofani Costa Pomini⁴ 

INTRODUÇÃO

O ser humano busca constantemente o bem-estar, e para isso a adequação do estilo de vida relacionado a alimentação saudável ganha espaço, o que leva à promoção do consumo de alimentos *in natura*. Este consiste na ingestão de alimentos frescos, minimamente processados, garantindo a preservação da qualidade nutricional (dos Santos et al., 2019).

O queijo tipo frescal é um alimento derivado do leite consumido em todo o país, possui um alto valor nutricional, e além de ser de baixo custo, seu processo de fabricação é simples sendo comum a comercialização por produtores artesanais em feiras livres e supermercados (Ferreira et al., 2011).

Os produtos lácteos são considerados alimentos nutricionalmente completos e estão inclusos no hábito alimentar da população brasileira. Por serem ricos em vitaminas, minerais, gorduras, proteínas, lactose e água é um meio excelente para o crescimento e veiculação de microrganismos que podem causar danos à saúde (Rossi; Bampi, 2015).

Portanto, deve-se atentar ao correto processamento, manipulação e armazenamento do leite, além de utilizá-lo sempre com tratamento térmico adequado (Frazão et al., 2021). Pois em seu processo de fabricação, passam por diversas etapas, e alterações relacionadas ao mal controle higiênico-sanitário, armazenamento, conservação e manipulação, podem contribuir para contaminações alimentares (Ferreira, 2006).

As contaminações alimentares denominadas como Doenças Transmitidas por alimentos (DTAs) são consideradas um problema de saúde pública no Brasil. Alguns fatores aumentam a incidência de

¹ Graduanda em Nutrição pela faculdade Estácio-FAP de Pimenta Bueno - RO.

² Graduada em Nutrição (Unesc); Pós-Graduação em Nutrição na saúde da mulher: aspectos clínicos estéticos e de performance esportiva e Docência no ensino superior (Estácio-FAP); professora da Faculdade Estácio-FAP Pimenta Bueno-RO.

³ Graduado em Enfermagem (FARO); Mestre de Ciência e Tecnologias Emergentes na Educação - Universidade da Cidade de São Paulo (UNICID).

⁴ Graduada em Ciências Biológicas (UNEMAT); Mestre em Ensino de Ciências da Natureza (UNIR); professora da Faculdade Estácio-FAP Pimenta Bueno-RO.

* Autor de correspondência: daniellyfran2017@gmail.com

surtos de DTAs, como a necessidade de produção dos alimentos em grande escala, o crescimento populacional o que leva a grupos mais vulneráveis, carentes em condições higiênico-sanitárias, aumento do consumo de alimentos fora do ambiente domiciliar, mudanças ambientais, bem como a falha dos órgãos públicos e privados em razão da promoção da segurança alimentar (Brasil, 2010).

As DTAs em geral, apresentam o mesmo quadro clínico, pois grande parte dos microrganismos responsáveis pelas contaminações, são da família *Enterobacteriaceae*, que afetam principalmente o trato gastrointestinal. Fazem parte os sintomas de diarreia, dor abdominal, náuseas, vômitos e febre. São responsáveis por milhares de doentes hospitalizados e possivelmente em casos mais graves, podendo levar o indivíduo à óbito (Germano; Germano, 2015).

Dentre esses microrganismos patogênicos, destacam-se a *Salmonella* spp, com mais de 2600 sorotipos diferentes. Comum a presença em carnes de aves, bovinos, ovos e leite, sendo fator contribuinte para a maioria das contaminações. A *Salmonella typhi*, no organismo humano é responsável por causar a febre tifóide, doença contraída através da água e alimentos contaminados com material fecal humano. É considerada uma das infecções mais graves podendo levar a morte (da Silva et al., 2019).

As salmoneloses tem grande impacto em relação a saúde pública, sendo as crianças menores de 5 anos, gestantes, idosos e imunodeprimidos susceptíveis a doença. Dentre os principais danos à saúde, o indivíduo contaminado poderá apresentar sintomas como febre aguda, náuseas, vômitos, cólicas e disenteria. (Trabulsi; Alterthum, 2015).

Já a *Escherichia coli* e os coliformes totais, são bactérias da mesma família que estão presentes predominantemente no intestino dos humanos e animais de sangue quente (Silva et al., 2010). São utilizados como indicadores de contaminação fecal e higiênico-sanitário do alimento e água, em razão do manejo inadequado do alimento, não cumprindo as boas práticas em serviço de alimentação (Farias, 2016). Neste presente trabalho analisou-se a qualidade microbiológica de cinco (5) amostras de queijos tipo frescal coletadas em feiras livres e supermercados do município de Pimenta Bueno, Rondônia, para verificar a presença de coliformes totais, *E. coli* e *Salmonella* spp. Considerados microrganismos patogênicos e por oferecerem risco à saúde da população, é de extrema importância a fiscalização da presença desses patogênicos nos alimentos, garantindo assim um alimento seguro, livre de possíveis contaminantes.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo caracteriza-se como experimental e de caráter quali-quantitativo por realizar a análise microbiológica de cinco (5) amostras de queijo frescal comercializado na cidade de Pimenta Bueno-RO, no mês de junho de 2022 na feira livre e supermercado do município. As embalagens originais foram higienizadas com álcool 70% e acondicionadas em sacos plásticos, com as indicações de fabricação e validade, no entanto algumas não apresentavam nenhum tipo dessas informações.

As amostras foram encaminhadas para análise ao Laboratório Qualittá, seguindo os critérios estabelecidos para o transporte do material: acondicionadas dentro de caixa isotérmica com gelo seco e encaminhadas para o laboratório por transportadora, mantendo a temperatura adequada segundo o fabricante (2°C a 8°C).

Em relação a análise microbiológica, buscou-se investigar a presença de *Salmonella spp*, coliformes totais e *E. coli*, assim seguiram os seguintes protocolos para as análises das amostras FNOR 3M 01/16-11/16, ABNT NBR ISO 4832:2012 e AOAC Intl. OMA 21ª ed. 991.14.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação aos dados gerados pela investigação de coliformes totais, todas as cinco amostras apresentaram valores acima do tolerável (Tabela 1). Verifica-se que o valor máximo foi de $4,3 \times 10^6$ UFC/g e o mínimo $4,8 \times 10^5$ UFC/g, comparados com valores de limite máximo permitido pela portaria nº 146 de 07 de março de 1996 que estabelece como limite mínimo e máximo permitido por grama, respectivamente: 1×10^4 UFC/g e 1×10^5 UFC/g.

Tabela 1. Análise microbiológica em 5 amostras de queijos tipo frescal comercializados no município de Pimenta Bueno – RO. Fonte: os autores.

Amostra	Coliformes totais (UFC/g)*	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)*
01	$2,9 \times 10^6$	$<1,0 \times 10^1$
02	$4,3 \times 10^6$	$<1,0 \times 10^1$
03	$3,3 \times 10^6$	$<1,0 \times 10^1$
04	$4,8 \times 10^5$	$<1,0 \times 10^1$
05	$2,8 \times 10^6$	$<1,0 \times 10^1$

*UFC – unidades formadoras de colônia.

As amostras de queijos coletadas em feiras livres, eram armazenadas em caixa isotérmica, porém não se manteve a temperatura adequada de conservação, uma vez que se encontravam abertas em exposição à temperatura ambiente. De acordo com Lazarotto (2017), onde em seu trabalho pesquisou a presença de coliformes totais em queijos coloniais no sudoeste do Paraná, e obteve resultados semelhantes a este, enfatizou que elevados índices de contaminação por coliformes totais, podem estar relacionados com a conservação e armazenagem do queijo, uma vez que se submetido a altas temperaturas ou em temperatura ambiente, poderá favorecer a proliferação dos microrganismos.

Mesmo que a contagem de coliformes totais não seja exigida pela legislação sanitária vigente para produtos comercializados, a elevada presença do microrganismo nos queijos tipo frescal, é indicador da precária qualidade higiênico-sanitária (Dias et al., 2016). No estudo feito por Mottin et al. (2016), obtiveram 100% de suas amostras contaminadas, relacionam o resultado devido o mal processamento do

leite na produção do queijo, podendo indicar falhas na aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), incorreta manipulação, pasteurização, armazenamento e conservação inadequada do leite.

Em relação aos resultados da pesquisa de *E. coli* (Tabela 01), obteve-se como resultado, de que todas as amostras, chegaram a valores aceitáveis, dentro dos parâmetros da Anvisa, conforme normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019, o que nos leva a conclusão de que não apresentavam riscos à saúde dos consumidores, por contaminação deste microrganismo patogênico.

Já no estudo realizado por Mottin et al. (2016), em amostras de queijos minas frescal no sudoeste da Bahia, obtiveram resultado dissemelhante ao presente artigo. Dentre as 18 amostras analisadas, 83,33% estavam em desacordo com a legislação vigente. Assim como também no estudo realizado por Garcia et al. (2017), em queijos minas frescal e ricotas da região metropolitana de Campinas - SP, que de 12 amostras analisadas, 60% apresentavam contaminação por *E. coli*.

Por ser considerado um hospedeiro comum do trato gastrointestinal humano, alimentos com presença de *E. coli* fora dos parâmetros indicados pela legislação, poderá indicar contaminação de origem fecal, levando à conclusão de falhas em condições higiênico-sanitárias no processo de fabricação. A família do grupo *E. coli*, estão ligadas estritamente a doenças diarreicas, sendo considerado grande problema em saúde pública no Brasil, acarretando milhares de mortes a cada ano (Sousa, 2006).

A contaminação por esse microrganismo pode se dar por diversas formas, porém a pasteurização prévia do leite pode ser suficiente para sua eliminação. Uma vez que a presença deste microrganismo traz indicativo de falhas nas boas práticas de fabricação e higienização. (Silva; Belo, 2018).

A pesquisa de *Salmonella spp* nas amostras coletadas, obteve a ausência deste microrganismo patogênico conforme tabela 2. Este fato demonstra a conformidade com os parâmetros da legislação vigente, não apresentando risco algum à saúde dos consumidores em relação a sua patogenicidade.

Tabela 2. Pesquisa de *Salmonella spp* em 5 amostras de queijos tipo frescal comercializados no município de Pimenta Bueno – RO. Fonte: os autores.

Amostra	Resultado
01	Ausente
02	Ausente
03	Ausente
04	Ausente
05	Ausente

Na pesquisa realizada por Silva e Belo (2018), em quatro amostras de queijos tipo frescal, no município de Sete Lagos – MG, os resultados foram iguais. Correlacionaram esta ausência devido a presença de bactérias do grupo coliforme, que em sua presença, contribui deixando o ambiente ácido, impedindo a proliferação da *Salmonella spp*, levando a sua inativação.

Enquanto Dias et al. (2016), em cinco amostras de queijo minas frescal coletados na região sul de Goiás, também chegaram como resultado a ausência em 100% das amostras analisadas, enfatizam que a presença de *Salmonella spp*, nos alimentos pode estar relacionada a diversos fatores, como manipuladores ou água contaminada pela bactéria, assim como falha nas BPF, sendo eficientemente liquidada quando o leite utilizado na produção do queijo passa pelo processo de pasteurização corretamente.

Já em pesquisa realizada por Lazarotto (2017), em queijos coloniais da região sudoeste do Paraná, 100% das amostras analisadas havia presença de *Salmonella spp*, assim como também no estudo feito por Souza, et al. (2017), encontrado presença da bactéria em 20 amostras coletadas (40%), os resultados obtidos, mostram desacordo com a legislação que não permite a presença desse microrganismo em alimentos para consumo, pois é fator de grande risco à saúde do consumidor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos das amostras analisadas nos levam a conclusão de que os queijos produzidos e comercializado no município de Pimenta Bueno, Rondônia, seguem os parâmetros da legislação vigente para *Salmonella spp* e para *E. coli*, fugindo apenas dos valores permitidos para coliformes totais, o que pode ser indicador de contaminação de origem fecal, se dando por falhas no controle higiênico-sanitário e nas boas práticas de fabricação.

Faz-se necessário a orientação, fiscalização ou até mesmo o treinamento desses produtores pelos órgãos de fiscalização, onde se há falha, nesse quesito. Uma fiscalização eficaz é essencial para que se possa consumir a possibilidade de contaminação alimentar, o que é de grande valia para o país, diminuindo assim o índice de agravos das DTAs em saúde pública.

Orientações sobre as boas práticas de fabricação, manipulação dos alimentos, condições higiênico-sanitárias, armazenamento e conservação, são extremamente necessários para que se possa disponibilizar aos consumidores um alimento de qualidade e seguro, livre de todo e qualquer organismo agressor que possa prejudicar a saúde.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. (2010) Manual integrado de Vigilância, Prevenção e controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. Ministério da Saúde/Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília.
- da Silva, A. J. H. et al. (2019). Salmonella spp. um agente patogênico veiculado em alimentos. *Encontro de Extensão, Docência e Iniciação Científica (EEDIC)*, 5(1).
- da Silva, R. A. P., Belo, R. F. C. (2018). Avaliação da qualidade microbiológica de queijos do tipo minas frescal produzidos artesanalmente e comercializados no município de Sete Lagoas, Minas Gerais. *Revista Brasileira de Ciências da Vida*, 6(3).

- de Souza, I. A. et al. (2017). Qualidade microbiológica de queijo Minas frescal comercializado na Zona da Mata Mineira. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*, 72(3), 152-162. DOI: 10.14295/2238-6416.v72i3.598
- Dias, B. F. et al. (2016). Qualidade microbiológica e físico-química de queijo minas frescal artesanal e industrial. *Revista de Agricultura Neotropical*, 3(3), 57-64. DOI: 10.32404/rean.v3i3.1211
- dos Santos, R. B. et al. (2019). Qualidade microbiológica de alimentos in natura minimamente processados. *Global Science and Technology*, 12(1).
- Farias, M. C. (2016). *Bases para vigilância sanitária de alimentos*. Londrina: Editora e distribuidora educacional S.A.
- Ferreira, R. M. et al. (2011). Quantificação de coliformes totais e termotolerantes em queijo Minas Frescal artesanal. *Pubvet*, 5, Art-1019.
- Ferreira, S. M. D. S. (2006). Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores. [monografia de especialização, Universidade de Brasília – Centro de excelência em turismo]. Repositório do Campus da UnB. <https://bdm.unb.br/handle/10483/480>. DOI: 10.26512/2006.03.TCC.480
- Frazão, G. F. et al. (2021). Qualidade microbiológica do queijo artesanal tipo “manteiga” comercializado em um município do Amapá. *Revista Eletrônica Acervo Saúde*, 13(2), e5776-e5776. DOI: 10.25248/reas.e5776.2021
- Garcia, E. P. et al. (2017). Qualidade microbiológica de queijos minas frescal e ricota comercializados na Região Metropolitana de Campinas-SP. *Hig. aliment*, 132-137.
- Germano, P. M. L., Germano, M. I. S. (2015). Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. Barueri: Manole.
- Lazarotto, A. S. (2017). Análise microbiológica em queijos coloniais comercializados em feiras livres dos municípios de Ampére, Santa Izabel do Oeste e Realeza no Sudoeste do Paraná.
- Mottin, V. D. et al. (2016). Quantificação e correlações de parâmetros microbiológicos em queijos minas frescal no Sudoeste da Bahia. *Revista Arquivos de Ciências Veterinárias e Zoologia, Umuarama*, 19(3), 137-142. DOI: 10.25110/arqvet.v19i3.6084
- Rossi, P., Bampi, G. B. (2015). Qualidade microbiológica de produtos de origem animal produzidos e comercializados no Oeste Catarinense. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 22(2), 748-757. DOI: 10.20396/san.v22i2.8642505
- Silva, N. et al. (2010). *Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos*. São Paulo: Varela.
- Sousa, C. P. (2006). Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. *Revista APS*, 9(1), 83-88.
- Trabulsi, L. R., Alterthum, F. (2015). *Microbiologia* (6a ed). São Paulo: Atheneu.

Índice Remissivo

C

Câncer, 59, 61, 62
Coliformes totais, 81

E

Escherichia coli, 80, 81

M

Musicoterapia, 24, 25, 26, 30, 32, 35, 39, 41, 45,
46, 51, 52

R

Revisão de Escopo, 38

S

Salmonella spp, 80, 82, 83
Segurança alimentar, 84

Sobre a organizadora



 **Aris Verdecia Peña**

Médica, graduada em Medicina (1993) pela Universidad de Ciencias Médica de Santiago de Cuba. Especialista em Medicina General Integral (1998) pela Universidad de Ciencias Médica de Santiago de Cuba. Especializada em Medicina en Situaciones de Desastre (2005) pela Escola Latinoamericana de Medicina em Habana. Diplomada em Oftalmología Clínica (2005) pela Universidad de Ciencias Médica de Habana. Mestrado em Medicina Natural e Bioenergética (2010), Universidad de Ciencias Médicas de Santiago de Cuba, Cuba. Especializada em Medicina Familiar (2016) pela Universidade de Minas Gerais, Brasil. Profesora e Instructora da Universidad de Ciencias Médicas de Santiago de Cuba (2018). Ministra Cursos de pós-graduação: curso Básico Modalidades de Medicina Tradicional em urgências e condições de desastres. Participou em 2020 na Oficina para Enfrentamento da Covi-19. Atualmente, possui 11 artigos publicados, e dez organizações de e-books



Pantanal Editora

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000
Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil
Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp)
<https://www.editorapantanal.com.br>
contato@editorapantanal.com.br

