

Avaliação do conhecimento sobre o uso de Equipamentos de Proteção Individual e elaboração de um protocolo de paramentação de copeiras do serviço de nutrição e dietética, frente à pandemia do COVID-19

Evaluation of the use of PPE's and elaboration of a protocol for dressing the waitresses of the nutrition and dietary service, in face of the pandemic of COVID-19

Gabriela Brito de Lima¹, Luiz Gustavo Vieira Cardoso¹, Alice Oliveira Prado¹, Vivian França Lima¹

¹Programa de Residência Multiprofissional em Saúde – Instituto Multidisciplinar em Saúde – Campus Anísio Teixeira – Universidade Federal da Bahia

Contato: Gabriela Brito de Lima - gabrielabrito.ufba@gmail.com

Resumo

Objetivo: Avaliar o uso de Equipamentos de Proteção Individual por copeiras do serviço de nutrição e dietética de um Hospital Público no Sudoeste da Bahia. Método: Trata-se de um estudo observacional descritivo e de intervenção. A amostra do estudo foi composta pelas copeiras do serviço de nutrição e dietética. Inicialmente, houve a observação da rotina de trabalho das copeiras para diagnóstico dos pontos críticos que necessitavam de intervenção e, em seguida, foram realizadas capacitações através de palestras com recurso áudio visual. Para avaliar a efetividade das capacitações e o nível de aprendizado adquirido, foi aplicado um questionário simples e objetivo, antes e ao final da intervenção. Os dados foram tabulados no Software do Excel, versão 2010 e analisados de forma descritiva com apresentação em frequência. Resultados: Durante a distribuição de refeições, não existe uma rotina de higienização das mãos e o uso de avental, é comum a manipulação da embalagem da dieta destinada ao paciente. A avaliação do questionário aplicado antes da capacitação, mostrou que algumas copeiras negavam a proteção do EPI's contra a COVID-19, o que gerou maior percentual de erros com relação ao uso da face shield e do avental, resultado que se manteve mesmo após a intervenção. As inconformidades encontradas deram embasamento para a elaboração um protocolo com orientação para o desempenho das atividades, paramentação e desparamentação de EPI's para as copeiras do serviço de nutrição e dietética. Conclusão: A capacitação sobre o uso correto de EPI's, manipulação e distribuição de alimentos, gerou efeito positivo sobre as copeiras e o serviço, interferindo positivamente no esclarecimento de dúvidas e melhoria na assistência.

Palavras-chave: COVID-19. Equipamentos de Proteção Individual. Segurança do trabalhador

Abstract

Evaluate the use of Personal Protective Equipment by waitresses in the nutrition and diet service of a Public Hospital in the Southwest of Bahia. Method: This is an observational, descriptive and intervention study. The study sample consisted of waitresses from the service of nutrition and dietetics. Initially, there was the observation of the maids' routine to diagnose critical points that needed intervention and, afterwards, training was given through lectures with audio visual resources. To assess the effectiveness of the training and the level of learning acquired, a simple and objective questionnaire was applied, before and at the end of the intervention. The data were tabulated in Excel Software, version 2010 and analyzed descriptively with frequency presentation. Results: During the distribution of meals, there is no routine for hand hygiene and the use of an apron, it is common to manipulate the packaging of the diet intended for the patient. The evaluation of the questionnaire applied before the training, showed that some maids denied the protection of PPE's against COVID-19, which generated a higher percentage of errors in relation to the use of the face shield and apron, a result that was maintained even after the intervention. The non-

conformities found gave support to the elaboration of a protocol with orientation for the performance of the activities, vestment and dismantling of PPE's for the maids of the nutrition and dietary service. Conclusion: The training on the correct use of PPE, handling and distribution of food, generated a positive effect on the maids and the service, positively interfering in the clarification of doubts and improvement in assistance.

Keywords: COVID-19. Personal protective equipment. Worker safety

INTRODUÇÃO

A pandemia do novo coronavírus, também conhecido como COVID-19, causada pelo vírus SARS-CoV-2 imergiu no mundo de forma brusca e progressiva. A doença é caracterizada por uma síndrome respiratória aguda e manifestação de forma distinta entre as pessoas acometidas, com indivíduos assintomáticos ou apresentando sintomas leves como resfriado comum e em casos mais graves, insuficiência respiratória¹

A transmissão do vírus ocorre basicamente pelo contato direto entre as pessoas, por via respiratória ou pelo toque nos olhos, boca e nariz após ter contato com superfícies ou alimentos contaminados². As diversas possibilidades de contaminação desafiam a população a repensar medidas de prevenção para o enfrentamento da doença.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a Organização Mundial de Saúde (OMS) e autoridades estrangeiras relacionadas ao controle sanitário, os alimentos não são veículos transmissores do vírus, desde que, as Boas Práticas Manipulação (BPM) sejam atendidas. Compreende-se como etapas em que é necessário a implementação de boas práticas, além das etapas extra unidade produtora, como deslocamento do funcionário ao local de trabalho, paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), produção e distribuição das refeições, bem como a saúde e segurança do trabalhador¹

É importante que as Boas Práticas sejam atendidas de forma que seja garantida a oferta de alimentos seguros no ambiente hospitalar. Além disso, a utilização de práticas seguras proporcionam uma redução dos riscos de diversas enfermidades transmitidas por alimentos, pois abrangem a higiene e qualidade do alimento em toda a cadeia de processamento¹.

Além da garantia da oferta segura do alimento, é necessário destacar a importância da segurança do profissional no ambiente hospitalar. A proteção adequada dos profissionais é extremamente relevante para uma resposta adequada ao COVID-19 em qualquer sistema de saúde, além de ter grande impacto no tratamento de pacientes, moral de profissionais e confiança do público em casos de infecção do profissional³.

As Boas Práticas de Manipulação são importantes para a garantia da oferta segura do alimento. Além disso, a higiene pessoal, bem como segurança e saúde do manipulador são partes essenciais

para a prevenção da segurança alimentar⁴. É importante ressaltar que o trabalhador pode se configurar como veículo carreador do vírus, o que ocasiona maior risco de transmissão da doença. As rotinas de higienização e o isolamento social tornaram-se práticas priorizadas na prevenção da COVID-19⁵. Contudo, em muitas frentes de trabalho, as atividades remotas não são possíveis e a prevenção precisa ser redobrada, a exemplo disso, temos os trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição. Estes trabalhadores realizam suas funções em locais de grande risco, não apenas inerente à cadeia de produção de alimentos, mas também, por envolver a distribuição direta das refeições aos pacientes enfermos por outras patologias ou por COVID-19.

O uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e a higienização correta das mãos têm papel fundamental na redução da transmissão e risco de infecção por COVID-19 em hospitais. A prevenção de infecção pode ser realizada através de treinamento, conhecimento e recursos adequados no ambiente hospitalar⁶. Mas, observa-se que muitas vezes os colaboradores de serviços de produção de refeições, a exemplo das copeiras, são negligenciados em suas necessidades de paramentação, desparamentação dos EPIs e capacitação para prevenção, o que, amplia o risco de contaminação por COVID-19 e a sua disseminação.

Frente a essa realidade, justifica-se a necessidade da elaboração de um protocolo de segurança para as copeiras que desempenham suas atividades em ambiente hospitalar. Diante da observação na prática e avaliação através do questionário este estudo tem como objetivo avaliar o conhecimento sobre o uso de EPI's por copeiras do serviço de nutrição e dietética de um hospital público, com elaboração de um protocolo para o serviço de nutrição e dietética afim de colaborar nas ações preventivas da COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo observacional e de intervenção (pesquisa-ação). A pesquisa foi realizada com as copeiras do serviço de nutrição e dietética do Hospital Geral de Vitória da Conquista, no período de Julho de 2020 a janeiro de 2021.

O Hospital Geral de Vitória da Conquista (HGVC) oferece atendimento médico-hospitalar de média e alta complexidade através da demanda espontânea e rede referenciada pactuada com municípios da macrorregião sudoeste da Bahia e do norte de Minas Gerais. As especialidades atendidas são clínica médica, cirúrgica, obstétrica e pediátrica, em regime ambulatorial, emergência e internação, unidades de terapia intensiva para adultos e crianças⁷.

O serviço de nutrição e dietética do HGVC é terceirizado, através de processo licitatório realizado há 06 anos. A empresa é responsável pela prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar para pacientes, acompanhantes, funcionários e residentes. Além disso, é responsável

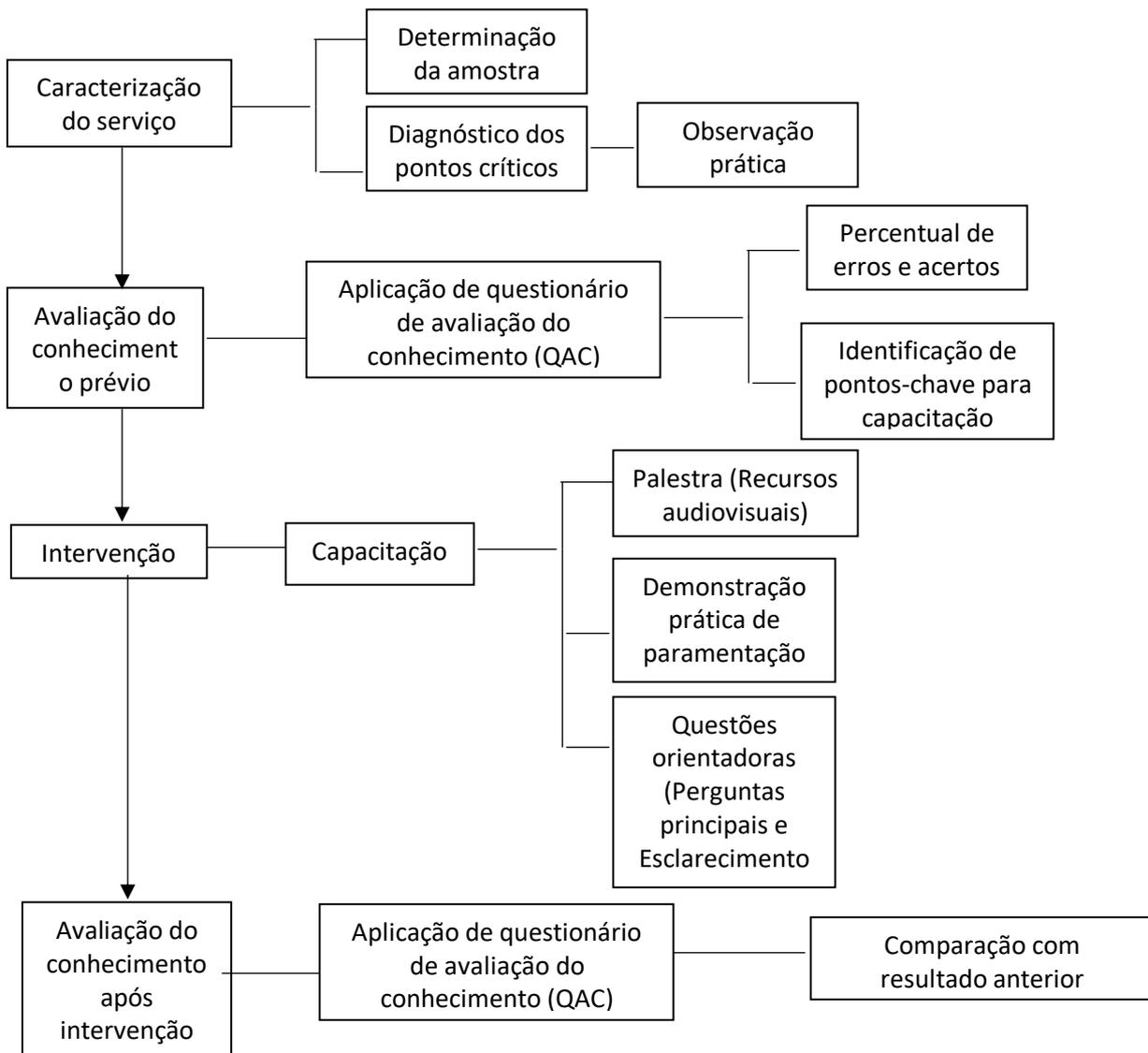
pelo fornecimento de gêneros e produtos alimentícios (inclusive produtos da alimentação enteral), materiais de consumo e insumos em geral, de forma que garanta a execução plena do serviço, e mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas. O serviço conta, atualmente, com 62 colaboradores, entre nutricionista, auxiliar administrativo, copeira, cozinheiro, ajudante de cozinha, estoquista, magarefe, ajudante de serviços gerais e jovem aprendiz. Estes estão distribuídos em quatro grupos de trabalho, um grupo com 21 e outro com 20 colaboradores para o período diurno e dois grupos com 9 colaboradores para o período noturno, além daqueles que atuam na área administrativa. A jornada de trabalho é de 12 horas, com folga nas 36 horas subsequentes.

É estabelecido em contrato que a empresa contratada deverá fornecer aos empregados os uniformes completos e padronizados (calça, jaleco, avental, bota ou sapato antiderrapante, rede para cabelo, touca, chapéu funcional e crachá de identificação). Também é responsabilidade da empresa, fornecer aos empregados e em bom estado de uso: luvas, toucas, máscaras, aventais em tecido e aventais impermeáveis, luvas de borracha destinadas a limpeza, luvas de malhas de aço para manipulação de carnes cruas, luvas térmicas, isolantes térmicos e o que for necessário ao trabalho e a proteção individual, conforme legislação vigente.

No momento da distribuição de refeições nas enfermarias, os copeiros deverão usar além do uniforme, avental para atendimento aos pacientes, retirando-o antes do acesso à área de produção. É ressaltado que a troca de avental ocorrerá conforme necessidade do serviço de nutrição e dietética do hospital, visando o controle de contaminação durante a distribuição a cada refeição.

As etapas metodológicas do estudo encontram-se esquematizadas na figura 1. A princípio foi realizada a caracterização do serviço de nutrição e dietética, com determinação da amostra a ser estudada, no caso, as copeiras da unidade. Também foi realizado o diagnóstico dos pontos críticos, através de observação prática, o que permitiu determinar os pontos que necessitavam de maior enfoque na intervenção. Posteriormente foi aplicado um questionário estruturado para avaliação do conhecimento antes e após a intervenção, possibilitando avaliar a efetividade da capacitação, bem como, pontos com necessidade de reabordagem futura.

Figura 1- Fluxograma metodológico com descrição das etapas realizadas para implantação do protocolo.



O serviço de nutrição e dietética do hospital é composto por 27 copeiras, sendo que 17 integram a equipe de trabalho do período diurno e 10 do período noturno. Todas apresentam idade superior a 18 anos. Entre os colaboradores, as copeiras são aquelas que apresentam maior risco à contaminação por COVID-19, visto que além de participarem da manipulação de alimentos durante a preparação das refeições, elas também realizam a distribuição dessas refeições em toda a unidade hospitalar. Portanto, as copeiras circulam pela cozinha e por todos os outros setores, mantendo contato direto com pacientes, acompanhantes e servidores a todo momento.

Segundo a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), o copeiro hospitalar (CBO:5134-30) é responsável pelo desempenho das seguintes funções: executar pré-preparo e porcionamento de alimentos e bebidas, executar a montagem das bandejas das dietas, distribuir refeições aos pacientes, recolher e pesar resíduos decorrentes das refeições, higienizar utensílios e equipamentos utilizados pela copa, conforme requisito de Boas Práticas na manipulação de alimentos¹.

Foi realizado um diagnóstico de pontos críticos para contaminação das copeiras através de observações das pesquisadoras nutricionistas que são residentes do Programa de Residência Multiprofissional em Urgência da Universidade Federal da Bahia (UFBA) e que durante a pandemia estão executando suas atribuições no hospital, onde identificaram tais lacunas e pontos, o que dá suporte à relevância desse estudo. Durante todo período de execução do projeto, ao identificar pontos críticos de risco de contaminação, as pesquisadoras buscaram junto ao serviço de nutrição e HGVC auxiliar no ajuste de fluxos e em capacitação.

Após a realização do diagnóstico e identificação desses pontos críticos, foi observado a necessidade de capacitações e maior aprofundamento sobre o uso EPI's, manipulação e distribuição de dieta, principalmente para pacientes que estavam contaminados com a COVID-19. Antes da capacitação e implementação do protocolo, a aplicação de um questionário estruturado foi realizada para avaliação do conhecimento prévio sobre o tema.

No próprio local de trabalho, foi reservado um período de 15 minutos para aplicação de um questionário simples, de fácil compreensão e rápido preenchimento, formado por 15 questões objetivas sobre os EPIs utilizados pelas copeiras e as atividades desenvolvidas por elas durante a rotina de trabalho, conforme as orientações contidas no protocolo. Para avaliar a efetividade das capacitações e o nível de aprendizado adquirido, foi aplicado o questionário antes e ao final da intervenção. Para evitar constrangimento e exposição dos participantes não houve identificação, preservando o anonimato.

Para implementação do protocolo foram realizadas capacitações no mês de outubro, com quatro encontros em duas semanas, de forma que, todas as copeiras participassem e que não houvesse prejuízos no fluxo de trabalho. Foram organizados dois grupos no período diurno e dois grupos no período noturno, visto que cada grupo cumpre jornada de 12 x 36 horas de trabalho.

A capacitação foi realizada utilizando como instrumentos metodológicos recursos audiovisuais, abordando temas como higienização das mãos, indicações do uso de EPI's, paramentação e desparamentação, manipulação e distribuição de refeições para pacientes que estão infectados ou não com a COVID 19. A intervenção teve duração de 40 minutos, no próprio refeitório da unidade, que conta com espaço arejado, com ventilação natural e suficiente para receber esses grupos, respeitando todas as recomendações de distanciamento de um metro entre as pessoas, uso de

máscaras, disponibilidade álcool gel ou pia com sabão líquido e água para higienização das mãos, de forma que seja garantida a segurança e proteção à saúde de todos os participantes, segundo recomendado pela nota técnica nº 18/2020 da ANVISA¹. Com os grupos diurnos a capacitação foi realizada às 16 horas e no período noturno às 22 horas.

A intervenção teve uma duração reduzida no tempo e realizada durante o turno de trabalho, possibilitando maior frequência e participação, ao passo que evita distrações, cansaço e menor efetividade da ação. Em contrapartida, uma intervenção com tempo menor dificulta a transmissão de conteúdo, sendo necessário selecionar pontos mais críticos e essenciais para abordar. Além disso, há uma resistência a qualquer momento de capacitação e principalmente quando se avalia o conhecimento, com receios e medo de julgamentos de forma crítica o trabalho realizado.

Em relação ao protocolo, este foi elaborado e implantado para orientação sobre a correta paramentação e desparamentação de todos os EPIs que devem ser utilizados pelas copeiras e sobre o desempenho das atividades de manipulação e distribuição de alimentos, durante o turno de trabalho e no seu deslocamento ao trabalho. A elaboração ocorreu entre os meses de setembro e outubro, do ano de 2020, pelos participantes do projeto.

Os principais tópicos abordados no protocolo foram: cuidados que devem estar presentes na rotina diária como forma de prevenção da infecção por COVID-19, e que vão desde a saída de casa, até o seu retorno. Além disso, foram reforçadas a importância e frequência de higienização das mãos, bem como, indicação e forma de utilização de EPIs, como a touca, máscara cirúrgica, máscara de tecido, N95, protetor ocular ou face shield e capote ou avental. Também foi abordado sobre as boas práticas de manipulação, e rotinas da distribuição de refeições para pacientes, incluindo os diagnosticados com COVID-19 e acompanhantes.

Para o desenvolvimento do protocolo foram utilizados alguns documentos norteadores, como notas técnicas da ANVISA, manuais de processo de trabalho sobre controle de infecção hospitalar e de vigilância em saúde, além de cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação e o Manual elaborado pelo Serviço de Controle e Infecção Hospitalar do hospital, para enfrentamento da pandemia por COVID-19.

Os dados foram tabulados no Software do Excel, versão 2010 e analisados de forma descritiva com apresentação em frequência.

O projeto de pesquisa foi submetido à apreciação e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos do Instituto Multidisciplinar em Saúde da Universidade Federal da Bahia, Campus Anísio Teixeira, sob parecer consubstanciado, nº 4.239.104, de acordo com as normas estabelecidas pela resolução nº 466 do Conselho Nacional de Saúde (CNS/CONEP).

Considerando que foi realizada uma intervenção com as copeiras, visando a maior segurança no ambiente de trabalho e proteção à saúde das mesmas, frente a pandemia de COVID-19, este estudo ofereceu riscos mínimos, visto que foram seguidas todas as recomendações de distanciamento, assim como uso de EPIs e higienização do ambiente e equipamentos durante o contato com as copeiras e somente foi realizado após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Vale ressaltar, que todos os procedimentos foram realizados após autorização concedida pela Núcleo de Educação e Pesquisa (NEP) do hospital e a aprovação pelo Comitê de Ética.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da observação da rotina de distribuição de refeições aos pacientes e acompanhantes, do serviço de nutrição e dietética do Hospital Geral e a aplicação do questionário de avaliação do conhecimento prévio das copeiras, alguns pontos críticos foram detectados, incluindo a existência de práticas que implicam em maior risco de contaminação por COVID-19, principalmente relacionadas ao uso inadequado de EPI's. Durante a entrega da dieta entre um paciente e outro, verificou-se que as copeiras não realizam a higienização das mãos com álcool em gel 70%, mesmo que o produto esteja disponível em vários pontos no hospital e também no carro de transporte das refeições, o que aumenta o risco de contaminação cruzada e de infecção por COVID-19, tanto para o paciente, quanto para a copeira.

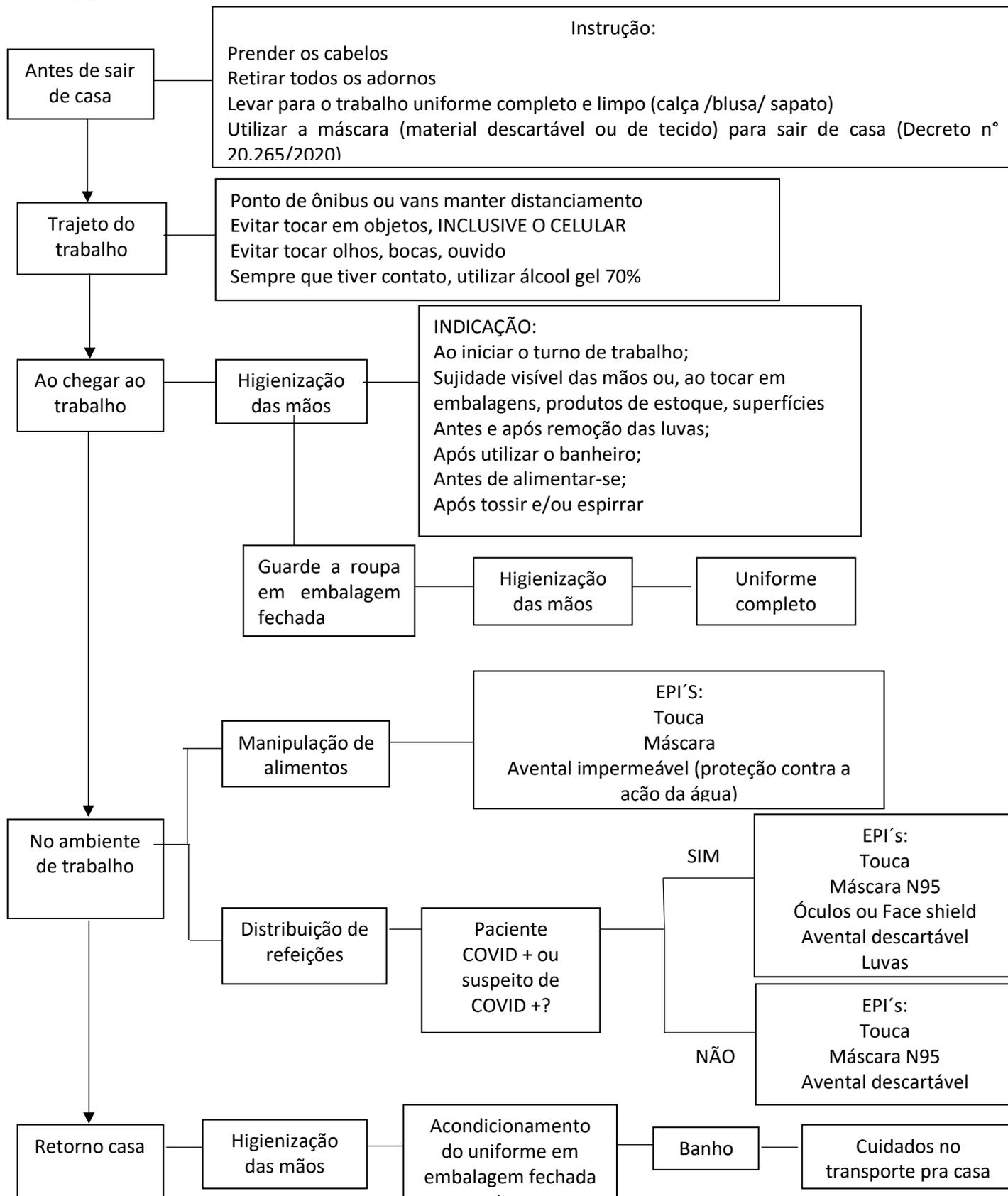
Além disso, o avental de uso recomendado para a distribuição das refeições e de fornecimento obrigatório da empresa não é utilizado na prática, o que impede que se tenha mais uma barreira de proteção. A ANVISA recomenda que em atividades durante a assistência, sem procedimentos que possam gerar aerossóis, é recomendado o uso de máscara, avental, óculos e luvas de procedimento⁸. Entretanto, durante a distribuição, em muitos setores, principalmente na emergência, as copeiras não utilizam avental e óculos de proteção, proporcionando maior risco de contaminação.

A manipulação da embalagem da dieta, seja para reduzir volume, trocar algum alimento (Ex.: fruta ou raiz) ou, até mesmo fazer a identificação com nome do paciente e as suas especificidades, devido as necessidades de cada patologia, são práticas que ocorrem constantemente nas enfermarias, gerando uma fonte de contaminação e reduzindo a qualidade da refeição ofertada. É importante que o serviço de nutrição estabeleça protocolos, fluxos e rotinas para a correta identificação do paciente na distribuição da dieta de forma que, a segurança e qualidade do cuidado nutricional sejam garantidos ao paciente⁹.

Após a identificação das inconformidades relacionadas à rotina das copeiras no Hospital Geral, foi elaborado um fluxograma de ação (Figura 2), com esquematização dos cuidados necessários para

prevenção da infecção por COVID-19. As orientações incluem ações que devem ser iniciadas em casa, durante o trajeto para o trabalho, bem como, os EPI's recomendados em cada situação e etapa desse processo. Foi ressaltado nas situações em que o paciente está suspeito ou com diagnóstico confirmado de COVID19, o uso correto dos EPI's e higienização das mãos, são de fundamental importância para evitar a contaminação e transmissão do vírus.

Figura 2- Fluxograma de ação com orientação e cuidados para a prevenção de contaminação da COVID19



Em relação à capacitação, todas as copeiras participaram de forma receptiva, com esclarecimento de todas as perguntas e dúvidas durante toda a intervenção. Uma dúvida que surgiu durante a intervenção foi sobre a possibilidade de lavar a máscara N95 e reaproveitá-la, situação considerada correta por um número considerável de participantes. De acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas, a lavagem da máscara N95 não é recomendada, e a mesma deve ser descartada após o término do turno de trabalho. Entretanto, devido à pandemia e consequente escassez de EPIs foi emitida uma recomendação na qual esse tipo de máscara poderá ter o uso prolongado seguindo algumas recomendações como: uso em conjunto com a face shield, o que pode minimizar o risco de contaminação, e sempre inspecionar o equipamento para avaliar integridade. Além disso, o documento recomenda que o serviço de controle de infecção hospitalar deve elaborar um protocolo para orientar os profissionais em relação ao uso, retirada, avaliação da integridade e armazenamento dos EPIs^{10,8,11}.

Diante disso, foi aproveitado o momento e esclarecido que a máscara N95 e cirúrgica não deve ser lavável, sendo que a cirúrgica deve ser descartada após o uso e a N95 é utilizada por 5 plantões e armazenada conforme recomendação e protocolo da SCIH do hospital¹².

Em relação ao questionário aplicado, três perguntas tinham o objetivo de avaliar a percepção das copeiras em relação ao uso e proteção dos EPIs contra a COVID 19, conforme demonstrado na Tabela 1. Foi observado antes da intervenção que algumas colaboradoras não se sentiam seguras ou não achavam importante o uso de equipamentos para a proteção contra infecção pela COVID-19. Porém, após o momento da intervenção todas as copeiras consideraram o uso de EPIs necessário e seguro, o que evidencia a existência de muitas dúvidas sobre o uso correto e funcionalidade dos equipamentos fornecidos. Este resultado corrobora com o encontrado em um estudo, no qual há maior ocorrência de riscos físicos e acidentes de trabalho pela ausência ou inadequação do uso dos EPIs, além de falta de treinamentos e supervisão inexistente¹³.

Tabela 1 - Percepção das copeiras sobre o uso de EPIs e a proteção contra a infecção pelo Covid-19.

Percepção sobre o uso de EPIs	Resultado	
	Antes capacitação % (n)	Após capacitação % (n)
Importância do uso de EPIs	Sim 96,29 (26) Não 3,71 (1)	Sim 100 (27)

Segurança ao utilizar EPI's	Sim 92,59 (25) Não 7,41 (2)	Sim 100 (27)
EPI's fornecidos pela empresa são seguros	Sim 96,29 (26) Não 3,71 (1)	Sim 100 (27)

Além da percepção em relação aos EPI's, o conhecimento em relação a paramentação, desparamentação, manipulação e distribuição de alimentos também foi avaliado, conforme demonstrado na tabela 2. Houve maior dificuldade e dúvidas sobre paramentação e desparamentação, principalmente em relação à face shield ou protetor facial. Em seu manual, a ANVISA recomenda o uso deste equipamento para a distribuição de refeições, de forma que, é uma importante barreira contra respingos de secreções, fonte de contaminação do vírus¹.

Tabela 2- Conhecimento das copeiras sobre a paramentação e desparamentação de EPI's e manipulação e distribuição de refeições

Conhecimento sobre paramentação e desparamentação	Resultado	
	Antes capacitação % (n)	Após capacitação % (n)
EPI's importantes para o trabalho seguro	Acertos 85,18 (23) Erros 14,82 (4)	Acertos 100 (27)
Higienização das mãos	Acertos 96,29 (26) Erros 3,71 (1)	Acertos 100 (27)
Uso do uniforme	Acertos 100 (27)	Acertos 100 (27)
Uso da face shield	Acertos 59,25 (16) Erros 40,75 (11)	Acertos 62,97 (17) Erros 37,03 (10)
Uso do avental	Acertos 70,37 (19) Erros 29,63 (8)	Acertos 74,08(20) Erros 25,92 (7)
Desparamentação e higienização das mãos	Acertos 100 (27)	Acertos 100 (27)
Desparamentação	Acertos 77,7 (21) Erros 22,3 (6)	Acertos 100 (27)
Uso de adornos no trabalho	Acertos 96,29 (26) Erros 3,71 (1)	Acertos 100 (27)
Comportamento durante manipulação de alimentos	Acertos 100 (27)	Acertos 100 (27)
Distribuição de refeições	Acertos 96,29 (26) Erros 3,71 (1)	Acertos 96,3 (26) Erros 3,70 (1)
Limpeza e desinfecção de carrinhos de transporte	Acertos 96,29 (26) Erros 3,71 (1)	Acertos 100 (27)

Manuseio de utensílios/recipientes das refeições dos pacientes, acompanhantes e servidores	Acertos 85,18 (23) Erros 14,82 (4)	Acertos 100 (27)
---	---------------------------------------	------------------

Os resultados mostraram um elevado percentual de erros sobre o uso da face shield, o que pode estar relacionado ao uso recente desse equipamento, que não era habitual na rotina de trabalho para as copeiras, mas, que se tornou um EPI fundamental durante a pandemia. Mesmo após a intervenção o percentual de erros permaneceu elevado sobre essa questão, o que reforça a necessidade de maior explanação e nova abordagem do tema.

Outra questão que apresentou importante percentual de erros na avaliação, foi o uso do avental e a sua finalidade. O avental ganhou destaque, principalmente durante a pandemia, pois proporciona uma proteção para o uniforme contra gotículas e possível contaminação. É importante ressaltar que após a distribuição das refeições, as copeiras retornam para a área de produção e desempenham atividades que exigem a manipulação de alimentos. Assim, com o uso do avental e correta retirada deste após a distribuição, há maior segurança para adentrar à unidade. De acordo a Nota Técnica da ANVISA, após a saída do quarto ou enfermaria de pacientes suspeitos ou confirmados com COVID-19, o avental e as luvas devem ser removidos e é necessário a higienização das mãos após a retirada. Também é ressaltado que os equipamentos como touca, óculos de proteção ou face shield e máscara não são necessários a retirada nessa situação⁸

Em relação à desparamentação, antes da intervenção existiam algumas dúvidas principalmente em relação à ordem de retirada dos EPI's e manuseio da máscara. Na capacitação, foi realizada a demonstração sobre a forma correta de retirar os equipamentos e de higienizar as mãos. Além disso, foram sanadas as dúvidas sobre a máscara N95 e sua manipulação, o que gerou 100% de acerto na segunda aplicação do questionário.

A manipulação de alimentos e distribuição de refeições, foi o tópico com maior percentual de acertos no questionário. Com esse resultado é possível observar maior esclarecimento por parte das copeiras sobre a correta manipulação dos alimentos até o momento da distribuição. A questão sobre manuseio de utensílios/recipientes das refeições dos pacientes, acompanhantes e servidores gerou dúvidas e erros no questionário, o que foi discutido durante a capacitação, com melhora do resultado na reaplicação do mesmo. A recomendação para pacientes e acompanhantes em isolamento pela COVID 19 é utilizar utensílios descartáveis, como marmitas, talheres, garrafas de água, entre outros^{8,14}.

Com base nos resultados obtidos no estudo, foi elaborado um protocolo com orientação para o desempenho das atividades, paramentação e desparamentação de EPI's para as copeiras do serviço de nutrição e dietética (Tabela 3). Este servirá de apoio e orientação para evitar possíveis

contaminações, além de oferecer maior segurança na prestação de serviços ao paciente com COVID19.

O protocolo foi estruturado em cinco eixos de discussão, onde foi apresentada a sua finalidade, indicação, abrangência e o risco que sua adesão ou realização de forma incorreta pode proporcionar à copeira. Um exemplo de tópico citado é a higienização das mãos, que tem uma relação direta com a contaminação do vírus e deve ser realizada em todo o momento dentro e fora do ambiente hospitalar. Além disso, foi abordado sobre a paramentação e desparamentação de EPI's utilizados pelas copeiras na distribuição das refeições a pacientes com diagnóstico de COVID, tema que gerou dúvidas durante a capacitação e de fundamental importância o seu uso de forma correta. Também foi incluído no protocolo sobre a importância dos cuidados ao sair e retornar pra casa, bem como, no momento de manipulação do alimento, uma vez que, as copeiras retornam para a unidade e auxiliam na montagem das refeições dos pacientes.

Tabela 3: Protocolo de paramentação, desempenho de atividades e desparamentação

PROTOCOLO DE PARAMENTAÇÃO, DESEMPENHO DAS ATIVIDADES E DESPARAMENTAÇÃO DE EPIS PARA AS COPEIRAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
Objetivo: Orientar sobre a paramentação, rotinas no trabalho e a desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIS) de copeiras do Serviço de Alimentação e Nutrição afim de prevenir infecções pelo COVID-19.	
Definição: Higienização das mãos	<p>Finalidade: Instituir e promover a higiene das mãos nos serviços de saúde com o intuito de prevenir e controlar as infecções causadas pela COVID-19, visando a segurança do paciente, dos profissionais de saúde e de todos aqueles envolvidos nos cuidados aos pacientes</p> <p>Indicadores: As mãos são uma importante via para contaminação, sendo recomendado a frequente higienização para evitar a disseminação do vírus</p> <p>Abrangência: A recomendação para correta higienização das mãos é a lavagem constante e de maneira correta com água e sabão e/ou utilização de desinfetantes à base de álcool</p> <p>Fatores de risco (Individual/Ambiente Hospitalar): Após a inserção ou retirada de cada EPI é necessário a higienização das mãos em cada etapa</p>
Definição: Cuidados ao sair de casa, trajeto para o trabalho e ao chegar ao trabalho	<p>Finalidade: Orientar sobre os cuidados básicos ao sair de casa e no trajeto ao trabalho, de forma que, minimize os riscos de contaminação pelo vírus</p> <p>Indicadores: Existem diversas formas de contaminação do vírus da COVID19, o que leva a necessidade de serem tomados os cuidados em todo o momento, minimizando os riscos de contaminação e transmissão do vírus.</p> <p>Abrangência: Uso de máscara, manter distanciamento, evitar tocar em objetos no trajeto ao trabalho, utilizar sempre álcool em gel</p>

		<p>Fatores de risco (Individual/Ambiente Hospitalar): A transmissão pode ocorrer por contato próximo com pessoas infectadas pelo vírus, e também por superfícies ou objetos contaminados</p>
<p>Definição: Paramentação e desparamentação</p>		<p>Finalidade: Orientar sobre os EPI's recomendados para cada tipo de serviço e setor, além da correta utilização e retirada</p> <p>Indicadores: Recomenda-se a paramentação específica e o EPI adequado, conforme tipo de assistência</p> <p>Abrangência: Paciente suspeito ou confirmado com COVID-19 A copeira deve utilizar os EPI's: Touca, máscara N95, Face shield ou óculos de proteção, avental e luvas – Deixar a refeição em cima da mesa do paciente ou acionar a equipe de enfermagem. A desparamentação deve ser realizada com cuidado, sendo recomendado a higienização das mãos após a retirada de cada EPI.</p> <p>Fatores de risco (Individual/Ambiente Hospitalar): A contaminação é favorecida devido a proteção inadequada ou contaminação durante a retirada do EPI</p>
<p>Definição: Manipulação de alimentos e distribuição de refeições</p>		<p>Finalidade: Instruir sobre as boas práticas e procedimentos necessários para a manipulação e oferta segura do alimento</p> <p>Indicadores: Apesar de não ser comprovado a contaminação direta pela COVID-19 através do alimentos, é recomendado a adoção das Boas Práticas de Fabricação, de forma que, seja garantida a oferta segura do alimento.</p> <p>Abrangência: Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos, com água e sabão, ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário, reforçando os cuidados com as orientações pertinentes à Covid-19. Durante a manipulação, os EPI's necessários são: Touca, máscara, avental impermeável e luvas (alimentos prontos)</p> <p>Fatores de risco: Não adoção de medidas de higiene e contaminação cruzada favorecem a perda de qualidade e riscos de infecção do trabalhador</p>
<p>Definição: Medidas específicas com pacientes com diagnóstico Covid-19 (procedimentos, evasão e notificação)</p>		<p>Finalidade: Orientar as copeiras sobre a rotina e cuidados com o paciente com diagnóstico de COVID19</p> <p>Indicadores: É necessário adotar ações para impedir a contaminação do trabalhador, bem como, a disseminação do vírus</p> <p>Abrangência: Utilizar EPI's para adentrar o quarto do paciente (Touca, Máscara N95, face shield, avental, luvas) – Deixar refeições em cima da mesa – Utilizar utensílios descartáveis</p> <p>Fatores de risco (Individual/Ambiente Hospitalar): Contaminação do trabalhador devido a alta transmissibilidade do vírus</p>

Com a intervenção realizada com as copeiras foi possível obter um resultado positivo e contribuir para agregar conhecimentos, além de possibilitar esclarecimento de dúvidas sobre o assunto. A aplicação do questionário após a capacitação resultou em maiores acertos nas respostas.

É necessário ressaltar que houve dificuldades em relação a literatura e embasamento teórico, uma vez que, diante da recente situação de pandemia, os estudos sobre COVID-19 e Unidades de Alimentação e Nutrição, principalmente voltados para o trabalhadores da produção como as copeiras, ainda são escassos ou inexistentes.

CONCLUSÃO

O estudo revelou que o conhecimento sobre EPI's se encontram limitados, ocasionando dúvidas sobre o tema, principalmente em relação a paramentação e desparamentação. A capacitação sobre o uso correto de EPI's, manipulação e distribuição de alimentos gerou efeito positivo sobre as copeiras e o serviço, interferindo positivamente no esclarecimento de dúvidas e melhoria na assistência.

Diante do novo cenário de pandemia e existência de mudanças na rotina e no serviço da unidade, a criação de um protocolo sobre paramentação e desparamentação, bem como manipulação e distribuição de alimentos se fez necessária, possibilitando redução da contaminação pelo COVID-19 entre as copeiras da unidade.

REFERÊNCIAS

1. ANVISA. NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília. Abril, 2020.
2. CHATE, R. G et al. Apresentação tomográfica da infecção pulmonar na COVID-19: experiência brasileira inicial. J Bras Pneumol. São Paulo. V.46. Março. 2020
3. LIU, M. et al. Use of personal protective equipment against coronavirus disease 2019 by healthcare professionals in Wuhan, China: cross sectional study. BMJ RESEARCH. China. Junho, 2020.
4. FERREIRA, J.S et al. Conhecimento, Atitudes e Práticas em Segurança Alimentar de Manipuladores de Alimentos em Hospitais Públicos de Salvador, Bahia. Revista Baiana de Saúde Pública. v.37, Suplemento 1, p.35-55 jan./mar. 2013
5. BRANDÃO, S. C. S. et al. Obesidade e risco de COVID-19: grave [livro eletrônico]. -- 1. ed. -- Recife. Julho, 2020.
6. ELHADI, M. et al. Assessment of Healthcare Workers ' Levels of Preparedness and Awareness Regarding COVID-19 Infection in Low-Resource Settings. Am. J. Trop. Med. Hyg.p.1-6. 2020
7. Hospital Geral de Vitória da Conquista. Secretaria de Saúde do Estado da Bahia (SESAB). Salvador. Disponível em: <<http://www.saude.ba.gov.br/hospital/hospital-geral-de-vitoria-da-conquista/>>. Acesso em: 18 jul. 2020.

8. ANVISA. NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº 04/ Orientações para serviços de saúde: medidas de prevenção e controle que devem ser adotadas durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus (Sars-Cov-2). Brasília. Abril, 2020.
9. SANTOS, T.O.C.G. Protocolo de identificação do paciente no fornecimento de dietas hospitalares. Tese de mestrado, Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará. Belém-Pará. 17p. 2018.
10. ABNT. Equipamento de proteção respiratória —Peça semifacial filtrante para partículas. Rio de Janeiro. 2011.
11. BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). Plano de convivência com a covid-19 nos ambientes alimentares da Fundação Oswaldo Cruz. Brasília. 2020.
12. Hospital Geral de Vitória da Conquista. Manual do SCIH – Orientações para o uso de EPI's – Equipamentos de Proteção Individual durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo COVID-19. Abril. 2020.
13. VELASCO, J.C; MOLINA, V.B.C. Condições de trabalho, saúde e segurança dos colaboradores das unidades de alimentação e nutrição. Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS). São Paulo. p. 16-31. v. 2, n.03. 2020
14. MARQUES, M. Orientações para boas práticas em alimentação e nutrição hospitalar no enfrentamento da covid-19. Cegraf-UFG. Goiânia. 2020.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O presente termo em atendimento à Resolução 466/2012, destina-se a esclarecer ao participante da pesquisa intitulada “Uso de EPIs por Copeiras do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Geral De Vitória Da Conquista (HGVC), frente à Pandemia do Covid-19, sob responsabilidade dos pesquisadores Alice Oliveira Prado, Gabriela Brito de Lima, Vivian Francielle França e Luiz Gustavo Vieira Cardoso.

Objetivo: Avaliar o uso de EPI's por copeiras do serviço de nutrição e dietética do hospital geral

Participação: Serão incluídos as copeiras do Serviço de Nutrição e Dietética de todos os turnos que concordarem em participar da pesquisa e tiverem o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) assinado.

Metodologia: Após a participação confirmada, será realizada uma capacitação no turno de trabalho em horários que não comprometam o fluxo do serviço com duração média de 20 a 30 minutos. Além disso, será aplicado um questionário simples, de fácil compreensão e rápido preenchimento, formado por questões objetivas sobre o uso de EPI's, antes e após a capacitação.

Desconfortos e riscos: Os riscos ou desconfortos aos participantes durante a capacitação são considerados mínimos, visto que as capacitações serão realizadas no próprio refeitório da unidade, que conta com espaço suficiente para receber esses grupos, respeitando todas as recomendações de distanciamento de 1 metro entre as pessoas, uso de máscaras e higienização, para garantir a segurança e proteção à saúde de todos os participantes. A elaboração do questionário simples e com perguntas objetivas foi pensado para reduzir o cansaço que pode ocorrer durante o seu preenchimento. Além disso, para evitar constrangimento e exposição dos participantes não haverá identificação preservando o anonimato.

Benefícios: Além da garantia da oferta segura do alimento para os pacientes, diagnosticados com COVID-19 ou não, acompanhantes e funcionários a intervenção realizada pode proporcionar melhorias no serviço que garantam a maior segurança e proteção da saúde dos funcionários.

Participação Voluntária: A participação no estudo será voluntária podendo o participante recusar-se ou interromper sua participação em qualquer fase da pesquisa sem nenhum prejuízo ou dano, justificativa ou penalização.

Quem devo entrar em contato em caso de dúvida: Em qualquer etapa do estudo você terá acesso aos profissionais responsáveis pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. Os responsáveis pelo estudo nessa instituição são Alice Oliveira Prado e Gabriela Brito de Lima e os Professores Doutores Vivian Francielle França e Luiz Gustavo Vieira Cardoso, que poderão ser encontradas no endereço: Rua Hormindo Barros, nº 58, quadra 17, lote 58, bairro Candeias, CEP: 45.029-094 do IMS – UFBA, ou nos respectivos telefones: (77) 998218308/ (71) 992974089 e e-mails: aliceprado1912@hotmail.com e gabriela.nutri@yahoo.com.br.

Em caso de dúvidas com respeito aos aspectos éticos deste estudo, você poderá consultar: CEP/IMS - UFBA- COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA, VITÓRIA DA CONQUISTA (BA) - CEP: 45.029-094, FONE: (77) 3429-2720 (Período matutino) /E-MAIL: cepims@ufba.br.

Consentimento para participação: Eu estou de acordo com a participação neste estudo e fui esclarecido quanto os objetivos, aos procedimentos, e os possíveis riscos envolvidos na minha participação. Os pesquisadores me garantiram esclarecimento sobre a pesquisa e o direito de desistir da participação em qualquer momento, sem trazer prejuízo à minha pessoa ou à minha família, garantindo sigilo dos dados quanto à minha identificação, neste estudo não me trará nenhum benefício econômico.

Vitória da Conquista, _____ de _____ 2020.

Nome do participante da pesquisa

Assinatura do participante da pesquisa

RG:

Assinatura do pesquisador responsável

QUESTIONÁRIO SOBRE O USO DE EPIS E AS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELAS COPEIRAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HGVC

1) Você considera importante o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) durante seu trabalho?

- a. () Sim
- b. () Não

2) Você se sente mais seguro utilizando os EPI's?

- a. () Sim
- b. () Não

3) Você considera que os EPI's fornecidos pela empresa oferecem proteção adequada contra o COVID-19?

- a. () Sim
- b. () Não

4) Quais EPI's são importantes para tornar seu trabalho mais seguro e evitar infecção pelo Coronavírus?

- a. () Touca, máscara, avental, óculos ou face shield
- b. () Máscara, luva, touca e avental
- c. () Touca, máscara, propé e luva

5) Quais adornos posso utilizar durante o trabalho?

- a. () Brincos e anéis
- b. () Anéis e pulseiras
- c. () Nenhum adorno

6) O que deve ser utilizado para realizar a correta higienização das mãos?

- a. () Água e sabão ou álcool em gel 70%
- b. () Álcool líquido 70% diluído em água
- c. () Apenas água corrente

7) No desempenho de suas atividades de trabalho você pode conversar, cantar, assobiar e manipular dinheiro ou celular?

- a. () Sim
- b. () Não

8) Sobre o momento da distribuição das refeições aos pacientes, marque a alternativa correta:

- a. () As embalagens podem ser rompidas para realizar retirada ou troca de algum alimento.
- b. () Os talheres devem estar separados e protegidos em embalagem individual.
- c. () As bandejas devolvidos pelo paciente, manipuladas ou não, podem se reutilizadas.

9) Com relação ao uniforme, marque a alternativa correta:

- a. () Deve ser utilizado somente dentro das dependências do hospital.
- b. () Não é recomendado trocá-lo após o fim do turno de trabalho, podendo voltar para casa com o uniforme.
- c. () Não é necessário trocar o uniforme quando estiver apresentando sujidades.

10) Sobre o protetor ocular ou face shield, marque a alternativa incorreta:

- a. () Devem ser utilizados quando houver risco de exposição a respingos de sangue, secreções corporais e excreções.
- b. () Podem ser compartilhados entre os profissionais.
- c. () Após o uso, devem ser lavados com água e sabão, desinfetados com surfic e depois, acondicionados em local adequado.

11) Qual a importância do uso de avental?

- a. () Evitar a contaminação do uniforme, quando for necessário sair da área de preparação das refeições, incluindo o momento de distribuição.
- b. () Evitar que o uniforme fique sujo durante o preparo das refeições.
- c. () Proteger o uniforme durante o turno de trabalho, para que ele possa ser utilizado nas áreas externas do hospital

12) Durante a desparamentação dos EPI's, é necessário realizar a higienização das mãos?

a. () Sim

b. () Não

13) Com relação à desparamentação dos EPI's, marque a alternativa correta:

a. () A touca deve ser retirada inicialmente, deixando os cabelos caírem sobre o avental.

b. () A máscara deve ser retirada e higienizada com água e sabão.

c. () O uniforme deve ser armazenado em embalagem apropriada para evitar contaminação.

14) Deve ser realizada a limpeza e desinfecção dos carrinhos de transporte das refeições após retorno de cada turno de distribuição de alimentos?

a. () Sim

b. () Não

15) Como devem ser os utensílios/recipientes utilizados para acondicionar as refeições dos pacientes, acompanhantes e servidores?

a. () Os utensílios/recipientes devem ser descartáveis para evitar o retorno dos mesmos para a área de produção.

b. () Os utensílios/recipientes devem ser de plástico ou metal, para que sejam higienizados ao retornar para a área de produção.

NORMAS DE PUBLICAÇÃO DA REVISTA

Condições para submissão

Como parte do processo de submissão, os autores são obrigados a verificar a conformidade da submissão em relação a todos os itens listados a seguir. As submissões que não estiverem de acordo com as normas serão devolvidas aos autores.

- A contribuição é original e inédita, e não está sendo avaliada para publicação por outra revista; caso contrário, deve-se justificar em "Comentários ao editor".
- O arquivo da submissão está em formato Microsoft Word, OpenOffice ou RTF.
- O autor é responsável pelo trabalho e responde pela co-autoria incluída no trabalho. Os co-autores devem ser inseridos nos metadados do trabalho no processo de submissão.
- O texto segue os padrões de estilo e requisitos bibliográficos descritos em Diretrizes para Autores, na página Sobre a Revista.
- Em caso de submissão a uma seção com avaliação pelos pares (ex.: artigos), as instruções disponíveis em Assegurando a avaliação pelos pares cega foram seguidas.

Diretrizes para Autores

Agradecemos pela escolha de publicar seu trabalho em nossa revista. A RASBRAN não cobra dos autores qualquer tipo de taxa ou contribuição financeira para a publicação de artigos, resenhas ou qualquer outro texto publicado.

Para submissão é necessário atender os critérios abaixo:

1) Quanto ao envio do documento

- a) A revista é aberta à submissão de pesquisadores e profissionais no Brasil e no exterior, cujos trabalhos podem ser submetidos no idioma português, inglês ou espanhol;
- b) Os artigos devem ser originais, relatos de caso, revisões sistemáticas e integrativas não sendo aceita submissão simultânea a outras publicações;
- c) Possíveis conflitos de interesse devem ser informados durante o preenchimento dos dados na submissão. Uma vez que o artigo seja aceito para publicação, o(s) autor (es) deve(m) imprimir e assinar os termos de cessão de direitos autorais e de responsabilidade e incluir como documento complementar na submissão do artigo;
- d) O(s) autor(es) é(são) responsável(eis) pelo conteúdo do texto e imagens e deve(m) informar a não publicação anteriormente em outra revista científica no país e no exterior. Ao inserir figuras, tabelas e

quadros compilados da internet, estes deverão ser acompanhados de permissão escrita ou comprovação de que se trata de portal de livre acesso;

e) No momento da submissão pela plataforma preencha as informações do(s) autor(es) nome(s), biografia, vínculo institucional, e-mail e ORCID (<https://orcid.org/>), pois são estes dados que constarão no artigo quando publicado. Não serão incluídos outros autores após a submissão;

A identificação dos autores, bem como as propriedades do arquivo devem ser removidas do texto do artigo submetido.

f) O arquivo do documento deve ser encaminhado em formato ".doc" ou ".docx." (Word for Windows). **Não serão aceitos arquivo em PDF;**

g) Ao encaminhar os originais, os autores cedem os direitos de primeira publicação para a **Revista da Associação Brasileira de Nutrição** e aceitam que seu trabalho seja publicado de acordo com nossa Declaração de Direito Autoral;

h) A RASBRAN não se responsabiliza ou endossa as opiniões emitidas pelos autores dos artigos, salientando que as opiniões são de sua exclusiva responsabilidade;

i) As submissões devem ser preparadas de acordo com o modelo para a formatação do documento. Os artigos que não usarem o modelo não serão encaminhados para avaliação.

2) Quanto a ética e legalidade

Artigos envolvendo ensaios clínicos e demais estudos com seres humanos devem ser enviados acompanhados do número do registro e da Comissão de Ética Institucional onde foi aprovado. Não serão aceitos estudos realizados ilegalmente.

Pesquisas com animais deverão seguir as diretrizes do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal – CONSEA. A legislação pode ser encontrada no website do Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações <http://www.mctic.gov.br/mctic/opencms/institucional/concea/>. A adesão a esses princípios deve constar no artigo, por meio do número de registro e identificação da comissão de ética institucional onde foi aprovado.

Autores estrangeiros de artigos envolvendo pesquisas em humanos ou animais devem consultar a legislação de seu país e citar no artigo a adequação às normas e princípios éticos aplicáveis, bem como a fonte desses. Recomenda-se adequação à Declaração de Helsinque (<http://www.wma.net/e/policy/>) e/ou às regras previstas pelo OLAW – EUA (Office of Laboratory Animal Welfare - <http://grants.nih.gov/grants/olaw/olaw.htm>).

As revisões sistemáticas deverão utilizar e estar adequadas os critérios do PRISMA (Principais Itens para Relatar Revisões sistemáticas e Meta-análises).

O periódico RASBRAN segue o padrão estabelecido pelo ICMJE (International Committee of Medical Journal Editors). Para mais informações úteis à boa preparação de um artigo, leia o documento "Requirements for manuscripts submitted to biomedical journals", na íntegra no site <http://www.icmje.org>. As principais diretrizes do documento original estão contidas neste manual.

Para artigos sobre estudos clínicos, sugerimos seguir as diretrizes estabelecidas pelo CONSORT (www.consort-statement.org). O CONSORT estabelece uma lista de checagem de itens, que facilita aos autores verificar se seu estudo está sendo feito e relatado de forma clara, precisa, ética e cientificamente válida.

3) Quanto a estrutura e formatação do documento

Abaixo seguem as orientações quanto a formatação do documento submetido:

- a) tipo de papel: tamanho A4;
- b) margens: margens superior e inferior 1,5 cm, margens esquerda e direita de 2 cm;
- c) espaço entre linhas: 1,5, exceto resumo em espaço simples;
- d) fonte: *calibri* tamanho 12;
- e) As imagens deverão ser estar em extensão JPEG ou TIF, com resolução mínima de 150 dpi;
- f) As figuras e quadros são identificadas na parte inferior com título designativo, número de ordem no texto, hífen e título (Exemplo: Quadro 1 – Tipos de deficiências nutricionais). Não são mencionadas as fontes de figuras e quadros quando elaboradas pelo próprio autor do artigo;
- g) As tabelas são identificadas na parte superior com título designativo, número de ordem no texto, hífen e título (Exemplo: Tabela 1 – Índice de deficiências nutricionais). Não são mencionadas as fontes das tabelas quando elaboradas pelo próprio autor do artigo;
- h) As citações e referências deverão atender ao estilo Vancouver.

Segue a estrutura de apresentação do **artigo**:

- a) Título;

O título do artigo deve vir primeiramente em português e, em seguida, em inglês. Use caixa-alta (letra maiúscula) apenas para a primeira letra do título do artigo, exceto para palavras onde o uso de caixa-alta e caixa-baixa (letras maiúsculas e minúsculas) se faz gramaticalmente necessário (por exemplo, siglas, nome de pessoas, cidades etc.).

- b) Nome(s) do(s) Autor(es);

O(s) nome(s) do(s) autor(es), bem como os seus dados, deve(m) ser cadastrado(s) durante o processo de submissão do artigo no portal da revista. Se o artigo possuir mais de um autor, clicar em INCLUIR AUTOR e preencher os campos. Não serão incluídos outros autores após a submissão.

O(s) nome(s) do(s) autor(es) deve(m) ser omitido(s) no corpo de texto. Para garantir que seu artigo seja revisado às cegas, não inclua em sua redação seu nome, instituição ou qualquer outra menção que possa identificá-lo como autor.

- c) Resumo (Português e Inglês);

O resumo deve ser estruturado (Objetivo, Método, Resultados e Conclusão), com no mínimo 150 e no máximo 250 palavras. Assim como o título do artigo, o resumo deve ser apresentado primeiramente em português e em seguida, em inglês.

- d) Palavras-chave/Keywords;

As palavras-chave, que definem o tema do estudo, devem vir após o resumo, incluindo no mínimo 3 e no máximo 6 termos de indexação, sempre no idioma da publicação e em inglês separadas por ponto entre si. Padronize seus descritores em Ciências da Saúde, preferencialmente, nos websites: <http://decs.bvs.br> ou www.nlm.nih.gov/mesh.

As palavras-chave e keywords deverão ser colocadas logo abaixo do resumo e abstract respectivamente.

e) Texto do artigo;

Os textos do artigo devem ser divididos em Introdução, Método, Resultados, Discussão e Conclusão. O artigo não deverá ultrapassar 25 páginas. Deve ser iniciado na mesma página dos resumos e das palavras-chave (keywords).

f) Seções;

O artigo não deve ter mais de três níveis de subseções.

g) Figuras, quadros e tabelas;

As figuras, tabelas e quadros devem receber numeração sequencial, seguindo a ordem de citação. Recomenda-se que sejam colocados perto do parágrafo a que se referem.

h) Considerações sobre direitos autorais;

Para evitar violação das leis de direitos autorais, não utilize longas e muitas citações de uma mesma fonte, ou figuras publicadas previamente sem um documento de autorização de uso dos direitos autorais. Isto também se refere a imagens produzidas por você autor, mas que já tenham sido publicadas em outro veículo, caso o seu direito autoral tenha sido transferido à editora. Autores que não fornecerem a autorização de uso de direitos autorais terão seus artigos devolvidos. Trataremos rigorosamente violações de direitos autorais.

i) Agradecimento;

O agradecimento às contribuições ou apoios recebidos no desenvolvimento do artigo deve ser acrescentado ao final do texto principal, **após a seção “Referências”**, sob o título “Agradecimento” (no singular). Incluído na versão final após aprovação para publicação.

j) Referências;

As referências devem seguir o estilo Vancouver. Os periódicos devem ser abreviados segundo o “Catálogo NLM” (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nlmcatalog/journals>). As referências deverão ser numeradas consecutivamente segundo a ordem de citação no texto. A seguir seguem exemplos de como as referências de acordo com estilo Vancouver:

Artigos

1. Baladia E, Basulto J. Sistema de clasificación de los estudios en función de la evidencia científica. Dietética y nutrición aplicada basadas en la evidencia (DNABE): una herramienta para el dietista-nutricionista del futuro. Rev Esp Nutr Hum Diet. 2008;12(1):11-9.
2. Machado WM, Capelar SM. Avaliação da eficácia e do grau de adesão ao uso prolongado de fibra dietética no tratamento da constipação intestinal funcional. Rev. Nutr. [Internet]. 2010 [acesso em

2020 Fev 14];23(2). Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732010000200006&lng=isso&nrm=isso&tlng=pt

Referenciando livros e teses

3. Gil A. Tratado de Nutrición. 2a ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2010.
4. Silva CLM. Características do suporte nutricional como preditores de sobrevida em pacientes graves [tese]. Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro; 2008.

Referenciando websites

5. Instituto Nacional do Câncer. Estimativa da Incidência de câncer em 2008 no Brasil e nas cinco regiões (Estimates of cancer incidence in Brazil and the five regions) [Internet]. Rio de Janeiro: INCA; c1996-2007 [acesso em 2017 Dec 10]. Disponível em: http://www.inca.gov.br/conteudo_view.asp?id=1793/.
6. Ministério da Saúde (BR), Secretaria de Atenção à Saúde, Política Nacional de Humanização da Atenção e Gestão do SUS. Acolhimento e classificação de risco nos serviços de urgência [Internet]. Brasília: Ministério da Saúde; 2009. [acesso em 2020 Jul 10]. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/acolhimento_classificacao_risco_servico_urgencia.pdf

Deve-se utilizar o padrão convencionado pela Biblioteca Nacional de Medicina dos EUA. Para outros tipos de referências, consulte <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/bv.fcgi?rid=citmed> ou https://www.nlm.nih.gov/bsd/uniform_requirements.html (manual simplificado).

Artigos Originais

Política padrão de seção

Declaração de Direito Autoral

A Revista se reserva no direito de efetuar, se necessário, alterações de ordem normativa, ortográfica e gramatical, com vistas a manter o padrão culto da língua, respeitando, porém, o estilo dos autores. Ao encaminhar os originais, os autores cedem os direitos de primeira publicação para a Revista da Associação Brasileira de Nutrição e aceitam que seu trabalho seja publicado de acordo com nossa Declaração de Direito Autoral.

Os documentos publicados serão atribuídos a licença



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons - Atribuição 4.0 Internacional.

Política de Privacidade

Os nomes e endereços informados nesta revista serão usados exclusivamente para os serviços prestados por esta publicação, não sendo disponibilizados para outras finalidades ou a terceiros.