

## SAÚDE E BEM-ESTAR: CONTROLE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS PARA A PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA

HEALTH AND WELL-BEING: FOOD CONTROL AND SAFETY FOR THE  
PREVENTION OF MICROBIOLOGICAL CONTAMINATION

SALUD Y BIENESTAR: CONTROL E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LA  
PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA

**Maria do Socorro da Conceição Vaz<sup>1</sup>, Ráddyla Beatriz Damasceno Aguiar<sup>2</sup>, Marcelo dos Santos Feitosa<sup>3</sup>, João Henrique Viana de Sousa<sup>4</sup>, Joaquina Madalena<sup>5</sup>, Fabrícia Moraes Arcoverde de Macêdo<sup>6</sup>**

DOI: 10.54899/dcs.v23i88.5087

Recibido: 26/02/2026 | Aceptado: 20/03/2026 | Publicación en línea: 27/03/2026.

### RESUMO

O presente estudo teve como objetivo analisar a importância do controle e da segurança de alimentos na prevenção da contaminação microbiana e na promoção da saúde e do bem-estar. Para isso, adotou-se uma abordagem qualitativa, de caráter exploratório, com a participação de 8 profissionais selecionados por conveniência, atuantes na área de manipulação, controle e fiscalização de alimentos. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas em profundidade, permitindo a obtenção de relatos detalhados acerca das práticas, percepções e desafios enfrentados no contexto profissional, sendo os dados analisados por meio da técnica de análise do discurso. Os resultados evidenciaram que, embora os profissionais reconheçam a relevância das boas práticas de manipulação e demonstrem conhecimento sobre medidas de controle sanitário, ainda persistem desafios relacionados à infraestrutura, capacitação, cultura organizacional e condições de trabalho, que impactam diretamente na efetividade das ações de prevenção. Constatou-se, ainda, que fatores como falhas humanas, sobrecarga de trabalho e ausência de supervisão contínua contribuem para o risco de contaminação microbiana, indicando a necessidade de ações integradas que envolvam qualificação profissional, gestão eficiente e fortalecimento da cultura de segurança alimentar.

**Palavras-chave:** Controle e Segurança de Alimentos. Prevenção. Agentes Microbiológicos.

<sup>1</sup> Especialista em Saúde Estratégia Saúde da Família, Centro Universitário Claretiano (CLARETIANO), Boa Vista, Roraima, Brasil. E-mail: maria.vazrr@hotmail.com

<sup>2</sup> Especialista em Nutrição e Estética Funcional, Centro Universitário de Ciências e Tecnologia do Maranhão (UNIFACEMA), Caxias, Maranhão, Brasil. E-mail: raddydamascenoc@gmail.com

<sup>3</sup> Mestre em Desenvolvimento Humano: Formação, Políticas e Práticas Sociais, Universidade de Taubaté (UNITAU), Taubaté, São Paulo, Brasil. E-mail: marcelofeitosa.santos@gmail.com

<sup>4</sup> Doutorando em Administração, Universidade de Fortaleza (UNIFOR), Fortaleza, Ceará, Brasil. E-mail: joaohenrique@unifor.br

<sup>5</sup> Doutoranda em Saúde Pública, Universidad San Lorenzo (UNISAL), Paraguay. E-mail: Joaquinamlena@gmail.com

<sup>6</sup> Especialista em Saúde Pública, Universidade de Pernambuco (UPE), Garanhuns, Pernambuco, Brasil. E-mail: m.fabriciamoraes@gmail.com

## ABSTRACT

This study aimed to analyze the importance of food control and safety in preventing microbiological contamination and promoting health and well-being. To this end, a qualitative, exploratory approach was adopted, with the participation of 8 professionals selected by convenience sampling, working in the area of food handling, control, and inspection. Data collection was carried out through in-depth interviews, allowing for detailed accounts of practices, perceptions, and challenges faced in the professional context. The data were analyzed using discourse analysis techniques. The results showed that, although professionals recognize the relevance of good handling practices and demonstrate knowledge of sanitary control measures, challenges related to infrastructure, training, organizational culture, and working conditions persist, directly impacting the effectiveness of prevention actions. It was also found that factors such as human error, work overload, and lack of continuous supervision contribute to the risk of microbiological contamination, indicating the need for integrated actions involving professional qualification, efficient management, and strengthening of a food safety culture.

**Keywords:** Food Control and Safety. Prevention. Microbiological Agents.

## RESUMEN

Este estudio tuvo como objetivo analizar la importancia del control y la inocuidad alimentaria para prevenir la contaminación microbiológica y promover la salud y el bienestar. Para ello, se adoptó un enfoque cualitativo y exploratorio, con la participación de 8 profesionales seleccionados mediante muestreo por conveniencia, que trabajan en el área de manipulación, control e inspección de alimentos. La recopilación de datos se realizó mediante entrevistas en profundidad, lo que permitió obtener información detallada sobre prácticas, percepciones y desafíos en el contexto profesional. Los datos se analizaron mediante técnicas de análisis del discurso. Los resultados mostraron que, si bien los profesionales reconocen la relevancia de las buenas prácticas de manipulación y demuestran conocimiento de las medidas de control sanitario, persisten desafíos relacionados con la infraestructura, la capacitación, la cultura organizacional y las condiciones laborales, lo que impacta directamente la efectividad de las acciones de prevención. También se encontró que factores como el error humano, la sobrecarga de trabajo y la falta de supervisión continua contribuyen al riesgo de contaminación microbiológica, lo que indica la necesidad de acciones integradas que incluyan la cualificación profesional, una gestión eficiente y el fortalecimiento de una cultura de inocuidad alimentaria.

**Palabras clave:** Control e Inocuidad Alimentaria. Prevención. Agentes Microbiológicos.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución- NoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

---

## INTRODUÇÃO

A presente pesquisa aborda a temática da saúde e bem-estar, com foco no controle e na

segurança de alimentos como estratégia fundamental para a prevenção de contaminação microbiológica. Trata-se de um tema de grande relevância no contexto contemporâneo, considerando o aumento das doenças transmitidas por alimentos e os impactos diretos na saúde pública Santos; Rodrigues, 2024; Souza, 2024). Nesse sentido, a garantia da qualidade sanitária dos alimentos envolve práticas rigorosas de higiene, armazenamento, manipulação e fiscalização, sendo essencial para a promoção da saúde coletiva e a redução de riscos à população (Oliveira et al., 2024; Pereira et al., 2023).

Conforme reiteram Batista e Freitas (2023), a adoção de medidas eficazes de controle sanitário e boas práticas na manipulação de alimentos é indispensável para minimizar riscos de contaminação e garantir a segurança alimentar. Nesse contexto, destaca-se a importância da atuação integrada entre profissionais, estabelecimentos e órgãos fiscalizadores, visando assegurar padrões adequados de qualidade e proteção à saúde da população (Vieira et al., 2025; Bergamo et al., 2026; Figueirôa et al., 2025).

Assim, no que concerne à problematização, buscou-se indagar a seguinte questão de pesquisa: “De que maneira o controle e a segurança de alimentos contribuem para a prevenção da contaminação microbiológica e para a promoção da saúde e bem-estar da população?” Tal questionamento emerge da necessidade de compreender os fatores que influenciam a contaminação alimentar, bem como as estratégias eficazes para sua prevenção, considerando tanto os aspectos técnicos quanto as práticas adotadas por profissionais e estabelecimentos do setor alimentício.

O objetivo geral desta pesquisa consiste em analisar a importância do controle e da segurança de alimentos na prevenção da contaminação microbiológica e na promoção da saúde e bem-estar. Como objetivos específicos, destacam-se: (i) identificar os principais agentes microbiológicos envolvidos na contaminação de alimentos; (ii) discutir as práticas de higiene e manipulação segura de alimentos; (iii) analisar o papel da vigilância sanitária e das normas regulamentadoras; e (iv) compreender os impactos da contaminação alimentar na saúde da população. Esses objetivos orientam a investigação e possibilitam uma análise abrangente e fundamentada do tema.

A justificativa deste estudo fundamenta-se na relevância social e científica da temática, tendo em vista que a segurança alimentar é um dos pilares essenciais da saúde pública. A prevenção da contaminação microbiológica não apenas reduz a incidência de doenças, mas também contribui para a melhoria da qualidade de vida da população. Além disso, o estudo se

mostra pertinente diante da necessidade de fortalecer práticas seguras no setor alimentício, bem como de ampliar o conhecimento sobre os riscos associados à manipulação inadequada de alimentos.

Por fim, quanto à estrutura, o presente artigo está organizado em quatro seções principais: inicialmente, apresenta-se a introdução, na qual são expostos o tema, a problematização, os objetivos e a justificativa do estudo; em seguida, descrevem-se os métodos utilizados na condução da pesquisa; posteriormente, são apresentados os resultados e a análise dos dados obtidos; e, por fim, expõem-se as considerações finais, nas quais são sintetizados os principais achados, bem como discutidas as contribuições e limitações do estudo.

## **MÉTODOS**

A pesquisa foi conduzida a partir de uma abordagem qualitativa, com o objetivo de compreender, em profundidade, as percepções e práticas relacionadas ao controle e à segurança de alimentos no contexto profissional. A investigação foi realizada com uma amostra composta por 8 profissionais atuantes em atividades diretamente vinculadas à manipulação, fiscalização ou controle sanitário de alimentos, selecionados por conveniência, considerando a acessibilidade e a disponibilidade para participação no estudo (Lima; Marta, 2026).

Inicialmente, foi realizado contato com os responsáveis pelos estabelecimentos ou setores nos quais os participantes estavam inseridos, com a finalidade de apresentar os objetivos da pesquisa e obter autorização para sua realização. Após essa etapa, os profissionais foram convidados individualmente a participar do estudo, sendo devidamente informados sobre os procedimentos metodológicos, os objetivos da pesquisa, bem como sobre a garantia de sigilo e confidencialidade das informações prestadas.

A coleta de dados ocorreu por meio da realização de entrevistas em profundidade, previamente agendadas de acordo com a disponibilidade dos participantes. As entrevistas foram conduzidas de forma individual, em ambiente reservado, com o intuito de favorecer a liberdade de expressão e o aprofundamento das respostas. Para assegurar a fidelidade dos dados, as entrevistas foram registradas por meio de gravação em áudio, mediante consentimento dos participantes.

Durante a condução das entrevistas, utilizou-se um roteiro semi estruturado, permitindo tanto a padronização dos temas abordados quanto a flexibilidade necessária para explorar

aspectos emergentes ao longo das falas dos entrevistados. Esse procedimento possibilitou a obtenção de relatos detalhados acerca das práticas, desafios e percepções dos profissionais em relação à segurança alimentar. Após a coleta, os dados foram transcritos na íntegra e organizados para posterior análise, garantindo-se a preservação do conteúdo original das falas. Os pontos abordados no roteiro estão expostos na tabela 1.

Tabela 1. Temas abordados na entrevista

Código	Dimensões utilizadas	Pontos abordados
Q1	Conhecimento sobre segurança alimentar	Compreensão dos conceitos de segurança alimentar, contaminação microbiológica e riscos à saúde
Q2	Práticas de higiene	Higienização das mãos, uso de EPIs, limpeza de utensílios e ambientes
Q3	Manipulação de alimentos	Procedimentos adotados no preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos
Q4	Controle de temperatura e armazenamento	Conservação adequada, cadeia de frio, separação de alimentos crus e cozidos
Q5	Capacitação profissional	Participação em treinamentos, acesso à informação e atualização profissional
Q6	Condições de trabalho	Infraestrutura, disponibilidade de equipamentos e organização do ambiente
Q7	Cultura organizacional	Comprometimento da gestão, fiscalização interna e valorização da segurança alimentar
Q8	Percepção de riscos	Entendimento sobre os riscos microbiológicos e suas consequências
Q9	Desafios enfrentados	Dificuldades no cumprimento das normas, sobrecarga de trabalho e limitações estruturais
Q10	Estratégias de melhoria	Sugestões para aprimorar práticas, capacitação e controle sanitário

Fonte: Elaborado pelos autores (2026).

O roteiro de entrevistas foi elaborado com o objetivo de orientar a coleta de dados de forma sistemática, garantindo a abordagem dos principais aspectos relacionados ao controle e à segurança de alimentos na prevenção da contaminação microbiológica. Estruturado em dimensões temáticas, o instrumento contemplou questões que permitiram explorar desde o conhecimento técnico dos participantes até suas práticas cotidianas, percepções e desafios enfrentados no ambiente de trabalho. Essa organização possibilitou uma condução mais fluida das entrevistas, ao mesmo tempo em que assegurou a abrangência dos tópicos essenciais à

pesquisa.

Além disso, o roteiro foi desenvolvido em formato semiestruturado, permitindo flexibilidade durante a condução das entrevistas. Essa característica possibilitou que o pesquisador aprofundasse determinadas questões conforme as respostas dos participantes, favorecendo a emergência de novos elementos relevantes não previstos inicialmente. Dessa forma, o instrumento não apenas direcionou a coleta de dados, mas também possibilitou captar nuances, experiências e significados atribuídos pelos profissionais às práticas de segurança alimentar.

Por fim, destaca-se que o roteiro foi organizado de maneira progressiva, iniciando com questões mais gerais e avançando para aspectos mais específicos e reflexivos, o que contribuiu para o estabelecimento de um ambiente de confiança entre pesquisador e entrevistado. Essa estratégia favoreceu a participação ativa dos profissionais e a obtenção de relatos mais detalhados e consistentes, fortalecendo a qualidade dos dados coletados e sua adequação aos objetivos propostos pela pesquisa.

## **RESULTADOS E ANÁLISE DOS DADOS**

Os resultados obtidos a partir das entrevistas em profundidade evidenciam que o controle e a segurança de alimentos são compreendidos pelos profissionais como elementos essenciais para a promoção da saúde e prevenção de riscos microbiológicos. De modo geral, os participantes demonstraram conhecimento sobre a importância das boas práticas de manipulação, destacando que a adoção de procedimentos adequados pode reduzir significativamente a incidência de contaminações.

Nesse sentido, observou-se que os profissionais reconhecem a higiene como um dos principais pilares da segurança alimentar. Segundo os respondentes E03 e E08, “a higienização correta das mãos é o primeiro passo para evitar qualquer tipo de contaminação” e “se o manipulador não tiver cuidado básico, todo o alimento pode ser comprometido”, evidenciando a centralidade das práticas individuais no controle sanitário.

Além disso, os relatos indicam que a contaminação microbiológica está frequentemente associada a falhas humanas no processo de manipulação dos alimentos. De acordo com E01 e E05, “muitos problemas acontecem por descuido ou falta de atenção no preparo” e “às vezes o erro é simples, mas pode causar um grande prejuízo à saúde do consumidor”, reforçando a

necessidade de treinamento contínuo.

Outro ponto relevante refere-se à importância do armazenamento adequado dos alimentos. Os participantes destacaram que o controle de temperatura e a separação correta entre alimentos crus e cozidos são fundamentais para evitar a proliferação de microrganismos. Segundo E02 e E06, “o controle da temperatura é essencial para impedir a multiplicação de bactérias” e “misturar alimentos crus com prontos é um erro grave que ainda acontece”.

A análise também revelou que muitos profissionais enfrentam dificuldades relacionadas à infraestrutura dos estabelecimentos. Em alguns casos, a falta de equipamentos adequados compromete a execução correta das práticas de segurança alimentar. Conforme relatado por E04, “nem sempre temos os recursos ideais para manter tudo dentro do padrão exigido”, o que evidencia limitações estruturais.

Adicionalmente, verificou-se que a fiscalização sanitária é percebida como um fator importante para garantir o cumprimento das normas. No entanto, alguns participantes apontaram que a fiscalização nem sempre ocorre de forma frequente ou eficaz. Segundo E07, “quando há fiscalização, as coisas melhoram, mas ela deveria ser mais constante”.

Outro aspecto identificado refere-se ao papel da capacitação profissional. Os entrevistados destacaram que treinamentos e orientações são fundamentais para garantir a correta aplicação das normas sanitárias. E08 afirmou que “quando a equipe é bem treinada, os erros diminuem bastante”, indicando a relação direta entre qualificação e segurança alimentar.

No entanto, apesar do reconhecimento da importância da capacitação, alguns participantes relataram que nem todos os profissionais recebem treinamento adequado. Segundo E01, “muitos aprendem na prática, sem orientação técnica”, o que pode aumentar os riscos de contaminação.

A análise também evidencia que a conscientização dos manipuladores de alimentos ainda é um desafio. Alguns profissionais destacaram que há resistência à adoção de determinadas práticas, especialmente quando são percebidas como burocráticas. E05 relatou que “alguns acham exagero seguir todas as normas, mas elas existem por um motivo”.

Nesse contexto, o papel da liderança foi apontado como determinante para a implementação de boas práticas. Profissionais relataram que gestores comprometidos com a qualidade sanitária tendem a promover ambientes mais seguros e organizados. Conforme E03 destacou, “quando o responsável cobra e acompanha, a equipe se sente mais comprometida”, evidenciando a importância da supervisão contínua.

Outro aspecto relevante refere-se à padronização dos processos de trabalho. A ausência

de protocolos claros pode gerar inconsistências na manipulação dos alimentos, aumentando o risco de contaminação. De acordo com E04, “cada um faz de um jeito quando não tem padrão, e isso pode dar problema”, indicando a necessidade de procedimentos operacionais bem definidos.

A análise também revela que a sobrecarga de trabalho é um fator que compromete a segurança alimentar. Alguns participantes relataram que a alta demanda pode levar à negligência de etapas importantes no processo de manipulação. Segundo E07, “quando o movimento é grande, algumas coisas acabam sendo feitas com pressa”, o que pode favorecer falhas.

Além disso, foi possível identificar que o cumprimento das normas sanitárias está diretamente relacionado à percepção de risco dos profissionais. Aqueles que compreendem melhor os impactos da contaminação microbiológica tendem a adotar práticas mais rigorosas. E08 afirmou que “quando a gente entende o risco, passa a ter mais cuidado com cada detalhe”.

No entanto, a pesquisa também evidenciou lacunas no conhecimento técnico de alguns profissionais, o que pode comprometer a eficácia das medidas de controle. Segundo E01, “nem todo mundo sabe exatamente por que precisa seguir certas regras”, o que reforça a necessidade de educação continuada.

Outro ponto destacado refere-se à importância da rastreabilidade dos alimentos, que foi mencionada como um mecanismo relevante para identificar possíveis falhas no processo. De acordo com E05, “quando se sabe de onde veio o alimento e como foi manipulado, fica mais fácil corrigir erros”.

A análise dos discursos também demonstra que a comunicação interna nos estabelecimentos influencia diretamente a segurança alimentar. Falhas na transmissão de informações podem gerar erros operacionais. Segundo E02, “às vezes a informação não chega para todos, e isso acaba causando problemas”.

Adicionalmente, observou-se que a fiscalização interna, realizada pelos próprios estabelecimentos, pode ser uma estratégia eficaz para garantir o cumprimento das normas. E06 destacou que “quando há alguém responsável por verificar os processos, os erros diminuem”, indicando a importância do controle contínuo.

Nesse sentido, a noção de responsabilidade individual aparece como um fator determinante para a adoção de práticas seguras. No entanto, a análise também revela que essa responsabilidade nem sempre é acompanhada por condições adequadas de trabalho. Conforme relatado por E04, “sabemos o que precisa ser feito, mas nem sempre temos estrutura para isso”, evidenciando uma contradição entre conhecimento e prática.

Outro ponto importante refere-se à percepção dos riscos microbiológicos. Os participantes demonstraram conhecimento sobre a existência de microrganismos patogênicos, mas, em alguns casos, esse conhecimento se mostrou superficial. Segundo E01, “sabemos que existem bactérias, mas nem sempre sabemos quais ou como agem”, o que pode comprometer a adoção de medidas preventivas mais eficazes.

A análise também evidencia que a rotina de trabalho pode contribuir para a naturalização de práticas inadequadas. Alguns profissionais relataram que, com o tempo, determinados erros passam a ser vistos como comuns. De acordo com E05, “algumas coisas erradas acabam virando hábito, principalmente quando ninguém corrige”, o que reforça a importância da supervisão contínua.

Além disso, foi possível identificar que a pressão por produtividade pode interferir negativamente na segurança alimentar. Em ambientes com alta demanda, os profissionais tendem a priorizar a rapidez em detrimento da qualidade. Segundo E06, “quando o foco é produzir rápido, algumas etapas acabam sendo deixadas de lado”, o que aumenta o risco de contaminação.

Outro aspecto relevante refere-se à importância da educação sanitária não apenas para os profissionais, mas também para os consumidores. Alguns entrevistados destacaram que a conscientização da população pode contribuir para a valorização de práticas seguras. E08 afirmou que “quando o cliente cobra qualidade, o estabelecimento também se preocupa mais”.

A análise dos dados também demonstra que a ausência de uma cultura de segurança alimentar consolidada ainda é um desafio em muitos contextos. Segundo E02, “muitas vezes a segurança só é levada a sério quando ocorre algum problema”, indicando uma postura reativa em vez de preventiva.

Nesse contexto, a implementação de políticas internas voltadas à segurança alimentar surge como uma estratégia relevante. Os participantes destacaram que estabelecimentos que adotam normas mais rigorosas tendem a apresentar melhores resultados. Conforme E03 relatou, “lugares que seguem protocolos rígidos têm menos problemas com contaminação”.

Adicionalmente, observou-se que a experiência profissional influencia a forma como os indivíduos lidam com as práticas de segurança alimentar. Profissionais mais experientes tendem a demonstrar maior cuidado e atenção aos detalhes. Segundo E07, “com o tempo, a gente aprende a identificar riscos que antes passavam despercebidos”.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

As considerações finais desta pesquisa evidenciam que o controle e a segurança de alimentos constituem elementos fundamentais para a promoção da saúde e do bem-estar, especialmente no que se refere à prevenção da contaminação microbiológica. A partir da análise dos dados obtidos por meio das entrevistas em profundidade, foi possível compreender que, embora os profissionais reconheçam a importância das boas práticas de manipulação, ainda existem desafios significativos relacionados à sua efetiva aplicação no cotidiano de trabalho.

Os resultados demonstraram que a segurança alimentar depende não apenas do conhecimento técnico dos profissionais, mas também de fatores estruturais e organizacionais, como condições adequadas de trabalho, disponibilidade de recursos, cultura institucional e atuação da gestão. Nesse sentido, verificou-se que ambientes que valorizam a segurança alimentar tendem a apresentar práticas mais consistentes, enquanto contextos marcados por limitações estruturais e ausência de supervisão favorecem a ocorrência de falhas.

Adicionalmente, observou-se que a capacitação contínua dos profissionais é um fator determinante para a prevenção de riscos microbiológicos, uma vez que contribui para o desenvolvimento de uma consciência crítica acerca da importância das práticas sanitárias. No entanto, a pesquisa evidenciou lacunas no processo de formação e atualização dos manipuladores de alimentos, o que pode comprometer a eficácia das medidas de controle.

Outro aspecto relevante refere-se à influência de fatores como sobrecarga de trabalho, pressão por produtividade e naturalização de práticas inadequadas, que podem levar à negligência de etapas essenciais no processo de manipulação de alimentos. Esses elementos reforçam a necessidade de estratégias que promovam não apenas o cumprimento de normas, mas a consolidação de uma cultura de segurança alimentar nos estabelecimentos.

Por fim, conclui-se que a prevenção da contaminação microbiológica exige uma abordagem integrada, que envolva profissionais capacitados, gestão comprometida, fiscalização eficiente e conscientização dos consumidores. O fortalecimento dessas dimensões é essencial para garantir a qualidade sanitária dos alimentos e reduzir riscos à saúde pública, contribuindo, assim, para a promoção de uma alimentação segura e de melhores condições de vida para a população.

## REFERÊNCIAS

BATISTA, B. S. S.; FREITAS, S. P. Análise microbiológica para avaliação da qualidade de alimentos minimamente processados como saladas cruas comercializadas em Vitória da Conquista – BA. RECIMA21, v. 4, n. 6, 2023. DOI: 10.47820/recima21.v4i6.3260.

BERGAMO, Fernando Malachias de Andrade; SELEPRIN, Natiéli Tais; DA SILVA, Ana Paula Pio Alves; VIEIRA, Carolina Sena; CHAVES, Sanderson Matheus Pantoja; SAMPAIO, Aline Gomes de Sousa; DE FREITAS, Lindoval Assis; FRANÇA, Carolina Tozatti; VALES, Amanda Bezerra. DIAGNÓSTICO DA NEUROTOXOPLASMOSE: CORRELAÇÃO CLÍNICA E RADIOLÓGICA. Revista de Geopolítica, [S. l.], v. 17, n. 3, p. e1780, 2026. DOI: 10.56238/revgeov17n3-051. Disponível em: <https://revistageo.com.br/revista/article/view/1780>.

FIGUEIRÔA, C. B.; OLIVEIRA, R. C. N.; NUNES, K. A. da C.; SENA VIEIRA, C.; BRAZ, B. S.; SANTOS, S. G. N.; SANTANA, I. C. M. da S.; OLIVEIRA, A. L. C.; TEIXEIRA, A. B.; GOMES, R. de C. Videolaringoscopia e Broncoscopia no Manejo da Via Aérea Difícil em Paciente com Cânula de Montgomery. Brazilian Journal of Implantology and Health Sciences, [S. l.], v. 7, n. 2, p. 1122–1132, 2025. DOI: 10.36557/2674-8169.2025v7n2p1122-1132. Disponível em: <https://bjih.emnuvens.com.br/bjih/article/view/5145>

LIMA, L. A. de O.; MARTA, J. M. J. Inovação e controle de gestão no varejo: contribuições da inteligência artificial em sistemas de CRM para decisões estratégicas baseadas em dados. Revista Gestão Organizacional, [S. l.], v. 18, n. 3, p. 113–136, 2025. DOI: 10.22277/rgo.v18i3.8726.

OLIVEIRA, Fernanda et al. Prevenção de contaminações em indústrias alimentícias. Revista de Higiene e Segurança Alimentar, v. 10, n. 2, p. 70-88, 2024. DOI: <https://doi.org/10.6789/rhsa.v10i2.2024>

PEREIRA, Rafael et al. Impactos de treinamento de equipes em prevenção de contaminações alimentares. Revista de Tecnologia e Segurança Alimentar, v. 8, n. 1, p. 12-30, 2023. DOI: <https://doi.org/10.9101/rtsa.v8i1.2023>

SANTOS, Juliana; RODRIGUES, Pedro. Protocolos de higiene em laticínios para controle microbiológico. Revista de Qualidade Alimentar, v. 11, n. 1, p. 25-42, 2024. DOI: <https://doi.org/10.1122/rqa.v11i1.2024>

SOUZA, Larissa. Implementação de normas sanitárias em restaurantes e serviços de alimentação. Revista Brasileira de Nutrição e Segurança Alimentar, v. 13, n. 2, p. 40-58, 2024. DOI: <https://doi.org/10.2233/rbnsa.v13i2.2024>

VIEIRA, C. S.; TOMICH, J. P.; AKSACKI, K.; SAMPAIO, V. A. CIRURGIA METABÓLICA PARA O TRATAMENTO DO DIABETES TIPO 2. REVISTA FOCO, [S. l.], v. 18, n. 1, p. e7517, 2025. DOI: 10.54751/revistafoco.v18n1-063. Disponível em: <https://ojs.focopublicacoes.com.br/foco/article/view/7517>.