

## **PES151 - DOENÇA DE CHAGAS E AÇAÍ: AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE A PATOLOGIA E CUIDADOS NO CONSUMO DA FRUTA**

RAÍSSA SANTANA ARAÚJO<sup>1</sup>; ANDREIA PEREIRA SILVA<sup>1</sup>; KAMILA DE ARAÚJO BENTES<sup>1</sup>; CAMILA PEREIRA DA COSTA<sup>1</sup>; DILMA DO SOCORRO MORAES DE SOUZA<sup>2</sup>

raissahsantana@gmail.com

<sup>1</sup>Graduação, <sup>2</sup>Doutorado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

**Introdução:** Antropozoonose causada pelo *Trypanosoma Cruzi*, a doença de Chagas se configura como uma patologia infecciosa que apresenta duas formas clínicas: a aguda, caracterizada pela alta parasitemia, edema facial, febre, hepatoesplenomegalia, meningoencefalite e miocardite; a fase crônica, distinguida pelo baixo índice de parasitas no sangue e evolução para insuficiência cardíaca, megacólon e megaesôfago. Sua transmissão pode ocorrer por meio de transmissão vetorial clássica, contato com as fezes de triatomíneos hematófagos por ocasião da picada, popularmente conhecidos como “barbeiros”, transfusão sanguínea, congênita, e por via oral. Ao se pensar a região Amazônica como área endêmica da ocorrência de Chagas, o estado do Pará se destaca pelo aumento da incidência da doença. Segundo dados (1) apresentados pela Secretaria de Estado de Saúde Pública (SESPA), em 2014, foram registrados 140 novos casos, destes cerca de 80% ocorreram pela forma oral de transmissão. Na região paraense, a principal forma de veiculação da patologia é pela ingestão de açaí (*Euterpe oleracea*) contaminado com fezes e/ou partes do “barbeiro”. Tradicionalmente consumida pelo povo paraense, a polpa de açaí, deve passar por uma série de processos desde a coleta até o preparo para o consumo, como peneiramento, lavagens, branqueamento, despulpamento, visando garantir um produto seguro ao comprador. No entanto, fatores como o descuido com a presença do barbeiro no fruto coletado, o não cumprimento das etapas de preparação do fruto, falta de conhecimento por parte dos manipuladores, falta de atenção do consumidor a qualidade e procedência do produto consumido, dentre outros, faz com que a ingestão de açaí mal higienizado seja o principal meio de transmissão da doença de Chagas no estado do Pará. **Objetivos:** Analisar o conhecimento dos usuários do ambulatório de doença de Chagas do Hospital Universitário João de Barros Barreto (HUJBB) a respeito da doença de Chagas, critérios e cuidados utilizados para a compra e consumo de açaí. **Métodos:** Nos dias 13 e 20 de outubro de 2015, foram aplicados 35 formulários para 17 acompanhantes e 18 pacientes que estavam no Ambulatório de doença de Chagas. Os formulários continham perguntas que englobavam a sintomatologia da doença e o órgão mais afetado, conhecimento de cura; cuidados com o ponto de compra do açaí e com o batedor; além de mudança de hábitos de consumo, por parte do paciente portador da doença de Chagas, quanto à origem e procedência dos alimentos consumidos. Os dados obtidos foram registrados em planilha eletrônica Microsoft Excel® 2007, para análise estatística e geração de gráficos e tabelas. **Resultados e Discussão:** Quanto à natureza dos entrevistados, 23% eram procedentes de Abaetetuba e Cametá, 20% de Belém, 11% Igarapé-mirim e 23% distribuídos em outras localidades. Apenas 3% dos entrevistados moravam em casas de alvenaria sem reboco, outros 14% viviam em casas de madeira e a maioria (83%) residiam em casas rebocadas. Tendo em vista o baixo índice de moradias que podem abrigar o “barbeiro”, são baixas as chances de transmissão vetorial. Quando perguntados se havia cura para a doença de Chagas, 66% dos frequentadores

responderam sim e outros 34% falaram que não. Sabe-se que a patologia apresentada, não tem evidências científicas de cura, apenas controle realizado por meio de tratamento medicamentoso. Também questionados sobre o(s) órgão(s) mais afetados pela doença de Chagas, 51% apontaram o coração, 17% indicaram coração e fígado, 9% apenas o fígado e 17% não souberam responder. Já em uma pesquisa (2) feita por Villela, Pimenta, Lamounier e Dias (2009), sobre conhecimentos e práticas que adultos e crianças tinham acerca da doença de Chagas, esta mostrou que o coração foi o órgão mais citado em ambos os grupos avaliados, sendo mais apontado pelos adultos (84,5%) do que pelas crianças (68,8%). Para os pacientes portadores da doença de Chagas foi perguntado se houve alterações nos hábitos alimentares, sobretudo quanto à qualidade e procedência dos alimentos ingeridos, 83% modificaram a rotina de escolha alimentar, enquanto que 6% alteraram poucas coisas e em 11% dos casos não houve mudanças. Quanto ao critério de compra do açaí, 40% afirmaram comprar no ponto de venda mais próximo de sua casa, 28% escolhem o lugar de compra devido à confiança no mesmo e 26% consideram a higiene como critério para seleção do local. Ao serem perguntadas sobre a satisfação quanto à qualidade (cheiro, cor, sabor, textura) do açaí adquirido, 80% das pessoas se mostraram satisfeitas, enquanto 11% estão descontentes com a qualidade da polpa do açaí comprado. Questionados sobre a higiene do batedor de açaí, 37% avaliaram somente a higiene, enquanto que 23%, além da questão higiênica, verificam o uso de roupas adequadas (como avental, touca, máscara, botas e luvas de cor branca) e 20% dos entrevistados afirmam que não se preocuparam com a apresentação do manipulador. Indagados se pagariam um pouco a mais pelo açaí comprado se este tivesse a garantia de ser um produto de qualidade com mínimos riscos de transmissão de doenças, 86% afirmaram que sim, outros 11% dependeria do valor estipulado e apenas 3% não pagariam. Segundo estudo (3) realizado por Nogueira, Santana e Garcia (2013), um dos maiores receios dos donos de pontos de venda, ao se adequarem às normas da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), diz respeito ao repasse do investimento feito na melhoria da infraestrutura do ponto e da compra de novos equipamentos, ao consumidor, por meio do aumento do preço pago na polpa e o possível afastamento da clientela. **Conclusão:** Ao analisar os resultados, se observou que grande parte dos entrevistados, inclusive os portadores da doença, acreditava na cura da patologia. Com relação à sintomatologia apresentada, muitos relataram a presença de cefaleia, enjoos, falta de ar e inchaço nos membros inferiores, sinais comuns da Doença de Chagas. Quanto ao consumo do açaí, foi possível perceber que os consumidores ainda não estão preocupados com a higiene da polpa da fruta. Muitos escolhem o ponto de compra levando em conta apenas a distância do mesmo até sua residência, sem priorizar a higiene do local. Também é grande o número de frequentadores que não se atentam quanto aos trajes e higiene do batedor de açaí. Em contrapartida, grande parte dos consumidores demonstrou disposição em pagar um pouco mais caro por um produto de qualidade. Quanto aos cuidados dos pacientes chagásicos, pode ser percebida a modificação na conduta da escolha de alimentos para o consumo, após a descoberta da doença, mesmo possuindo dúvidas sobre a patologia, como a existência de cura e o principal órgão afetado. Sendo assim, se faz necessária à atuação da equipe multidisciplinar juntamente com o apoio governamental, para orientar os pacientes, de forma clara e objetiva, sobre a patologia apresentada e os consumidores, sobre os critérios a serem utilizados para a compra e consumo da polpa de açaí; bem como dar o suporte aos batedores para a adequação às normas sanitárias visando à qualidade do produto vendido.

## **Referências Bibliográficas:**

Agência Pará de Notícias [homepage na internet]. Sespa promove curso de atualização em doença de Chagas [acesso em 26 out 2015]. Disponível em: [http://www.agenciapara.com.br/noticia.asp?id\\_ver=109231](http://www.agenciapara.com.br/noticia.asp?id_ver=109231)

Villela MM, Pimenta DN, Lamounier PA, Dias JCP. Avaliação de conhecimentos e práticas que adultos e crianças têm acerca da doença de Chagas e seus vetores em região endêmica de Minas Gerais, Brasil. Cad. Saúde Pública [Internet] 2009 ago [acesso em 27 out 2015]; 25(8):1701-171. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v25n8/06.pdf>

Nogueira KM, Santana AC, Garcia WS. A dinâmica do mercado de açaí fruto no Estado do Pará: de 1994 a 2009. Rev. Ceres [Internet]. 2013 mai/jun [acesso em 27 out 2015]; 60(3): 324-331. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rceres/v60n3/04.pdf>