



## **II Congresso das Agrárias**

16 - 18 de Novembro 2017 | Elvas

# **LIVRO DE RESUMOS**

## ÁREAS CIENTÍFICAS

Agronomia  
Ambiente e Recursos naturais  
Ciência Animal  
Ciência e Tecnologia Alimentar

**Ficha Técnica**

**Título:** Livro de Resumos do II Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

**Editores:** Comissão Especializada das Escolas Superiores Agrárias do CCISP

**Tiragem:** 240 exemplares

**ISBN:** 978-989-8806-23-9

**Depósito Legal:** 433984/17

**INDICE:**

**AGRONOMIA**

COMUNICAÇÕES ORAIS	5
POSTERS	36

**AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS**

COMUNICAÇÕES ORAIS	127
POSTERS	163

**CIÊNCIA ANIMAL**

COMUNICAÇÕES ORAIS	202
POSTERS	210

**CIÊNCIA E TECNOLOGIA ALIMENTAR**

COMUNICAÇÕES ORAIS	250
POSTERS	275



## **AGRONOMIA**

### **COMUNICAÇÕES ORAIS**

## 1622 | HIERARQUIZAÇÃO DOS FACTORES DE RISCO ASSOCIADOS À SALMONELOSE POR META-ANÁLISE DE ESTUDOS CASO-CONTROLO

Vânia Rodrigues<sup>1</sup>; Vasco Cadavez<sup>1</sup>; Ursula Gonzales-Barron<sup>1</sup>; Pauline Kooh<sup>2</sup>; Moez Sanaa<sup>2</sup>

1 - Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança (IPB); 2 - Agência de Segurança de Saúde Alimentar, Ambiental e do Trabalho (ANSES), Maisons-Alfort, França  
PORTUGAL | FRANÇA

**Resumo:** Os estudos caso-controlo são uma metodologia de investigação em epidemiologia que permitem analisar, de forma retrospectiva, a exposição a factores de risco das doenças entéricas. O objectivo deste trabalho foi sintetizar a associação entre as infecções esporádicas por *Salmonella spp.* e os factores de risco, através da combinação dos resultados de estudos caso-controlo. Para uniformizar as categorias de exposição, desenvolvemos uma classificação dos eventuais factores de risco, com as seguintes categorias: viagem, especificidades do hospedeiro, transmissão de pessoa a pessoa, contacto com animais, contaminação pelo ambiente e consumo de alimentos. A pesquisa da literatura relevante foi realizada através dos portais da Science Direct, Pubmed, Scielo, ISI Web of Science e Scopus.

Em cada estudo caso-controlo, foi recolhida a medida de associação odds-ratio (ORs) da doença com a exposição. Os estudos seleccionados foram classificados quanto ao seu potencial de enviesamento, resultante de deficiências do desenho experimental, da selecção da população e dos métodos utilizados na análise dos dados. Foram também extraídas outras características consideradas importantes, tais como: a população, o desenho experimental, a análise estatística dos dados e o(s) factor(es) de risco. Posteriormente, os ORs globais, para cada factor de risco e das rotas de transmissão, foram estimados por modelos de meta-análise com o software R, e hierarquizados.

De 69 estudos, considerados relevantes, foram extraídos 1310 ORs, dos quais 207 foram identificados como potencialmente enviesados. Os resultados obtidos permitiram identificar os factores de risco associados à ocorrência de salmonelose. Nas crianças são: contacto com animais zootécnicos (OR=5.98; 95% CI: 2.79–12.8), transmissão de pessoa a pessoa (OR=4.00; 95% CI: 1.81–

8.81), água de beber não tratada (OR=3.25; 95% CI: 1.67–6.32), comer carne de porco (OR=3.19; 95% CI: 1.95 – 5.24), contacto com animais de estimação (OR=3.16; 95% CI: 1.95–5.24), beber leite em pó reconstituído (OR=2.30; 95% CI: 1.68–5.15), comer ovos semi-crus (OR=1.63; 95% CI: 1.19–2.24) e carne de frango (OR=1.44; 95% CI: 1.06–1.95). Na população mista são: consumir refeições em restaurantes e similares (OR=3.72; 95% CI: 2.29–6.03), comer carne vermelha, excepto carne de bovino, (OR=2.54; 95% CI: 1.70–3.82), carne de porco (OR= 2.33; 95% CI: 1.75–3.04), ovos semi-crus (OR=2.26; 95% CI: 1.27–4.05) e carne preparada em churrascos (OR=2.06; 95% CI: 0.93–4.58). As pessoas que comeram carne de porco ou de aves de capoeira mal cozinhada apresentaram ~3.8 (95%, CI: 2.15–6.18) e ~2.7 (95% CI: 1.25–5.10) vezes, respectivamente, maior probabilidade de serem infectadas do que aquelas que relataram simplesmente ter comido carne de porco ou de aves. O consumo de alimentos preparados fora de casa foi, também, identificado como um factor de risco. Os alimentos que apresentaram menor associação com a salmonelose foram: nozes, raízes, gorduras lácteas, peixes, peixes processados, produtos vegetais, queijo e leite. Estes resultados representam uma fonte de informação capaz de apoiar a tomada de decisão para a gestão do risco da ocorrência de salmonelose, e identificar e priorizar as principais áreas de intervenção.

**Palavras-chave:** Razão de prevalência, Salmonella, Revisão sistemática, Atribuição de fontes de infecção, Modelos mistos