



SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Ambiental e Saúde do Trabalhador
Coordenação de Vigilância em Saúde do Trabalhador
Coordenação do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador

ANO 02 N° 33

BOLETIM INFORMATIVO DE SAÚDE DO TRABALHADOR

Caros Leitores!

A Gerência de Imunização, da Superintendência de Vigilância em Saúde do Estado de Goiás divulga, nesta edição, as benesses do Programa Nacional de Imunização para a população brasileira.

No contexto, descreve os cuidados voltados aos trabalhadores da área da saúde, em virtude do trabalho insalubre que desenvolvem, onde esta categoria está sob risco para várias doenças imunopreveníveis.

Neste sentido: “A vacinação é uma medida que visa prevenir o adoecimento dos trabalhadores.”

No segundo texto desta edição, Dra. Elise Alves dos Santos relata a experiência imigratória da *chef* franco-brasileira Alessandra Montagne, brasileira que mudou para França, galgando uma vida de amor e trabalho.

Em sua trajetória migratória, Alessandra exemplifica a caminhada da recuperação de sua saúde mental e a conquista de espaço no mercado gastronômico em Paris e de seu estabelecimento, o restaurante *Nosso*.

Atenciosamente,
Conselho Editorial

A VACINAÇÃO DO TRABALHADOR DE SAÚDE DEVE SER ROTINA

Gerência de Imunização da Superintendência de Vigilância em Saúde
Superintendência de Vigilância em Saúde – SUVISA
Secretaria de Estado da Saúde de Goiás - SES

O Programa Nacional de Imunização disponibiliza atualmente imunobiológicos gratuitamente para todas as faixas etárias, com calendário vacinal contemplando crianças, adolescentes, gestantes, população indígena, idosos e trabalhadores da saúde.

Os trabalhadores da saúde representam uma população de risco para várias doenças imunopreveníveis, pois lidam com pessoas doentes, possíveis portadoras de agentes biológicos causadores de doenças que podem ser transmitidas aos prestadores de assistência em saúde. Além do cuidado direto ao paciente, os trabalhadores da saúde também lidam com materiais contaminados com secreções e fluídos que servem de fonte de infecção para as doenças.

A vacinação é uma medida que visa prevenir o adoecimento dos trabalhadores da saúde e está prevista na Norma Regulamentadora 32 (NR-32), que tem como finalidade estabelecer as diretrizes básicas para implementação de medidas de proteção à segurança e à saúde dos trabalhadores dos serviços de saúde, bem como daqueles que exercem atividades de promoção e assistência à saúde em geral.

A todo trabalhador dos serviços de saúde deve ser fornecido, gratuitamente, o programa de imunização ativa contra tétano, difteria, hepatite B e os imunizantes estabelecidos no Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO (BRASIL, 2022).

Os trabalhadores da saúde são contemplados com vacinas do calendário do adulto e também com outras que são exclusivas para o grupo, mediante de comprovação da categoria profissional ou vínculo empregatício.

Está disponível na rede pública vacinas que protegem contra Difteria, Tétano e Coqueluche, Hepatite B, Febre Amarela, Sarampo, Caxumba e Rubéola, Varicela, Meningocócica C, Influenza e contra Covid-19 Monovalente e Bivalente.

Todo trabalhador da saúde deve ter esquema básico de três doses de vacinas para Difteria e Tétano (dT), com uma dose de reforço a cada 10 anos. O esquema vacinal para Hepatite B também será de 3 doses e duas doses de Tríplice viral independente da idade.

A vacina contra Difteria, Tétano e Pertussis acelular (dTpa) está disponível para profissionais de saúde e parteiras profissionais que estão diretamente envolvidos na assistência do paciente, o esquema será de uma dose, inclusa no esquema vacinal de dT ou nos reforços a cada 10 anos em substituição da dT.

Profissionais de saúde não vacinados e que trabalham na área assistencial, especialmente em contato com pessoas imunossuprimidas e, os de área de pediatria devem receber uma ou duas doses da vacina Varicela, a depender do laboratório produtor.

Todas as vacinas podem ser administradas simultaneamente ou com qualquer intervalo, com exceção das vacinas contra Febre Amarela, Tríplice Viral e Varicela, que se não forem administradas no mesmo dia, deverão respeitar o intervalo de 30 dias entre elas.

A vacinação contra Influenza é realizada anualmente durante a Campanha de Vacinação contra Influenza, sendo o grupo de trabalhadores da saúde eleito prioritário pelo Ministério da Saúde.

Atualmente encontra-se disponível para todos os trabalhadores de saúde a vacina Pfizer-Bivalente, como dose de reforço, com intervalo mínimo de 4 meses após esquema primário completo de duas doses monovalente ou doses de reforço monovalente.

Cabe aos empregadores dos serviços de saúde orientar seus prestadores a manter o calendário vacinal em dia e é direito de todo trabalhador o acesso gratuito as vacinas de rotina.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde/Secretaria de Vigilância em Saúde/Departamento de Imunização e Doenças Transmissíveis/ Coordenação-Geral do Programa Nacional de Imunização. **Instrução Normativa Referente ao Calendário Nacional de Vacinação**. Brasília, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde/Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente. Departamento de Imunização e Doenças Imunopreveníveis. **Informe Técnico Operacional Vacinação contra Influenza**. Brasília, 2023.

BRASIL. Norma Regulamentadora 32 -Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde. **Portaria MTP nº 4.219, de 20 de dezembro de 2022**. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2022.

CANTINHO

Sinal Fechado Paulinho da Viola (1970)

Olá, como vai?
Eu vou indo e você, tudo bem?
Tudo bem eu vou indo correndo
Pegar meu lugar no futuro, e você?
Tudo bem, eu vou indo em busca
De um sono tranquilo, quem sabe
Quanto tempo, pois é
Quanto tempo?

Me perdoe a pressa
É a alma dos nossos negócios
Oh! Não tem de quê
Eu também só ando a cem
Quando é que você telefona?

Precisamos nos ver por aí
Pra semana, prometo talvez nos vejamos
Quem sabe?
Quanto tempo?
Pois é, quanto tempo?

Tanta coisa que eu tinha a dizer
Mas eu sumi na poeira das ruas
Eu também tenho algo a dizer
Mas me foge a lembrança

Por favor, telefone, eu preciso
Beber alguma coisa, rapidamente
Pra semana

O sinal
Eu procuro você
Vai abrir, vai abrir
Prometo, não esqueço
Por favor, não esqueça, não esqueça, não esqueça
Adeus

Figura 1: Trabalhadores atravessando a rua.



Fonte: Wordpress, 2010.

EXPERIÊNCIAS DE ACOLHIMENTO E SOLIDARIEDADE NO TRABALHO: UM EXEMPLO DE IMIGRAÇÃO DO BRASIL PARA FRANÇA

Elise Alves dos Santos

Psicanalista, doutora em Psicologia Clínica e Cultura pela Universidade de Brasília, tem doutorado sanduíche pela *Université Sorbonne – Paris 7*; é mestra em Psicologia na área de Processos Psicossociais; psicóloga, analista de saúde no Núcleo de Psicologia do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador da SES-GO e especialista em Psicologia Organizacional e do Trabalho.

Quando alguém busca imigração, algumas palavras e expressões-chaves vêm em seu bojo: trabalho, melhores condições de existência, ser cidadão. A *chef* franco-brasileira Alessandra Montagne, nascida no dia internacional da mulher, na favela do Vidigal, no Rio de Janeiro e criada no interior de Minas Gerais, mudou-se para Paris, para provar outra vida possível de amar e trabalhar, os pilares para uma saúde mental razoavelmente equilibrada, segundo Freud.

Em março de 2023 pude me reencontrar com Alessandra, durante um serviço de alta gastronomia francesa com entrada, prato principal e sobremesa em seu restaurante *Nosso*, no 13º distrito de Paris. Esse bate-papo cheio de revelações sobre sua trajetória de trabalho nos dá exemplos de como sua saúde mental pôde ser recuperada na experiência de imigração.

Quando chegou em Paris, aos 22 anos, a jovem carregava marcas da violência, vítima de abandono quando ainda era um bebê, de *bullying* no internato onde estudou e ainda vítima das agressões do primeiro marido no Brasil. Com uma história de tantas experiências traumáticas, ela não poderia imaginar que se tornaria uma *chef* de cozinha reconhecida por estrelas da gastronomia francesa e por tantas personalidades, como o presidente da França, Emmanuel Macron.

Durante seu processo de ascensão, Alessandra direcionou suas energias ao trabalho e contou como era dividir a vida na cozinha e de mãe, que cuidava do filho no quarto que alugava ao lado do restaurante onde trabalhava. Ainda que certificada por diplomas franceses, de atitude profissional em cozinha e *pâtisserie* (WOWWOMAN, 2023), à medida que crescia enquanto profissional, sentia-se por vezes acometida da síndrome do impostor, muito estressada pela expectativa de reconhecimento (BIAL, 2023).

Dentre as várias situações que a colocaram à prova de suas capacidades, antes ou durante os apertos da vida, ela me contou que teve um acometimento em seu corpo - perda auditiva parcial - que ela atribui às intensas vivências de angústia que transbordaram em determinado momento. Material que caberia uma notificação de transtornos neuróticos, do estresse e somatoformes relacionados ao trabalho. Entretanto, do sofrimento, ela se recriou com o trabalho “porque sofrer faz parte da vida e a maneira como você gera seu sofrimento define a pessoa que você é”, conta Alessandra após cuidar de suas feridas emocionais.

Alessandra buscou psicoterapia e pôde aprender pelos novos caminhos que trilhou durante os percalços da pandemia. O processo de escrita de sua história, facilitou com que ela pudesse “fazer as pazes” com os conflitos pelos quais passou. A *chef* acaba de lançar o cativante livro: “Minha cozinha de coração”, lançado em fevereiro de 2023. Nele ela relata, com simplicidade e beleza a realidade de condições de vida no interior de Minas Gerais onde foi criada pelos avós e depois em Paris, toda uma trajetória de parcerias generosas de profissionais que contribuíram em sua formação de trabalho.

Dentre vários relatos presentes nas páginas iniciais de seu livro, consta a do grande *chef* Alain Ducasse, francês de renome internacional, que a considera uma cozinheira notável e bem mais que isso: “uma mulher que mostra o caminho. Aquele de uma cozinha de amor. De força de vida”. Gradiva, aquela que anda, ou aquela que brilha ao caminhar (FREUD, 1907/1996; FREUD, 1907/2015).

Dentre tantas lições, observamos no contato com Alessandra, uma trabalhadora consciente dos obstáculos que teve sendo mulher, pobre e negra num continente caucasiano. Ao longo de sua trajetória, coletamos atitudes que fizeram valer sua conduta de inclusão da diversidade nos empreendimentos realizados na área da saúde nutricional no período da pandemia. A *chef* ingressou numa escola de naturopatia que passou a ocupar em sua mentalidade o uso dos recursos sem desperdício (RFI, 2022).

A *chef* pode ser vista cozinhando para refugiados ou em eventos populares - como a tradicional festa anual do centenário jornal *L’Humanité* - ou debates na Unesco sobre alimentação sustentável e de respeito ao meio ambiente (EICHENBERG, 2019). O tratamento dispensado aos colegas de trabalho é de cumplicidade e amor. Gestos simples ao cumprimentar as pessoas, resolver pequenos problemas que surgem, inclusive sua presença acolhedora em momentos de entrevista para emprego no restaurante. Alessandra me convidou para participar deste momento, junto de uma jovem parisiense, na ocasião perguntei por que aqui com Alessandra? Em outras palavras, a jovem muito segura respondeu, em outras palavras: “porque é ela”.

Esta tarde compartilhada no *Nosso*, com Alessandra, faz perceber com quem tem o privilégio de conhecê-la, o modo como ela entende seu trabalho que é “fazer brilhar a luz de todos na mesma intensidade e que suas luzes se harmonizem entre si” (GOMES, 2023, p. 171). O nome do restaurante reflete seu percurso e reconhecimento de um trabalho coletivo. Ela compara o pessoal com um verdadeiro tesouro, de joias mais ou menos buriladas.

Dentre os momentos marcantes em sua carreira, ela cita quando cozinhou para as crianças do Morro Dois Irmãos, comunidade onde nasceu no Vidigal. O reconhecimento das desigualdades sociais, o estranhamento diante do problema da fome no Brasil, fazem Alessandra ressignificar seu trabalho, que é o de “nutrir de amor” tanto os corpos como os corações. Alessandra observa: “hoje em dia, na França, a gente joga uma quantidade surreal de comida fora e financeiramente não

podemos mais continuar vivendo assim, enquanto muitos morrem de fome. Por respeito a essas pessoas não podemos jogar comida fora”.

E assim, vemos que a solidariedade só funciona mesmo quando se mostra na realidade que vai tomando espaço. No *podcast* “Exploradoras, mulheres pelo mundo” (2023), vemos que a *chef* vence o machismo e o sexismo para conquistar um espaço até então sempre ocupado por homens. A discriminação existe, e ela também sofreu com isso, além de ser mulher negra e estrangeira. Em conversa com Adriana Mabilia (2023) Alessandra compartilha uma experiência de como se portou com uma cliente - que nem sempre tem razão.

A cliente havia feito uma reserva para 12 horas e só chegou às 12:40 h. A cliente foi contactada três vezes por chamadas telefônicas, mas não atendeu. A sua mesa foi cedida a um cliente passageiro, que não havia feito reserva. A funcionária Martina respondeu educadamente que como não obteve resposta nas tentativas de contato, a mesa havia sido disponibilizada. A cliente questionou como essa conduta era possível, dizendo rispidamente que era médica e começou a tratar mal Martina. Alessandra veio ao encontro da situação e disse que “estudos de medicina não dispensam a senhora de ser educada”. A cliente saiu, mas voltou três dias depois, como se nada tivesse acontecido. O carinho e afeto com que Alessandra trabalha, ainda que tenha sido firme em sua colocação, com o clamor pelo respeito no trato com as pessoas. A razão que a cliente parece ter encontrado é a de que seu restaurante é um lugar que as pessoas se respeitam e querem voltar, pois tem princípios de cuidado que sustentam cada ação cotidiana.

O *marketing* de ações de responsabilidade social quando feitos apenas com este propósito sem a contrapartida necessária, é só *marketing* e não sustenta a imagem institucional analisada com mais critério (MACÊDO & cols., 2008). A *chef* que trabalha seriamente contra o desperdício, nos conta que para se fazer uma baguete são necessários mais de 150 litros de água. Sua criatividade para usar os alimentos metaforiza com as ações que nós dispomos fazer com os ingredientes que a vida nos traz.

O modo como a *chef* é vista pelos seus pares e jovens ingressantes no mercado de trabalho é algo da ordem do real. Para usar uma expressão lacaniana, prata da casa francesa de psicanálise, ficar só na imaginarização (BACELAR & COUTINHO, 2022) aprisiona os sujeitos a um discurso capitalista de venda da própria imagem. As conquistas exitosas de Alessandra simbolizam sua vida real, não vem de um conceito criado para ser vendido.

Ser chefe - em qualquer área de atuação - sem ser autoritária é uma condição para fazer face ao mal-estar das desigualdades sociais. É uma iniciativa de tratar dos sintomas da clínica do trabalho contemporâneo. A barreira da língua, da cultura, da distância da família, são elementos que nos fazem pensar nas condições de vida e claro, trabalho, enquanto centralidade da vida, no Brasil.

Desde 2017, quando morei em Paris, acompanho o trabalho de Alessandra em seu primeiro restaurante *Tempero*. O trabalho desta *chef solaire* (ou ensolarada, calorosa) como foi chamada em

seu livro, vai para além da oferta de sua comida, com ela podemos absorver ensinamentos, degustar de uma boa conversa que inspira novas práticas de gestão, de produção de alimentos e seus usos. Suas contribuições vão muito além das receitas que ela compartilha no livro. Ela nos deixa como aprendizado que a paixão pelo seu *métier* foi uma "boia de salvação" (GOMES, 2023, p. 212), e que faz sentido buscar essa paixão, onde quer que ela possa se realizar.

Ganhos para a França, país que deu tantas oportunidades à Alessandra, que também tanto se beneficiou com a imigração. Do lado de cá do oceano, terminamos este relato com uma questão: como fazer para que o Brasil seja um lugar bom de se buscar as paixões de bem-viver o trabalho? Seguimos temperando nossas reflexões sobre o fenômeno das migrações brasileiras para outros países com uma frase da entrevistada "é preciso assumir seu passado para que seu presente seja mais doce".

As elaborações que a escrita e a psicoterapia assumiram na história de trabalho Alessandra me fazem lembrar a epígrafe de Schopenhauer no capítulo "poder e desenvolvimento humano" de Zaleznik e deVries (1981, p. 51), com a qual encerro este texto:

As pessoas dotadas de grandes e esplêndidas qualidades não sentem muita dificuldade em admitir seus erros e fraquezas. Tais pessoas os encaram como algo pelo qual pagaram, ou até chegam ao ponto de pensar que, longe de se sentirem envergonhadas por tais fraquezas, estão concedendo-lhes a honra de possuí-las.

Figura 1: Dra. Elise Alves com a *chef* Alessandra Montagne no restaurante "Nosso".



Fonte: Arquivo pessoal, março de 2023.

Referências Bibliográficas:

BACELAR, Joyce; COUTINHO, Denise. **A noção lacaniana de imaginarização**: a clínica psicanalítica e seus desdobramentos no social. Revista Latinoamericana de Psicopatologia Fundamental. 25 (01) • Mar 2022 <https://doi.org/10.1590/1415-4714.2022v25n1p83.5>

BIAL, Pedro. **Conversa com Bial / Alessandra Montagne / Programa Completo**. YouTube. 05 de maio de 2023. Disponível em: <https://youtu.be/idZ5kZRZ1g8> Acesso em: 08/05/2023.

EICHENBERG, Fernando. **A incrível história da chef brasileira Alessandra Montagne, de Poté (MG) para as cozinhas de Paris, 2019**. Disponível em: <https://fernandoeichenberg.com/a-incrive-historia-da-chef-brasileira-alessandra-montagne-de-pote-mg-para-as-cozinhas-de-paris>. Acesso em: 09/05/2023.

EXPLORADORAS, MULHERES PELO MUNDO - **Alessandra Montagne**. Entrevistadora: Adriana Mabilia. Produção Gabriel Saraiva. 08 de maio de 2023. Podcast. Disponível em: https://cultura.uol.com.br/radio/programas/exploradoras/2023/05/08/3_exploradoras-mulheres-pelo-mundo-alessandra-montagne.html. Acesso em: 09/05/2023

FREUD, Sigmund. (1907 [1906]/1996) Delírios e sonhos na Gradiva de Jensen. **Edição Standard Brasileira das Obras Completas de Sigmund Freud**, vol. IX. Rio de Janeiro: Imago, 1996.

_____. (1907/2015). O delírio e os sonhos na Gradiva. In: _____. **Obras completas**, volume 8: O delírio e os sonhos na Gradiva., Análise da fobia de um garoto de cinco anos e outros textos (1906 -1909). São Paulo: Companhia da Letras. Tradução: Paulo César de Souza.

GOMES, Alessandra Montagne. **De rio à paris: ma cuisine de couer**. Textes Laurène Petit. Photographes Maki Manoukian. Flammarion, Paris, 2023. ISBN: 978-2-0804-1271-3. n° d'édition: 554122.

MACÊDO, Kátia Barbosa; OLIVEIRA, Alberto; FARIAS, Keila Mara de Oliveira; SANTOS, Elise Alves; SIQUEIRA, Ana Tereza Elias; SOUZA, Jamaile. R. Os programas de gestão ambiental a partir da percepção dos trabalhadores: um estudo em organizações goianas. In: Kátia Barbosa Macêdo. (Org.). **Gestão Ambiental e Organizações**: Interfaces Possíveis. 1ed. Goiânia: Editora da UCG, 2008, v. , p. 31-100.

RFI. Rádio France Internacional. **“Tudo se reaproveita”**, diz chef brasileira Alessandra Montagne que está conquistando os franceses. Publicado em 10/02/2022. Acesso em: 08/05/2023.

ZALESNIK, Abraham; deVRIES, Manfred F. R. Kets. Poder e desenvolvimento humano. In: _____. **O poder e a mente empresarial**. Biblioteca Pioneira de Administração e Negócios. Tradução: Regina Chiquetto e Oswaldo Chiquetto. Livraria Pioneira Editora. São Paulo, 1981, pp. 51-69.

WOWWOMAN. **Chef, restaurant owner, survivor, Paris, France**. Extraordinary Women and their stories. Disponível em: <https://www.wowwomaan.com/chef-restaurant-owner-survivor-paris-france> Acesso em: 09/05/2023.

DESTAQUES

Ações de Educação em Saúde, do Projeto Pró-Catador foram realizadas na sede da Cooperativa Cooper Rama, pelo Centro de Referência em Saúde do Trabalhador do Estado de Goiás em parceria com Centro de Referência em Saúde do Trabalhador Municipal de Goiânia, no dia 03 de maio de 2023.



Fonte: Arquivo do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador do Estado de Goiás, 2023.

DESTAQUES

O Centro de Referência em Saúde do Trabalhador do Estado de Goiás e Centro de Referência em Saúde do Trabalhador de Anápolis participaram da Ação do Operativo Saúde e Segurança nas Estradas – Salvam Vidas, alusivo ao Maio Amarelo, no último dia 05 de maio de 2023, no Posto da Polícia Rodoviária Federal de Anápolis.



Fonte: Arquivo do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador do Estado de Goiás, 2023.

No Estande da Feira Agro Centro-Oeste Familiar 2023, de 17 à 20 de maio de 2023, a Coordenação de Vigilância Ambiental, apresentou mostra do trabalho desenvolvido por sua equipe.



Fonte: Arquivo da coordenação de Vigilância Ambiental, 2023.

DATAS ESPECIAIS

MAIO

Maio Amarelo (Prevenção de Acidentes no Trânsito)

12 - Dia Internacional da Enfermagem e do Enfermeiro

15 - Dia do Assistente Social

17 - Dia Mundial da Hipertensão Arterial

28 - Dia Internacional de Luta Pela Saúde da Mulher

28 - Dia Nacional de Redução da Mortalidade Materna

29 - Dia Mundial da Saúde Digestiva

30 - Dia Mundial da Esclerose Múltipla

31 - Dia Mundial sem Tabaco

CONTATOS

Coordenação de Vigilância em Saúde do Trabalhador – CVSAT

Coordenação do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador – CEREST

Edifício César Sebba Avenida 136, S/N
– St. Sul, Goiânia – GO CEP: 74093-250

Fone: (062) 3201-3598

Email

cvsat.suvisa@gmail.com

cerest.goias@hotmail.com

GLOSSÁRIO EM SAÚDE DO TRABALHADOR

EDUCAR [verb.], [sing.] – Processo multidirecional de troca e circulação de conhecimentos, durante o qual se possibilitam situações de ensino - aprendizagem de valores, saberes, costumes e hábitos, com a finalidade de independentizar a ação, estimular o pensamento crítico, desenvolver capacidades e transferir saberes específicos.



Secretaria de Estado da Saúde de Goiás

Superintendência de Vigilância em Saúde

Gerência de Vigilância Ambiental e Saúde do Trabalhador

Coordenação de Vigilância em Saúde do Trabalhador

Coordenação do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador

Superintendente

Flúvia Pereira Amorim da Silva

Gerente

Edna Maria Covem

Coordenadoras

Nádia Maria Alcanfôr Ximenes
Lucinéia de Bessa Libério

Conselho Editorial

Ana Flávia Coutinho
Francislee A. de Araújo Souza
Virgínia Célia de Barros Oliveira

Layout

Leandro Brandão de Oliveira
Virgínia Célia de Barros Oliveira

Equipe Técnica

Albertino Dias Lira
Ana Cláudia F. B. Moreira
Alderina Coelho dos Santos
André Granato de Araújo
Andréia Soares da Silveira
Danniella Davidson Castro
Elisângela da Cunha Pikhardt
Elise Alves dos Santos
Fernanda Cristina M. de Oliveira
Huilma Alves Cardoso
Jorcirene Alcântara de Almeida
Juliana Batista de Noronha
Leandro Brandão de Oliveira
Leila Maria Gomes de Oliveira
Lucimeira Aparecida da Costa
Luzineide Lopes de Oliveira
Paulo Cesar Guadalupe Silva
Paulo César R. Gomes Júnior
Wellington Pinheiro de Sá