

Flávio Ferreira Silva
(Organizador)



Qualidade de Produtos de Origem Animal

Atena
Editora
Ano 2019



Flávio Ferreira Silva
(Organizador)

Qualidade de Produtos de Origem Animal

**Atena**
Editora
Ano 2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Lorena Prestes
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobom – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
Q1	Qualidade de produtos de origem animal [recurso eletrônico] / Organizador Flávio Ferreira Silva. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Qualidade de Produtos de Origem Animal; v.1) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader. Modo de acesso: World Wide Web. Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-765-9 DOI 10.22533/at.ed.659191211 1. Agroindústria – Brasil. 2. Alimentos – Controle de qualidade – Brasil. 3. Tecnologia de alimentos. I. Silva, Flávio Ferreira. CDD 338.1981
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “Qualidade de Produtos de Origem Animal” em seu primeiro volume é composta por 24 capítulos que, a luz da ciência, permitem ao leitor uma abrangente visão sobre abordagens que transcorrem por temas de grande interesse como o desenvolvimento e aceitação de novos produtos de origem animal e a abordagem da qualidade do produto final destinado ao consumidor.

Não só no Brasil, mas em todo o mundo o consumo de produtos de origem animal é amplamente difundido, sendo dessa forma um grande mercado para o desenvolvimento de novos produtos, entretanto, as boas práticas higiênico-sanitárias devem sempre serem analisadas quando se tratam de alimentos, assim como a perspectiva e o conhecimento do consumidor acerca de produtos destinados a consumo, o que vai possibilitar uma ótica comercial e a análise de seus impactos na escolha de produtos.

Dessa forma, os esforços científicos apresentados aqui são alinhados a estes temas, trazendo novos conhecimentos e fundamentação científica a estes assuntos que são de fundamental importância comercial e para a saúde humana.

Os novos artigos apresentados nesta obra, foram possíveis graças aos esforços incansáveis dos autores destes árduos trabalhos junto aos esforços da Atena Editora, que sempre reconhece a importância da divulgação científica e oferece uma plataforma consolidada e confiável para que estes pesquisadores exponham e divulguem seus resultados.

Esperamos que a leitura desta obra seja agradável e eficiente no que diz respeito a propiciar novos conhecimentos para a inovação e qualidade de produtos de origem animal.

Flávio Ferreira Silva

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AValiação sensorial da pasta de amêndoa de castanha de caju	
Sandra de Souza Silva	
Deniza Pereira da Costa Souza	
Virlane Kelly Lima Hunaldo	
Leonardo Hunaldo dos Santos	
José de Ribamar Macêdo Costa	
Thays Adryanne Lima Xavier	
Catarina Gercina de Almeida Aquino Giffony	
Raquel Silva de Sousa	
Eliane de Oliveira Alves	
Gabrielli Nunes Clímaco	
Ana Cristina Pereira de Jesus Costa	
Jaisane Santos Melo Lobato	
DOI 10.22533/at.ed.6591912111	
CAPÍTULO 2	9
DESENVOLVIMENTO BIOTECNOLÓGICO DE BEBIDA FUNCIONAL À BASE DE KEFIR DE CACAU	
Jéssica da Silva Santos	
Ana Gabriela de Freitas Barbosa	
Maiane Paris Piropo de Oliveira	
Karine Rezende Borges	
Adriana Santos Nascimento	
Gustavo Modesto Amorim	
Ferlando Lima Santos	
DOI 10.22533/at.ed.6591912112	
CAPÍTULO 3	16
DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE ALMÔNDEGA DE TILÁPIA (<i>Oreochromis niloticus</i>), ADICIONADA DE FARINHA DE LINHAÇA	
Pedro Ysmael Cornejo Mujica	
Eduardo Sousa dos Anjos	
Raimundo Ferreira Costa	
DOI 10.22533/at.ed.6591912113	
CAPÍTULO 4	22
ELABORAÇÃO DE PATÊ DE SIRI USANDO SAL DE ERVAS EM SUBSTITUIÇÃO AO CLORETO DE SÓDIO	
Norma Suely Evangelista-Barreto	
Aline Simões da Rocha Bispo	
Jamiri Soares Cunha	
Mariza Alves Ferreira	
Marly Silveira Santos	
André Dias de Azevedo Neto	
DOI 10.22533/at.ed.6591912114	

CAPÍTULO 5 33

INFLUÊNCIA DE CORANTES DA BETERRABA E JAMBU (*Acmella oleracea*) NA ACEITABILIDADE DE LINGÜIÇA

Marcelly Cristine Soares Almeida
Arlene Tamara dos Santos Martins
Flávia Taveira Brito
Jonyelson Araújo de Moraes
Leticia Reis Jales
Bruna Almeida da Silva

DOI 10.22533/at.ed.6591912115

CAPÍTULO 6 39

PROCESSAMENTO DE MARINADO A PARTIR DO FILÉ DO BODÓ (*Liposarcus pardalis*): DIVERSIFICANDO A FORMA DE BENEFICIAMENTO E CONSUMO DESSE PESCADO NO MUNICÍPIO DE PARINTINS-AM

Nadir Gomes
Floriana Guerreiro Dias dos Santos
Karoline de Oliveira Azêdo

DOI 10.22533/at.ed.6591912116

CAPÍTULO 7 45

RESULTADO SENSORIAL DE SORVETE A BASE DE AIPIM SEM LACTOSE SABORES COCO E MARACUJÁ

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912117

CAPÍTULO 8 51

SORVETE A BASE DE AIPIM COM LEITE SEM LACTOSE

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912118

CAPÍTULO 9	56
ANÁLISE CRÍTICA DE RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E O PAPEL DO DISCURSO DO MARKETING	
Adriana Paula Slongo Marcussi Maria de Fátima Valentim Alberto Bernardo Alberto Marcussi Patrícia Ribeiro Corado Luana Costa Pierre de Messias	
DOI 10.22533/at.ed.6591912119	
CAPÍTULO 10	62
AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS À LEGISLAÇÃO	
Márcia Liliane Rippel Silveira Vanessa Pires da Rosa Andréia Cirolini	
DOI 10.22533/at.ed.65919121110	
CAPÍTULO 11	70
AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS ASSOCIADO AO NÍVEL DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ, ALAGOAS	
Nielma Gabrielle Fidelis Oliveira Cláudia Alessandra Alves de Oliveira Alice Cristina Oliveira Azevedo	
DOI 10.22533/at.ed.65919121111	
CAPÍTULO 12	85
CARNE DE COELHO: QUALIDADE NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DO MERCADO CONSUMIDOR DO CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS – UFSM	
Ana Carolina Kohlrausch Klinger Diuly Bortoluzzi Falcone Geni Salete Pinto de Toledo Leila Picolli da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.65919121112	
CAPÍTULO 13	93
PERSPECTIVA DOS CONSUMIDORES NO MOMENTO DA COMPRA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL QUANTO AO BEM-ESTAR	
Bruna Helena Kipper Paulina Tayara Corrêa Goral Stela Siqueira Alves Thaís Helena Szabo Castro	
DOI 10.22533/at.ed.65919121113	
CAPÍTULO 14	104
AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM SORVETERIAS NA CIDADE DE CUIABÁ-MT	
Alciléia Costa Vieira Miranda Ariane Barbosa Alves Talitha Maria Porfírio	

Juliana de Andrade Mesquita
Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria

DOI 10.22533/at.ed.65919121114

CAPÍTULO 15 114

METODOLOGIAS ATIVAS NA CAPACITAÇÃO COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS: A EXPERIÊNCIA COM ANÁLISE DA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Fernanda Paula da Silva Torres
Ingridy Fhadine Hartmann
Emanuelli Vilela Gonçalves
Júlia Arantes Galvão
Márcia Oliveira Lopes
Luana Costa Lima Hildebrando Neme

DOI 10.22533/at.ed.65919121115

CAPÍTULO 16 121

VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO SOBRE A HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS

Giovanna Mozzaquattro Nascimento
Suellen Karsten Favarin
Cristiana Basso

DOI 10.22533/at.ed.65919121116

CAPÍTULO 17 128

PERCEPÇÃO DAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PREPARO DE ALIMENTOS EM CANAIS CULINÁRIOS DA WEB

Kristy Ellen Oliveira Santos
Edileide Santana da Cruz
Danuza das Virgens Lima
Isabella de Matos Mendes da Silva

DOI 10.22533/at.ed.65919121117

CAPÍTULO 18 135

ANÁLISE E QUANTIFICAÇÃO DE SOBRAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Ramilla Souza Lacerda
Larissa Kauly Rosa Silva
Gabriela Vasco das Chagas
Anne Louise Queiroz Coimbra
Samara Nagla Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121118

CAPÍTULO 19 145

AVALIAÇÃO DO RESTO-INGESTÃO E DA QUALIDADE DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Gabriela Vasco das Chagas
Larissa Kauly Rosa da Silva
Anne Louise Queiroz Coimbra
Ramilla Souza Lacerda
Samara Nagla Chaves Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121119

CAPÍTULO 20	157
AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OFERTADOS EM MERCADOS DE FLORES DA CUNHA	
Bruna Marzarotto Márcia Keller Alves	
DOI 10.22533/at.ed.65919121120	
CAPÍTULO 21	165
AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PEIXES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ESPERANÇA-PARAÍBA E SEUS CRITÉRIOS FÍSICO-SENSORIAIS NA ESCOLHA DESTE ALIMENTO	
Sebastião Rodrigo de Lima Nascimento Anne Caroline Câmara de Almeida	
DOI 10.22533/at.ed.65919121121	
CAPÍTULO 22	171
AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE DEGELO E GLACIAMENTOS EM PESCADOS CONGELADOS	
Laura Helena Salvetti Jéssica Fernanda Hoffmann Marcia Keller Alves	
DOI 10.22533/at.ed.65919121122	
CAPÍTULO 23	178
DEFICIÊNCIAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA REDE DE FRIO DE PRODUTOS CÁRNEOS EM SUPERMERCADOS DE UM MUNICÍPIO DO PARANÁ	
Anna Julia Zilli Lech Aline Tibilletti Santos do Carmo Danieli Muchalak dos Santos Elizabete Balbino Javorouski Marcia Oliveira Lopes	
DOI 10.22533/at.ed.65919121123	
CAPÍTULO 24	185
LEVANTAMENTO E COMPARAÇÃO DOS VALORES DE MULTAS DOS PRINCIPAIS GRUPOS DE INFRAÇÕES DESCRITOS NO RIISPOA / 2017	
Manoel Leôncio da Penha Filho Francisco Gabriel Santos Silva	
DOI 10.22533/at.ed.65919121124	
SOBRE O ORGANIZADOR	192
ÍNDICE REMISSIVO	193

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS À LEGISLAÇÃO

Márcia Liliane Rippel Silveira

Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Politécnico da UFSM, Santa Maria – RS

Vanessa Pires da Rosa

Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Politécnico da UFSM, Santa Maria – RS

Andréia Cirolini

Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Politécnico da UFSM, Santa Maria – RS

RESUMO: O rótulo tem por função orientar o consumidor sobre os constituintes dos alimentos, promovendo escolhas alimentares saudáveis. O objetivo deste trabalho foi avaliar o conhecimento dos consumidores e a adequação dos rótulos de produtos comercializados na PoliFeira do Agricultor, no Município de Santa Maria-RS, em relação à legislação sobre rotulagem de alimentos. Os dados sobre o conhecimento dos consumidores foram obtidos com um questionário estruturado que foi aplicado com o formulário *online* Google Forms. A conformidade dos rótulos foi avaliada com um *Check List* elaborado com base nos itens obrigatórios da legislação brasileira vigente sobre rotulagem. Dos consumidores, 59,3% consultam os rótulos e 47,1% declararam compreender totalmente a informação nutricional. No entanto, 87,5% já adquiriram produtos da PoliFeira sem rótulo e 88,2% já adquiriram produtos com rótulo,

mas com a informação nutricional ausente. Todos os produtos avaliados apresentaram irregularidades nos rótulos. Inconformidades de rotulagem podem colocar em risco a segurança alimentar e nutricional dos consumidores, uma vez que dados de rotulagem de qualidade são importantes para se fazerem adequadas escolhas alimentares. Assim, observa-se a necessidade de adequações para garantir informações confiáveis ao consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Feiras livres, Rotulagem de alimentos, Legislação.

EVALUATION OF CONSUMER KNOWLEDGE ON FOOD LABELING AND PRODUCT COMPLIANCE TO THE LEGISLATION

ABSTRACT: The purpose of the label is to guide consumers about food constituents by promoting healthy food choices. The objective of this work was to evaluate the consumers' knowledge and the adequacy of the labels of products marketed in the Farmer's PoliFeira, in Santa Maria-RS, in relation to the food labeling legislation. Consumer knowledge data were obtained with a structured questionnaire that was applied with the Google Forms online form. The compliance of the labels was evaluated with a Check List prepared based on the mandatory items of current Brazilian labeling legislation. Of the consumers, 59.3% consult the labels and

47.1% have said they fully understand the nutritional information. However, 87.5% have already purchased unlabeled PoliFeira products and 88.2% have already purchased labeled products, but with missing nutritional information. All products evaluated had label irregularities. Labeling nonconformities can endanger the food and nutritional security of consumers, as quality labeling data is important for making appropriate food choices. Thus, there is a need for adjustments to ensure reliable information to the consumer.

KEYWORDS: Free fairs, Food Labeling, Legislation

1 | INTRODUÇÃO

Os rótulos são elementos de comunicação entre o produto e os consumidores. Desta forma, a rotulagem dos alimentos exerce um papel importantíssimo ao fornecer e divulgar informações sobre o alimento a ser consumido e o consumidor deve exercer o hábito de ler essas informações no momento da aquisição do produto (BENDINO et al. 2012; CAVADA et al. 2012). A rotulagem dos alimentos permite ao consumidor o acesso às informações nutricionais e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo. Além disso, as informações dispostas nos rótulos dos alimentos podem ser indispensáveis instrumentos para prevenir problemas de saúde e ainda, executar papel educativo na escolha de hábitos alimentares saudáveis ao influenciar o consumidor a adquirir alimentos de melhor qualidade nutricional (MELLO et al. 2015). Porém, para que isso aconteça é imprescindível à fidedignidade das informações e a compreensão por parte do consumidor das informações apresentadas nos rótulos.

A feira livre no Brasil constitui modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos (TOLEDO et al. 2008). Para a agricultura familiar, as feiras livres são um dos principais canais de distribuição dos alimentos produzidos nas pequenas e médias propriedades rurais e representam importante atividade econômica e possibilidade de geração de trabalho e renda a essas famílias.

Medidas legislativas, como as regulamentações da rotulagem alimentar são consideradas importantes ações de promoção da saúde (SMITH, ALMEIDA-MURADIAN, 2011). Como a rotulagem é a principal fonte de informação de um produto para a população, os elementos contidos nos rótulos dos alimentos necessitam estar em conformidade com o previsto na legislação brasileira, sendo que as informações devem ser adequadas e compreensíveis sobre o conteúdo nutricional não induzindo o consumidor a erro (SILVA et al. 2017).

Com base nestas informações, este trabalho tem como objetivo avaliar o conhecimento dos consumidores e a adequação de produtos comercializados na PoliFeira do Agricultor no Município de Santa Maria-RS em relação à legislação sobre

rotulagem de alimentos.

2 | MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo, transversal descritivo com abordagem quantitativa, foi realizado na PoliFeira do Agricultor localizada no campus da Universidade Federal de Santa Maria, RS. Para avaliar o conhecimento dos consumidores da PoliFeira sobre as informações de rotulagem dos alimentos foi aplicado um questionário, com adaptações ao proposto por Souza et al. (2011), utilizando um formulário eletrônico da plataforma *online* Google Forms (Google Inc.).

Este formulário foi disponibilizado na rede durante os meses de outubro e novembro de 2018. Foi utilizado como critério de participação conhecer e já ter adquirido algum produto alimentício embalado e comercializado na PoliFeira do Agricultor. Os consumidores foram convidados a responder de forma voluntária o questionário estruturado, composto de perguntas fechadas, sendo algumas respostas de múltipla escolha e também de perguntas baseadas na resposta, em que o participante era destinado a uma próxima questão do formulário conforme a resposta fornecida à última pergunta. As perguntas abordadas no questionário englobam a caracterização dos consumidores (gênero, idade e escolaridade) e o comportamento destes em relação ao hábito de leitura dos rótulos, compreensão das informações e a influência das informações na escolha dos produtos.

As informações sobre rotulagem dos produtos comercializados na PoliFeira foram coletadas por meio do registro fotográfico do rótulo, durante visita realizada a este local. Para avaliar os rótulos foi elaborado um formulário de múltipla escolha do tipo *Check List*, com 32 itens, tendo como base os itens obrigatórios da legislação brasileira vigente e classificados em “conforme”, “não conforme” e “não se aplica”. Foram utilizadas as regulamentações relacionadas à rotulagem de alimentos embalados - RDC nº 259/2002 (BRASIL, 2002), declaração da informação nutricional - RDC nº 359/2003 e 360/2003 (BRASIL, 2003a, 2003b), além das advertências sobre a presença de glúten - Lei nº 10.674/2003 (BRASIL, 2003c), lactose - RDC nº 136/2017 (BRASIL, 2017) e dos principais alimentos que causam alergias alimentares - RDC nº 26/2015 (BRASIL, 2015).

Os questionários foram analisados, os dados obtidos agrupados em um banco de dados do programa Microsoft® Office Excel 2013 e avaliados de forma descritiva.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

A PoliFeira do Agricultor é o espaço onde os agricultores familiares têm a oportunidade de comercializar os alimentos que são produzidos em suas propriedades. Participam agricultores familiares do município de Santa Maria e da região central do

estado do RS, sendo 19 famílias, uma comunidade de assentamento e uma cooperativa familiar. As atividades ocorrem semanalmente e diversos alimentos, desde *in natura* a produtos processados estão cadastrados para serem comercializados, tanto para a comunidade acadêmica quanto para a comunidade em geral.

Sobre o questionário *online* aplicado aos consumidores da PoliFeira, participaram 27 pessoas, com idade média de 30,85 anos ($\pm 12,45$), sendo a maioria do gênero feminino (77,8%). Quanto à escolaridade, 88,89% dos participantes possuíam ensino superior e considerando o vínculo com a universidade, 63% dos entrevistados são estudantes.

Dos consumidores, 59,3% declararam que observam se os produtos adquiridos na Polifeira possuem rótulo, embora, 87,5% informaram que já adquiriram algum produto comercializado na PoliFeira que não apresentava o rótulo na embalagem e 88,2% também responderam que já compraram produtos com rótulo, mas a informação nutricional estava ausente. Em relação ao hábito de leitura dos rótulos, para os produtos que possuem, 41,7% dos participantes afirmaram sempre ler as informações presentes, 45,8% liam às vezes e 12,5% nunca liam. Os entrevistados que expressaram não consultar os rótulos alegaram como motivos, não ter informação ou compreensão sobre o assunto, a falta de hábito, interesse e também tempo disponível.

Neste trabalho podemos observar que, a maioria dos consumidores que respondeu ao questionário afirmou consultar os rótulos, o que está de acordo com os achados de Cassemiro et al. (2006) e Cavada et al. (2012), evidenciando uma maior preocupação por parte da população de conhecer a qualidade nutricional dos alimentos.

De acordo com a Figura 1, as informações mais consultadas nos rótulos dos produtos pelos consumidores são prazo de validade, identificação da origem, lista de ingredientes e informação nutricional.

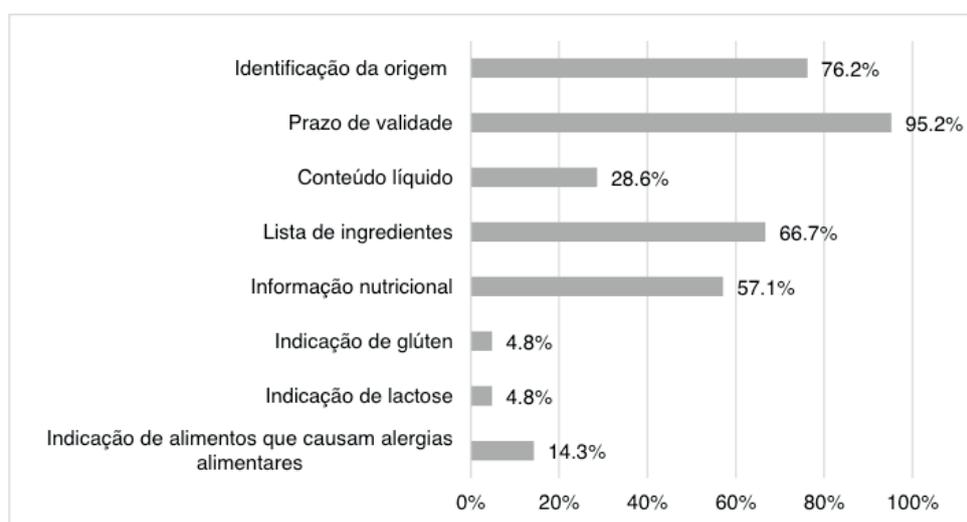


Figura 1 - Informações consultadas pelos consumidores no rótulo dos produtos comercializados na PoliFeira do Agricultor no Município de Santa Maria, RS.

Nos trabalhos realizados por Bendino et al. (2012), Cavada et al. (2012) e Souza et al. (2011), a validade do produto também foi a informação mais consultada nos rótulos dos alimentos pelos consumidores. Justifica-se o fato do consumidor priorizar o prazo de validade pelo motivo de relacionar a qualidade do alimento com a validade, pois adquirir um produto vencido acarretaria em um prejuízo tanto financeiro quanto para a saúde (BENDINO et al. 2012).

Sobre a declaração nutricional, 52,4% dos consumidores responderam que consultam a informação nutricional dos produtos comercializados na PoliFeira, na Tabela 1 estão apresentadas as motivações mencionadas para a consulta. Os consumidores que expressaram não verificar a declaração nutricional (19%) citaram como motivos a falta de hábito, interesse e tempo além de não confiar nas informações apresentadas e não entender os termos técnicos utilizados.

Motivação	N	%
Curiosidade	9	52,9
Escolher alimentos mais saudáveis	12	70,6
Controle dietoterápico para obesidade, hipertensão, colesterol, diabetes	6	35,3
Composição dos alimentos	13	76,5

O total da soma da tabela resulta em 40 em função de a pergunta ser de múltipla escolha, permitindo a citação de mais de uma motivação.

Tabela 1 – Motivações elencadas pelos consumidores para a consulta da declaração nutricional nos produtos comercializados na PoliFeira do Agricultor no Município de Santa Maria, RS.

Em relação aos elementos nutricionais, o item mais consultado pelos consumidores na informação nutricional, foi o valor energético, seguido do nutriente gordura e do teor de sódio (Figura 2). Cavada et al. (2012) e Souza et al. (2011), também observaram que o valor calórico, o tipo e a quantidade de gordura foram os itens que se destacaram como os mais consultados pelos consumidores entrevistados.

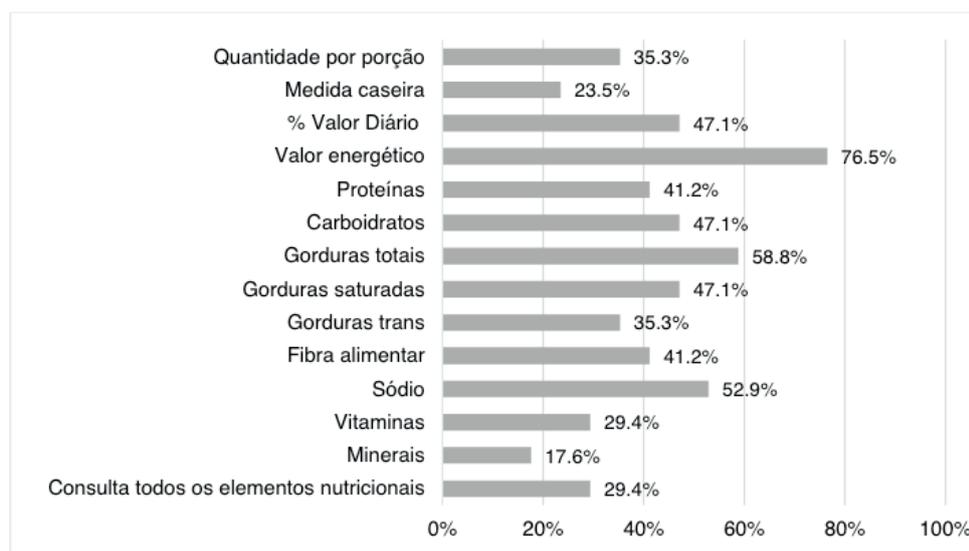


Figura 2 - Elementos da informação nutricional consultados pelos consumidores nos produtos

Diante do questionamento sobre a importância da declaração nutricional, 70,6% dos consumidores responderam que consideram ser muito importante. Quanto à compreensão da informação nutricional, 52,9% dos consumidores declararam que compreendiam parcialmente e 47,1% compreendem totalmente as informações veiculadas. Em relação à legibilidade, 70,6% dos entrevistados responderam que a informação nutricional se apresenta, de um modo geral, pouco legível no rótulo dos alimentos.

Marins et al. (2008) ao avaliarem o hábito de leitura e entendimento das informações de produtos alimentícios pelo consumidor, observaram que as mesmas contidas nos rótulos nem sempre se mostraram claras, gerando dúvidas nos consumidores, seja pelo excesso de informações relacionadas a promoção do produtos ou pela utilização de linguagem técnica, abreviatura e siglas, ou até mesmo pela utilização de letras pouco legíveis, como encontrado no presente estudo.

Os registros fotográficos para avaliação da conformidade em relação à legislação sobre rotulagem de alimentos foram permitidos pelos feirantes para cinco produtos, sendo eles, suco de uva, queijo minas padrão, massa caseira, banha e agnolini de frango.

Pode-se observar pela Figura 3 que os maiores percentuais de itens em conformidade com a legislação foram verificados no queijo minas padrão (62,5%), seguido da massa caseira e agnolini de frango (59,4%) e da banha (53,1%). O suco de uva foi o produto que apresentou o maior percentual de irregularidades, onde foram identificados 34,4% de itens não conformes, ao contrário da banha que obteve o menor resultado de irregularidades, apenas 6,3%.

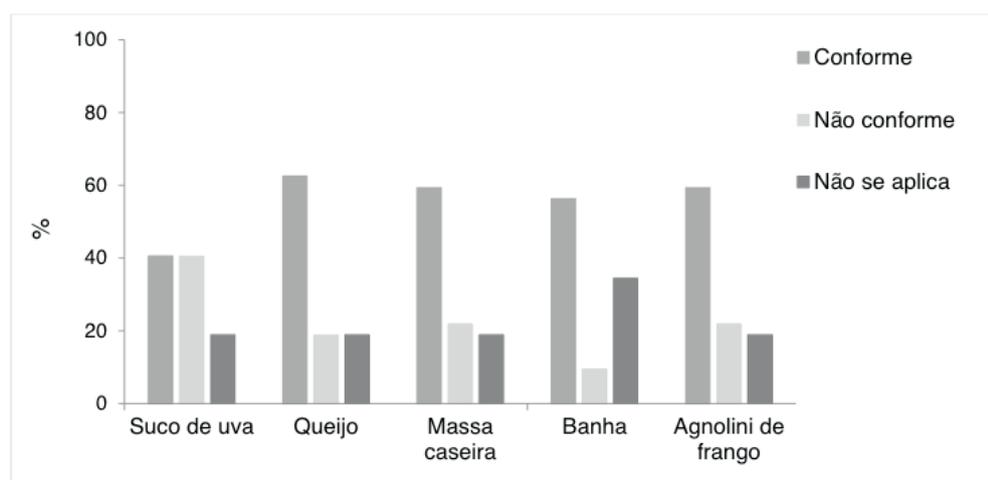


Figura 3 - Percentual de adequação a legislação sobre rotulagem de alimentos dos produtos comercializados na PoliFeira do Agricultor no Município de Santa Maria, RS.

Dentre os itens abordados no *check list*, com base nas legislações, a identificação do lote e a ausência da expressão relativa ao glúten foram os itens que apresentaram

os maiores percentuais de não conformidades entre os produtos avaliados.

Dos produtos analisados, 100% dos rótulos não apresentaram um código chave e/ou não estava precedido da letra “L”, que identifica o lote, conforme determina a legislação, sendo uma informação obrigatória. Em 60% dos rótulos não havia o uso da expressão “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, entre os alimentos analisados que apresentaram esta irregularidade estão a massa caseira e o agnolini de frango. A legislação em vigor preconiza que essas expressões sejam colocadas nos rótulos dos alimentos para advertir, prevenir e controlar a doença celíaca.

No trabalho de Smith e Almeida-Muradian (2011), os 52 rótulos analisados também apresentaram grande número de irregularidades, desses, 80,8% apresentaram no mínimo um tipo de não conformidade frente à legislação vigente, apenas 19,2% estavam plenamente de acordo com o estabelecido na legislação. Lobanco et al. (2009) buscou avaliar a fidedignidade das informações contidas nos rótulos de diversos tipos de amostras, os autores observaram que todas as marcas encontravam-se fora do informado no rótulo para algum parâmetro, mostrando que as informações expressas no rótulo não são condizentes com a realidade do produto.

4 | CONCLUSÃO

Pode-se concluir que a característica dos consumidores da Polifeira do Agricultor é predominantemente do gênero feminino, indivíduos jovens e com nível de escolaridade elevado. A maioria dos consumidores consulta os rótulos dos alimentos que adquire na Polifeira do Agricultor e compreende as informações nutricionais. Apesar disso, muitos consumidores já adquiriram produtos sem o rótulo na embalagem ou ainda, produtos com rótulo, mas ausentes da informação nutricional. Os resultados também mostraram que o prazo de validade e o valor energético dos produtos são as informações mais consultadas.

Todos os produtos comercializados na PoliFeira analisados neste trabalho, apresentaram irregularidades em seus rótulos de acordo com as regulamentações legais vigentes. Inconformidades de rotulagem podem colocar em risco a segurança alimentar e nutricional dos consumidores, uma vez que dados de rotulagem de qualidade são importantes para se fazerem adequadas escolhas alimentares.

REFERÊNCIAS

BENDINI, N. I.; POPOLIM, W. D.; OLIVEIRA, C. R. A. avaliação do conhecimento e dificuldades de consumidores frequentadores de supermercado convencional em relação à rotulagem de alimentos e informação nutricional. **Journal of the Health Sciences Institute**, São Paulo, v. 30, n. 3, p. 261-265. 2012.

BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 set. 2002.

BRASIL. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 dez. 2003a.

BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF 26 dez. 2003b.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 maio. 2003c.

BRASIL. Resolução RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 09 fev. 2017.

BRASIL. Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 03 jul. 2015.

CASSEMIRO, I. A.; COLAUTO, N. B.; LINDE, G. A. Rotulagem nutricional: quem lê e por quê? **Arquivo Ciência Saúde UNIPAR**, Umuarama, v. 10, n. 1, p. 9-16, 2006.

CAVADA, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. IV SSA, p. 84-88, maio. 2012.

LOBANCO, C. M.; VEDOVATO, G. M.; CANO, C. B.; BASTOS, D. H. M. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 43, n. 3, jun. 2009.

MARINS, B.R.; JACOB, S. C.; PERES, F. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 28, n. 3, set. 2008.

MELLO, A. V.; ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira. **Journal of the Health Sciences Institute**, São Paulo, v. 33, n. 4, p. 351-359. 2015.

SILVA, M. B. L.; NOMELINI, Q. S. S. PASCOAL, G.B. Rotulagem de alimentos infantis à base de frutas, hortaliças e/ou cereais: uma análise de conformidade frente à legislação brasileira. **Journal of Health Sciences**, Londrina, v. 19, n. 1, p. 55-61. 2017.

SMITH, A. C. L.; ALMEIDA-MURADIAN, L. G. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 70, n. 4, p. 463-472. 2011.

SOUZA, S. M. F. C.; LIMA, K. C.; MIRANDA, H. F.; CAVALCANTI, F. I. D. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, Washington, v. 29, n. 5, p. 337-343. 2011.

TOLEDO, A. R, THOMÉ, D. S, FRANCISCO, R. R; BASSI, S.; ROSANELI, C. F. Perfil dos consumidores de feiras livres da cidade de Maringá/PR. **Revista de Saúde e Biologia**, v. 3, n. 1, p.16-21. 2008.

SOBRE O ORGANIZADOR

Flávio Ferreira Silva - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2016) com pós-graduação em andamento em Pesquisa e Docência para Área da Saúde e também em Nutrição Esportiva. Obteve seu mestrado em Biologia de Vertebrados com ênfase em suplementação de pescados, na área de concentração de zoologia de ambientes impactados, também pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2019). Possui dois prêmios nacionais em nutrição e estética e é autor e organizador de livros e capítulos de livros. Atuou como pesquisador bolsista de desenvolvimento tecnológico industrial na empresa Minasfungi do Brasil, pesquisador bolsista de iniciação científica PROBIC e pesquisador bolsista pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) com publicação relevante em periódico internacional. É palestrante e participou do grupo de pesquisa “Bioquímica de compostos bioativos de alimentos funcionais”. Atualmente é professor tutor na instituição de ensino BriEAD Cursos, no curso de aperfeiçoamento profissional em nutrição esportiva e nutricionista no consultório particular Flávio Brah. E-mail: flaviobrah@gmail.com ou nutricionista@flaviobrah.com

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aceitabilidade 16, 19, 20, 22, 28, 29, 33, 34, 36, 37, 39, 42, 46, 49, 50, 55, 56, 139, 145, 147
Alimentos 1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 21, 22, 24, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 38, 39, 40, 42, 44, 45, 47, 50, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 86, 88, 92, 104, 105, 106, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 171, 176, 178, 179, 180, 183, 184, 190, 192
Almôndega 16, 17, 18
Amêndoa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

B

Boas práticas 27, 41, 44, 73, 79, 83, 84, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 119, 120, 122, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 133, 154, 169, 183, 184

C

Cacau 3, 9, 10, 11, 13, 14
Cardápio 138, 140, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156
Cárneos 23, 27, 37, 40, 78, 97, 128, 129, 130, 132, 178, 179, 180, 181, 183, 184
Castanha 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8
Coelho 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 134
Conhecimento 24, 55, 57, 62, 63, 64, 68, 70, 72, 73, 77, 78, 79, 81, 82, 89, 91, 98, 99, 101, 102, 115, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 141, 166, 168
Consumidores 5, 13, 14, 19, 24, 27, 36, 38, 39, 45, 46, 51, 53, 56, 57, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 86, 87, 90, 91, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 132, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 181, 190
Corantes 33, 34, 35, 36, 37

D

Deficiências 80, 178, 183
Degelo 171, 173, 175, 176, 177
Doenças 10, 17, 23, 34, 57, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 109, 110, 111, 114, 115, 122, 123, 124, 126, 129, 133, 134, 153, 166, 168, 179

E

Escolha 59, 63, 64, 66, 72, 97, 98, 99, 100, 118, 130, 160, 162, 165, 166, 167, 168

F

Fabricação 104, 105, 106, 107, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 124, 126, 128, 129, 131, 133, 157, 159, 160, 161, 169, 190
Funcionários 75, 121, 122, 123, 124, 138, 148

G

Glaciamentos 171

H

Higienização 108, 109, 110, 111, 114, 115, 116, 117, 119, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 131, 132

I

Infrações 185, 186, 187, 189, 190, 191

J

Jambu 33, 34, 35, 36, 37, 38

K

Kefir 9, 10, 11, 14, 15

L

Lactose 10, 13, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 64, 69

Legislação 7, 14, 22, 26, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 94, 104, 105, 106, 107, 110, 112, 117, 129, 131, 146, 161, 163, 171, 173, 174, 175, 186, 187, 188, 191

M

Manipuladores 79, 84, 106, 107, 108, 109, 111, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 124, 125, 126, 127, 130, 131, 132, 179

Marinado 39, 40, 41, 42, 43

Marketing 56, 57, 58, 61, 128

Mercados 93, 94, 101, 157, 159, 170, 184

Multas 185, 186, 191

O

Origem 2, 13, 26, 32, 42, 52, 65, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 88, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 110, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 176, 179, 184, 185, 186, 187, 190, 191

P

Patê 17, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32

Percepção 18, 82, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 93, 95, 103, 119, 128, 130, 131, 132, 171, 173

População 3, 16, 17, 20, 31, 52, 63, 65, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 85, 86, 87, 89, 94, 98, 101, 132, 146, 172, 176, 179, 184

Preparações 27, 130, 138, 140, 142, 143, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 156

Preparo 17, 31, 39, 40, 41, 53, 78, 80, 85, 90, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 152, 153, 157, 158, 159, 160, 162, 185, 187, 188, 189, 190, 191

Processamento 2, 3, 5, 7, 20, 24, 39, 40, 43, 92, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 126, 154, 174, 175, 176

Produtos 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 17, 18, 23, 24, 26, 27, 33, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 45, 46, 48, 50,

52, 53, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 79, 81, 85, 88, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 115, 116, 122, 126, 128, 130, 132, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 171, 174, 176, 178, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191

R

Restaurante 119, 135, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156, 177

Rotulagem 31, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 157, 158, 160, 162, 163, 164, 186

Rótulos 56, 57, 58, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 126, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 185, 187, 188, 189, 190

S

Sensorial 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 54, 55, 56, 144, 146, 152, 154, 155, 172

Sódio 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 40, 41, 54, 66, 88, 122, 126

Sorvete 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 104, 105, 106, 109, 113

Supermercados 72, 73, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 114, 116, 117, 119, 157, 159, 167, 174, 178, 180, 181, 182, 183, 184

U

UAN 127, 135, 136, 137, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 152, 153, 154, 155

Universitário 39, 70, 72, 119, 134, 135, 137, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156

V

Vigilância 25, 31, 44, 50, 55, 72, 77, 81, 82, 83, 84, 105, 112, 119, 130, 133, 158, 164, 169, 178, 180, 183, 184

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-765-9



9 788572 477659