

# Fundamentos da Nutrição - Vol.2

Natiéli Piovesan

Vanessa Bordin Viera

(Organizadoras)



Natiéli Piovesan  
Vanessa Bordin Viera  
(Organizadoras)

# FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO – Vol. 2

---

Atena Editora  
2017

*2017 by Vanessa Bordin Viera e Natiéli Piovesan*

Copyright © da Atena Editora

**Editora Chefe:** Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

**Edição de Arte e Capa:** Geraldo Alves

**Revisão:** Os autores

#### **Conselho Editorial**

Profª Drª Adriana Regina Redivo – Universidade do Estado de Mato Grosso  
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas  
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília  
Prof. Dr. Carlos Javier Mosquera Suárez – Universidad Distrital de Bogotá-Colombia  
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª. Drª. Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná  
Profª Drª. Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia  
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie de Maria Ausiliatrice  
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins  
Profª. Drª. Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
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. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista  
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

<b>Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)</b> <b>(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)</b>
---

F981

Fundamentos da nutrição: vol. 2 / Organizadoras Natiéli Piovesan, Vanessa Bordin Viera. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2017.  
2.112 kbytes – (Nutrição; v.2)

Formato: PDF

ISBN 978-85-93243-55-4

DOI 10.22533/at.ed.554171212

Inclui bibliografia

1. Nutrição. I. Piovesan, Natiéli. II. Viera, Vanessa Bordin. III. Título.  
IV. Série.

CDD-613.2

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos seus respectivos autores.

2017

Proibida a reprodução parcial ou total desta obra sem autorização da Atena Editora

[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)

E-mail: [contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)

## **Apresentação**

A nutrição é uma ciência ampla e complexa que envolve o estudo da relação do homem com o alimento. Para isso, é necessário conhecer necessidades nutricionais de cada indivíduo, os aspectos fisiológicos do organismo, a composição química dos alimentos, o processamento dos alimentos, entre outras, além de considerar as implicações sociais, econômicas, culturais e psicológicas no qual o indivíduo e/ou coletividade estão inseridos.

A Coletânea Nacional “Fundamentos da Nutrição” é um *e-book* composto por dois volumes (1 e 2) totalizando 52 artigos científicos que abordam assuntos de extrema importância na nutrição.

No volume 1 o leitor irá encontrar 26 artigos com assuntos que permeiam o campo da saúde coletiva, nutrição clínica, fisiologia da nutrição, alimentação de coletividades, avaliação nutricional, entre outros. No volume 2 os artigos abordam temas relacionados com a qualidade microbiológica e físico-química de diversos alimentos, desenvolvimento e aceitabilidade sensorial de novos produtos, utilização de antioxidantes e temas que tratam sobre a avaliação das condições higiênico-sanitárias e treinamento de boas práticas para manipuladores de alimentos.

Diante da importância de discutir a Nutrição, os artigos relacionados neste *e-book* (Vol. 1 e 2) visam disseminar o conhecimento acerca da nutrição e promover reflexões sobre os temas. Por fim, desejamos a todos uma excelente leitura!

*Natiéli Piovesan  
Vanessa Bordin Viera*

## Sumário

### CAPÍTULO I

ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM VEGETAIS PRODUZIDOS EM HORTA ESCOLAR NA ALIMENTAÇÃO DE ESTUDANTES

*Heloísa Costa Pinto, Fábio Resende de Araújo e Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento*.....8

### CAPÍTULO II

ACEITABILIDADE DE UM BOLO DE CHOCOLATE COM BIOMASSA DE BANANA VERDE POLPA POR PESSOAS DE DIFERENTES FAIXAS DE IDADE

*Mariele Schunemann e Bianca Inês Etges* .....25

### CAPÍTULO III

ACEITAÇÃO DE SUCOS DE FRUTAS COM CASCAS E SEM AÇÚCAR POR CRIANÇAS INTERNADAS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO R.S.

*Luciana Dieguez Ferreira Passos, Juliana Borges Bezerra e Aline Ferreira Brandão*.....35

### CAPÍTULO IV

ADESÃO E ACEITABILIDADE À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: IMPLANTAÇÃO DE PREPARAÇÕES REGIONAIS EM ESCOLAS PÚBLICAS DE SANTA CRUZ-RN

*Olivia Maria da Silva Sousa, Niegia Graciely de Medeiros Alves, Ricardo Andrade Bezerra, Fábio Resende de Araújo, Joana Eliza Pontes de Azevedo e Ana Paula Trussardi Fayh*..41

### CAPÍTULO V

ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA: UMA AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM

*Cecília Teresa Muniz Pereira, Aline Maria Dourado Rodrigues, Verbena Carvalho Alves, Carla Cristina Carvalho Fonseca Meneses, Marília Alves Marques de Souza, Dalva Muniz Pereira e Rocilda Cleide Bonfim de Sabóia* .....56

### CAPÍTULO VI

ANÁLISE DAS TEMPERATURAS DA ÁGUA DE RECONSTITUIÇÃO DAS FÓRMULAS INFANTIS EM PÓ E DAS TEMPERATURAS DA GELADEIRA DE ARMAZENAMENTO DAS FÓRMULAS RECONSTITUÍDAS.

*Deborah Rodrigues Siqueira, Silvia Regina Magalhães Couto Garcia, Carolina Pinto de Carvalho Martins e Maria Lucia Mendes Lopes* .....65

### CAPÍTULO VII

QUANTIDADE PER CAPITA DE CARNES OFERTADAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO DO ALTO VALE DO ITAJAÍ-SC

*Aline de Moraes Martins, Alice Silveira Scheffer*.....74

## CAPÍTULO VIII

### ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALFACES (*Lactuca sativa*, L.) SERVIDAS NO ALMOÇO EM UM INSTITUTO FEDERAL

*Monise Oliveira Santos, Sarah Greice de Souza Henrique, Quitéria Meire Mendonça Ataíde Gomes, Demetrius Pereira Morilla, Cristian Bernardo da Silva e Bruna Merten Padilha* .....76

## CAPÍTULO IX

### ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM AMOSTRAS DE LEITE CRU COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE CACOAL- RO

*Sirlene Luiza Silva Linares* .....82

## CAPÍTULO X

### ARTIGO DE REVISÃO: A UTILIZAÇÃO DE ANTIOXIDANTES NA PREVENÇÃO DA RETINOPATIA DIABÉTICA

*Jayne Almeida Silveira, Joene Vitória Rocha Santos, Beth Sebna da Silva Meneses, Natalya Vidal De Holanda e Luan Freitas Bessa* .....90

## CAPÍTULO XI

### AVLIAÇÃO DA ATIVIDADE DE ÁGUA, pH E ACIDEZ TITULÁVEL TOTAL EM MAIONESE TRADICIONAL

*Vânia Maria Alves, Camila Emereciana Pessoa, Lucas Pereira Braga, Edson Pablo da Silva e Clarissa Damiani* .....96

## CAPÍTULO XII

### AVLIAÇÃO DO CARDÁPIO DE ESCOLA PÚBLICA NO CABO DE SANTO AGOSTINHO – PE

*Joana Darc de Oliveira Franco, Alexsandra Sales de Barros Meireles, Taciana Fernanda dos Santos Fernandes, Janusa Iesa de Lucena Alves Vasconcelos, Mariana Costa Fonsêca da Silva* .....101

## CAPÍTULO XIII

### AVLIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA LANCHONETE

*Daniela Simão Chaves* .....112

## CAPÍTULO XIV

### AVLIAÇÃO DO PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO PAULO

*Adriana Nascimento Yoshicawa, Denise Odahara Monteiro, Máira Conte Chaves e Maria Fernanda Cristofolletti* ..... 129

## CAPÍTULO XV

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA E PERFIL LIPÍDICO DO BACABA PROVENIENTE DA AMAZÔNIA OCIDENTAL

*Elizangela Alves Ramos Sesquim, Gleiciane Santos Raasch, Fernanda Rosan Fortunato*

*Seixas e Dennys Esper Cintra* .....139

#### CAPÍTULO XVI

CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE CHURROS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE MACEIÓ – AL.

*Angela de Guadalupe Silva Correia, Danylo César Correia Palmeira, Waléria Dantas Pereira, Yáskara Veruska Ribeiro Barros e Eliane Costa Souza* .....150

#### CAPÍTULO XVII

CONDIÇÃO SANITÁRIA DOS LEITES FERMENTADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE MACEIÓ/AL

*Hélder Farias de Oliveira Visgueiro, Eliane Costa Souza, Amanda Souza de Oliveira Silva, Lidiane Míria Bezerra de Alcântara, Ângela de Guadalupe Silva Correia, Yáskara Veruska Ribeiro Barros e Danylo César Correia Palmeira* .....158

#### CAPÍTULO XVIII

CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM ESTABELECIMENTO PRISIONAL – CRICIÚMA/SC.

*Fabiane Maciel Fabris, Janete Trichês, Juliana Serafim Mendes, Angéli Mezzari Borges, Tayná Magnanin e Kelly Gaspar* .....167

#### CAPÍTULO XIX

DESCONFORMIDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL QUANTO AOS TEORES DE PROTEÍNAS NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS À BASE DE SOJA COMERCIALIZADOS NO BRASIL

*Ana Valéria Carvalho Mesquita, Aline Guimarães Amorim e Tonicley Alexandre da Silva*.....176

#### CAPÍTULO XX

DESENVOLVIMENTO DE NÉCTARES DE GOIABA (*Psidium guajava*, L.) CONTENDO SORO DE LEITE EM ESCALA PILOTO

*Angela de Guadalupe Silva Correia, Genildo Cavalcante Ferreira Júnior, Eliane Costa Souza, Maria Cristina Delgado da Silva, Irinaldo Diniz Basílio Junior e Ticiano Gomes do Nascimento*.....189

#### CAPÍTULO XXI

DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO BOLO DE CENOURA: UMA OPORTUNIDADE DE NEGÓCIO EM NUTRIÇÃO

*Tatiana Evangelista da Silva Rocha, Gabriela de Campos Mendes, Atney Karine Alves Cantanhede, Arielly Polliana Souza dos Anjos e Bianca Dias Ferreira*.....208

#### CAPÍTULO XXII

EFEITOS DA SPIRULINA SOBRE A FISIOPATPLOGIA DA ANEMIA

*Sarah de Souza Araújo, Elisangela dos Santos, Priscila de Souza Araújo, Carlos Leonardo*

*Moura de Moraes, Aline Janaina Giunco e Ubirajara Lanza Júnior .....212*

CAPÍTULO XXIII

ELABORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE BISCOITO ENRIQUECIDO COM FÉCULA DE MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA CRANTZ) E FARINHA DE BAGAÇO DE UVA (VITIS SP.)

*Ailton Santos Sena Júnior, Bárbara Melo Santos do Nascimento e Maxsuel Pinheiro da Silva.....224*

CAPÍTULO XXIV

IDENTIFICAÇÃO DO VALOR DAS PERDAS DO SETOR DE FRIOS DE UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA, CEARÁ

*Talita Lima e Silva, Rafaella Maria Monteiro Sampaio, Aline Cordeiro Guimarães e Monaliza Silva Ferreira .....240*

CAPÍTULO XXV

PERFIL DE MANIPULADORES DE FÓRMULAS INFANTIS EM LACTÁRIOS DE HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

*Deborah Rodrigues Siqueira, Jacqueline Carvalho Peixoto, Samara Silva Martins Sampaio, Silvia Regina Magalhães Couto Garcia e Maria Lucia Mendes Lopes.....248*

CAPÍTULO XXVI

TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE CARNE EM UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ, AVALIADO POR MEIO DE QUESTIONÁRIO E ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO

*Thiago Henrique Bellé, Mariluci dos Santos Fortes, Maiara Frigo, Vera Luzia Dias, Karla Kiescoski, Karina Ramirez Starikoff e Elis Carolina de Souza Fatel.....262*

Sobre as organizadoras.....272

Sobre os autores.....273



## **CAPÍTULO V**

### **ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA: UMA AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM**

---

**Cecília Teresa Muniz Pereira  
Aline Maria Dourado Rodrigues  
Verbena Carvalho Alves  
Carla Cristina Carvalho Fonseca Meneses  
Marília Alves Marques de Souza  
Dalva Muniz Pereira  
Rocilda Cleide Bonfim de Sabóia**

## ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA: UMA AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM

### **Cecília Teresa Muniz Pereira**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA Campus Codó.

Codó-MA

ceciteresa@ifma.edu.br

### **Aline Maria Dourado Rodrigues**

Universidade Federal do Piauí – UFPI, Pós-graduação em Ciência Animal.

Teresina - PI

### **Verbena Carvalho Alves**

Universidade Federal do Piauí – UFPI, Pós-graduação em Alimentos e Nutrição.

Teresina - PI

### **Carla Cristina Carvalho Fonseca Meneses**

Universidade Federal do Piauí – UFPI, Pós-graduação em Alimentos e Nutrição.

Teresina - PI

### **Marília Alves Marques de Souza**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFMA Campus Zona Sul. mailto:mariliamarques86@gmail.com

Teresina - PI

### **Dalva Muniz Pereira**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA Campus Caxias.

Caxias – MA

### **Rocilda Cleide Bonfim de Sabóia**

Faculdade Estácio de Teresina. Departamento de Nutrição.

Teresina – PI

**RESUMO:** O estudo objetivou avaliar a adequação da rotulagem de fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis de segmento para lactentes e alimentos a base de cereais indicados para lactentes e/ou crianças de primeira infância comercializadas nas cidades de Teresina-PI, Timon-MA e Codó-MA, de acordo com a legislação vigente. Foram analisadas 38 amostras obtidas a partir de quatorze estabelecimentos das referidas cidades. A coleta dos dados se deu por meio de formulários elaborados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Foi realizada uma estatística descritiva utilizando-se o programa Office Excel® 2007. As principais inconformidades nos rótulos dos produtos foram observadas nos seguintes itens: presença de ilustrações não conformes, denominações que identificassem o produto como apropriado para lactente menor de seis meses de idade, presença das frases de advertência, instruções de preparo e manuseio, falso conceito de vantagem ou segurança e indicação para condição de saúde. Os resultados demonstram que apesar da regulamentação específica para lactentes e

crianças de primeira infância ser bastante rigorosa, as indústrias e supermercados ainda não se adequaram totalmente, sendo necessário aumentar a fiscalização da rotulagem e da promoção comercial destes produtos, contribuindo, assim, para aumentar os índices de aleitamento materno.

**PALAVRAS-CHAVE:** Aleitamento materno, Rotulagem de alimentos, Fórmulas infantis, Substitutos do leite humano

## 1. INTRODUÇÃO

A legislação brasileira define rótulo como toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Tais informações destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo o rastreamento dos mesmos, e constituindo-se, portanto, em elemento fundamental para a saúde pública. Cabe ressaltar que, no Brasil, as informações fornecidas através da rotulagem contemplam um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor que, em seu artigo 6º, determina que a informação sobre produtos e serviços deva ser clara e adequada e “com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem” (CÂMARA et al., 2008).

Tem sido observado que as falhas na legislação vigente no Brasil propiciam o repasse de informações incorretas, que podem gerar confusão, principalmente no que tange à informação nutricional complementar (INC) e às normas sobre alimentos para fins especiais (ARAUJO, 2001).

Com o aumento da procura por produtos industrializados as empresas começaram a utilizar a publicidade para vender seus produtos e convencer o consumidor a adquiri-los. Descobriram que poderiam utilizar da publicidade para impor conceitos, ideias e comportamentos e não somente utilizá-la para informar sobre o produto (SCATOLIM, 2007). Desta forma, o objetivo principal das empresas alimentícias na divulgação dos produtos é a utilização do rótulo e da embalagem para atrair a atenção do consumidor e lhe comunicar os benefícios que o produto oferece. Por esse meio as empresas se comunicam diretamente com os seus consumidores e diferenciam os seus produtos (NETO, 2001).

A alimentação é um dos principais determinantes da condição de saúde da criança, principalmente no primeiro ano de vida (BRASIL, 2002). Tão importante quanto o aleitamento materno nos primeiros meses de vida é a introdução gradativa dos alimentos complementares. A introdução dos novos alimentos, ou alimentação complementar, é um processo complexo e as decisões sobre quando, como e porque iniciar estão baseadas em fatores biológicos, culturais, sociais e econômicos, sendo um período vulnerável para a ocorrência de deficiências nutricionais, infecções, atraso no desenvolvimento e formação de hábitos alimentares inadequados (MONTE; GIUGLIANI, 2004; MARCHIONI et al, 2001).

Entende-se por alimentos substitutos do leite materno ou humano qualquer

alimento comercializado ou de alguma forma apresentado como um substituto parcial ou total do leite materno ou humano (BRASIL, 2006). Atualmente existem diversos alimentos utilizados na alimentação infantil, como por exemplo, as fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis de seguimento para lactentes, alimentos de transição, alimentos a base de cereais indicados para lactentes ou crianças de primeira infância (CHATER, 2009).

As fórmulas infantis para lactentes compreendem aqueles alimentos apresentados em forma líquida ou em pó destinado à alimentação de lactentes até o 6º (sexto) mês, sob prescrição, em substituição total ou parcial do leite materno ou humano, para satisfação das necessidades nutricionais desse grupo etário. Fórmula infantil de seguimento para lactentes e o produto em forma líquida ou em pó utilizado, por indicação de profissional qualificado, como substituto do leite materno ou humano, a partir do 6º (sexto) mês (BRASIL, 2006).

No Brasil foram aprovadas regulamentações com os objetivos de promover a adequada nutrição dos lactentes e evitar os riscos associados a não amamentação. Em 2002, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou a resolução da diretoria colegiada (RDC) nº 222, que normatiza a promoção, comercialização e rotulagem dos alimentos para lactentes e crianças de primeira infância. Em 2011 foi regulamentada a RDC nº 44 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de 19 de setembro de 2011, que dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância (BRASIL, 2011).

É importante que os órgãos públicos competentes fiscalizem a rotulagem dos alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, tanto no momento do registro quanto no momento da análise de controle. Profissionais de saúde e da área de alimentos, comunidade científica, gestores de políticas públicas e finalmente, os próprios consumidores, devem monitorar as práticas de rotulagem e a promoção comercial desses produtos e com isto, garantir a amamentação por tempo adequado (SILVA, DIAS, FERREIRA, 2008).

Nesta perspectiva, este trabalho teve como objetivo avaliar a adequação da rotulagem de fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis de seguimento para lactentes e alimentos a base de cereais indicados para lactentes e/ou crianças de primeira infância comercializadas na cidade de Teresina-PI, de acordo com a legislação vigente.

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

Foram analisadas um total de trinta e oito amostras, sendo vinte de fórmulas infantis e dezoito de alimentos à base de cereais. Os locais da pesquisa foram as cidades de Teresina, no Estado do Piauí, e Timon e Codó, localizadas no Estado do Maranhão. Os estabelecimentos visitados foram quatorze supermercados, sendo que destes quatro pertencem a uma rede de supermercados nacional, e seis farmácias. As análises foram realizadas em maio e junho de 2014 e junho e julho de 2015.

Os formulários para a coleta dos dados (*checklist*) relacionam as informações obrigatórias e específicas de acordo com a legislação vigente para cada categoria de alimentos. Os critérios de análise da rotulagem de alimentos preconizaram determinadas especificações presentes na RDC n° 222/02 e 44/11 (ANVISA).

Na análise da rotulagem de alimentos destinados à alimentação infantil, verificou-se os seguintes itens:

- Presença de ilustrações não conformes
- Frases que sugerissem forte semelhança do produto com o leite humano
- Frases que colocassem em dúvida a capacidade das mães amamentarem
- Denominações que identificassem o produto como apropriado para lactente menor de seis meses de idade
- Administração em mamadeiras;
- Presença de promoção de outros produtos no rótulo
- Presença das frases de advertência
- Formatação da frase de advertência obrigatória
- Instruções de preparo e manuseio
- Falso conceito de vantagem ou segurança
- Indicação para condição de saúde

Os dados obtidos foram agrupados em um banco de dados, utilizando a planilha do software Office Excel® 2013. Foi realizada uma estatística descritiva utilizando-se o programa Office Excel® 2013.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados relativos à rotulagem de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, encontram-se na Tabela 1.

Tabela 1 - Porcentagem de rótulos não conformes de alimentos infantis em diferentes itens analisados em Teresina-PI e Timon e Codó-MA. UFPI, 2014.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	Fórmulas infantis para lactentes		Alimentos a base de cereais	
	N	%	N	%
1. Presença de ilustrações não conformes	3	14,29%	9	42,86%
2. Frases que sugerissem forte semelhança do produto com o leite humano	0	0,00%	0	0,00%
3. Frases que colocassem em dúvida a capacidade das mães amamentarem	0	0,00%	0	0,00%

4. Denominações que identificassem o produto como apropriado para lactente menor de seis meses de idade	11	52,38%	8	38,09%
5. Administração em mamadeiras;	10	47,61%	10	47,61%
6. Presença de promoção de outros produtos no rótulo	0	0,00%	1	4,76%
7. Presença das frases de advertência	0	0,00%	7	33,33%
8. Formatação da frase de advertência obrigatória	0	0,00%	0	0,00%
9. Instruções de preparo e manuseio	11	52,38%	10	47,62%
10. Falso conceito de vantagem ou segurança	0	0,00%	5	23,81%
11. Indicação para condição de saúde	9	42,86%	9	42,86%

Fonte: Pesquisa direta.

No item que trata a presença de ilustrações não conformes observou grandes índices de irregularidades – 12 produtos, sendo 3 (14,29%) para formulas infantis para lactentes e 9 (42,86%) para alimentos à base de cereais. Entre as ilustrações, figuras humanizadas foram observadas em nove alimentos à base de cereais. De acordo com os itens 4.3.1, 4.6.1, 4.10.1 e 4.12.1 da Resolução RDC n° 222/02 é vedado o uso de fotos, desenhos, ilustrações, ou outras representações gráficas que contenham lactentes, crianças pequenas ou figuras humanizadas.

Num monitoramento realizado em nove cidades brasileiras, em 2004, foram observadas inconformidades relacionadas à presença de ilustrações além daquelas acerca do alimento, em diversos produtos destinados à alimentação infantil abrangidos pela Norma Brasileira para a Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL), à semelhança do que foi encontrado no presente estudo (TOMA et al., 2005). A mesma situação pode ser evidenciada num estudo conduzido por Silva, Dias, Ferreira (2008), na cidade de Goiânia – Goiás, na qual esta inconformidade representou 34,88% dos rótulos de alimentos infantis analisados.

As instruções de administração da mamadeira obtiveram os maiores índices de irregularidades – dos 30 produtos analisados, somente 01 (4,76%) produto continha a informação requerida.

Conforme a Resolução RDC n° 222/02, é vedado utilizar informações que possam induzir o uso dos produtos baseados em falso conceito de vantagem ou segurança. Foram encontradas irregularidades, com relação a este item, em 5 (23,81%) produtos à base de cereais.

No item sobre denominações que identificassem o produto como apropriado para lactente menor de seis meses de idade, foi observado inconformidade em oito produtos à base de cereais, segundo os itens 4.3.4, 4.10.4 e 4.12.3 da Resolução

RDC n° 222/02 que determinam a utilização de expressões ou denominações que tentam identificar o produto como apropriado para alimentação infantil, tais como a expressão "baby" ou similares.

Em uma pesquisa de Yoshizawa et al (2003) foram encontrados 57,14% dos rótulos de alimentos infantis à base de cereais não constavam a designação que caracteriza o produto (3 indicados para crianças, adolescentes e adultos) e 28,57% não continham a advertência de que o produto não deve ser utilizado na alimentação dos lactentes nos primeiros nove meses de vida.

A presença de promoção de outros produtos no rótulo foi observada em apenas 01 (4,76%) produto à base de cereais, contrariando os itens 4.3.7, 4.10.6 e 4.12.5 da Resolução RDC n° 222/02, que afirma que é vedado a promoção do produto ou outros produtos da mesma e ou de outras empresas.

A presença de frases de advertências foi observada somente em 3 (14,29%) produtos à base de cereais e em todas as embalagens nas formulações infantis, respeitando os itens 4.4, 4.11.2, 4.14 da Resolução RDC n° 222/02, em que os rótulos dos produtos devem exibir no painel principal ou demais painéis, em moldura, de forma legível, de fácil visualização, em cores contrastantes, em caracteres idênticos e em mesmo tamanho de letra da designação de venda do produto.

No item que trata sobre a indicação para condição de saúde, apenas 3, sendo 2 (9,52%) formulas infantis destinados à lactentes e 1 (4,76%) de alimentos à base de cereais, continham informações e indicações adequadas, sendo 01 leite sem lactose, 01 leite Anti-regurgitante e 01 alimento à base de cereal sem lactose. Segundo os itens 4.3.6, 4.9 da Resolução RDC n° 222/02, deve-se utilizar frases ou expressões que indiquem condições de saúde para os quais o produto possa ser utilizado; além disso, as embalagens e/ou rótulos de fórmulas infantis para atender às necessidades dietoterápicas específicas devem conter informações sobre as características específicas do alimento, mas sem indicar condições de saúde para as quais o produto possa ser utilizado.

A International Baby Food Action Network (IBFAN) Brasil vem monitorando e divulgando as infrações cometidas pelos fabricantes e distribuidores de produtos infantis desde a primeira versão aprovada da NBCAL e algumas empresas continuam infringindo as legislações brasileiras (IBFAN, 2008). A instituição realizou um monitoramento em 2004 e verificou que os rótulos das fórmulas infantis apresentaram imagens não permitidas, frases de advertência diferentes da exigida, frases de advertência sem o destaque necessário.

Embora as regulamentações sobre rotulagem específica para alimentos para lactentes e crianças de primeira infância já existam há alguns anos, a indústria ainda não consegue se comunicar com o consumidor sem ruídos, dificultando, dessa forma, a promoção e a manutenção do aleitamento materno (SILVA, DIAS, FERREIRA, 2008)

#### 4. CONCLUSÕES

Observou-se que, apesar de a regulamentação da rotulagem específica para lactentes e crianças de primeira infância estar cada vez mais rigorosa, as indústrias ainda não se adaptaram a ela, embora o tenham feito em relação à rotulagem geral.

Faz-se necessário o estabelecimento de um compromisso entre os diversos atores envolvidos, especialmente os órgãos públicos responsáveis pela fiscalização da rotulagem e promoção comercial, os comerciantes e fabricantes, além dos profissionais de saúde, comunidade científica e consumidores na busca de uma convergência institucional em prol do interesse maior expresso no contexto da norma brasileira: a proteção da saúde do lactente. Estas mudanças, sem dúvida, contribuirão para o crescimento dos indicadores de aleitamento materno no Brasil e a consequente melhoria da qualidade de vida das crianças.

#### REFERÊNCIAS

ARAUJO, A.C.M.F., ARAUJO, W.M.C. **Adequação à legislação vigente, da rotulagem de alimentos para fins especiais dos grupos alimentos para dietas com restrição de carboidrato e alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares.** Higiene Alimentar. v.15, n.82, p. 52-70, 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Presidência da República. Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006. **Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.** Brasília, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Política da Saúde. **Guia alimentar para crianças menores de 2 anos.** Brasília: Ministério da Saúde; 2002.

CÂMARA, M.C.C et al. **A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil.** Revista Panamericana Salud Publica, v.23, n.1, 2008.

CHATER, M. M. F. **Rotulagem de produtos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.** 2009. 104 f. Monografia (Especialização em Qualidade de Alimentos) – Centro de Excelência em Turismo. Universidade de Brasília. Brasília, 2009.

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK (IBFAN). Relatório Nacional das violações a Norma Brasileira Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras e Lei 11.265/2006. **Edição Comemorativa dos 20 anos da NBCAL.** Brasil, 2008.

MARCHIONI, D.M. et al. **Complementary feeding: study on prevalence of food intake in two health centers of São Paulo City.** Archives in Latinoam Nutrition v. 51n. 2, p.161-6, 2001.



MONTE, C.M.; GIUGLIANI, E.R. **Recomendações para alimentação complementar da criança em aleitamento materno.** Journal of Pediatrics 80(5 Supl):S131-S41, 2004.

NETO, W. D. S. **Avaliação visual de rótulos de embalagens.** 2001. 124f. **Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção)** - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

SCATOLIM, R. L. **A Importância do Rótulo na Comunicação Visual da Embalagem: Uma Análise Sinestésica do Produto.** Biblioteca On-line de Ciências da Comunicação. São Paulo, v. x, p. x, 2007.

SILVA, S. A; DIAS, M. R. M; FERREIRA, T. A. P. C. **Rotulagem de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância.** Revista de Nutrição. Campinas, v. 21, n. 2, p. 185-194, mar./abr. 2008.

TOMA, T. S.; DIVITIIS, R.; COTRIM, L. C. **Relatório do monitoramento da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras.** São Paulo: IBFAN, 2005.

YOSHIZAWA, N et al. **Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades.** B.CEPPA, Curitiba, v. 2, p. 169-180, jan/jun, 2003.

**ABSTRACT:** The purpose of this study was to evaluate the adequacy of infant formulas for infants, infant formulas for infants, and cereal-based foods for infants and / or early infants marketed in the cities of Teresina-PI, Timon-MA and Codó- MA, in accordance with current legislation. We analyzed 38 samples obtained from fourteen establishments in these cities. The data collection was done through forms prepared by the National Agency of Sanitary Surveillance (ANVISA). A descriptive statistic was performed using the Office Excel® 2007 program. The main nonconformities on product labels were observed in the following items: nonconforming illustrations, designations that identify the product as suitable for infants less than six months of age, presence of warning phrases, preparation and handling instructions, false concept of advantage or safety and indication for health condition. The results show that although the specific regulation for infants and young children is very strict, industries and supermarkets have not yet fully adapted and it is necessary to increase the monitoring of the labeling and commercial promotion of these products, thus contributing to rates of breastfeeding.

**KEYWORDS:** Breastfeeding, Food labeling, Infant formulas, Human milk substitutes

## **Sobre as organizadoras**

**NATIÉLI PIOVESAN** Docente no Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN), graduada em Química Industrial e Tecnologia em Alimentos, pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Possui graduação no Programa Especial de Formação de Professores para a Educação Profissional. Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Atua principalmente com o desenvolvimento de pesquisas na área de Antioxidantes Naturais, Qualidade de Alimentos e Utilização de Tecnologias limpas.

**VANESSA BORDIN VIERA** docente adjunta na Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), bacharel e licenciada em Nutrição pelo Centro Universitário Franciscano (UNIFRA). Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Docente no Instituto Federal do Amapá (IFAP). Editora da subárea de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Journal of bioenergy and food science. Possui experiência com o desenvolvimento de pesquisas na área de antioxidantes, desenvolvimento de novos produtos, análise sensorial e utilização de tecnologia limpas.

## Sobre os autores

**Adriana Nascimento Yoshicawa** Nutricionista Clínica; Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas; Graduação em Psicologia pela Universidade Ibirapuera; Pós-graduação Lato Sensu em Psicologia Clínica Hospitalar em Reabilitação pelo Instituto de Medicina Física e Reabilitação do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (IMRea -HC FMUSP); E-mail para contato: [nutri.adriyoshicawa@gmail.com](mailto:nutri.adriyoshicawa@gmail.com)

**Ailton Santos Sena Júnior** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Sergipe/UFS 2016. Pós-Graduando em Prescrição de Fitoterápicos e Suplementação Nutricional Clínica e Esportiva. Aluno Especial do Mestrado em Educação Física pela Universidade Federal de Sergipe. E-mail para contato: [juniorsena\\_nutri@hotmail.com](mailto:juniorsena_nutri@hotmail.com)

**Alexsandra Sales de Barros Meireles** Graduação em Nutrição pela Faculdade São Miguel; E-mail para contato: [sandramei@bol.com.br](mailto:sandrimei@bol.com.br)

**Alice Silveira Scheffer** Nutricionista graduada pela Universidade do Extremo Sul Catarinense (2011). Possui pós-graduação em Nutrição em Pediatria. Trabalhou no Serviço de Alimentação de empresas de Santa Catarina. Atualmente é a Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar do município de Rio do Sul, Santa Catarina. Ministrou aulas de Nutrição Infantil no curso técnico em Nutrição e Dietética.

**Aline Cordeiro Guimarães** Graduação (em andamento) em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará. Email: [aline.cordeiro@centerbox.com.br](mailto:aline.cordeiro@centerbox.com.br)

**Aline de Moraes Martins** Nutricionista graduada pela Universidade Federal de Viçosa (2009). Possui pós-graduação em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalar, Gerenciamento em Serviços de Alimentação e Nutrição em Pediatria. Trabalhou no Serviço de Alimentação do SESI de Santa Catarina. Concluiu o mestrado no programa de Pós-graduação da Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina na linha de pesquisa Nutrição em Produção de Refeições e é membro do NUPPRE (Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições). Atualmente trabalha com Alimentação Escolar. Cursa Administração Pública na Universidade do Estado de Santa Catarina

**Aline Ferreira Brandão** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pelotas, R.S. (UFPel), 2001. Mestrado em Enfermagem pela Universidade Federal de Rio Grande, R.S. (FURG), 2008. Servidora Técnico-Administrativo em Educação pela Universidade Federal de Rio Grande, R.S. (FURG), atua na assistência e gerência do Hospital Universitário FURG-EBSERH

**Aline Guimarães Amorim** Professor da Universidade Federal do Maranhão; Graduação em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará; Mestrado em Ciências

dos Alimentos pela Universidade de São Paulo; Doutorado em Ciências dos Alimentos pela Universidade de São Paulo

**Aline Janaina Giunco** Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário da Grande Dourados; Especialização em Saúde Pública pela Universidade Federal da Grande Dourados; Mestrado em Biologia/ Bioprospecção pela Universidade Federal da Grande Dourados; Doutoranda em Biotecnologia e Biodiversidade pela Universidade Federal da Grande Dourados; Grupo de pesquisa: Grupo de Estudos em Produtos e Processos Agroindustriais do Cerrado (GEPPAC); E-mail para contato: [alinejgiunco@gmail.com](mailto:alinejgiunco@gmail.com)

**Aline Maria Dourado Rodrigues** Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Federal do Piauí - UFPI; Mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. E-mail para contato: [alinemary2@yahoo.com.br](mailto:alinemary2@yahoo.com.br)

**Amanda Souza de Oliveira Silva** Graduada em Processos Gerenciais pela Universidade Estadual de Ciência da Saúde de Alagoas; Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário CESMAC; Bolsista do projeto de pesquisa (PSIC) intitulado “CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS COMERCIALIZADAS EM MACEIÓ/AL”; E-mail para contato: [mandinha\\_194@hotmail.com](mailto:mandinha_194@hotmail.com).

**Ana Paula Trussardi Fayh** Professora da Universidade Federal do Rio Grande do Norte no Departamento de Nutrição; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Educação Física da Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Graduação em Nutrição pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura; Graduação em Educação Física pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Mestrado em Ciências do Movimento Humano pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Doutorado em Ciências Médicas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Grupo de pesquisa: Grupo de Estudos em Metabolismo, Exercício e Nutrição (GEMEN/UFRN); E-mail para contato: [apfayh@yahoo.com.br](mailto:apfayh@yahoo.com.br)

**Ana Valéria Carvalho Mesquita** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Maranhão

**Angela de Guadalupe Silva Correia** Nutricionista do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas (IFAL), Maceió, Alagoas – Brasi. Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió, Alagoas – Brasil; Especialista em Qualidade na Produção de Alimentos pelo Centro Universitário CESMAC, Maceió, Alagoas – Brasil; Especialista em Nutrição Humana e Saúde pela Universidade Federal de Lavras (UFLA), Lavras, Minas Gerais – Brasil; Mestrado em Nutrição Humana pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió, Alagoas – Brasil; Grupo de Pesquisa: Interdisciplinar de Pesquisa Agroalimentar – Cnpq/ IFAL,

Maceió, Alagoas – Brasil; Grupo de Pesquisa: ENEPEAD - Ensino e Aprendizagem em Educação a Distância – Cnpq/UFAL, Maceió, Alagoas – Brasil; Grupo de Pesquisa: Tecnologia e Controle de Qualidade de Medicamentos e Alimentos – Cnpq/UFAL, Maceió, Alagoas – Brasil; E-mail para contato: [angelaguadalupetec@gmail.com](mailto:angelaguadalupetec@gmail.com)

**Angéli Mezzari Borges** Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Curso de Nutrição Criciúma – Santa Catarina. Possui graduação em nutrição pela Universidade do Extremo Sul Catarinense (2013). Participou como bolsista do projeto de extensão da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNASAU/UNESC): Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar em um Estabelecimento Prisional

**Bárbara Melo Santos do Nascimento** Professora Assistente do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe/UFS do Campus Antônio Garcia Filho (Lagarto). Graduanda em Gastronomia na Universidade Tiradentes - UNIT. Graduada em Nutrição pela Universidade Federal da Paraíba/UFPB/2006. Mestre em Ciências da Nutrição pela UFPB/CCS/2011. Doutora em Ciências e Tecnologia de Alimentos/CT/UFPB/2015. Grupo de estudos em Alimentos e Nutrição humana. E-mail para contato: [barbarantos@gmail.com](mailto:barbarantos@gmail.com)

**Bianca Dias Ferreira** Atualmente é vice-presidente do centro acadêmico de nutrição da Universidade Federal do Tocantins. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em saúde pública, atuando principalmente nos seguintes temas: promoção de saúde e fitoterapia.

**Bianca Inês Etges** Professor da Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC; Membro do corpo docente do Departamento de Educação Física e Saúde da Universidade de Santa Cruz do Sul; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pelotas; Mestrado em Desenvolvimento Regional pela Universidade de Santa Cruz do Sul; E-mail para contato: [bianca@unisc.br](mailto:bianca@unisc.br)

**Beth Sebna Da Silva Meneses:** Graduação em nutrição pelo IFCE Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará

**Bruna Merten Padilha:** Professora da Universidade Federal de Alagoas – UFAL. Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas - UFAL; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE; Grupo de pesquisa: Alimentação e Nutrição nas Enfermidades e Co-morbidades Cardiovasculares - UFAL; Grupo de pesquisa: Alimentos e Nutrição – UFAL. E-mail para contato: [bruna48@hotmail.com](mailto:bruna48@hotmail.com).

**Camila Emericana Pessoa** Graduação em Engenharia de alimentos pela Universidade Federal de Mato Grosso. Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Goiás; Grupo de pesquisa em Alimentos funcionais e Ciência e Tecnologia de Alimentos.

**Carla Cristina Carvalho Fonseca Meneses** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí - UFPI; Mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. E-mail para contato: [carla.ccfm@ig.com.br](mailto:carla.ccfm@ig.com.br)

**Carlos Leonardo Moura de Moares** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Grande Dourados; cidade de Dourados – MS

**Carolina Pinto de Carvalho Martins** Professora Substituta da Universidade Federal do Rio de Janeiro; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; Doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

**Cecília Teresa Muniz Pereira** Professor do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão- IFMA Campus Codó; Graduação em Tecnologia de Alimentos pelo Centro de Ensino Federal de Educação Tecnológica do Piauí – CEFET PI; Mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. E-mail para contato: [ceciteresa@ifma.edu.br](mailto:ceciteresa@ifma.edu.br)

**Clarissa Damiani** Professora da Universidade Federal de Goiás; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás e do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Tocantins; Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Goiás; Mestrado em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras; Doutorado em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras.

**Cristian Bernardo da Silva:** Graduação em Tecnologia em Alimentos pelo Instituto Federal de Alagoas - IFAL; Grupo de pesquisa: Analítica, Eletroanalítica e Desenvolvimento de Sensores Químicos - GPAES - IFAL; Grupo de pesquisa: Síntese e Aplicação de Semioquímicos - IFAL; E-mail para contato: [bart\\_christian@hotmail.com](mailto:bart_christian@hotmail.com).

**Dalva Muniz Pereira** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí - UFPI; Mestrado em Ciências Biomédicas pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. E-mail para contato: [dalva.pereira@ifma.edu.br](mailto:dalva.pereira@ifma.edu.br)

**Daniela Simão Chaves** Graduação em nutrição pela Instituição Uniceub; E-mail para contato: [danielachaves10@gmail.com](mailto:danielachaves10@gmail.com)

**Danylo César Correia Palmeira** Médico Infectologista da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Pernambuco – Brasil; Membro da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Pernambuco – Brasil; Médico Preceptor da Residência Médica de Infectologia da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Pernambuco – Brasil; Graduação em Medicina pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió,

Alagoas – Brasil; Residência Médica em Infectologia e Especialização em Controle de Infecção Hospitalar pela Universidade de Pernambuco (UPE), Pernambuco – Brasil. E-mail para contato: [dccpalm@gmail.com](mailto:dccpalm@gmail.com)

**Deborah Rodrigues Siqueira** Instrutora no Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – RJ, SENAC ARRJ, Brasil. Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro; Mestrado em Nutrição Clínica pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. e-mail: [drsiqueira\\_nut@yahoo.com.br](mailto:drsiqueira_nut@yahoo.com.br)

**Demetrius Pereira Morilla** Professor do Instituto Federal de Alagoas - IFAL, Campus Maceió; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Química Tecnológica do IFAL; Graduação em Química Bacharelado pela Universidade Federal de Alagoas - UFAL; Graduação em Química Licenciatura pela Universidade Federal de Alagoas - UFAL; Mestrado em Química e Biotecnologia pela Universidade Federal de Alagoas - UFAL; Grupo de pesquisa: Biotecnologia de Plantas e de Microrganismos Endofíticos - UFAL; Grupo de pesquisa: Princípios Ativos Naturais e Atividades Biológicas - PANAB - IFAL; E-mail para contato: demetriusmorilla@gmail.com.

**Denise Odahara Monteiro** Nutricionista da Coordenadoria de Alimentação Escolar da Prefeitura do Município de São Paulo; Graduação em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo; Pós-graduação Lato Sensu em Administração de Instituições de Saúde – CEAIS da Escola de Administração de Empresas de São Paulo - Fundação Getúlio Vargas em 1985. E-mail para contato: [domonteiro@sme.prefeitura.sp.gov.br](mailto:domonteiro@sme.prefeitura.sp.gov.br)

**Dennys Esper Cintra** Nutricionista pela Universidade de Alfenas. Mestre em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa. Doutorado em Clínica Médica pela Universidade Estadual de Campinas. Pós Doutorado em Clínica Médica pela Universidade Estadual de Campinas. Professor MS-3.2 da disciplina de Nutrigenômica da Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP. Coordenador do Laboratório de Genômica Nutricional (LabGeN) da UNICAMP. Pesquisador Associado ao CEPID-FAPESP Obesity and Comorbidity Research Center. Coordenador do Centro de Estudos em Lipídios e Nutrigenômica (CELN) da UNICAMP. Tem experiência na área de Biologia Molecular, Nutrigenômica, Alimentos Funcionais e Nutrição Clínica, atuando em pesquisas relacionadas às investigações dos mecanismos moleculares exercidos por nutrientes e atividade física em doenças como a obesidade e o diabetes. Bolsista Produtividade do CNPq

**Edson Pablo da Silva** Professor colaborador: Universidade Federal de Goiás Professor colaborador do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFG; Graduação em Ciências Biológicas Licenciatura - Centro Universitário de Lavras-MG; Mestrado: Ciência dos Alimentos - Departamento de Ciência dos Alimentos (DCA)- Universidade Federal de Lavras; Doutorado sanduiche: Ciência de Alimentos - (DCA/UFLA)-Lavras-MG/Brasil e (IATA/CSIC)-Valencia-Espanha; Pós-doutorado: PPGCTA/ Escola de Agronomia - Universidade Federal de

Goiás

**Eliane Costa Souza** Docente do Centro Universitário CESMAC, Maceió, Alagoas – Brasil; Coordenadora de Estágios e Residências do Hospital Escola Dr. Hélvio Auto - Maceió, Alagoas – Brasil; Membro do Corpo Docente do programa de Pós-Graduação em Análises Microbiológicas e Parasitológicas do Centro Universitário CESMAC, Maceió, Alagoas – Brasil; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió, Alagoas – Brasil; Especialista em Qualidade na Produção de Alimentos pelo Centro Universitário CESMAC, Maceió, Alagoas – Brasil; Mestrado em Nutrição Humana pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió, Alagoas – Brasil; E-mail para contato: [elicosouza@hotmail.com](mailto:elicosouza@hotmail.com)

**Elis Carolina de Souza Fatel** Professora da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza/PR; Membro do corpo docente do curso de Nutrição; Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Filadélfia (UNIFIL); Mestrado e Doutorado em Ciências da Saúde pela Universidade Estadual de Londrina (UEL); Grupo de pesquisa Segurança Alimentar e Nutricional; E-mail para contato: [elis.fatel@uffs.edu.br](mailto:elis.fatel@uffs.edu.br)

**Elisangela dos Santos** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Grande Dourados-UFGD; Graduação em Educação Física pelo Centro Universitário da Grande Dourados – UNIGRAN, ano 2009; Especialização em Educação Física Escolar pela Universidade Federal da Grande Dourados -UFGD, ano 2012; Grupo de pesquisa: Avaliação Farmacológica. E-mail para contato: [elisangelaprocopiosan@gmail.com](mailto:elisangelaprocopiosan@gmail.com)

**Elizangela Alves Ramos Sesquim** Possui Graduação em Nutrição pela Faculdades Integradas de Cacoal (2016). Atualmente é Nutricionista PNAE da Prefeitura São Miguel do Guaporé

**Fabiane Maciel Fabris** Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Curso de Nutrição, Criciúma – Santa Catarina. Possui graduação em Nutrição pela Universidade do Vale do Itajaí (2000). Especialização em Saúde Pública e Ação Comunitária pela Universidade do Extremo Sul Catarinense (2004). Especialização em Formação Contemporânea para Ensino na Área da Saúde pela Universidade do Vale do Itajaí (2015). Mestrado em Desenvolvimento Socioeconômico pela Universidade do Extremo Sul Catarinense (2016). Docente do Curso de Nutrição, Curso de Educação Física e Curso de Enfermagem (UNESC). Coordenadora do projeto de extensão da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNASAU/UNESC): Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar.

**Fábio Resende de Araújo** Professor da Universidade Federal do Rio Grande do Norte na Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi. Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Gestão Pública da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte;



Mestrado em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Doutorado em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Grupo de pesquisa: Grupo de Estudos em Metabolismo, Exercício e Nutrição (GEMEN/UFRN). E-mail para contato: [resende\\_araujo@hotmail.com](mailto:resende_araujo@hotmail.com)

**Fernanda Rosan Fortunato Seixas** Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário de Rio Preto (2004), especialização em Saúde Coletiva pela Faculdade de Medicina de Rio Preto (2007), mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (2008), doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (2017). Coordenadora e professora do curso de graduação em Nutrição da UNESC-Cacoal. Tem experiência na área de Ciência e tecnologia de alimentos, com ênfase em Ciência de alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: qualidade microbiológica de alimentos, análises de alimentos (GC-FID, HPLC, GC-MS-MS) e análise sensorial de alimentos.

**Gabriela de Campos Mendes** Atualmente é acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal do Tocantins, compõe a Executiva Nacional de Estudantes de Nutrição e é presidente do Centro Acadêmico de Nutrição-UFT. Com as experiências já obtidas atua principalmente nas seguintes áreas: saúde pública, promoção da saúde, saúde coletiva e fitoterapia.

**Genildo Cavalcante Ferreira Júnior** Professor do Centro Universitário CESMAC, Maceió – Alagoas; Graduação em Odontologia pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL) Maceió – Alagoas; Graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual de Alagoas (UNEAL), Maceió – Alagoas; Especialização em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos pela Universidade Tiradentes, Maceió – Alagoas; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas - Maceió – Alagoas; Doutorado em Química e Biotecnologia pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió – Alagoas; Doutorado em Química Analítica pela Université de Strasbourg, França.

**Gleiciane Santos Raasch** Possui graduação em Nutrição - Faculdades Integradas de Cacoal (2015). Estágio extra-curricular em Alimentação Escolar SEDUC/Cacoal no período de 10 de setembro a 10 de dezembro de 2012.

**Hélder Farias de Oliveira Visgueiro** Graduando em Nutrição pelo Centro Universitário CESMAC; Voluntário em projetos de pesquisas (PSIC) intitulado “CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS COMERCIALIZADAS EM MACEIÓ/AL”; Idealizador do Seminários de Nutrição; E-mail para contato: [helder1942@hotmail.com](mailto:helder1942@hotmail.com).

**Heloísa Costa Pinto** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Grupo de pesquisa: Grupo de Estudos em Metabolismo, Exercício e Nutrição (GEMEN/UFRN). E-mail para contato: [heloisa\\_pinto\\_nutri@hotmail.com](mailto:heloisa_pinto_nutri@hotmail.com)

**Irinaldo Diniz Basílio Junior** Professor Adjunto II - Universidade Federal de Alagoas (UFAL) - Escola de Enfermagem e Farmácia - ESENFAR, Maceió – Alagoas; Membro do corpo Docente do Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL) - Faculdade de Nutrição - FANUT, Maceió – Alagoas; Membro do corpo Docente do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas da Escola de Enfermagem e Farmácia - ESENFAR, da Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió – Alagoas; Graduação em Farmácia pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João pessoa, Paraíba; Mestrado em Produtos Naturais e Sintéticos Bioativos pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João pessoa – Paraíba; Doutorado em Produtos Naturais e Sintéticos Bioativos pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa – Paraíba; Grupo de Pesquisa: Tecnologia e Controle de Medicamentos e Alimentos - UFAL, Maceió – Alagoas; Grupo de Pesquisa: Desenvolvimento e Ensaios de Medicamentos - UFPB – Paraíba; Grupo de Pesquisa: Núcleo de Pesquisa e Inovação em Tratamento de Feridas – UFAL, Maceió – Alagoas; Grupo de Pesquisa: Ensino, Pesquisa, Tecnologia e Inovação em Controle de Qualidade de Medicamentos – UFRN – RN.

**Jacqueline Carvalho Peixoto** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro-UNIRIO; Mestrado em Ciência da Motricidade Humana-Bioquímica do Exercício pela Universidade Castelo Branco; Doutora em Ciências Farmacêuticas pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (FF-UFRJ) Membro do corpo docente do Curso de Pós-Graduação em Nutrição clínica Avançada e Nutrição esportiva da Universidade Castelo Branco e do Curso de Especialização em Terapia Nutricional da UERJ (TENUTRI). Grupo de Pesquisa: Alimentos funcionais e desenvolvimento de produtos, LabCBroM-FF, UFRJ e IFRJ. UERJ- HUPE- Grupo de Dislipidemia Infantil. E-mail: jcpnutri@gmail.com

**Janete Trichês** Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Curso de Direito, Criciúma – Santa Catarina. Possui graduação em Comunicação Social - habilitação em Jornalismo - pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (1987) e mestrado em Ciência Política pela Universidade de Brasília (1994). Atualmente é professora titular da Universidade do Extremo Sul Catarinense. Coordenadora do projeto de extensão da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNASAU/UNESC): Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar.

**Janusa Iesa de Lucena Alves Vasconcelos** Professora da Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO) e da Faculdade São Miguel; Membro do corpo docente da pós-graduação em gestão integrada de unidades de alimentação e nutrição da Faculdade São Miguel; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); Mestrado em Ciências e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE); E-mail para contato: profajanusa@gmail.com

**Jayne Almeida Silveira:** Graduação em nutrição pelo IFCE Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará; Pós graduação em nutrição de pacientes com enfermidades renais pelo Instituto Cristina Martins.

**Joana Darc de Oliveira Franco** – Graduação em Nutrição pela Faculdade São Miguel; E-mail para contato: [joaninha.franco@hotmail.com](mailto:joaninha.franco@hotmail.com)

**Joana Eliza Pontes de Azevedo** Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação de Santa Cruz-RN; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Grupo de pesquisa: Grupo de Estudos em Metabolismo, Exercício e Nutrição (GEMEN/UFRN) E-mail para contato: [pontes.joanaeliza@hotmail.com](mailto:pontes.joanaeliza@hotmail.com)

**Joene Vitória Rocha Santos:** Graduação em nutrição pelo IFCE Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará; Pós graduanda em saúde da família pela Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira.

**Juliana Borges Bezerra** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pelotas, R.S. (UFPel), 1998. Servidora Técnico-Administrativo em Educação pela Universidade Federal de Rio Grande, R.S. (FURG), atua na assistência e gerência do Hospital Universitário FURG-EBSERH.

**Juliana Serafim Mendes** Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Curso de Nutrição Criciúma – Santa Catarina. Possui graduação em nutrição pela Universidade do Extremo Sul Catarinense (2015). Participou como bolsista do projeto de extensão da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNASAU/UNESC): Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar em um Estabelecimento Prisional.

**Karina Ramirez Starikoff** Professora da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza/PR; Membro do corpo docente do curso de Medicina Veterinária; Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade de São Paulo (USP); Mestrado e Doutorado em Epidemiologia Experimental Aplicada às Zoonoses na Universidade de São Paulo (USP). Grupo de pesquisa Saúde Única – Vigilância de patógenos, pragas, agravos e alimentos no Arco da Fronteira Sul – UFFS; E-mail para contato: [karina.starikoff@uffs.edu.br](mailto:karina.starikoff@uffs.edu.br)

**Karla Kiescoski** Nutricionista da Secretaria de Saúde do Município de Santa Izabel do Oeste/PR; Graduada em Nutrição pela Faculdade Assis Gurgacz (FAG); Pós-graduada em Administração em Unidade de Alimentação com Ênfase em Gastronomia pela Faculdade Assis Gurgacz (FAG); E-mail para contato: [nutricionistakarla@hotmail.com](mailto:nutricionistakarla@hotmail.com)

**Kátia Iared Sebastião Romanelli** Nutricionista da Coordenadoria de Alimentação Escolar da Prefeitura do Município de São Paulo; Graduação em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo; Pós-graduação Lato

Sensu em Nutrição Hospitalar em Cardiologia pelo Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (InCor - HC FMUSP). E-mail para contato: [kisebastiao@smeprefeitura.sp.gov.br](mailto:kisebastiao@smeprefeitura.sp.gov.br)

**Kelly Gaspar** Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Curso de Nutrição Criciúma – Santa Catarina. Graduanda do Curso de nutrição da UNESC. Participa atualmente como bolsista do projeto de extensão da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNASAU/UNESC): Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar.

**Lidiane Míria Bezerra de Alcântara** Graduanda em Nutrição pelo Centro Universitário CESMAC; Projeto de extensão intitulado “AÇÕES EDUCATIVAS EM SAÚDE MENTAL NA ATENÇÃO BÁSICA: ORIENTAÇÕES PARA O USO RACIONAL DE MEDICAMENTOS E MANEJO DE REAÇÕES ADVERSAS”; E-mail para contato: [Lidiane.miria@hotmail.com](mailto:Lidiane.miria@hotmail.com)

**Luan Freitas Bessa:** Graduação em nutrição pelo IFCE Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará.

**Lucas Pereira Braga** Graduação em Engenharia de alimentos pela Universidade Federal de Goiás; Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Goiás;

**Luciana Dieguez Ferreira Passos** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pelotas, R.S. (UFPel), 2003. Mestrado em Nutrição e Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas, R.S. (UFPel), 2013. Servidora Técnico-Administrativo em Educação pela Universidade Federal de Rio Grande, R.S. (FURG), atua na assistência e gerência do Hospital Universitário FURG-EBSERH. E mail para contato: [lucianapassos2@gmail.com](mailto:lucianapassos2@gmail.com)

**Maiara Frigo** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza/PR; Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Laranjeiras do Sul/PR; E-mail para contato: [maiafrigo29@gmail.com](mailto:maiafrigo29@gmail.com)

**Máira Conte Chaves** Nutricionista residente em Nutrição Clínica em Gastroenterologia no Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Graduação em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo; E-mail para contato: [nutrimairachaves@gmail.com](mailto:nutrimairachaves@gmail.com)

**Maria Cristina Delgado da Silva** - Professora Titular da Universidade Federal de Alagoas (UFAL) – Faculdade de Nutrição – FANUT, Maceió – Alagoas; Membro do corpo Docente do Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL) - Faculdade de Nutrição - FANUT, Maceió – Alagoas; Membro do corpo Docente do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas – ESENFAR, da Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió –

Alagoas; Coordenadora do Laboratório de Controle e Qualidade em Alimentos da FANUT/UFAL; Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal da (UFPB) – Paraíba; Especialização em Avaliação e Controle de Qualidade em Alimentos; Mestrado em Nutrição - Área de Concentração Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Pernambuco – PE. - Doutorado em Ciências (Microbiologia) pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) – Rio de Janeiro - RJ. - Líder do Grupo de Pesquisa: Alimentos e Nutrição - UFAL, Maceió - Alagoas

**Maria Fernanda Cristofolletti** Nutricionista da Coordenadoria de Alimentação Escolar da Prefeitura do Município de São Paulo; Graduação em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo; Mestrado em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo; Doutorado em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo; Especialização na Política Nacional de Alimentação e Nutrição pela Fiocruz, Brasília. E-mail para contato: maria.cristofolletti@sme.prefeitura.sp.gov.br

**Maria Lucia Mendes Lopes** Professora da Universidade Federal do Rio de Janeiro; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; Doutorado em Ciências Nutricionais pela Universidade Federal do Rio de Janeiro com Doutorado Sanduíche na The Ohio State University; Grupo de pesquisa: Ciência de Alimentos

**Mariana Costa Fonsêca da Silva** Professora do Centro Universitário Estácio do Recife e da Faculdade São Miguel; - Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco – Centro acadêmico Vitória de Santo Antão (UFPE-CAV); - Mestrado em Ciências e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE); - E-mail para contato: mcf.nutricao@gmail.com

**Mariele Schunemann** Graduação em Nutrição pela Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC;

**Marília Alves Marques de Sousa** Professor do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Piauí- IFPI Campus Teresina Zona Sul; Graduação em Gastronomia e Segurança Alimentar pela Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE; Mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. E-mail para contato: [mariliamarques86@gmail.com](mailto:mariliamarques86@gmail.com)

**Mariluci dos Santos Fortes** Graduação em Tecnologia em Alimentos pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), Campus Francisco Beltrão/PR; Graduada de Nutrição pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza/PR; E-mail para contato: lucci.utfpr@gmail.com

**Maxsuel Pinheiro da Silva** Graduando em Fonoaudiologia na Universidade Federal de Sergipe, UFS E-mail para contato: [maxswelpinheiro@outlook.com](mailto:maxswelpinheiro@outlook.com)

**Monaliza Silva Ferreira** Graduação (em andamento) em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará. Email: monaliza.silva.fer@outlook.com

**Monise Oliveira Santos:** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas - UFAL; E-mail para contato: [monise\\_dide@hotmail.com](mailto:monise_dide@hotmail.com)

**Natalya Vidal De Holanda:** Tecnóloga de Alimentos formada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará; Mestre em Tecnologia de Alimentos formada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará; Graduação em nutrição pelo IFCE Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará.

**Niegia Graciely de Medeiros Alves** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Grupo de pesquisa: Grupo de Estudos em Metabolismo, Exercício e Nutrição (GEMEN/UFRN) E-mail para contato: [graci\\_ln@hotmail.com](mailto:graci_ln@hotmail.com)

**Oliva Maria da Silva Sousa** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Grupo de pesquisa: Grupo de Estudos em Metabolismo, Exercício e Nutrição (GEMEN/UFRN). E-mail para contato: [olivaacirole@hotmail.com](mailto:olivaacirole@hotmail.com)

**Priscila de Souza Araújo** Graduação em Nutrição, pela Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), ano 2016; Graduação em Letras pelo Centro Universitário da Grande Dourados (UNIGRAN), ano de 2015, Dourados - MS; Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia da Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS; Grupo de pesquisa: Nutrição Social

**Quitéria Meire Mendonça Ataíde Gomes:** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas - UFAL; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas - UFAL; E-mail para contato: [gomes.ataide@oi.com.br](mailto:gomes.ataide@oi.com.br).

**Rafaella Maria Monteiro Sampaio** Professor da Universidade de Fortaleza e do Centro Universitário Estácio do Ceará. Graduação em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará. Mestrado em Saúde Pública pela Universidade Estadual do Ceará. Doutorado (em andamento) em Saúde Coletiva pela Universidade Estadual do Ceará. E-mail: [rafaellasampaio@yahoo.com.br](mailto:rafaellasampaio@yahoo.com.br)

**Ricardo Andrade Bezerra** Mestrado em Educação Física pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte Universidade Federal do Rio Grande do Norte (em andamento) Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Grupo de pesquisa: Grupo de Estudos em Metabolismo, Exercício e Nutrição (GEMEN/UFRN). E-mail para contato: [rab.andradebezerra@gmail.com](mailto:rab.andradebezerra@gmail.com)

**Rocilda Cleide Bonfim de Sabóia** Professor da Faculdade Estácio Teresina; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí - UFPI; Mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí - UFPI. E-mail para contato:

[rocildanutricionista@gmail.com](mailto:rocildanutricionista@gmail.com)

**Samara Silva Martins Sampaio** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal Fluminense; Residência e Especialização em Alimentação Coletiva pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro; Bolsista de Iniciação Científica pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro. E-mail: samarasms@hotmail.com

**Sarah de Souza Araújo** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Grande Dourados; ano 2016; Graduação em Letras pelo Centro Universitário da Grande Dourados (UNIGRAN), ano de 2015, Dourados - MS; Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia da Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS; Grupo de pesquisa: Nutrição Social e Grupo de Estudos em Produtos e Processos Agroindustriais do Cerrado; E-mail para contato: sarah\_de\_souza@yahoo.com.br

**Sarah Greice de Souza Henrique:** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas - UFAL; E-mail para contato: [sarah\\_greice@hotmail.com](mailto:sarah_greice@hotmail.com).

**Silvia Regina Magalhães Couto Garcia** Professora Associada da Universidade Federal do Rio de Janeiro; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Nutrição Clínica da Universidade Federal do Rio de Janeiro; Graduação em Nutrição pela Universidade Santa Úrsula; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; Doutorado em Ciências (Biotecnologia) pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.

**Sirlene Luiza Silva Linares** Possui graduação em Nutrição pela Faculdades Integradas de Cacoal(2015), especialização em Didática do Ensino Superior pela Faculdade Ciência Biomedica de Cacoal(2016) e ensino-medio-segundo-graupela E.E.E.F.M Pedro Vieira de Melo(2000). Atualmente é SEMEC da Prefeitura Municipal de Primavera de Rondônia e SEMED da Prefeitura Municipal De Parecis

**Taciana Fernanda dos Santos Fernandes** Professora da Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO) e da Faculdade São Miguel; - Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); - Mestrado em Nutrição e Saúde Pública pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); Doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); E-mail para contato: tacimest@hotmail.com

**Talita Lima e Silva** Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará. Pós-graduando na modalidade de Residência em Neurologia e Neurocirurgia pela Escola de Saúde Pública do Ceará. Email: talitalima\_new@hotmail.com

**Tatiana Evangelista da Silva Rocha** Professora da Universidade Federal do Tocantins; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Goiás Mestrado em Nutrição

Humana pela Universidade de Brasília Doutoranda em Ciências da Saúde X pela Universidade Federal de Goiás. E-mail para contato: [tatiana.evangelista@uft.edu.br](mailto:tatiana.evangelista@uft.edu.br)

**Tayná Magnanin** Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Curso de Nutrição Criciúma – Santa Catarina. Possui graduação em nutrição pela Universidade do Extremo Sul Catarinense (2016). Participou como bolsista do projeto de extensão da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNASAU/UNESC): Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar.

**Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento** Professora da Universidade Federal do Rio Grande do Norte na Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi. Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Mestrado em Bioquímica pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Doutorado em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte em andamento. E-mail para contato: [thayehanne@gmail.com](mailto:thayehanne@gmail.com)

**Thiago Henrique Bellé** Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza/PR; Residente do Programa de Residência em Medicina Veterinária pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), Setor Palotina/PR, na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal; E-mail para contato: [thiago-belle@hotmail.com](mailto:thiago-belle@hotmail.com)

**Ticiano Gomes do Nascimento** Professor Associado III da Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Departamento de Farmácia - ESENFAR, Maceió - Alagoas - Membro do corpo Docente do Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL) - Faculdade de Nutrição - FANUT, Maceió – Alagoas; Membro do corpo Docente do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas – ESENFAR, da Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió – Alagoas; Graduação em Farmácia pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa – Paraíba; Especialização em Farmácia Industrial pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB) – João Pessoa – Paraíba; Mestrado em Produtos Naturais e Sintéticos Bioativos pela Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa – Paraíba; Doutorado em Produtos Naturais e Sintéticos Bioativos pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa – Paraíba; Pós-doutorado pela University of STRATHCLYDE, Glasgow – U; Grupo de Pesquisa: Tecnologia e Controle de Medicamentos e Alimentos - UFAL, Maceió – Alagoas; Grupo de Pesquisa: Desenvolvimento e Ensaio de Medicamentos - UFPB – Paraíba; Grupo de Pesquisa: Em Assistência e Atenção Farmacêutica - UFAL, Maceió – Alagoas; Grupo de Pesquisa: De Estudos de Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia - UFAL, Maceió – Alagoas; Grupo de Pesquisa: Em Toxicologia – GPTox; Bolsista do CNPq em Produtividade, Desenvolvimento Tecnológico e Extensão Inovadora nível 2 - CA 82.



**Tonicley Alexandre da Silva** Professor da Universidade Federal do Maranhão; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Maranhão; Mestrado em Ciências da Saúde pela Universidade Federal do Maranhão; Doutorado em Biotecnologia pela Rede Nordeste de Biotecnologia; Grupo de pesquisa: Farmacologia, Imunologia e Toxicologia de Produtos Naturais, Universidade Federal do Maranhão. E-mail para contato: [tonicley@hotmail.com](mailto:tonicley@hotmail.com)

**Ubirajara Lanza Júnior** Professor Convidado na Universidade Paulista, Campus de Araçatuba-SP; Graduação em Farmácia e Bioquímica pela Universidade de Marília-SP; Mestrado em Ciências Biológicas, Área de Concentração em Farmacologia, pela Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", São Paulo. Doutorado em Ciências, Área de Concentração em Farmacologia pela Universidade de São Paulo-São Paulo-SP; Pós Doutorado em Ciências da Saúde pela Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). Dourados-MS; Grupo de pesquisa: Avaliação Farmacológica, Toxicológica e Nutricional de Produtos Naturais-Universidade Federal da Grande Dourados-MS; E-mail para contato: lanzafarmacologia@gmail.com

**Vânia Maria Alves** Universidade Federal de Goiás, Departamento de Engenharia de Alimentos ; Graduanda em Engenharia de Alimentos; Bolsista de Iniciação Científica, pelo CNPQ 2015 a 2017;Membro da Cippal- Empresa Junior

**Vera Luzia Dias** Enfermeira da Vigilância Sanitária do município de Santa Izabel do Oeste/PR; Graduada em Enfermagem pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste); Pós-graduanda em Ecologia Humana e Saúde do Trabalhador pela Fiocruz; E-mail para contato: [verah\\_diaz@hotmail.com](mailto:verah_diaz@hotmail.com)

**Verbena Carvalho Alves** Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Federal do Piauí - UFPI; Mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. E-mail para contato: [verbenacalves@gmail.com](mailto:verbenacalves@gmail.com)

**Waléria Dantas Pereira** Docente do Centro Universitário CESMAC – FEJAL, Maceió, Alagoas – Brasil; Docente da Universidade de Ciências da Saúde de Alagoas (UNCISAL), Maceió, Alagoas – Brasil; Membro do Corpo Docente da Pós-Graduação de Nutrição Clínica Avançada e Fitoterapia do Centro Universitário CESMAC, Maceió, Alagoas – Brasil; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió, Alagoas – Brasil; Especialização em Formação para a Docência do Ensino Superior pela Fundação Educacional Jayme de Altavila (FEJAL), Maceió, Alagoas – Brasil; Mestrado em Nutrição Humana pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió, Alagoas – Brasil; Grupo de Pesquisa: Estudos de Compostos Naturais Bioativos - Cnpq/CESMAC, Maceió, Alagoas – Brasil; Grupo de Pesquisa: Ciência, Tecnologia e Sociedade – Cnpq/UNEAL, Maceió, Alagoas - Brasil

**Yáskara Veruska Ribeiro Barros** Docente do Centro Universitário CESMAC – FEJAL, Maceió, Alagoas – Brasil; Docente Assistente da Universidade de Ciências da Saúde de Alagoas (UNCISAL), Maceió, Alagoas – Brasil; Graduação em Ciências Biomédicas

pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Pernambuco – Brasil; Membro do Corpo Docente do Programa de Pós-Graduação em Análises Microbiológicas e Parasitológicas do Centro Universitário CESMAC, Maceió, Alagoas – Brasil; Mestrado em Bioquímica pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Maceió, Alagoas – Brasil; Doutorado em andamento em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de Sergipe, UFS; Grupo de Pesquisa: Doenças Parasitárias – Cnpq/UNCISAL, Maceió, Alagoas – Brasil; E-mail para contato: [yaskarabarro@yahoo.com](mailto:yaskarabarro@yahoo.com)

Agência Brasileira do ISBN  
ISBN 978-85-93243-55-4

