

FACULDADE LABORO  
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM MBA EM GESTÃO DE UAN, GASTRONOMIA E  
EMPREENDEDORISMO EM NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO

**ELIVANESSA NUNES ANASTÁCIO**  
**GRACY KELLE FERREIRA CARDOSO**

**ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS SEM LACTOSE EM UM  
SUPERMERCADO DE SÃO LUÍS - MA**

São Luís - MA  
2019

**ELIVANESSA NUNES ANASTÁCIO  
GRACY KELLE FERREIRA CARDOSO**

**ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS SEM LACTOSE EM UM  
SUPERMERCADO DE SÃO LUÍS - MA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em MBA em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação, da Faculdade Laboro, para obtenção do título de Especialista.

Orientador(a): Prof.(a). Lidia Rosa

São Luís –MA

2019

Anastácio, Elivanessa Nunes

Rotulagem nutricional de alimentos sem lactose em um supermercado de São Luís - MA / Elivanessa Nunes Anastácio; Gracy Kelle Ferreira Cardoso -. São Luís, 2019.

Impresso por computador (fotocópia)

15 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (MBA em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação) Faculdade LABORO. -. 2018.

Orientadora: Profa. Lidia Rosa

1. Sem lactose. 2. Rotulagem. 3. Informação nutricional. I. Título.

CDU: 612.39

**ELIVANESSA NUNES ANASTÁCIO  
GRACY KELLE FERREIRA CARDOSO**

**ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS SEM LACTOSE EM UM  
SUPERMERCADO DE SÃO LUÍS - MA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao  
Curso de Especialização em MBA em Gestão de  
UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em  
Negócios de Alimentação, da Faculdade Laboro,  
para obtenção do título de Especialista.

Aprovado em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

**Profa. Lidia Rosa**  
Orientador(a)

---

**Examinador 1**

---

**Examinador 2**

# ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS SEM LACTOSE EM UM SUPERMERCADO DE SÃO LUÍS - MA

ELIVANESSA NUNES ANASTACIO <sup>1</sup>

GRACY KELLE FERREIRA CARDOSO <sup>2</sup>

## RESUMO

Esse estudo teve como objetivo analisar e comparar as informações contidas nos rótulos de produtos “sem lactose” com as exigências das legislações em vigor. Foram analisados 23 produtos de tipos e marcas diferentes, adquiridos na qualidade de consumidor, durante os meses de abril e maio, em um supermercado da cidade de São Luís – MA. Foram avaliados os princípios gerais de rotulagem, informações obrigatórias, além de exigências quanto à informação nutricional e complementar. Cinquenta e sete por cento dos produtos apresentaram pelo menos uma irregularidade, com destaque para as informações obrigatórias, irregulares em 12 produtos, bem como informações voltadas aos diabéticos, com 77% dos produtos irregulares. O trabalho questiona o compromisso das indústrias de alimento em oferecer informações claras e definidas aos seus consumidores sobre seus produtos, como garante a legislação nacional.

**Palavras-chave:** sem lactose. Rotulagem. Informação nutricional.

## NUTRITIONAL LABELING OF FOODS WITHOUT LACTOSE IN A SUPERMARKET OF SÃO LUÍS - MA

This study aimed to analyze and compare the information on the labels of products "lactose-free" with the requirements of the laws in force. We analyzed 23 products of different types and brands acquired as consumer during the months of April and May in a supermarket in the city of Sao Luis - MA. We evaluated the general principles of

---

<sup>1</sup> Especialização em MBA em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação pela Faculdade Laboro, 2019.

<sup>2</sup> Especialização em MBA em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação pela Faculdade Laboro, 2019.

labeling, mandatory information, and requirements when the nutritional and supplement information. 57% of products had at least one irregularity, especially the mandatory information, irregular in 12 products, as well as information geared to diabetics, with 77% of the irregular products. The work questions the commitment of the food industry to provide clear information and set out to consumers about your products, such as guarantees national legislation

**Keywords:** without lactose. labeling. Nutritional information.

## 1 INTRODUÇÃO

Quando busca por uma alimentação saudável o consumidor está cada vez mais preocupado com a qualidade da sua alimentação, tornando-se cada vez mais exigente sobre a origem e a composição dos alimentos. A rotulagem de alimentos possui papel importante para garantir aos consumidores informações corretas sobre o produto, além de ser um canal essencial de comunicação entre a empresa produtora e o consumidor final (BENETTI, 2013 p 128.).

No Brasil existem legislações específicas para rotulagem de alimentos, sendo de grande relevância para que o consumidor tenha melhor acesso às informações, visando reforçar a necessidade de controle pelos órgãos competentes e o compromisso por parte da indústria alimentícia em oferecer qualidade nas informações declaradas (ZAGO DE GRANDI E ROSSI, 2010 p. 63).

Segundo Mendonça (2010), os rótulos possuem além da designação de venda do produto, algumas informações a respeito das qualidades ou classificações que os diferenciam de produtos similares. Por isso deve ser de fácil entendimento e preciso, facilitando a compreensão das informações.

Através dos rótulos o consumidor consegue avaliar se o produto atende suas necessidades nutricionais ou não, sobretudo quando algum indivíduo da família é portador de alguma doença relacionada com a alimentação ou se está acima ou abaixo do peso desejado (MARINS; JACOB; POERES, 2008 p. 580).

Com base no Código de Defesa e Proteção do Consumidor, artigo 6º da Lei nº 8078/90, a informação deve ser adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com discriminação correta de quantidade, características, composição, bem como sobre os riscos que apresentem. É através da rotulagem

dos alimentos que o consumidor consegue conhecer o alimento que está comprando.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 259 de 20 de setembro de 2002, aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e se aplica a rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, não levando o consumidor a erros ou enganos, sobre suas origens e finalidades (BRASIL, 2002).

Outra regulamentação é a Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, onde é exigido na rotulagem que as tabelas de composição nutricional contendam a indicação de porção e medida caseira, sendo que a porção se refere a quantidade média de alimento recomendada para pessoas saudáveis (BRASIL, 2003).

Além das regulamentações citadas, temos a RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, aborda o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, onde devem ser declaradas informações ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, bem como o valor energético e os nutrientes, além da declaração das propriedades nutricionais (informação nutricional complementar), que consiste na relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento, em relação ao seu valor energético, proteínas, gorduras, carboidratos, gorduras, e fibras alimentar, assim como seu conteúdo de vitaminas e minerais.

Há também uma legislação para alimentos que apresentem diminuição ou ausência de algum tipo de nutriente, a portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1988, que aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, os alimentos para fins especiais devem conter em seus rótulos a respectiva definição, seguida da finalidade a que se destina, como por exemplo, “restrição de lactose”, “light”, “diet”, “fórmulas infantis”, entre outros.

Para atender indivíduos que possuem restrições alimentares, podemos destacar o crescimento da produção de alimentos para fins especiais ao longo dos últimos anos. Os alimentos sem lactose são alimentos voltados para aqueles que necessitam restringir a lactose em suas dietas, logo devendo ser orientados a ler os rótulos dos alimentos a serem consumidos, para verificar se há presença de tal

substância na composição do produto, evitando assim desconforto ou reações que possam causar danos à saúde (ROCHA, 2012 p. 8).

Hoje no mercado existem várias opções para pessoas com intolerância a lactose, permitindo a elas consumir alimentos que antigamente teriam de evitar no seu dia a dia, (FAEDO, 2013 p. 45).

Os consumidores precisam serem informados de forma clara e precisa sobre o que estão comprando, para isso os rótulos precisam seguir as normas estabelecidas nas resoluções. Objetivo desse estudo foi analisar a rotulagem nutricional de alimentos que apresentam informações de restrição de lactose em seus rótulos em um supermercado de São Luís - MA.

## 2 METODOLOGIA

O presente artigo trata de um estudo descritivo, realizado em um supermercado situado na cidade de São Luís - MA. O levantamento dos dados foi realizado entre os meses de abril e maio de 2019.

Foram analisados 23 produtos de tipos e marcas diferentes que possuíam indicação de restrição à lactose em seus rótulos, adquiridos na qualidade de consumidor pela pesquisadora, levando em consideração a disponibilidade dos produtos no local.

Os produtos analisados foram: leite em pó, leite líquido, misturas para bolo, iogurtes, requeijão, queijo tipo cottage, queijo prato, barra de chocolate, leite condensado, creme de leite, farinha láctea, coalhada e fórmulas em pó. Após aquisição dos produtos, as amostras foram classificadas e enumeradas, conforme a Tabela 1.

<b>Alimento</b>	<b>Quantidade</b>
Queijo tipo Cottage	1
Queijo tipo Prato	1
Creme de leite	1
Leite condensado	1
Mistura para bolo	2

logurte	3
Barra de chocolate	1
Coalhada	1
Farinha Láctea	1
Requeijão	2
Leite Líquido	3
Leite em pó	2
Fórmula em pó	4
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>

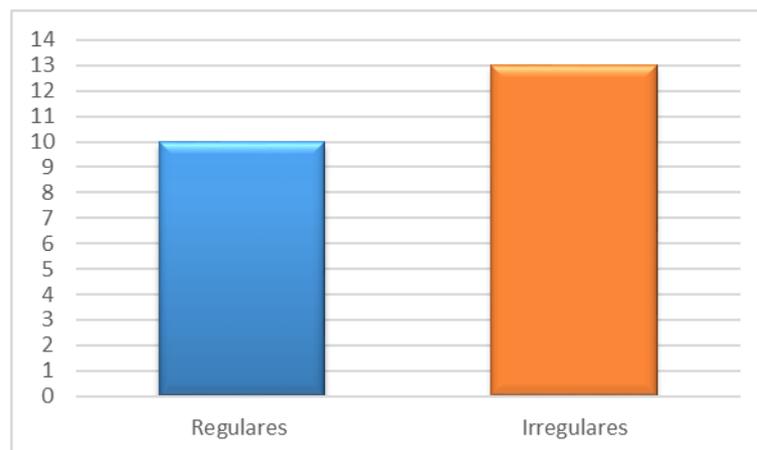
***Tabela 1 – Itens analisados na pesquisa***

Por meio de uma ficha de avaliação criada pela pesquisadora, foram analisados itens pertinentes a rotulagem, exigidos pelas legislações, como por exemplo, informações obrigatórias nos rótulos, informações que induzam o consumidor ao erro, indicações de propriedades equivocadas, descrições e orientações de armazenamento e consumo, entre outros.

De posse aos dados levantados, estes foram registrados no programa Excel, do Microsoft Office 2013, e em seguida averiguou-se a regularidade ou não dos mesmos em relação as exigências legais, sendo utilizados como parâmetros a RDC nº 259, que trata do Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, a RDC nº 359, que aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, além da RDC nº 360 e a Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1988.

**3 RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Dentre os produtos analisados, constatou-se pelo menos uma irregularidade em 13 (treze) rótulos, correspondendo a 57% do total de produtos. Por outro lado, 43% produtos apresentaram seus rótulos de acordo com as regulamentações, conforme descrito na Figura 1.



**Figura 1 - Percentual de regularidades e irregularidades, encontradas na análise da rotulagem de alimentos sem lactose em um supermercado de São Luís – MA.**

Fonte: Autor, 2019.

Dentre os rótulos irregulares, 12 (doze) apresentaram erros nas informações obrigatórias exigidas pelo item 5 da RDC nº 259, correspondendo a 92% do total (Tabela 2).

**Tabela 2 - Irregularidades na rotulagem em relação aos itens obrigatórios dos alimentos sem lactose analisados em um supermercado de São Luís – MA, 2019.**

IRREGULARIDADE DO ITEM OBRIGATÓRIO	QUANTIDADE DE PRODUTOS
Ausência da denominação de venda	3 (13%)
Lista de ingrediente ausente ou irregular	0 (0%)
Conteúdo líquido ausente ou ilegível	1 (7%)
Identificação de origem, nome ou razão social ausente ou irregular.	1 (7%)
Identificação do lote ausente ou irregular	4 (30%)
Prazo de validade ausente ou irregular	3 (13%)
Ausência das instruções de preparo e uso	0 (0%)

Fonte: Autor, 2019.

A denominação de venda de 03 (três) produtos estava ausente. Este item apresentou resultado similar no estudo de análise da rotulagem de alimentos diet e light feito por Câmara; Marinho e Guilam (2008,) onde a denominação de venda esteve ausente em 22% dos rótulos.

A análise dos resultados, confrontados com a legislação a Resolução RDC nº 259 mostra que a lista de ingrediente (inclusive com a descrição de aditivos) e as instruções de preparo e uso estavam todas conforme a legislação. Segundo Barros et al (2015) a declaração da lista de ingredientes e aditivos é necessária,

visto que a identificação de substâncias alergênicas nos produtos alimentícios pelos consumidores é feita por meio da leitura dos rótulos.

Também conforme a Tabela 2, 30% das amostras possuíam irregularidades em relação a identificação do lote. De acordo o item 6.5 da RDC nº259, a identificação do lote deve ser de linguagem clara, visível e indelével. Quanto às representações de validade, 13% dos produtos não apresentaram-na de maneira clara e legível. Os itens “conteúdo líquido” e “identificação de origem, nome ou razão social” estavam irregulares em 7% dos produtos.

Outras inadequações foram detectadas nas amostras, sendo a ausência de informação voltada aos diabéticos especificando os açúcares contidos no produto, a irregularidade com maior incidência (77%), seguida da presença de figuras, palavras ou expressões que induzam o consumidor ao erro e atribuição de propriedades que não possui ou não podem ser demonstradas, ambas com 38%, conforme mostra a Tabela 3.

**Tabela 3 – Tipo de irregularidade dos rótulos analisados de alimentos sem lactose em um supermercado de São Luis-MA, 2019.**

<b>TIPO DE IRREGULARIDADE</b>	<b>QUANTIDADE DE PRODUTOS IRREGULARES</b>
Presença de figuras, palavras ou expressões que levam o consumidor ao erro ou confusão.	5 (38%)
Aconselha o consumo do produto como estimulante, para melhorar a saúde ou prevenir doenças.	2 (15%)
Apresenta desta de presença ou ausência de componentes próprios do alimento de igual natureza	4 (31%)
Atribuem propriedades que não possui ou não podem ser demonstradas	5 (38%)
Uso de porções, medidas caseiras, fração ou unidades de forma errônea.	0 (0%)
Informação nutricional incompleta ou ilegível	1 (8%)
Ausência de descrição sobre armazenamento e conservação	3 (23%)
Ausência da orientação "consumir preferencialmente sobre orientação nutricional ou médica	4 (31%)
Ausência de informação voltada aos diabéticos especificando os açúcares contidos no produto	10 (77%)

**Fonte: Autor, 2019**

Segundo a legislação, alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações

ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza dos alimentos. Denominações de qualidade podem ser utilizadas desde que estejam previstas em regulamentos técnicos específicos.

Como mostra a Tabela 2, 38% dos produtos não obedeceram essa exigência, apresentando as denominações “Natural” ou “Original” em seus rótulos. Comparando com estudos anteriores o resultado não foi satisfatório, foi percebido um aumento deste índice comparado ao estudo realizado por Barros et al (2015), apresentando 12% de rótulos irregulares, de um total de 25 produtos analisados.

Com relação ao destaque para componentes próprios do alimento de igual natureza foram observadas irregularidades em 31% da amostra, e 15% dos rótulos aconselham o consumidor ao uso do produto como estimulante, para melhorar a saúde ou prevenir doenças (Tabela 02), o que não é permitido. No que diz respeito à descrição sobre armazenamento e conservação, 23% dos produtos analisados apresentaram ausência desse item. Em demais estudos, como o de Lisboa, Fiamoncini e Navarro (2011), também verificaram irregularidades com relação a este item.

Para Câmara, Marinho e Guilam (2008), a presença de falsas informações ou o destaque de características intrínsecas aos alimentos como atributo único de uma determinada marca torna-se, assim, infração a Lei. Esta prática, por exemplo, no destaque dado à expressão “sem lactose” ou “sem colesterol” à base de soja, como se tal atributo fosse inerente à marca e/ou como se o produto base de soja fosse capaz conter “lactose” ou “colesterol” mesmo sendo de origem vegetal.

Um resultado importante verificado foi que as exigências da RDC nº 359, em relação ao uso da porção e medidas caseiras foram atendidas por todos os rótulos analisados. O oposto da pesquisa realizada por Garcia e Carvalho (2011), no qual foram observados 27 rótulos de alimentos, encontrando-se irregularidades em 29,6% das amostras.

Em relação à resolução RDC nº360, que exige a declaração na rotulagem nutricional dos seguintes itens: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans., fibras alimentares e sódio, o presente estudo encontrou apenas 01 (um) produto irregular. Diferente da pesquisa feita por Barros et al (2015), onde todas as amostras se apresentaram regulares.

Segundo a Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, os alimentos para fins especiais devem atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica do alimento convencional. Neste estudo o item 8.2.4, "informação voltada aos diabéticos especificando os açúcares contidos no alimento", apresentou 77% das irregularidades. A orientação: "Consumir preferencialmente sob orientação nutricional ou médico", item 8.2.7 da mesma portaria, não constava em 31% das amostras. No entanto na pesquisa feita por Lisbôa, Liberali e Navarro (2011), apenas 3,5% dos rótulos apresentaram-se irregulares.

Diante do exposto a cima, pode-se verificar que a fiscalização ainda deixa muito a desejar quanto se trata de rotulagens, principalmente dos itens obrigatórios. Ainda é muito preocupante a ausência de itens, como o lote, validade e conservação, ou apresentação de forma irregular, podendo trazer risco para o consumidor, quanto a sua segurança alimentar. A falta de uma lei específica para rotulagem de alimentos sem lactose, e uma menor diversidade em produtos ainda no mercado, também dificultaram uma ampla pesquisa sobre esse assunto.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Este estudo mostrou que mesmo com tantas legislações e pesquisa em respeito da rotulagem de alimentos, ainda falta uma fiscalização mais rigorosa. Pois ainda existem muitas deficiências no controle dos rótulos. Os consumidores hoje em dia estão mais preocupados em ler os rótulos, buscando adquirir conhecimento sobre o tipo de alimento que estão consumindo. Por isso a indústria deve proporcionar informações adequadas, sobre o que estão produzindo.

Os fabricantes de alimentos devem se adaptar às regras, todos os alimentos fabricados devem atender a elas. A importância de declarar a lactose nos alimentos é trazer de maneira clara aos consumidores, principalmente aqueles que possuem a intolerância, para que eles possam fazer escolhas conscientes para ser protegido a saúde dessa população.

Por tanto se concluiu, que a indústria, mesmo com o passar dos anos, e de várias legislações vigentes, não se preocupam em segui-las corretamente. Após vários estudos, espera-se que os produtores tenham uma maior preocupação em informar corretamente ao seu consumidor os valores nutricionais de seus produtos, algo que frequentemente é negligenciado.

## REFERÊNCIAS

BARROS, Nara Vanessa dos Anjos et al. Análise da rotulagem de alimentos diet e light comercializados em Teresina-PI. **Ensaio e Ciência**, v. 16, n. 4, p. 51-60, 2013.

BENETTI, Gisele Bizon. Rotulagem de Alimentos. In: **Curso Didático de Nutrição**. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2013.

\_\_\_\_\_. Lei 3078 de 11 de setembro de 1990 do Ministério da Justiça - Secretaria do Direito Econômico. **Código de Defesa do Consumidor**.

\_\_\_\_\_. Lei 8.137, de 27 de dezembro de 1990. Define crimes contra a ordem tributária, econômica e contra as relações de consumo, e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L8137.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8137.htm)>. Acesso em: 05. jun. 2016.

\_\_\_\_\_. Resolução RDC nº359, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 23 dez. 2003.

\_\_\_\_\_. Resolução RDC nº259, de 20 de setembro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 20 set. 2002

\_\_\_\_\_. Resolução RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 23 dez. 2003.

CAMARA, Maria Clara Coelho. Análise crítica da rotulagem de alimentos diet e light no Brasil. 2007.

FAEDO, Rubens et al. Obtenção de leite com baixo teor de lactose por processos de separação por membranas associados à hidrólise enzimática. **Revista CIATEC-UPF**, v. 5, n. 1, p. 44-54, 2013.

GARCIA, Paloma Popov Custódio; DE CARVALHO, Leiliane Pereira da Silva. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. **Ensaio e Ciência: C. Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v. 15, n. 4, 2015.

LISBÔA, Camila Chagas Barbosa; FIAMONCINI, Rafaela Liberali; NAVARRO, Francisco. Avaliação da adequação da rotulagem nutricional de repositores energéticos comercializados em lojas especializadas em suplementos alimentares de Brasília-DF à legislação vigente. **Revista Brasileira de Nutrição Esportiva**, v. 5, n. 25, p. 2, 2011.

MARINS, Bianca Ramos; JACOB, Silvana do Couto; PERES, Frederico. **Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios**. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas , v. 28, n. 3, p. 579-585, Sept. 2008 . Available from <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-20612008000300012&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612008000300012&lng=en&nrm=iso)>. access on 14 Aug. 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-20612008000300012>.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão. In: **Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão**. Rideel, 2010.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria nº: 29, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais. **Diário Oficial da União**, 1998.

PEREIRA, Mônica Cecília Santana et al. Lacteos com baixo teor de lactose: uma necessidade para portadores de má digestão da lactose e um nicho de mercado. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 67, n. 389, p. 57-65, 2012.

ROCHA, Ligia da Costa et al. Intolerância à lactose: **conduta nutricional no cuidado de crianças na primeira infância**. 2012.

IBICT. **Manual de normas de editoração do IBICT**. 2. ed. Brasília, DF, 1993. 41 p.

ZAGO DE GRANDI, Aline; ROSSI, Daise Aparecida. **Rev. Inst. Adolfo Lutz (Impr.)**, São Paulo, v. 69, n. 1, 2010. Disponível em <[http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0073-98552010000100009&lng=pt&nrm=iso](http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552010000100009&lng=pt&nrm=iso)>. Acessos em 14 ago. 2019.