

Faculdade Pernambucana de Saúde-FPS

**ANÁLISE DOS RÓTULOS DE PRODUTOS FORTIFICADOS DISPONÍVEIS
PARA VENDA EM UMA CAPITAL DO NORDESTE BRASILEIRO.**

Faculdade Pernambucana de Saúde-FPS

RECIFE

2021

Faculdade Pernambucana de Saúde-FPS

ANÁLISE DOS RÓTULOS DE PRODUTOS FORTIFICADOS NO BRASIL.

Trabalho de conclusão de curso para obtenção do título de bacharel em nutrição, realizado pelas discentes Silvania Bispo da Silva e Hariane Rafaela da Silva Leite, orientado pela docente Lígia Pereira da Silva Barros

Faculdade Pernambucana de Saúde-FPS

RECIFE

2021

Hariane Rafaela da Silva Leite, Estudante da Faculdade Pernambucana De Saúde telefone: (81) 986914216, E-mail: harianerafaela@gmail.com

Silvania Bispo da Silva, Estudante da Faculdade Pernambucana De Saúde
(81) 987956884, E-mail: sil_bispo@hotmail.com

Lígia Pereira Da Silva Barros, Docente da Faculdade Pernambucana de Saúde, Nutricionista do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (IMIP) telefone: (81) 999870413, E-mail: ligia.barros@fps.edu.br

RESUMO:

Diversos estudos mostram que, no Brasil, há a presença de hipovitaminoses em grande parte da população. Assim, foram criadas políticas públicas de fortificação, visando redução das carências nutricionais (ferro e ácido fólico). O presente estudo foi transversal descritivo, tendo como finalidade analisar a rotulagem de produtos fortificados (farinhas e farináceos) de acordo com a RDC 150-2017 e RDC ANVS/MS nº344/02, que dispõem sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico. Segundo o presente estudo, foram encontradas inconformidades quanto as informações dadas na rotulagem dos produtos analisados. Onde observou-se que 90% das amostras avaliadas continham a descrição do enriquecimento das farinhas e a conformidade na lista de ingredientes dos produtos que as tem como um dos ingredientes, em contrapartida 10% das amostras analisadas se encontravam não conforme baseadas que as farinhas de trigo ou milho devem sinalizar se há ou não suplementação da mesma. Paralelamente, também foi analisada a RDC 429-2020, que enuncia inconformidades em qualquer produto que exclua a tabela nutricional e rotulagem e não indique que o produto contém propriedades nutricionais, seja em relação a seu valor energético ou conteúdo de nutrientes. Portanto, pode-se concluir que há falhas na fiscalização e pontos a serem melhorados na legislação vigente.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos fortificados, Rotulagem de Produtos Alimentícios, Valor nutricional

ABSTRACT:

Several studies show that, in Brazil, there is the presence of hypovitaminosis in a large part of the population. Thus, public policies for fortification were created, aiming to reduce nutritional deficiencies (iron and folic acid). This study aims to analyze the labeling of fortified products (flours and farinaceous) in accordance with RDC 150-2017 and RDC ANVS/MS No. 344/02, which provide for the enrichment of wheat and corn flour with iron and acid folic. It was observed that 90% of the evaluated samples contained the description of the enrichment of the flours and also the conformity in the list of ingredients of the products that have them as one of the ingredients, on the other hand 10% of the analyzed samples were found to be non-conforming based that the flours of wheat or corn should signal whether or not it is supplemented. At the same time, RDC 429-2020 was also analyzed, which states non-conformities in any product that excludes the nutritional table and labeling and does not indicate that the product has nutritional properties, whether in relation to its energy value or nutrient content. Therefore, it can be

concluded that there are flaws in inspection and points to be improved in the current legislation.

KEYWORD: Fortified foods, Food Product Labeling, Nutritional value

I. INTRODUÇÃO

Estudos populacionais mostraram que no Brasil há uma prevalência de hipovitaminose em várias regiões, com isso foi necessário a criação de estratégias para o combate dessas carências, e uma delas foi o Programa nacional de fortificação de alimentos. MARQUES et al. (2012)

No país existem políticas nacionais como a iodação do sal, fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico e a fortificação da alimentação infantil com micronutrientes, em alimentos mais abrangentes a toda a população, assim tendo um grande alcance populacional e diminuindo o risco de carências nesses grupos mais vulneráveis, sendo eles gestantes, lactantes e crianças da primeira infância. (OMS, 2011)

Nas Gestantes isso inclui um risco maior de mortalidade durante o parto, nascimento de bebê com baixo peso e ou com retardo mental. Para as lactantes, a sua taxa de micronutrientes é determinante para a saúde e o desenvolvimento de seu bebê, e principalmente nos seus primeiros 6 meses de vida, tendo em vista que é recomendado 30mg de Ferro e 0,4 mg de ácido fólico diários para esse público, assim evitando sepses puerperal, baixo peso do bebê e nascimento pré-termo. Em relação as crianças deficiências de micronutrientes pode desencadear anemias, riscos de mortalidade e retardo de desenvolvimento físico e mental. (BVS, 2017)

Segundo a legislação as farinhas de trigo e as farinhas de milho fortificadas usadas como ingredientes deverão ser declaradas na lista de ingredientes da rotulagem com as seguintes expressões: - farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ou - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ou - farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico; - farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, ou - farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, ou - farinha de milho rica com ferro e ácido fólico. (RDC ANVS/MS nº 344/02).

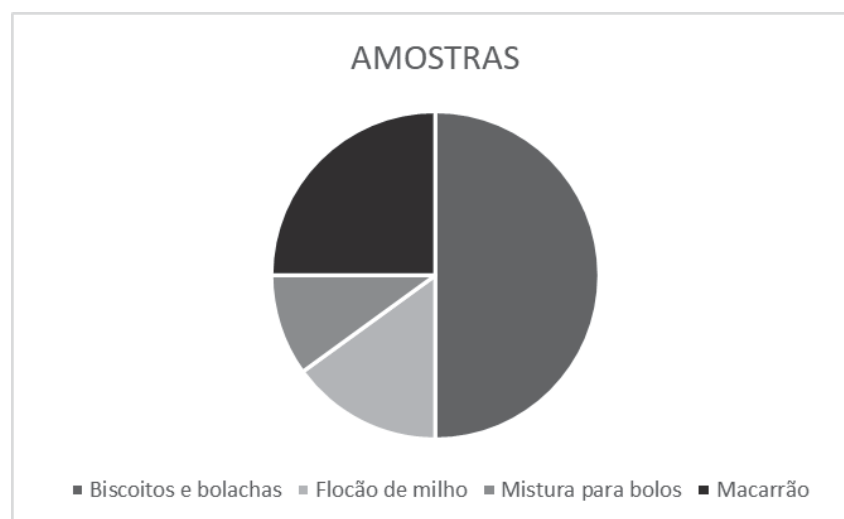
Sendo assim o seguinte trabalho tem como finalidade reconhecer a veracidade da rotulagem de alimentos, analisando os rótulos, contrapondo com as legislações, afim de identificar inconformidades dos fabricantes, sobrepondo a clareza desses rótulos ao consumidor.

II. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal descritivo, de análise dos rótulos de alimentos fortificados no Brasil. Este trabalho correlaciona os rótulos dos produtos com as normas vigentes (RDC's nº 150-2017, 429-2020 e Instrução normativa 75-2020). A coleta de dados foi realizada entre os meses de Novembro de 2020 e Julho de 2021, obtida através de fotos, com produtos encontrados em diferentes localidades. A) 2 supermercados da zona oeste da cidade do Recife; B) 2 supermercados da zona norte; C) 1 da cidade de Olinda, região metropolitana do Recife.

III. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para a análise dos rótulos, foi criado um *checklist* próprio (Anexo 1), que contempla os critérios das RDC's nº 150-2017, 429-2020 e Instrução normativa 75-2020. Foram analisados 20 produtos que incluíram: Farinhas de trigo e de milho, bolachas, biscoitos, misturas prontas para bolos, massas de macarrão em seus diversos formatos, onde constatamos que a maioria dos rótulos estavam com algum tipo de não conformidade.



Segundo o artigo 4º da RDC 150-2017 todas as farinhas de trigo ou milho comercializadas no Brasil devem ser enriquecidas de ferro ou ácido fólico, trazendo em seu apêndice 1º que a obrigatoriedade se aplica para as farinhas propriamente ditas. Esse mesmo apêndice também dispõe que não é obrigatório o enriquecimento onde comprovadamente ele interfere nas características sensoriais finais do produto, nem em produtos fabricados pelos agricultores familiares e afins.

No artigo 9º onde dispõe que as farinhas que não forem suplementadas devem conter as seguintes palavras no rótulo ou abaixo da lista de ingredientes “Não é suplementada com ferro ou ácido fólico”.

O artigo 14º traz que os produtos que levam farinhas de trigo ou milho comercializadas no Brasil não têm a obrigatoriedade de conter em seu rótulo que são enriquecidas de ferro ou ácido fólico. (RDC, 150-2017)

Observou-se que 90% das amostras avaliadas continham a descrição do enriquecimento das farinhas e a conformidade na lista de ingredientes dos produtos que as tem como um dos ingredientes, em contrapartida 10% das amostras analisadas se encontravam não conforme baseadas que as farinhas de trigo ou milho devem sinalizar se há ou não suplementação da mesma.

Ao avaliarmos rótulos de bolachas e biscoitos nos baseamos na RDC 429-2020 que dispõe sobre alimentos embalados especificadamente em conjunto (bolachas e biscoitos), traz em seu artigo 3º, apêndice 3º que está inconforme qualquer produto que exclua a tabela nutricional e rotulagem e que não indiquem que o produto contém propriedades nutricionais, seja em relação a seu valor energético ou conteúdo de nutrientes. (RDC, 429-2020).

Em complementação a RDC descrita anteriormente, criou-se uma Instrução normativa Nº 75-2020 que traz as mesmas alegações, mas para produtos em embalagens individuais. Assim, foi encontrado que 12% dos produtos amostrais não estavam conformes. (IN,75 – 2020)

As demais não conformidades restantes representam 8,5%, foram analisados embasados na RDC N° 93-2000, onde dispõe sobre a fixação de identidade e qualidade de massa alimentícia, pois os produtos têm como ingredientes a farinha de trigo e de milho, onde elas devem ser suplementadas. (RDC, 93-2000)

SMITH, 2010, trouxe diversos produtos que não estão conformes segundo a legislação nº 383-99 onde mostrava a importância das informações de aditivos e similares nos rótulos dos produtos alimentares. MARQUES et al. (2012), notou que a fortificação de alimentos industrializados tem sido um dos melhores processos para a correção das deficiências nutricionais, explicando assim a grande oferta desses produtos.

MENDES, 2020, Onde também analisou amostras de biscoitos salgados do tipo cream cracker onde 80% das marcas continham em seus rótulos quase todos os valores nutricionais estabelecidos, com exceção do parâmetro ferro, mas ele não possui obrigação de ser expresso. No que compreende o ferro, observa-se que está de acordo com a legislação vigente. Apenas 1 marca, correspondente a 20%, apresentou todos os parâmetros nutricionais avaliados.

CAVADA, 2012, traz que as informações como validade, tipo e quantidade de gorduras, se é fortificado ou não, são bastante procurados pelos consumidores. Nesta linha de pensamento, afirma ainda que a informação do prazo de validade diz respeito ao tempo de vida útil do alimento sem que traga danos ao comprador.

JARDIM, 2016 Relatou que 19 rótulos não estavam nos conformes, o equivalente a 25,3%, principalmente no que diz respeito às informações de valores diários, valores energéticos, medidas caseiras e informações complementares.

IV. CONCLUSÃO

Concluimos que a apresentação do produto influencia diretamente no entendimento do consumidor. Portanto, constata-se que em diversos alimentos como as farinhas, já vem rotulado de forma justificável como fortificado. Porém, em produtos obtidos a partir da matéria prima (farinhas), não mostra de forma clara a quantidade do nutriente fortificado e por muitas vezes, traz no rótulo que o produto é acrescido de micronutrientes. Visando que em tempos atuais também se faz necessária essa fortificação de produtos finais levando em conta a enorme carência de micronutrientes e insegurança alimentar da população

Assim necessita-se da melhoria na escrita da legislação, a fim de proporcionar adequação às necessidades e uma interpretação correta dos consumidores em geral. Garantindo dessa maneira que segurança do consumo alimentar seja eficaz através das informações completas e necessárias nos rótulos.

VI. REFERÊNCIAS

MARQUES, Marina Fonseca; MARQUES, Millene Márcia; XAVIER Eliane Rodrigues; GREGÓRIO Eric Liberato, **Fortificação de alimentos: uma alternativa para suprir as necessidades de micronutrientes no mundo contemporâneo**. 2012;

BIBLIOTECA VIRTUAL EM SAÚDE, **Deficiência de micronutrientes: um problema de saúde pública**, 2017

ANVISA, **resolução-RDC N° 344**, Brasília, 13 de Dezembro de 2002 ANVISA, **resolução-RDC N° 150**, Brasília, 13 de Abril DE 2017

ANVISA, **resolução de diretoria colegiada - RDC N° 429**, Brasília 8 de Outubro de 2020

ANVISA, **Instrução normativa-IN N° 75**, de 8 de Outubro de 2020

ANVISA, **resolução de diretoria colegiada -RDC N° 360**, Brasília, 23 de Dezembro de 2003

SMITH, Ana Carolina de Lima. **Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria**. 2010. Dissertação (Mestrado em Bromatologia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. doi:10.11606/D.9.2011.tde-31012011-135950. Acesso em: 2021-12-15.

CAVADA, Giovanna da Silva **Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?** Braz. J. Food Technol., IV SSA, 2012.

POPOV, Paloma Custódio Garcia, **Análise da Rotulagem Nutricional de Alimentos Diet e Light**. Ensaios e Ciências. Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde, Vol 15, N° 4, Ano 2011.

LIMA, Ana Carolina Smith, **Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria**. São Paulo, 2010.

MENDES, Ana Livia Da Nóbrega et al. **Avaliação de conformidade da rotulagem de biscoito salgado do tipo cream cracker comercializados em aparecida – PB.** Revista de Agroecologia no Semiárido, [S.l.], v. 4, n. 5, p. 1-9, out 2020. ISSN 2595-0045. Disponível em: <<https://periodicos.ifpb.edu.br/index.php/ras/article/view/4674>>

JARDIM, Fernanda Barbosa Borges. **Rotulagem de alimentos: avaliação e orientação às indústrias e consumidores quanto aos aspectos legais e informativos dos rótulos - Uberaba – MG**. Ano 2, n. 1, jan./abr., 2016: Boletim Técnico IFTM

VII. ANEXOS

ANEXO 1: CHECK-LIST

Legislações vigentes	Amostras	Conforme	Não Conforme
Instrução normativa N° 75-2020 Requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados	A		X
RDC N° 429-2020, Rotulagem nutricional dos alimentos embalados	B		X
RDC N° 429-2020, Rotulagem nutricional dos alimentos	C		X

embalados			
Instrução normativa N° 75-2020 Requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados	D		X
Instrução normativa N° 75-2020 Requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados	E		X
RDC N° 150-2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico	F	X	
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e acido fólico	G	X	
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e acido fólico	H	X	
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de	I	X	

milho com ferro e acido fólico			
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e acido fólico	J	X	
RDC N° 93 2000 Fixação de identidade e qualidade de massa alimentícia	K		X
RDC N° 93 2000 Fixação de identidade e qualidade de massa alimentícia	L		
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico	M		X
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e acido fólico	N		X
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e acido fólico	O	X	
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de	P	X	

milho com ferro e acido fólico			
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e acido fólico	Q	X	
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico	R	X	
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e acido fólico	S	X	
RDC N° 150 2017, Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e acido fólico	T	X	

ANEXO 2: Modelo para submissão de trabalhos à revista higiene alimentar

Nome do autor¹ (por extenso)

Afiliação completa dos autores (indicar instituição - faculdade e departamento, cidade, estado e o país)

Orcid do autor (Link para criar o registro ORCID é: <https://orcid.org/register>)

E-mail do autor

Nome do autor² (por extenso)

Afiliação completa dos autores (indicar instituição - faculdade e departamento, cidade, estado e o país)

Orcid do autor (Link para criar o registro ORCID é: <https://orcid.org/register>)

E-mail do autor

Prof. Orientador (Titulação e nome por extenso)

Afiliação completa dos autores (indicar instituição - faculdade e departamento, cidade, estado

e o país)

Orcid do autor (Link para criar o registro ORCID é: <https://orcid.org/register>)

E-mail do autor

Prof. Coorientador (Titulação e nome por extenso)

Afiliação completa dos autores (indicar instituição - faculdade e departamento, cidade, estado e o país)

Orcid do autor (Link para criar o registro ORCID é: <https://orcid.org/register>)

E-mail do autor

Inserir a contribuição de cada um dos autores e colaboradores, com utilização de dois critérios mínimos de autoria: a. Participar ativamente da discussão dos resultados; b. Revisão e aprovação da versão final do trabalho.

¹Administração do Projeto

²Análise Formal, Conceituação, Curadoria de Dados, Escrita – Primeira Redação, Escrita – Revisão e Edição

³Investigação, Metodologia, Obtenção de Financiamento

⁴Recursos, Software, Supervisão, Validação e Visualização

RESUMO: Deve conter até 250 palavras. As informações do resumo devem ser precisas e informativas. De forma narrativa deve sumarizar os objetivos, metodologia, resultados relevantes e conclusões. Referências nunca devem ser citadas no resumo. O texto deve ser justificado e digitado em parágrafo único e espaço simples.

Palavras-chave: três (3), em ordem alfabética, as quais não devem constar do título, devem iniciar com letra maiúsculas e ser seguida de ponto.

ABSTRACT: Deve ser redigido em inglês científico, evitando-se sua tradução por meio de aplicativos comerciais. O texto deve ser justificado e digitado em espaço simples, começando por ABSTRACT, em parágrafo único.

Keywords: Seguir as palavras-chave, redigido em inglês.

1 FORMATAÇÃO

O texto deve ser digitado em fonte Arial 11, espaço 1,5cm (exceto Resumo, Abstract e Tabelas, que devem ser elaborados em espaço simples), margem superior, inferior, esquerda e direita de 3; 3; 2; e 2 cm, respectivamente.

A primeira linha de cada parágrafo deve ser deslocada em 1,25 cm, conforme modelo.

As páginas, no total de 10, não deverão ser numeradas.

2 TÍTULO

O título do artigo deve ser curto (60 caracteres no máximo), estar centralizado na página com letras maiúsculas em negrito, Arial tamanho 14 e espaçamento simples. Deve ser

preciso e informativo. Apresentado em português e inglês. Indicar sempre a entidade financiadora da pesquisa, como primeira chamada de rodapé numerada.

3 AUTORES

Os autores devem ser apresentados abaixo do título com nome completo e titulação, seguido do nome da instituição a qual é filiado (indicando também faculdade, departamento, cidade, estado e país). Em seguida apresentar o orcid do autor (o qual pode ser criado no link <https://orcid.org/register>) e endereço eletrônico.

Com formatação em Arial, negrito, centralizados e em tamanho 11, permitindo-se no máximo 4 autores. O orientador e coorientador são considerados autores.

4 INTRODUÇÃO

Esta seção deve conter revisão da literatura atualizada e pertinente ao tema, buscando sempre que possível dialogar com a literatura nacional e internacional mais atual (dos últimos 5 anos) e relevante, apresentando o problema, objetivos e as justificativas que conduziram ao trabalho. O estilo deverá ser direto e conciso.

Subtítulos são recomendados, sempre que necessários, mas devem ser utilizados com critério, sem prejudicar a clareza do texto.

Ao final da introdução devem ser apresentados os objetivos do trabalho.

5 MATERIAL E MÉTODOS

Descrição clara e com referência específica original para todos os procedimentos biológicos, analíticos e estatísticos. Todas as modificações de procedimentos devem ser explicadas.

Deve especificar local, data, número e características das amostras (quando for o caso) e forma de coleta.

Em artigos de revisão bibliográfica devem ser especificados as bases de dados, descritores utilizados e período da pesquisa.

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados devem ser combinados com a discussão. Dados suficientes, todos com algum índice de variação incluso, devem ser apresentados para permitir ao leitor a

interpretação dos resultados do experimento.

A discussão deve interpretar clara e concisamente os resultados e integrar resultados de literatura com os da pesquisa para proporcionar ao leitor uma base ampla na qual possa aceitar ou rejeitar as hipóteses testadas.

7 CONCLUSÃO

Não devem ser repetição de resultados e devem estar fundamentadas sobre os objetivos propostos.

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Deverão seguir as normas ABNT (NBR 6023/2000) e devem ser apresentadas em ordem alfabética.

9 CITAÇÕES NO TEXTO

As citações deverão seguir as normas ABNT (NBR 10520/2002), autor-data. Artigos com três ou mais autores, cita-se o sobrenome do primeiro autor, seguido da expressão “et al.”;

10 TABELAS, FIGURAS E QUADROS

Qualquer que seja o tipo de ilustração, sua identificação aparece na parte superior, precedida da palavra designativa (desenho, esquema, fluxograma, fotografia, gráfico, quadro, figura, imagem, entre outros), seguida de seu número de ordem de ocorrência no texto, em algarismos arábicos, travessão e do respectivo título.

Após a ilustração, na parte inferior, indicar a fonte consultada (elemento obrigatório, mesmo que seja produção do próprio autor), legenda, notas e outras informações necessárias à sua compreensão (se houver).

A ilustração deve ser citada no texto e inserida o mais próximo possível do trecho a que se refere. Figuras com fotos ou micrografias devem ser apresentadas em alta resolução.

As tabelas devem ser elaboradas utilizando-se o recurso de tabelas do programa Microsoft® Word, e devem:

- Ter o número de algarismos significativos definidos com critério;
- Ser em número reduzido para criar um texto consistente, de leitura fácil e contínua;

- Não apresentar os mesmos dados na forma de gráfico e tabela;
- Utilizar o formato mais simples possível, evitando sombreamento, cores ou linhas verticais e diagonais;
- Utilizar somente letras minúsculas sobrescritas para denotar notas de rodapé que informem abreviações, unidades etc. Demarcar primeiramente as colunas e depois as linhas e seguir esta mesma ordem no rodapé.
- Os autores devem preferencialmente utilizar figuras de autoria própria. Caso as imagens sejam retiradas da internet, é necessária permissão para o uso de imagens com direitos autorais. Também podem ser utilizadas imagens de domínio público, de acesso livre ou oriundas de acervos digitais gratuitos.

11 NOMES PROPRIETÁRIOS

Nomes proprietários de matérias-primas, equipamentos especializados e programas de computador utilizados deverão ter sua origem (marca, modelo, cidade, país) especificada.

12 UNIDADES DE MEDIDA

Todas as unidades devem estar de acordo com o Sistema Internacional de Unidades (SI). Temperaturas devem ser descritas em graus Celsius.

13 EQUAÇÕES

Equações devem ser geradas por programas apropriados e identificadas no texto com algarismos arábicos entre parêntesis na ordem que aparecem.

14 SÍMBOLOS E ABREVIACÕES

Abreviações, siglas e símbolos devem ser claramente definidos na primeira ocorrência, tanto no resumo quanto no texto. Abreviações criadas pelos autores devem ser evitadas, mas se utilizadas devem estar claramente definidas na primeira ocorrência, tanto no resumo quanto no texto.

15 TRABALHOS ENVOLVENDO SERES HUMANOS

Quando houver apresentação de resultados de pesquisas envolvendo seres humanos, citar o número do processo de aprovação do projeto no Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição, conforme Resolução nº 196/96, de 10 de outubro de 1996 do Conselho Nacional

de Saúde.

16 RESPONSABILIDADE

Todas as informações, inclusive sobre os autores, são de responsabilidade do primeiro autor com o qual faremos os contatos, por meio de seu e-mail que será também o canal oficial para correspondência entre autores e leitores.

Não será permitida a inclusão ou exclusão de autores e co-autores após o envio do trabalho. Após o envio do trabalho, só será permitido realizar mudanças sugeridas pelo Conselho Editorial.

17 SUBMISSÃO

Juntamente com o envio do artigo deverá ser encaminhada declaração garantindo que o trabalho é inédito e não foi apresentado em outro veículo de comunicação. Na mesma deverá constar que todos os autores estão de acordo com a publicação na Revista.

Os trabalhos deverão ser encaminhados exclusivamente on-line, ao e-mail autores@higienealimentar.com.br

Recebido o trabalho pela Redação, será enviada declaração de recebimento ao primeiro autor, no prazo de dez dias úteis; caso isto não ocorra, comunicar-se com a redação por meio do e-mail autores@higienealimentar.com.br

As matérias recebidas serão devidamente analisadas pelo Corpo Editorial da revista, no sistema *double blind review*.

18 PUBLICAÇÃO

As matérias serão publicadas conforme ordem cronológica de recebimento. Os autores serão comunicados sobre eventuais sugestões e recomendações indicadas pelos consultores.

Para a Redação viabilizar o processo de edição dos trabalhos, a título de colaboração, por ocasião da publicação, será cobrada uma taxa de R\$ 35,00 por página diagramada.

Quaisquer dúvidas deverão ser comunicadas à Redação por meio do e-mail autores@higienealimentar.com.br