

FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE

BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

**AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS EM PRODUTOS
COMERCIALIZADOS COMO “FIT” OU “SAUDÁVEIS”**

Trabalho apresentado como pré-requisito
obrigatório da defesa do Trabalho de
Conclusão de Curso (TCC), da
Faculdade Pernambucana de Saúde do
ano de 2025

Estudantes: Camille Beatriz de Araújo Rego Gomes e Luiza Grangeiro Andrade de Lima

Orientadora: Mayara Santos Capitó

Recife, 2025

O presente trabalho será submetido à Revista Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde. As regras para submissão estão presentes ao fim do trabalho, no Anexo A.

Avaliação da presença de alegações nutricionais em produtos comercializados como “fit” ou “saudáveis”.

Camille Beatriz de Araújo Rego Gomes

Graduanda em Nutrição pela Faculdade Pernambucana de Saúde.

ORCID ID: 0009- 0006- 7461- 842X

E-mail: Camillebeatriz305@gmail.com

Telefone: (81) 999258366

Luiza Grangeiro Andrade de Lima

Graduanda em Nutrição pela Faculdade Pernambucana de Saúde

ORCID ID: 0009- 0004- 9248- 1987

E-mail: Luiza.lima.grangeiro@gmail.com

Telefone: (81) 991873530

Mayara Santos Capitó

Docente de Nutrição pela Faculdade Pernambucana de Saúde

ORCID ID: 0000-0001-5540-1483

E-mail: mayara.capito@fps.edu.org.br

Telefone: (81) 99213-0951

RESUMO

Introdução: O consumo de alimentos ultraprocessados cresce de forma acelerada no Brasil, sendo impulsionado por estratégias de marketing que utilizam alegações como “fit” ou “saudável”. Tais expressões, não regulamentadas pela legislação brasileira, podem induzir o consumidor ao erro nas escolhas alimentares. **Objetivo:** Avaliar a presença de alegações nutricionais em produtos de cunho alimentício comercializados como “fit” e/ou “saudáveis” e verificar se estas são condizentes com suas informações nutricionais.

Métodos: Estudo transversal, descritivo-analítico, baseado na avaliação de rótulos de snacks comercializados com as alegações “fit” e/ou “saudáveis”. A coleta foi realizada em agosto de 2025 em estabelecimentos da Região Metropolitana do Recife. Foram incluídos apenas produtos que apresentavam esses termos de forma explícita no painel principal das embalagens. As informações presentes nos rótulos — especialmente lista de ingredientes e tabela nutricional — foram analisadas conforme os critérios estabelecidos pela RDC nº 727/2022 da ANVISA. As alegações declaradas foram então comparadas aos dados nutricionais correspondentes. **Resultados:** Dos 11 produtos analisados, 7 apresentaram contradições entre as alegações e informações nutricionais. Observou-se uso frequente de açúcares, gorduras vegetais e adoçantes artificiais em itens rotulados como “fit” ou “saudáveis”. **Conclusão:** A maioria dos produtos avaliados apresentou alegações nutricionais que não correspondem integralmente à sua composição. Esses resultados

reforçam a necessidade de regulamentação específica para termos como “fit” e “saudável”, além de ações de educação alimentar para o consumo crítico.

Palavras-chaves: Rotulagem de alimentos, Segurança alimentar, Alimentos processados Comportamento alimentar.

ABSTRACT

Introduction: The consumption of ultra-processed foods has been rapidly increasing in Brazil, driven by marketing strategies that employ claims such as “fit” or “healthy.” These expressions, which are not regulated by Brazilian legislation, may mislead consumers in their food choices. **Objective:** To evaluate the presence of nutritional claims in food products marketed as “fit” and/or “healthy” and to verify whether these claims are consistent with their nutritional information. **Methods:** This cross-sectional, descriptive-analytical study was based on the analysis of food product labels displaying the claims “fit” and/or “healthy,” collected in supermarkets in the Metropolitan Region of Recife and Olinda in August 2025. Only products explicitly presenting these terms on the main package panel were included. Nutritional information was compared with the declared claims. **Results:** Of the 8 products analyzed, 5 presented contradictions between the claims and their nutritional information. Frequent use of sugars, vegetable fats, and artificial sweeteners was observed in items labeled as “fit” or “healthy.” Conclusion: Most of the evaluated products presented nutritional claims that did not fully correspond to their composition. These findings highlight the need for specific regulation regarding the use of terms such as “fit” and “healthy,” as well as food and nutrition education initiatives to promote critical consumption.

Keywords: Food labeling, Food safety, Processed foods, Eating behavior.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos ultraprocessados têm crescido progressivamente nas últimas décadas, acompanhando mudanças nos padrões alimentares da população brasileira e mundial. Esses produtos caracterizam-se por apresentar formulações industrializadas, de baixo valor nutricional e elevadas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, além da presença frequente de aditivos, como corantes, conservantes e edulcorantes (1,2). O consumo excessivo desse grupo alimentar está diretamente associado ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como obesidade, diabetes tipo 2, hipertensão arterial e doenças cardiovasculares, configurando um grave problema de saúde pública (3,4).

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), dietas inadequadas, ricas em ultraprocessados, contribuem para cerca de 8 milhões de mortes prematuras anuais no mundo (5). No Brasil, a situação é igualmente preocupante: segundo a Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica (ABESO) (6) e o sistema VIGITEL (7), o número de indivíduos com excesso de peso e obesidade tem crescido de forma significativa, inclusive entre crianças e adolescentes.

Esse cenário é impulsionado pelos determinantes comerciais da saúde, definidos como estratégias do setor privado voltadas à promoção de escolhas alimentares não saudáveis, sobretudo por meio de marketing de ultraprocessados. Além disso, fatores socioeconômicos, disponibilidade e preço dos alimentos e acesso à informação nutricional moldam comportamentos alimentares e impactam diretamente a saúde da população (6,8).

Paralelamente, a busca por saúde, bem-estar e por padrões corporais valorizados socialmente tem incentivado os consumidores a modificar seus hábitos alimentares. Diante dessa demanda, a indústria alimentícia tem se adaptado, investindo na reformulação de produtos e na criação de versões consideradas “mais saudáveis”, como diet, light ou com apelos naturais e funcionais. Estratégias de marketing, como a utilização de alegações nutricionais nos rótulos, são amplamente utilizadas para atrair esse público (9).

As alegações nutricionais, também chamadas de Informações Nutricionais Complementares (INC), são regulamentadas no Brasil pela RDC nº 429/2020 e pela Instrução Normativa nº 75/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Tais normativas definem que alegações devem se basear em critérios objetivos e verificáveis, como baixo teor de gorduras, redução de sódio ou alto teor de fibras (10,11). No entanto, termos como “fit” e “fitness” não possuem regulamentação específica, o que possibilita sua utilização de forma ampla e pouco criteriosa (12).

Estudos demonstram que consumidores frequentemente associam os termos “fit”, “fitness” ou “saudável” a produtos mais adequados para manutenção da saúde, prática de atividade física e controle do peso corporal. Essa percepção, entretanto, nem sempre corresponde à composição nutricional real dos alimentos, já que muitos deles continuam apresentando altos teores de açúcares ou gorduras, além de ingredientes ultraprocessados (13,14).

Nesse contexto, torna-se essencial avaliar de forma crítica a coerência entre as alegações nutricionais destacadas nos rótulos e a composição efetiva dos alimentos comercializados. Diante disso, este trabalho tem como objetivo avaliar a presença de alegações nutricionais em produtos comercializados como “fit” e/ou “saudáveis”, verificando se estas são condizentes com as informações nutricionais declaradas nas embalagens.

METODOLOGIA

O presente estudo, de delineamento transversal e abordagem analítico-descritiva, teve como objetivo avaliar as informações apresentadas nos rótulos de produtos alimentícios. Os dados referentes à composição nutricional e aos ingredientes foram coletados diretamente das embalagens dos produtos. A coleta ocorreu em agosto de 2025, em estabelecimentos comerciais localizados na Região Metropolitana do Recife, contemplando exclusivamente produtos disponíveis para venda física. Quando necessário, informações adicionais foram consultadas em sites oficiais dos fabricantes a fim de complementar ou validar dados ausentes nos rótulos físicos.

Os critérios de inclusão compreendiam produtos do tipo snacks que apresentavam, em suas embalagens, termos como “fit” ou “saudáveis”. Todos os itens analisados eram comercializados no mercado brasileiro, tanto em pontos de venda físicos quanto em canais digitais. Para fins de padronização da avaliação, a análise das informações obrigatórias seguiu as normas de rotulagem vigentes, especialmente o estabelecido pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 727/2022 da ANVISA, que dispõe sobre os requisitos gerais de rotulagem de alimentos embalados, incluindo lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do fabricante e demais elementos obrigatórios.

Os rótulos foram registrados por meio de fotografias e posteriormente organizados em planilhas específicas, contendo dados sobre o tipo de produto, alegações nutricionais destacadas, lista de ingredientes e informações da tabela nutricional. A partir dessas informações, as alegações nutricionais foram confrontadas com os dados declarados, classificando-se os produtos em três categorias: condizentes, quando a alegação correspondia integralmente às informações nutricionais declaradas; não condizentes, quando havia contradição entre a alegação e a composição apresentada; e parcialmente condizentes, quando a alegação era verdadeira, porém não reflete integralmente o perfil nutricional do alimento.

RESULTADOS

Foram visitados diversos estabelecimentos comerciais em diferentes bairros da Região Metropolitana do Recife e Olinda. Apesar da ampla busca, apenas 11 produtos com alegações “fit” ou “saudável” foram encontrados, o que representa uma baixa disponibilidade desse tipo de apelo no varejo local, indicando um cenário favorável do ponto

de vista regulatório. Pois, de acordo com a RDC 429/20 e IN 75/20, a alegação “saudável” em alimentos comercializados não é permitido.

Entre os 11 itens coletados, 7 (63,6%) apresentaram alegações nutricionais não condizentes ou apenas parcialmente condizentes com as informações da tabela nutricional, enquanto apenas 4 (36,4%) mostraram coerência entre a alegação e a composição declarada, conforme o **Quadro 1**.

Os principais problemas identificados foram a presença de açúcares em posição de destaque em massas de bolo e biscoitos “fit”, o uso de gordura vegetal em produtos comercializados como “saudáveis” e a utilização frequente de adoçantes artificiais em cereais, iogurtes e doces proteicos.

DISCUSSÃO

Os achados revelam que a maioria (63,6%) dos produtos analisados apresentavam alegações nutricionais inconsistentes com sua composição real. Essa discrepância pode induzir o consumidor a superestimar a qualidade nutricional de alimentos ultraprocessados. A ausência de uma melhor fiscalização, para o uso de termos como “fit” e “saudável”, visando que o uso do termo “saudável” é proibido, amplia a vulnerabilidade do consumidor. Enquanto normas como a RDC 429/2020 definem critérios para alegações específicas (ex.: “baixo em sódio”), o uso indiscriminado de expressões subjetivas favorece práticas de marketing enganosas (11,13).

As massas para bolo e os biscoitos integrais “fit” destacavam termos associados à saúde, mas continham açúcar como ingrediente principal, o que contradiz a proposta de produtos voltados ao bem-estar e ao controle de peso. Esse resultado é semelhante ao descrito por Moya et al. (8), que aponta a utilização de estratégias de marketing como fator determinante de escolhas equivocadas.

Produtos proteicos, como biscoitos, brigadeiros e iogurtes, apresentaram maior conformidade, mas o uso frequente de adoçantes artificiais como a sucralose e de polióis em substituição do açúcar merece atenção. Embora esses compostos reduzam o valor calórico, estudos indicam possíveis impactos na microbiota intestinal e no metabolismo da glicose (14,15). Assim, produtos “fit” podem manter riscos à saúde, apesar da retirada parcial de açúcares.

Comparações internacionais indicam que países que implementaram regulamentações mais rígidas para expressões de apelo saudável reduziram o risco de indução ao erro por parte do consumidor (14). No Brasil, a adoção de medidas semelhantes poderia proporcionar maior proteção aos consumidores.

Além da regulamentação, é necessário investir em educação nutricional para capacitar consumidores a interpretar criticamente rótulos, evitando decisões baseadas apenas em apelos de marketing.

CONCLUSÃO

Este estudo evidenciou que uma parcela expressiva dos produtos comercializados com os termos “fit” ou “saudável” apresenta alegações nutricionais que não se confirmam quando confrontadas com as informações da tabela nutricional. O uso de terminologias não regulamentadas pode induzir o consumidor a interpretações equivocadas, favorecendo escolhas alimentares inadequadas e o consumo de alimentos ultraprocessados.

Embora tenham sido identificadas incoerências em grande parte dos itens avaliados, a baixa disponibilidade de produtos com esse tipo de apelo representa um achado positivo, sugerindo que a prática de rotulagem com expressões de apelo saudável ainda não é amplamente disseminada no varejo local.

Diante desse cenário, torna-se essencial fortalecer políticas públicas de regulação e fiscalização, bem como investir em estratégias de educação alimentar e nutricional que capacitem os consumidores a interpretar criticamente as informações presentes nos rótulos, contribuindo para escolhas mais conscientes e saudáveis.

REFERÊNCIAS:

1. Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac J-C, Louzada ML, Rauber F, et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutr.* 2019;22(5):936–41.
2. Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, Cai H, Cassimatis T, Chen KY, et al. Ultra-processed diets cause excess calorie intake and weight gain. *Cell Metab.* 2019;30(1):67–77.
3. Srour B, Fezeu LK, Kesse-Guyot E, Allès B, Debras C, Druesne-Pecollo N, et al. Ultra-processed food intake and risk of cardiovascular disease. *BMJ.* 2019;365:I1451.
4. Malik VS, Willett WC, Hu FB. Global obesity: trends, risk factors and policy implications. *Nat Rev Endocrinol.* 2013;9(1):13–27.
5. World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva: World Health Organization; 2003.
6. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica (ABESO). Diretrizes brasileiras de obesidade 2022. São Paulo: ABESO; 2022.
7. Brasil. Ministério da Saúde. Vigilância Brasil 2021: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: MS; 2022.
8. Moya H, García-Madariaga J, Blasco MF. “Healthy” and “fitness” claims in food labeling: Do they mislead consumers? *J Retail Consum Serv.* 2020;52:101923.

9. Asioli D, Aschemann-Witzel J, Caputo V, Vecchio R, Annunziata A, Næs T, et al. Making sense of the “clean label” trends: A review of consumer food choice behavior. *Food Res Int.* 2017;99:58–71.
10. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Brasília: ANVISA; 2020.
11. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. Brasília: ANVISA; 2020.
12. Koenigstorfer J, Baumgartner H. The fitness and healthiness of fitness foods: A critical review of consumer perceptions. *J Consum Psychol.* 2016;26(1):59–73.
13. Nestle M. Front-of-package food labels: Public health or propaganda? *JAMA.* 2010;303(8):771–2.
14. Schermel A, Emrich TE, Arcand J, Wong CL, L'Abbé MR. Nutrition marketing on processed food packages in Canada. *Appl Physiol Nutr Metab.* 2013;38(5):666–72.
15. Sylvetsky AC, Rother KI. Trends in the consumption of low-calorie sweeteners. *Physiol Behav.* 2016;164:446–50.
16. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 727/2022 de 1º de julho de 2022.

Quadro 1. Produtos analisados, alegações encontradas e observações nutricionais.

Produto:	Alegação principal:	Composição:	Análise:	Classificação:
Biscoito de chocolate integral	"Fit"	Farinha de Trigo Integral, açúcar, gordura vegetal , aveia em flocos integral, gotas de chocolate, avelãs, cacau em pó, farinha de trigo integral, farinha de centeio integral, amido, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônia, di-hidrogenofosfato de cálcio e bicarbonato de sódio e aromatizantes	Açúcar branco em posição de destaque e gordura vegetal contradizem apelo "fit". Uso de produtos químicos.	Não condizente
Massa para bolo (1)	"Magro" e "Fit"	Farinha de trigo integral, açúcar mascavo , aveia em flocos, amido de milho , farinha de centeio, mix 5 grãos (quinoa branca, linhaça marrom, girassol, gergelim preto e chia.), umectante , polidextrose; fermentos químicos : difosfato dissódico, bicarbonato de sódio e di-hidrogenofosfato de cálcio; edulcorantes: naturais glicosídeos de steviol e artificial sucralose ;	Açúcar mascavo em posição de destaque, contrabalanceado pela adição de fibras. Uso de edulcorante artificial e produtos químicos.	Parcialmente condizente

		espessante goma xantana.		
Massa para bolo (2)	"Magro" e "Fit"	Farinha de trigo integral; açúcar mascavo , polidextrose; aveia em flocos; fécula de mandioca; cacau em pó; fibra de cacau; fermentos químicos: difosfato dissódico, bicarbonato de sódio e di-hidrogenofosfato de cálcio , edulcorantes: naturais glicosídeos de esteviol de Stevia rebaudiana bertoni e artificial sucralose ; espessante goma xantana.	Açúcar mascavo em posição de destaque, contrabalanceado pela adição de fibras. Uso de edulcorante artificial e produtos químicos.	Parcialmente condizente
Biscoito proteico	"Fit"	Proteína isolada e hidrolisada do soro do leite, farinha de arroz enriquecida. polvilho doce, cacau em pó, óleo de coco, ovos, poliois naturais (xiitol e lactito). rebaudiosideo A e água	Proteína como ingrediente principal; uso de polióis no lugar de açúcar.	Condizente
Cereal	"Fit"	Flocos de trigo integral, milho, farelo de trigo, flocos de aveia integral, arroz, minerais [cálcio (carbonato de cálcio e ferro (ferro eletrolítico)) e vitaminas (vitamina 83 (niacina), vitamina 85 (ácido pantotímico), vitamina B5 (claridrata de piridazial, vitamina 81 (damia HCL) vitamina B2 (riboliavina) e vitamina 89 (ácido fólico), cacau em pó, sal, edulcorantes maltitol e sucralose, estabilizante fosfato trissódico , aromatizantes e antioxidante mistura concentrada de tocoferóis	Integrais e fortificado, mas contém adoçantes artificiais	Parcialmente condizente

Iogurte de Frutas vermelhas, Aveia e Hibisco	"Fit"	Leite reconstituído desnatado e/ou leite desnatado, preparado de frutas vermelhas, aveia e hibisco (água, polidextrose, framboesa, amido modificado, amora, morango, suco de limão, farelo de aveia, farinha de aveia, chá solúvel de hibisco, aromatizantes, corante natural, espessante goma xantana e goma guar, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico e edulcorante gucosídeos de esteviol de stevia, soro de leite em pó, enzima lactase, fermento lácteo e espessantes pectinas.	Base desnatada, fibras adicionadas, uso de edulcorante natural.	Condizente
Brigadeiro	"Fit"	Leite em pó integral sem lactose, maltitol, água, chocolate 70%, polidextrose (fibra solúvel) e sorbato de potássio.	Substituição do açúcar por maltitol; ainda energético pelo leite em pó e chocolate.	Parcialmente condizente
Alfajor proteico	"Saudável"	Pasta de Amendoim La Ganexa, maltitol, gordura vegetal , farinha de arroz, amido de mandioca, leite desnatado em pó, batata desidratada, polidextrose, sal, emulsificantes lecitina de soja, espessante goma xantana e edulcorante stevia.	Gordura vegetal em destaque	Parcialmente condizente

Pizza com Queijo de castanha	"Saudável "	Queijo de castanha de caju, molho de tomate caseiro, farinha de arroz, polvilho doce, ovo caipira, água, batata doce, azeite de oliva extra virgem, farinha de linhaça, fermento biológico, vinagre de maçã, sal rosa do himalaia.	Ingrediente principal vegano; utilização de farinha enriquecida com fibras.	Condizente
Mini Menu: Coxinha, kibe e brigadeiro	"Saudável "	<p>Coxinha= Batata inglesa, filé de peito de frango, cebola, aveia sem glúten, tomate, farinha de linhaça, cúrcuma, sal rosa do himalaia, azeite de oliva extra virgem, fubá orgânico.</p> <p>Kibe= Carne de patinho, quinoa, fubá orgânico, cebola, cebolinha, salsinha, azeite de oliva extra virgem, sal rosa do himalaia.</p> <p>Brigadeiro= Tamara, biomassa de banana, cacau em pó, leite de coco, manteiga de cacau</p>	<p>Coxinha= utilização de farinha enriquecida com fibras; utilização de gordura insaturada; sem glúten na preparação.</p> <p>Kibe= fonte de proteína animal como primeiro ingrediente; utilização de farinha enriquecida orgânica; utilização de gordura insaturada.</p> <p>Brigadeiro=insumos veganos; possuindo como ingrediente principal um fruto.</p>	Condizente

Palha Italiana	"Fit"	Doce de leite zero açúcar, biscoito octogonal branco , whey protein 80%, gordura vegetal , leite em pó, canela em pó, sorbato de potássio, goma xantana, propinato de cálcio.	Biscoito octogonal branco que apresenta em formulação açúcar; apresenta gordura vegetal em destaque contradizendo frase apelativa na embalagem.	Não condizente
----------------	-------	---	---	----------------

ANEXO A - Regras da Revista

Revista DEMETRA

1-Aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa

2-Declaração de Conflitos de Interesses

3-Declaração de Direito Autoral/ Declaração de Responsabilidade

->Artigos em fluxo contínuo no campo da Alimentação, Nutrição e Saúde, em suas diversas subáreas e áreas afins.

->Só publica artigos inéditos em português e inglês ou espanhol e inglês.

->Submetidos de forma eletrônica através do site; sendo anexado em formato Word.

- (1) O manuscrito completo, sem identificação dos autores, incluindo figuras, gráficos e tabelas ao final do texto, em páginas individuais, após as referências. O manuscrito deve ser inserido no sistema como Documento original;

- (2) A folha de rosto – deve ser inserida no sistema como Documento suplementar, e

- (3) A declaração de direito autoral (Declaração de responsabilidade e transferência de direitos autorais) deverá ser enviada somente em caso de aprovação do artigo.

- (4) Cópia da aprovação do parecer do Comitê de Ética deve ser inserido no sistema como Documento suplementar.

Categorias do artigo:

Comunicação Breve: relatos de resultados preliminares de pesquisa, ou ainda resultados de estudos originais que possam ser apresentados de forma sucinta (máximo de 1.500 palavras e 3 ilustrações).

Para todas as categorias:

-Para a contagem de palavras serão desconsiderados o resumo, as referências e as ilustrações.

-Os resumos devem ter no máximo 250 palavras.

-Títulos ou subtítulos não devem ser numerados, podendo-se fazer uso de recursos gráficos, preferencialmente caixa alta e negrito.

-Ilustrações (figuras, quadros, tabelas e gráficos) devem ser apresentadas em separado, no final do texto, depois das referências do original, com respectivos títulos, legendas e referências específicas.

-Ao longo do texto os autores devem indicar, com destaque, a localização de cada ilustração, todas devidamente numeradas.

-As tabelas e os quadros devem ser elaborados em Word.

-Os gráficos devem ser elaborados em Excel e os dados numéricos correspondentes devem ser enviados, de preferência, em separado, no programa Word ou em outra planilha, como texto, de modo a facilitar o recurso de copiar e colar.

-As figuras devem ser encaminhadas em JPEG ou TIFF.

-Notas de rodapé: deverão ser restritas ao necessário e indicadas por letras sobreescritas (Ex. ^a, ^b). Usar a função própria do Word para letras sobreescritas.

Artigos Originários e Comunicação Breve:

- Introdução: deve conter breve revisão da literatura atualizada e pertinente ao tema. A apresentação da(s) hipótese(s) e do(s) objetivo(s) deve ser consistente com o tema.
- Métodos: descrever de forma clara e sucinta o(s) método(s) empregado(s), para que possa(m) ser reproduzido(s) por outros autores, acompanhado(s) da citação bibliográfica. Em relação à análise estatística, os autores devem demonstrar que os procedimentos utilizados foram apropriados para testar as hipóteses do estudo, e também para interpretar os resultados corretamente. Informar se a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética credenciado junto ao Conselho Nacional de Saúde e fornecer o número do Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE).
- Experimentos com animais devem estar adequados às diretrizes de conselhos de pesquisa internacionais ou nacionais relativas aos cuidados e ao uso de animais de laboratório.
- Resultados: podem ser apresentados em tabelas, quadros e/ou figuras, elaborados de forma a serem autoexplicativos e com análise estatística. Evitar repetir dados no texto. Ilustrações (figuras, quadros, tabelas e gráficos) devem ser apresentadas em separado, ao final do texto, depois das referências com respectivos títulos, legendas e referências específicas. Os gráficos e figuras podem ser coloridos, sem custo para o autor.
- Discussão: apresentar de forma que os resultados observados sejam confrontados adequadamente com dados já registrados na literatura.
- Conclusão: apresentar as conclusões relevantes, considerando os objetivos do estudo. Não serão aceitas citações bibliográficas nesta seção.