

EDUCAÇÃO ALIMENTAR NO ENSINO FUNDAMENTAL: VOCÊ JÁ LEU O RÓTULO DOS ALIMENTOS QUE CONSOME?

Taiara Costa da Silva ¹
Ingridy Elane Costa de Oliveira ²
Leônidas Amorim Costa ³
Rosigleyse Corrêa de Sousa Felix ⁴
Nelane do Socorro Marques-Silva ⁵

RESUMO

A qualidade de vida está relacionada aos hábitos alimentares, e muitos alunos diariamente consomem alimentos industrializados no ambiente escolar, levando ao desequilíbrio nutricional e afetando a saúde do organismo. Neste sentido, é essencial promover uma análise crítica dos rótulos nutricionais desses produtos com base nas recomendações do valor diário (VD%) pela Anvisa em uma dieta de 2.000 kcal/dia. Para isso, foi aplicada uma atividade de leitura de rótulos dos alimentos industrializados, realizada em equipes, com a distribuição de embalagens de alimentos frequentemente consumidos pelos alunos, juntamente com quatro perguntas relacionadas a composição desses alimentos, danos que eles podem causar na saúde e como substituir esses alimentos de forma saudável na escola. Assim, objetivamos proporcionar uma reflexão e o desenvolvimento de uma visão crítica dos alunos com relação aos alimentos industrializados. A proposta destacou a importância de uma troca consciente por alimentos saudáveis no ambiente escolar e como pequenas escolhas podem contribuir para hábitos alimentares saudáveis, assim como possibilitou um espaço de escuta aos alunos para relatarem suas condições alimentares e refletirem os motivos que levam ao consumo de alimentos industrializados. Estes demonstraram compreender a importância de consumir a merenda da escola ou frutas, mesmo diante das limitações, verificamos que os hábitos alimentares dos estudantes estão vinculados à disponibilidade de acesso aos alimentos, o que se relaciona as questões sociais e econômicas as quais estão submetidos. Por fim, a atividade permitiu uma reflexão com abordagem as doenças causadas por uma má alimentação, como AVC, diabetes, gastrite, ataque cardíaco, etc. A estratégia adotada contribuiu para despertar a consciência dos alunos sobre os danos que o consumo excessivo desses alimentos faz ao corpo e também

¹ Graduanda do Curso de Licenciatura em Ciências Naturais da Universidade Federal do Pará - UFPA, silvataiara37@gmail.com;

² Graduanda do Curso de Licenciatura Ciências Naturais da Universidade Federal do Pará - UFPA, ingridyoliveira88@gmail.com;

³ Mestre em Biologia Ambiental, Universidade Federal do Pará - UFPA, Secretaria de Estado em Educação (SEDUC/PA), leonidas.costa@escola.seduc.pa.gov.br;

⁴ Professora orientadora: Doutora em Biologia Ambiental, Faculdade Ciências Biológicas UFPA, rosigleyse@ufpa.br;

⁵ Professora orientadora: Doutora em Biologia Ambiental, Faculdade Ciências Biológicas UFPA, nelane@ufpa.br.





sobre a importância de optar por se alimentar da merenda escolar fornecida pela escola, que embora não seja a ideal, porém é mais saudável que alimentos industrializados.

Palavras-chave: Alimentação saudável, Rótulos nutricionais, Valor diário, Alimentos industrializados.

INTRODUÇÃO

A alimentação exerce um papel fundamental na saúde física, mental e social dos indivíduos, sendo necessário para o seu desenvolvimento em todas as fases da vida, por isso é de suma importância compreender que tipo de alimento está fazendo parte de nossa dieta alimentar. Neste sentido, a leitura de rótulo é importante ferramenta para exercitar o entendimento do que consumimos diariamente, em especial, através de informações apresentadas nas embalagens dos alimentos industrializados.

De acordo com Vicentini (2015), os alimentos industrializados contêm quantidades reduzidas de conservantes, aditivos e sal em sua formulação. As embalagens desses produtos ultraprocessados fornecem dados da composição dos ingredientes e valores nutricionais de cada componente. No entanto, parte da população consome alimentos industrializados sem olhar o rótulo, tomando decisões menos conscientes do que consomem. De acordo com Oliveira (2022), a obrigatoriedade da rotulagem que estar disponível nos produtos, não assegura que os consumidores utilizem essas informações na escolha dos seus alimentos.

Com base na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), órgão responsável por regular a rotulagem de alimentos na garantia da circulação de alimentos seguros ao consumo, esses produtos devem conter informações que auxiliam o consumidor com informações nutricionais de fácil compreensão na parte frontal da embalagem do produto industrializado e também apresentar indicadores de alto teor de nutrientes, tais como gordura, sódio e açúcar. Segundo Bressan e Toledo (2020), o rótulo é responsável por diferenciar e promover produto, ao captar a atenção dos consumidores, fornece dados sobre a marca do fabricante, validade, modo de preparo e uso apropriado.

Neste sentido, é essencial promover uma análise crítica dos rótulos nutricionais desses produtos com base nas recomendações do valor diário (VD%) determinados pela Anvisa, em uma dieta de 2.000 kcal/dia. Nas escolas, há um grande consumo de produtos





industrializados, o que pode ser atribuído à alta praticidade desses alimentos, baixo custo, a má influência de propagandas e a falta de informação, mesmo com a disponibilidade da merenda

escolar. Accioly (2009) afirma que esses produtos ricos em gorduras, açúcar e sal, e pobres em vitaminas e sais minerais, são comumente comercializados em ambientes escolares.

A realidade alimentar cotidiana dos alunos possui alto consumo desses alimentos industrializados, portanto, é necessário reconhecer que essa abordagem contida nos conteúdos de ciências, promove habilidades de leitura e permite refletir sobre os impactos gerados nas escolhas diárias do indivíduo em relação à sua saúde. Quando o estudante compreende que o funcionamento do corpo está associado a alimentação, torna-se mais consciente com atitudes responsáveis no bem-estar, e por isso são capazes de mudar e influenciar positivamente na comunidade inserida. Segundo Santos (2023), o professor ao selecionar e desenvolver conteúdos referentes à alimentação e nutrição na educação básica é importante que possibilite reflexões, diálogos e práticas que influenciam nas aprendizagens dos educandos.

Os conteúdos abordados nas aulas de ciências sobre nutrição e alimentação saudável são necessários para promover, nos alunos, uma visão crítica e reflexiva sobre sua alimentação ao longo da vida. Diante disso, este trabalho tem como objetivo proporcionar uma reflexão e o desenvolvimento de uma visão crítica dos alunos com relação aos alimentos industrializados, a partir da leitura e compreensão dos rótulos desses produtos. A atividade aqui descrita foi realizada na Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio Prof.^a Yolanda Chaves, no âmbito do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência- PIBID, Núcleo de Ciências Naturais e Biologia. A proposta destaca a importância de uma troca consciente por alimentos saudáveis no ambiente escolar e como pequenas escolhas podem contribuir para hábitos alimentares saudáveis mais balanceados.

Para alcançar o objetivo proposto, foi desenvolvida uma atividade com abordagem qualitativa, centrada na análise e reflexão de rótulos de alimentos industrializados e consumidos diariamente pelos alunos. A metodologia visa estimular a visão crítica e reflexiva dos alunos, proporcionando uma maior consciência sobre as informações nutricionais presentes nos produtos alimentares industrializados.

METODOLOGIA





A atividade foi aplicada com os alunos da escola parceira ao Programa Institucional de Bolsa de Iniciação a docência (PIBID), na Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio Prof.^a Yolanda Chaves, município de Bragança-PA, e desenvolvida dentro do componente

curricular de ciências, em uma turma do 8º ano do ensino fundamental, com faixa etária entre 13 a 14 anos.

Esta pesquisa caracteriza-se por uma abordagem qualitativa, que descreve os aspectos subjetivos relacionados aos fenômenos sociais e aos comportamento humano (Cardano, 2017). Para a realização da atividade aqui descrita, foi necessário trabalhar inicialmente conteúdos relacionados á nutrição, destacando os principais nutrientes essenciais para o funcionamento do corpo humano, como água e sais minerais, proteínas, lipídios entre outros, também se abordou alimentação saudável com promoção a hábitos alimentares adequados e com auxílio dos nutrientes para manutenção da saúde do corpo, vale ressaltar que durante a abordagem desse conteúdo usamos tabela que relacionavam certos quantidades de alimento a calorias por eles fornecidas. Para ter um diálogo entre teoria e o conhecimento dos alunos, e possibilitar uma participação mais ativa dos mesmos, esses conteúdos foram ministrados a partir de aulas expositivas dialogadas. Conforme defende Andreatta (2019), a aula expositiva pelo diálogo com os alunos respeita os saberes dos educando, pois fortalece o diálogo horizontal sem imposição.

Na sequência das ações, foi realizada uma roda de conversa sobre doenças associadas a uma alimentação inadequada, incluindo uma explicação sobre os tipos de gorduras, sendo diferenciadas em gordura insaturada, saturada e trans. Essa compreensão permite que os estudantes entendam os limites do consumo de produtos industrializados. Os estudantes compartilharam seus hábitos alimentares e refletiram como essa alimentação rica em produtos industrializados pode gerar impactos na saúde, favorecendo o surgimento de doenças como obesidade, diabetes, hipertensão, gastrite ou problemas cardiovasculares. Esse momento foi de escuta pela troca de saberes coletivo.

Feita a sistematização do conhecimento, foi colocada em prática a atividade de leitura de rótulos envolvendo as embalagens de alimentos industrializados como skillo, pipoca, salgadinho e biscoito recheado, produtos comumente consumidos pelos estudantes. Os alunos foram organizados em quatro grupos de cinco ou seis integrantes e receberam embalagens desses produtos para a leitura e análise dos rótulos, em seguida foram orientados a observar o





valor diário (VD%), correlacionando a uma dieta de 2000 kcal, conforme as recomendações da ANVISA. A atividade buscou desenvolver um olhar atento e crítico das informações contidas no produto. Para refletir sobre a relação entre alimentos industrializados e a saúde humana foi aplicado um questionário com as seguintes perguntas: (1) Você acha que este alimento fornece os nutrientes necessários para o organismo saudável? (2) É recomendável consumir com

frequência este alimento? Por quê? (3) Como o excesso de açúcar e gordura trans pode afetar o corpo? e (4) Como equilibrar o consumo de alimentos processados com alimentos saudáveis no ambiente escolar?.

Vale ressaltar que essas questões permitem que os alunos façam reflexões e análises com base nos conhecimentos adquiridos durante as aulas, especialmente no que se refere às consequências do alto consumo de gorduras, sódio e açúcar, por serem substâncias frequentemente encontradas em grande quantidade nos alimentos industrializados e o que leva às condições de fazer esse consumo. Nessa perspectiva, Marcondes (2008) ressalta que quando envolvemos os alunos no processo ativo de construção do seu próprio conhecimento, gera reflexões que contribuem em tomadas de decisões apropriadas.

A estratégia adotada contribuiu para despertar a consciência dos alunos, sobre os danos causados pelo consumo excessivo desses alimentos na saúde, e a importância de optar pela merenda escolar fornecida na escola, embora não seja a opção mais saudável, porém é mais adequada do que o consumo desses alimentos industrializados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quando iniciou a atividade, percebeu-se que os alunos tiveram dificuldade de entender as informações presentes nos rótulos das embalagens, por isso foi necessário uma intervenção por parte do professor e dos pibidianos, em cada equipe, para que seus participantes acessassem as informações com clareza. Essa falta de compreensão reflete a ausência de hábito de leitura dos rótulos, que segundo Sousa, Valente e Silva (2021), é comum entre adolescentes. Estes autores, em um estudo de compreensão de rótulos por adolescentes em turmas de 7º ano, notaram que 64% dos estudantes não faziam leitura, pois a falta de conhecimento no assunto promovia indiferença ao hábito de ler os rótulos.





Durante aplicação da atividade, observou-se que grande parte dos alunos desconhecia o significado do valor diário (VD%) presente nas embalagens dos produtos industrializados. Dessa forma, a proposta revelou-se significativa ao incentivar a leitura crítica desses dados nutricionais do rótulo, permitindo a observação da quantidade alta de sódio, açúcar e gordura saturada presentes nos alimentos industrializados como salgadinhos que fazem parte do cotidiano. Correlacionar o valor diário a esses componentes químicos permitiu sensibilizar os

alunos sobre as altas taxas de consumo de substâncias que, quando são consumidas de forma exagerada, desequilibra quimicamente o organismo e prova alteração na saúde.

De acordo com Santos (2021), é fundamental realizar estratégias que orientam a população a fazer melhores escolhas alimentares, contribuindo para saúde pública. A proposta desmonstrou surpresa dos alunos, ao perceberem o quanto esse consumo exagerado pode causar doenças que afetam o bem-estar, pela quantidade de sódio, açúcar e gordura. Rosa *et al.* (2024), afirmam que além disso, o consumo desses produtos prejudica desenvolvimento corporal e cognitivos dos adolescentes. Já Santos *et al.* (2013), apontam que elevados teores dessas substâncias tem provocado aumento de doenças cardiovasculares, pois elas descompensam a constância química do organismo.

A partir da análise dos rótulos, surgiram alguns comentários: “ nossa! como um saquinho tão pequeno de biscoito recheado pode causar tanta doença assim?”. E outra aluna falou: “mas o skillho é tão gostoso!”. Aproveitou-se este momento para dizer aos alunos que nem tudo que tem sabor agradável é saudável, e pedimos para que observassem a quantidade de sódio, açúcar e gordura presente na tabela nutricional e nas lupas que indicavam adição desse nutrientes. Souza, Valente e Silva (2021) destaca que o sabor é um dos fatores que colabora para a escolha do consumo de produtos industrializados. Para Lafond (2015), na alimentação tudo que é agradável, gera prazer, ou seja, torna-se bom. Nesse sentido, ainda que os alimentos industrializados apresentem sabor gostoso, a sua composição nutricional é marcada por alto teor de gordura, sódio e açúcar, o que pode levar a um desequilíbrio nutricional quando consumido em excesso, provocando diversas doenças.

Os alunos compreenderam que o consumo frequente dos alimentos industrializados contribuía para o aumento do colesterol LDL (lipoproteína de baixa densidade) ou colesterol ruim, pois ao observar elevados teores de gordura trans e saturada nos rótulos, fizeram correlação com esse conhecimento e ainda destacaram que isso leva a doenças, como o





infarto. Segundo Lottenberg (2009), as LDL são as lipoproteínas transportadoras de colesterol que vão do fígado para os tecidos periféricos, o que reforça que esse hábito pode ser prejudicial ao longo prazo e causar doenças, por meio de uma má alimentação, como AVC, diabetes, gastrite, ataque cardíaco, etc. Santos et al. (2013), alertam que o consumo exagerado de gordura saturada e trans. é classicamente relacionada com a elevação de LDL plasmático e aumenta o risco cardiovascular.

Durante aplicação do questionário com quatro questões sobre hábitos alimentares, os alunos refletiram sobre os alimentos que costumam consumir, principalmente na escola. Na primeira e segunda pergunta, concluíram que esses alimentos não fornecem os nutrientes necessários para o corpo, por serem ricos em gorduras, açúcar e sódio. Devido a isso, consideraram que não é recomendável consumi-los com frequência, pois esses componentes em excesso prejudicam a saúde.

Na terceira pergunta, os alunos destacaram os riscos do consumo excessivo desses alimentos. Foram muito citadas doenças como diabetes, infarto, obesidade, hipertensão todas relacionadas ao alto teor de gordura saturada e trans. e açúcar e sódio presentes nos alimentos industrializados. A quarta questão houve uma ênfase de grande relevância para os alunos, ao abordar como equilibrar alimentos industrializados com alimentos saudáveis no ambiente escolar.

Nas respostas os alunos mencionaram como pode ser feita a troca entre os alimentos industrializados e a merenda escolar, que é oferecida a todos na escola, entre as sugestões, destacaram-se consumir a merenda todos os dias ou, pelo menos, três vezes por semana, limitar o consumo de alimentos industrializados a apenas uma vez por semana, e trazer frutas de casa, especialmente aquelas que estão na época. Deram exemplos de alimentos servidos na escola como, o açaí, carne com macarrão, frango, sopa, mingau e frutas como melancia, laranja, suco de acerola, suco de cupuaçu, suco de bacuri e tangerina. Dutra e Malagoli (2019) destacam que a alimentação influencia não apenas no corpo, mas na mente, o que torna uma refeição essencial no desenvolvimento de crianças e adolescentes.

Além disso, as questões socioeconômicas como a baixa renda familiar, a indisponibilidade de determinados alimentos em casa e, em alguns casos, a presença de apenas um responsável pela alimentação da família. Esses fatores acabam dificultando a





escolha por opções mais saudáveis, somando-se ainda a falta de tempo, o que leva muitos estudantes a optarem pelos alimentos industrializados vendidos na porta da escola, como salgadinhos, bombons, pastéis, coxinhas e geladinhos.

De acordo com Fagundes (2019), a falta de tempo é uma dificuldade para ter uma alimentação saudável e quando deixamos de fazer uma refeição por falta de tempo, prejudica na saúde. Muitos alunos relataram que, devido aos horários do transporte escolar já que a maioria vem de comunidades do interior e depende desses ônibus precisam sair de casa muito cedo. Por esse motivo, alguns acabam se atrasando para pegar o transporte ou enfrentam longas

distâncias até a escola. Como consequência, muitos não tomam café da manhã e, no intervalo, optam por lanches mais práticos e rápidos

Apesar dos desafios mencionados, os alunos demonstraram compreender a importância de consumir a merenda da escola, que é feita para eles e pensada como uma opção mais saudável. Reconheceram que essa merenda é rica em nutrientes, como carboidratos e proteínas, auxilia no desenvolvimento, sendo melhor que alimentos industrializados. Além dos aspectos nutricionais e da saúde, a atividade também favoreceu o trabalho em grupo, impulsionando na colaboração conjunta entre alunos tímidos que participaram ativamente, possibilitando o seu desenvolvimento na aprendizagem pela troca de ideias e reflexões.

Como futuras docentes, essa experiência foi extremamente significativa, pois evidenciou a importância de criar espaços de aprendizagem participativos, onde cada estudante se sinta acolhido e confiante para contribuir. Vivenciar esse processo reforçou a compreensão de que o ensino vai muito além da transmissão de conteúdos, trata-se de promover a interação, o diálogo e o crescimento coletivo, elementos essenciais para uma prática pedagógica transformadora.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A proposta contribuiu para despertar a consciência dos alunos sobre o consumo excessivo de alimentos industrializados e as consequências que podem ter ao longo da vida, tanto os aspectos físicos quanto emocionais, e a importância de fazer escolhas mais saudáveis, mesmo perante a realidade socioeconômica. Os alunos compreenderam a relevância de fazer melhores escolhas alimentares, ainda que as condições sejam complexas





pela rotina escolar e o acesso limitado a alimentos mais saudáveis a partir de pequenas mudanças.

Como docentes em formação na área de ciências naturais, reconhecemos a importância de promover uma educação alimentar que desperte o olhar consciente, por meios de estratégias pedagógicas que buscam estimular indivíduos mais conscientes e reflexivos em relação a sua saúde. Essa experiência, reforçou que o aprendizado vai além da sala de aula, tornando-se significativo pela escuta das vivências dos alunos que percebem que são capazes de transformar sua realidade, por meio de hábitos diferentes.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência (PIBID), pelas vivências proporcionadas pelo programa na escola Prof.^a Yolanda Chaves, por permitir que a teoria ultrapasse os limites do cotidiano escolar. Essa atividade, nasceu pela troca de vivência no ambiente escolar com os alunos, partindo dos conteúdos de nutrição do caderno do manual do professor.

REFERÊNCIAS

ANDREATA, M. A. Aula expositiva e Paulo Freire. **Ensino Em Re-Vista**, v. 26, n. 3, p. 700-724, 2019.

ACCIOLY, E. A escola como promotora da alimentação saudável. **Ciência em tela**, v. 2, n. 2, p. 1-9, 2009.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA); **UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**. Manual de orientação aos consumidores: educação para o consumo saudável. Brasília: Anvisa, p. 1-24, 2008.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Rotulagem: manual de orientação aos consumidores. **Brasília**, DF: Anvisa.

BRESSAN, F; LUCIANO, T. G. Influência da data de validade nas decisões de compra e consumo de produtos alimentícios. **Estudios Gerenciales**, v. 36, n. 157, p. 439-453, 2020.

CARDANO, M. Manual de pesquisa qualitativa: a contribuição da teoria da argumentação. **Tradução: Elisabeth da Rosa Conill**. Petrópolis: Vozes, 2017.

DUTRA, G; MALAGOLI, L. A construção de um hábito alimentar saudável desde a educação infantil. **Revista gepesvida**, v. 5, n. 10, 2019.





BAPTISTA, C. R. *et al.* Inclusão e escolarização: múltiplas perspectivas. 2 ed. Porto Alegre: **Mediação**, 2015.

EDITORA MODERNA. Araribá mais: Ciências – Manual do professor. **São Paulo: Moderna**, 2018. p. 14-22.

FAGUNDES, G. P. Custo e tempo como obstáculos para uma alimentação adequada e saudável. 2022. 40 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - **Universidade Federal do Pampa**, Itaqui, 2019.

LAFOND, J. P. C. Uma desconstrução e reconstrução do gosto por meio da facilidade industrializada. Rio de Janeiro, 2015. Dissertação (Mestrado em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia) - Programa em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia, **Universidade Federal do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 2015.

LOTTEBERG, A. M. P. Importância da gordura alimentar na prevenção e no controle de distúrbios metabólicos e da doença cardiovascular. **Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia**, v. 53, p. 595-607, 2009.

MARCONDES, M. E. R. Proposições metodológicas para o ensino de Química: oficinas temáticas para a aprendizagem da ciência e o desenvolvimento da cidadania. **Revista em extensão**, v. 7, n. 1, 2008.

OLIVEIRA, P. M. N. Percepção do consumidor quanto as informações presentes nas embalagens de alimentos. 2022. 64 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Instituto de Tecnologia, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, **Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro**, Seropédica, RJ, 2022.

ROSA, M. A. C. da *et al.* Dependence module of the MINI Plus adapted for sugar dependence: psychometric properties. Psychological Assessment of Sugar Dependence. **Brasil: SciELO**, 16 maio 2013. Recebido em 19 out. 2011. Aceito em 14 fev. 2012.

ROSA, A. M. G. da *et al.* Alimentação saudável na prevenção de hipercolesterolemia em adolescentes. Trabalho de Conclusão de Curso (**Curso Técnico em Nutrição e Dietética**), 2024.

SANTOS, F. R. Educação alimentar e nutricional na educação básica: concepções de professores e materiais curriculares. 2023. 138 p. Dissertação (Mestrado Profissional de Ensino em Educação Básica) –Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira, **Universidade do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 2023.

SANTOS, L. L dos *et al.* Leitura dos rótulos nutricionais e o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados: relato de experiência de oficina prática na Universidade Federal do Rio Grande do Sul. **Brazilian journal of health review**. Curitiba. Vol. 4, no. 4 (July/Aug. 2021), p. 18400-18419., 2021.





SANTOS R.D., GAGLIARDI A.C.M., XAVIER H.T., MAGNONI C.D., CASSANI R., LOTTENBERG A.M. *et al.* Sociedade Brasileira de **Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular.** Arq Bras Cardiol. 2013;100 (1Supl.3):1-40.

SOUZA, R. B. M; VALENTE, É. Q; SILVA, F. M. Compreensão de adolescentes sobre as informações nutricionais e suas formas de apresentação em rótulos de alimentos. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 12, n. 4, p. 154-170, 2021.

VICENTINI, M. S. Alimentos industrializados: abordagem da indústria, consumidores e governo. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 22, n. 1, p. 671-682, 2015.

