

# *Percepção sobre alimentos funcionais dos estudantes do Centro Universitário UNIFAFIBE em Bebedouro/SP*

## *Perception on functional foods of students of the Unifafibe University in Bebedouro/SP*

Flávia Flóride Flauzino<sup>1</sup>, Juliana Marino Greggio Marchiori<sup>2</sup>

1. *Graduanda em Nutrição. Centro Universitário UNIFAFIBE. Bebedouro/SP.*

*fflorideflauzino@hotmail.com*

2. *Mestre em Alimentos e Nutrição. Centro Universitário UNIFAFIBE. Bebedouro/SP.*

*nutri\_jumachi@yahoo.com.br*

### **Resumo**

O termo alimentos funcional teve origem em meados da década 80 no Japão, para alimentos que contém um nutriente ou uma substância alimentícia que além do seu papel nutricional, tem um papel fisiológico a mais, que traz benefícios a saúde e colabora nas doenças crônicas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a percepção sobre alimentos funcionais dos diferentes estudantes da instituição de ensino superior de Bebedouro-SP. Neste trabalho foi utilizado o Questionário Para Avaliação da Percepção Sobre Alimentos Funcionais (QAPAF). O QAPAF foi construído por 17 questões para avaliação de aspectos sobre o tema. As perguntas compõem-se em afirmações referentes aos seguintes aspectos: Benefícios da utilização dos AF (perguntas 1, 3, 4, 9 e 14), necessidade da utilização (perguntas 2, 5, 7, e 11), confiança (perguntas 6, 12, 16 e 17) e segurança (perguntas 8, 10, 13, e 15), são respondidos numa escala de Likert de 5 pontos. A pontuação final foi obtida pela soma das respostas das perguntas que constituem a escala, considerando as questões 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14, 15, 16, são contados de forma inversa. A amostra caracterizou-se por alunos com uma média de  $\pm 21,4$  anos de idade na instituição no total participaram 242 discentes dos diferentes cursos da instituição. Os resultados encontrados foram positivos por estar acima da média. A pontuação era de 0 a 85, sendo 0 o aluno com o menor escore e com 85 pontos sendo a maior pontuação. A média da pontuação dos cursos foi de 66,2 a 58,2. O teste de ANOVA mostrou que não há diferença significativa entre os cursos entre o curso com maior escore “Direito” e com o menor escore “Engenharia Elétrica” Com uma comparação de 7,7 e um diferença de 4,2, dando um valor de  $P > 0.05$ . Resultando que não há mudança significativa entre eles. Conclui-se que a percepção dos alunos com relação aos alimentos funcionais é positiva e que não existe diferença desta percepção entre os cursos avaliados.

*Palavras chave: Alimentos funcionais, percepção, nutrição, estudantes*

### **Abstract**

The term functional foods originated in the mid-1980s in Japan for foods that contain a nutrient or a food substance that, in addition to its nutritional role, has a more physiological role, which brings health benefits and contributes to chronic diseases. The objective of this work was to evaluate the perception about functional foods of different students from the higher education institution of Bebedouro-SP. In this work we used the Functional Food Perception Assessment Questionnaire (QAPAF). The QAPAF was built by 17 questions to evaluate aspects of the theme. Example questions: Benefits of using PA (questions 1, 3, 4, 9, and 14), need to use (questions 2, 5, 7, and 11), trust (questions 6, 12, 16, and 17), and (questions 8, 10, 13, and 15) are answered on a 5-point scale. A final score was applied by the total answers of the questions that scale, considering the questions 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14, 15, 16, are counted in reverse. A sample characterized by students with an average of  $\pm 21.4$  years of age in the institution in total, including 242 students from different courses of the institution. The results were positive for being above average. A score was from 0 to 85, with 0 being the student with the lowest score and with 85 points being the highest with score. The average course score was 66.2 to 58.4. The ANOVA test showed that there is no significant difference between the courses between the course with the highest score “Law” and the lowest with the score “Electrical Engineering” With a comparison of 7.7 and a difference of 4.2, giving a value of  $P > 0.05$ . As a result there is no significant change between them. It was concluded that the students' perception regarding functional foods is positive and that there is no difference in this perception between the recommended courses.

*Keywords: Functional Foods, Perception, Nutrition, Students.*

## **Introdução**

O termo alimentos funcionais (AF) teve origem em meados da década 80 no Japão, para alimentos que contém um nutriente ou uma substância alimentícia que além do seu papel nutricional, tem um papel fisiológico a mais, que traz benefícios a saúde e colabora nas doenças crônicas como: (câncer, diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica, entre outros), e também os alimentos funcionais foram designados para o “uso específico à saúde” (*FOSHU, de foods for specified fealth use*) (COSTA; ROSA, 2016).

Países de todo mundo utilizam o termo “alimento funcional”, já no Brasil a legislação não define assim, pois utiliza a denominação “propriedade funcional”. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) as propriedades funcionais são; alimentos com composição de ingredientes com carotenoides, licopeno, luteína, zeaxantina; ômega 3; polióis manitol, xilitol, sorbitol; fitoesteróis, probióticos, proteína da soja; fibras alimentares, betaglucana, dextrina resistente, frutooligosácaídeos (FOS), goma guar parcialmente hidrolisada, lactulose, inulina, polidextrose psyllium (ANVISA, apud MELO et. al 2010).

Apesar da alta divulgação e exploração do mercado alimentício em relação aos alimentos ou substancias funcionais, existem estudos que mostram o conhecimento das pessoas sobre o mesmo, porém é bem subjetivo, pois tem um tipo de público que conhece mais,

e outros afirmam não conhecer por falta de divulgação.

Cruz (2017) entrevistou 124 indivíduos e somente 66,7% dos entrevistados tem conhecimento sobre alimentos funcionais, os outros 33,3% afirmam que não há marketing necessário para que elas possam conhecer de fato suas propriedades e benefícios.

Bayer (2012) mostra também que as mulheres são o principal público de alimentos funcionais. O estudo mostra que 28% (56 entrevistados) diz conhecer os alimentos, e 72% (144 entrevistados) afirmou não conhecer. Os participantes afirmaram que o fato de não conhecer os AF é por que no Brasil são poucos que são aprovados e considerados pela ANVISA, diferente no Japão que são muitos os AF aprovados e conhecidos.

Os alimentos funcionais podem ter diversas formas ou características, alguns podem ser enriquecidos ou podem ser criados para diminuir os riscos de doenças, como doenças crônicas ou para algum grupo de pessoas, também pode ser alimentos convencionais com componente bioativos adicionados (BALDISSERA, et al. 2011).

A percepção dos consumidores pode ser muito influenciada pelo marketing e a procura desses alimentos ou propriedades funcionais tende a aumentar pelo fato se ser saudável pela grande procura nos últimos anos de ter uma alimentação adequada ou uma saúde melhor (OLIVEIRA, 2016).

Os estudos de Cruz (2016) e Bayer (2012) mostram que o Brasil contém uma

grande quantidade de pessoas que não conhecem os alimentos e propriedade funcionais, pois dizem que não tem marketing para que possam ter esse conhecimento. O estudo feito por Oliveira (2008) em Portugal com 233 indivíduos mostra que 13,3% das pessoas nunca consumiram AF, mas 53,3% consomem todos os dias AF.

Observa-se que existe uma grande falta de conhecimento nessa área por isso propõe-se neste trabalho investigar a percepção dos alunos da instituição de ensino UNIFAFIBE sobre os alimentos ou propriedades funcionais.

### ***Métodos***

O trabalho trata-se um estudo observacional do tipo transversal. O estudo foi submetido ao comitê de ética e pesquisa do UNIFAFIBE e o trabalho foi desenvolvido a partir do consentimento dos participantes através do TCLE. Foram selecionados duzentos e quarenta e dois participantes (242) de quinze (15) cursos diferentes do centro universitário UNIFAFIBE, foi excluído da amostra o curso de nutrição pois o curso tem uma percepção um pouco maior e seria o curso com maior média, então para não uma diferença extremamente grande foi optado pela exclusão. Os alunos selecionados foram apenas os maiores de 18 anos. O projeto foi enviado para o CEP, onde teve sua aprovação para elaboração da pesquisa, Nº do parecer 3.317.454.

A coleta realizou-se através de dois instrumentos principais: questionário sociodemográfico de autoria própria e também o questionário para avaliação da percepção

sobre alimentos funcionais (QAPAF) a abordagem foi feita através de formulário físico e virtual utilizando o google docs.

Neste trabalho foi utilizado o Questionário Para Avaliação da Percepção Sobre Alimentos Funcionais (QAPAF), proposto por Oliveira et. Al (2016). O QAPAF foi construído por 17 questões para avaliação de aspectos sobre o tema. As perguntas compõem-se em afirmações referentes aos seguintes aspectos: Benefícios da utilização dos AF (perguntas 1, 3, 4, 9 e 14), necessidade da utilização (perguntas 2, 5, 7, e 11), confiança (perguntas 6, 12, 16 e 17) e segurança (perguntas 8, 10, 13, e 15), são respondidos numa escala de Likert de 5 pontos sendo os pontos de extremos 1 e 5, sendo o ponto de 1 (“discordo muito”) e o ponto de 5 (“concordo muito”).

A pontuação final foi obtida pela soma das respostas das perguntas que constituem a escala, considerando as questões 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14, 15, 16, são cotados de forma inversa. A Pontuação total foi obtida pela soma das pontuações de todas as perguntas que podem variar de 0 a 85. Em cada item e no total, maiores pontuações correspondem a conduta mais positivas em relação a AF (OLIVEIRA 2016).

Para a análise dos dados foi feito um teste ANOVA com o Software Instat 3.0, para que possa ter um resultado mais fidedigno.

### ***Resultados e discussão***

A amostra caracterizou-se por alunos com uma média de  $\pm 21,4$  anos de idade do Centro Universitário UNIFAFIBE na cidade de Bebedouro SP, no total participaram 242 discentes dos 15 diferentes cursos da instituição. Foi selecionado todos os cursos com exceção do curso de Nutrição. Os resultados encontrados foram positivos por estar acima da média. A pontuação era de 0 a 85, sendo 0 o

aluno com o menor escore e com 85 pontos sendo a maior pontuação.

A tabela abaixo demonstra os resultados da caracterização sociodemográfica dos participantes. Nela encontram-se as sobre grau de escolaridade, quem são os responsáveis pela alimentação da família e sobre a ida ao supermercado.

**Tabela 1.** Caracterização sociodemográfica da amostra de estudantes. Bebedouro-SP, 2019

<i>Características</i>	<i>Nº de participantes</i>	<i>%</i>
<b><i>Grau de escolaridade</i></b>		
Ensino superior incompleto	204	84,3
Segunda graduação	38	15,7
<b><i>Responsável por ir ao supermercado</i></b>		
Mãe	164	67,8
Pai	67	27,7
Avó	17	7,0
Eu mesmo (a)	79	32,6
Outros (a)	10	4,1
<b><i>Responsável pela refeição da família</i></b>		
Mãe	168	69,4
Pai	40	16,5
Avó	25	10,3
Eu mesmo (a)	70	28,9
Outros (a)	31	12,8

Como mostra a tabela acima as mães (mulheres da família) são as maiores responsáveis pela alimentação pela compra dos alimentos nos supermercados. No estudo de Fonseca et.al. (2011) pode-se notar que as mulheres tem um papel importante na adoção de novos hábitos, mas a mesmas continuam conduzindo as demandas familiares, que são as mesmas na tabela acima, e também são reconhecidas como as cuidadoras da saúde da família e por ter participação na alimentação.

Conforme os resultados da tabela 1, a maioria dos alunos participantes, 84,3% (204) estão na sua primeira graduação o que se apresenta de acordo com a média de idade, sendo um público bastante jovem e sem responsabilidades relacionadas ao preparo das suas refeições pois, 69,4% das mães são responsáveis por esta tarefa acumulada a responsabilidade das compras dos produtos (67,8%). A pesquisa teve como intuito mostrar qual dos cursos tem uma percepção maior sobre alimentos funcionais, então foi selecionado por

via googles docs, participantes que receberam o link para o acesso e todos que possuem idade maior ou igual a de 18 anos e que frequenta regularmente a universidade foi aceito para responder o questionário “*Para percepção de alimentos funcionais*” de Oliveira, et al (2016)..

Na próxima tabela encontram-se os cursos participantes da pesquisa, e junto a ela os resultados dos escores médios e desvio padrão de cada curso. Nela é possível verificar que o Curso de Bacharel em Direito apresentou a maior média (66,2) e o Curso de Engenharia Elétrica o menor escore médio (58,4).

**Tabela 2.** Número de participantes por curso e escore médio do questionário Sobre Percepção Sobre Alimentos Funcionais.

<b>Cursos</b>	<b>Escore médio</b>	<b>Desvio padrão</b>
Administração	60,2	6,88
Ciências Contábeis	58,7	7,83
Designer Gráfico	62,3	5,04
Direito	66,2	4,86
Educação Física	61,8	5,54
Enfermagem	61,6	4,57
Engenharia Agrônômica	63,3	6,51
Engenharia Civil	58,8	3,94
Engenharia Elétrica	58,4	8,22
Engenharia de Produção	59,2	7,99
Estética e Cosmética	58,6	6,11
Fisioterapia	59,3	4,83
Pedagogia	61,7	5,42
Psicologia	59,3	6,33
Sistemas de informação	60,8	8,23
<b>Escore médio de todos os cursos.</b>	<b>60,7</b>	<b>6,15</b>

Mostra-se que conforme a Média e o DPM existem uma diferença, mas para obter um resultado mais preciso foi feito uma análise estatística do tipo *ANOVA* ou *TESTE DE VARIÂNCIA*, este teste é um procedimento usado para comparar a diferença entre três ou mais variâncias. Onde foi mostrado que não há diferença significativa entre os cursos entre o curso com maior escore “*Direito*” e com o menor escore “*Engenharia elétrica*” Com uma

comparação de 7,7 e um diferença de 4,2, dando um valor de  $P > 0.05$ . Todos os cursos apresentaram percepção positiva com relação aos alimentos funcionais uma vez que as pontuações foram acima de 50.

Observa-se na tabela 3 as medias das respostas de todos os alunos participantes. Nela podemos observar que as perguntas com menores médias estão relacionadas com o preço dos referidos alimentos e também com sobre a

relação da indicação de um profissional de saúde para esta categoria. Com relação ao preço dos produtos podemos atribuí-los aos produtos funcionais industrializados, uma vez que temos as substâncias funcionais primariamente em

produtos vegetais. Sobre o preço elevado dos alimentos funcionais Cruz (2016) encontrou que 68% dos entrevistados de sua pesquisa acreditam que pagam um preço justo pelos benefícios que este tipo de produto oferece.

**Tabela 3.** Média das respostas das diferentes perguntas do questionário para a percepção sobre alimentos funcionais.

	<b>Questionário Sobre percepção sobre alimentos funcionais.</b>	<b>Resposta média</b>
1	Os alimentos funcionais não substituem uma alimentação saudável, mas devem ser consumidos como parte de uma alimentação variada?	4,20
2	Os alimentos funcionais são inúteis para uma pessoa saudável?	3,98
3	Os alimentos funcionais podem reparar os danos causados por uma alimentação pouco saudável?	3,68
4	Os alimentos funcionais não têm um sabor muito agradável?	3,30
5	Os alimentos funcionais são desnecessários?	4,11
6	Os anúncios que se referem benefícios dos alimentos funcionais são falsos?	3,51
7	Os alimentos funcionais são apenas para idosos doentes ou crianças?	4,36
8	Os alimentos funcionais podem ter efeito indesejáveis?	3,29
9	Os alimentos funcionais são capazes de melhorar o meu bem-estar?	4,25
10	É seguro utilizar alimentos funcionais?	4,18
11	Os alimentos funcionais são uma moda que vai passar?	3,67
12	A segurança dos alimentos funcionais está bem estruturada?	3,43
13	Os alimentos funcionais em excesso são prejudiciais?	3,38
14	Os alimentos funcionais são mais caros?	2,31
15	Os únicos alimentos funcionais são aqueles que cujos rótulos alegam benefícios de saúde?	3,45
16	Acredito no efeito dos alimentos funcionais se um profissional da saúde (médico, nutricionista, etc.) me recomendar o produto	2,37

---

17	Os alimentos funcionais causam os benefícios de saúde referidos na publicidade?	3,58
----	---	------

---

Com relação a indicação de alimentos funcionais por profissionais da saúde pode ser interpretado de formas: positiva, sendo que as pessoas estão confiando mais nos profissionais da área para recorrer às indicações e de forma negativa pois assim eles acabam se privando de determinados alimentos apenas em decorrência da indicação, pela falta de conhecimento para a leitura de rotulo ou por desconfiança das indicações de profissionais pelas redes sociais, que hoje é frequente. Segundo Lamarão e Fialho (2007), ele diz não ter um consenso quanto a dose adequada do chá verde que possa ajudar na prevenção e tratamento da obesidade usado adequadamente juntamente com um plano alimentar prescrito por um nutricionista qualificado para isso.

A pergunta com maior média (4,25) foi “*Os alimentos funcionais são capazes de melhorar o meu bem-estar.* Segundo o estudo de Padilha e Pinheiro (2004), os alimentos funcionais em quantidade adequada e com uma dieta saudável é totalmente funcional e atende o seu propósito. O estudo de Padilha e Pinheiro trata da relação de alimentos funcionais em câncer de mama, trazendo que o alimento funcional é sim capaz de ajudar no bem-estar das pessoas, mas sempre em uma quantidade e de maneira adequada pois ajuda na prevenção e

também no tratamento quimioterápico. Vemos também no estudo de Oliveira, Costa e Rocha (2015) que o açaí tem sua propriedade funcional e ajuda na prevenção de doenças cardiovasculares, e é um alimento que é muito comum na culinária brasileira sendo um alimento típico do Brasil.

Mas mesmo algumas pessoas sabendo sobre as propriedades funcionais e seus benefícios a pesquisa de Baptista demonstra que os jovens entrevistados mesmo mostrando interesse sobre o assunto não tem um conhecimento específico sobre os alimentos funcionais e seus benefícios a saúde, e pode trazer uma redução ou uma atitude não muito positiva sobre o consumo dos alimentos funcionais ou propriedades (BAPTISTA et al 2013).

A pergunta número treze, “*Os alimentos funcionais em excesso são prejudiciais?*”, apresentou média de pontuação de 3,38. Apesar dos alimentos funcionais apresentarem comprovadamente uma contribuição nutricional e também ser um fator protetivo às doenças crônicas degenerativas não podemos deixar de apresentar que algumas substâncias funcionais, como é o caso das fibras, quando consumidas em excesso podem apresentar efeitos adversos. como constipação

intestinal ou até mesmo em diarreias. Segundo o estudo Bernaut e Rodrigues (2013), com uma ingestão inadequada (< que 30g/Dia ou > que 30g/Dia) pode resultar em constipação intestinal caso não haja o consumo adequado igual citado e também associado baixa ingestão hídrica.

Por fim, com relação a última pergunta do questionário que apresentou média de 3,58, destaca-se a importância da interpretação do público com relação atribuição dos benefícios dos alimentos funcionais divulgados em propagandas publicitárias. Neste sentido, Stringueta et al (2007) sugerem que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) não deve aprovar alimentos com alegações funcionais que possam desestimular o aleitamento materno, ou que contenham elevada carga de energia, elevado conteúdo de açúcares livres, de sal, de gorduras saturadas e de gorduras trans.

### Conclusão

Este estudo conclui que os estudantes do Centro Universitário apresentam percepção positiva sobre alimentos funcionais e os cursos de diferentes áreas apresentam o mesmo comportamento com relação aos AF, e não existe diferença significativa entre os cursos

### Referências

BAYER, K. H. *Levantamento do nível de conhecimento dos consumidores sobre alimentos funcionais no município de Ponta Grossa PR*. 2012. 60p. Trabalho de conclusão de curso- Universidade tecnológica federal do Paraná, Universidade tecnológica do Paraná, Ponta Grossa, 2012.

BAPTISTA, I. C. et al. Conhecimento da comunidade universitária em relação aos alimentos funcionais. *Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial*, Maringá, v. 35, p.16-21, 2013. Semestral. Disponível em:

<file:///C:/Users/fflor/AppData/Local/Packages/microsoft.windowscommunicationsapps\_8wekyb3d8bbwe/LocalState/Files/S0/752/Attachments/10134-Texto%20do%20artigo-82896-1-10-20130319[1446].pdf>. Acesso em: 22 out. 2019.

BALDISSERA, A.C. et al. Alimentos funcionais: uma nova fronteira para o desenvolvimento de bebidas proteicas a base de soro de leite. *Semina: Ciências Agrárias*, v.32, n.4, p.1497-1512, 2011.

BERNAUT, F. R.S; RODRIGUES, T. C. *Fibra alimentar – Ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo*. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/abem/v57n6/01.pdf>. Acesso em: 10 out.2019

COSTA, N. B. M; ROSA, C. B. O. *Alimentos funcionais Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos*. 2 ed. Rubio, 2016. 480 p.

CRUZ, G. R. F. et. al. *O comportamento do consumidor de alimentos funcionais*. Disponível em: <http://singep.submissao.com.br/6singep/resultado/an\_resumo.asp?cod\_trabalho=611 >. Acesso em: 12 out. 2018.

FONSECA, A. B. et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. *Programa de Pósgraduação em Educação em Ciências e Saúde, Núcleo de Tecnologia Educacional Para A Saúde, Centro de Ciências da Saúde*, Rio de Janeiro, p.3853-3862, 2011. Anual. Disponível em: <file:///C:/Users/fflor/AppData/Local/Packages/microsoft.windowscommunicationsapps\_8wekyb3d8bbwe/LocalState/Files/S0/752/Attachments/mulher%20e%20alimentacao[1439].pdf>. Acesso em: 21 out. 2019.

LAMARÃO, R. C; FIALHO, E. *Aspectos funcionais das catequinas do chá verde no metabolismo celular e sua relação com a redução da gordura corporal*. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\_arttext&pid=S1415-52732009000200008>. Acesso em: 22 out.2019.

MELO, G. R. C.; TEIXEIRA, A. P.; ZANDONADI, R. P. Aceitação e percepção dos estudantes de gastronomia e nutrição em relação aos alimentos funcionais. *Alim. Nutr. Araraquara*, v. 21, n. 3, p. 367-372.

OLIVEIRA, L; et. al. *Construção e validação de um questionário para avaliação e percepção sobre alimentos funcionais*. Disponível em: <actaportuguesadenutricao.pt/wp-content/uploads/2017/02/n7a04-1.pdf>. Acesso em 20 nov.2018.

OLIVEIRA, L; et. al. *Construção e validação de um questionário para avaliação e percepção sobre alimentos funcionais*. Disponível em: <actaportuguesadenutricao.pt/wp-content/uploads/2017/02/n7a04-1.pdf>. Acesso em 07 jan.2019.

OLIVEIRA, H. S. P. *O consumo de alimentos funcionais – atitudes e comportamento*. Disponível em:



<<https://bdigital.ufp.pt/bitstream/10284/1067/2/helderoliveira.pdf>>. Acesso em: 14 out.2018.

OLIVEIRA, A. G; COSTA, M. C. D; ROCHA, S. M. B. M. *Benefícios Funcionais do Açaí na Prevenção das Doenças Cardiovasculares*. Disponível em: <<http://revista.ufac.br/revista/index.php/ahs/index>>. Acesso em 05 out. 2019.

STRINGHETA. P. C; et al. Políticas de saúde e alegações de propriedades funcionais e de saúde para alimentos no Brasil. Disponível em: <[file:///C:/Users/fflor/AppData/Local/Packages/microsoft.windowscommunicationsapps\\_8wekyb3d8bbwe/LocalState/Files/S0/752/Attachments/stringueta\[1454\].pdf](file:///C:/Users/fflor/AppData/Local/Packages/microsoft.windowscommunicationsapps_8wekyb3d8bbwe/LocalState/Files/S0/752/Attachments/stringueta[1454].pdf)> acesso em: 05 out. 2019

PADILHA, P.C; PINHEIRO, R. L. *O papel dos alimentos funcionais na prevenção e controle do câncer de mama*. Disponível em: <[http://www1.inca.gov.br/rbc/n\\_50/v03/pdf/REVISAO3.pdf](http://www1.inca.gov.br/rbc/n_50/v03/pdf/REVISAO3.pdf)>/ Acesso em 05 out.2019

**Recebido em 03 de março de 2020**

**Aceito em 15 de abril de 2020**