



## SUMÁRIO

<b>ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E MICROBIOLÓGICAS ENCONTRADAS EM DIFERENTES AÇOUQUES .....</b>	<b>2</b>
<b>ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE DIFERENTES MARCAS DE SUCOS DE LARANJA PASTEURIZADOS .....</b>	<b>3</b>
<b>Atividade Física e Perfil Antropométrico: uma comparação em idosos de Novo Hamburgo e Estância Velha, RS.....</b>	<b>4</b>
<b>AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE DIFERENTES MARCAS DE MARGARINA .</b>	<b>5</b>
<b>AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE DIFERENTES MARCAS DE LEITE UHT INTEGRAL .....</b>	<b>6</b>
<b>CONTAGEM DE BACTÉRIAS AERÓBIAS MESÓFILAS EM DIFERENTES AMOSTRAS DE CARNE MOÍDA .....</b>	<b>7</b>
<b>Educação Nutricional: Abordagem Bilateral .....</b>	<b>8</b>
<b>Elaboração da rotulagem nutricional de alimentos produzidos por empreendimentos da economia solidária de Novo Hamburgo, RS.....</b>	<b>9</b>
<b>Relação do Estado Nutricional com o Uso de Medicamentos em Crianças Asmáticas .....</b>	<b>10</b>
<b>ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS: ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES APRESENTADAS NOS RÓTULOS DE DIFERENTES MARCAS DE WAFER RECHEADO .....</b>	<b>11</b>



## ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E MICROBIOLÓGICAS ENCONTRADAS EM DIFERENTES AÇOGUES

Gisele Grando Tonin<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A carne moída é um dos produtos cárneos mais comercializados devido a sua praticidade de uso na culinária e por apresentar valores acessíveis. Por ser um alimento excessivamente manipulado, onde muitas vezes os equipamentos e demais utensílios utilizados não são devidamente higienizados, pode apresentar altos níveis de contaminação microbiana. O trabalho teve por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias dos locais de processamento da carne moída e a qualidade microbiológica de diferentes superfícies de equipamentos e utensílios, utilizados na obtenção da mesma. Foram acompanhados cinco estabelecimentos comerciais (açougues) localizados em um município da região da serra gaúcha, RS. Aplicou-se uma lista de verificação (*check lis*) conforme a RDC nº 275/2002 e realizou-se a contagem de micro-organismos aeróbios mesófilos nas balanças, nas lâminas da serra de corte, nas mesas de corte e nas máquinas de moer carne, através da técnica de esfregaço de superfície utilizando-se *swab*. As condições higiênico-sanitárias avaliadas através da aplicação do *check lis* nos diferentes estabelecimentos apontaram resultados inadequados na maioria dos açougues. As análises microbiológicas detectaram a presença de aeróbios mesófilos com contagens acima dos padrões referidos pela literatura, reforçando as não conformidades observadas através da aplicação do *check lis*. Considerando que esses micro-organismos são indicadores do processo de higienização, ressalta-se a necessidade de cada estabelecimento reavaliar as condições higiênico-sanitárias adotadas ao longo do processamento de carne moída a fim de oferecer ao consumidor um produto de qualidade. (UNIVERSIDADE FEEVALE)

Palavras-chave: Condições higiênico-sanitárias. Açougues.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (gitonin@bol.com.br e simonew@feevale.br)



## ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE DIFERENTES MARCAS DE SUCOS DE LARANJA PASTEURIZADOS

Sofia Amanda Rambo<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

No Brasil, a produção de suco de laranja vem aumentando a cada ano, em decorrência de sua grande procura, não somente pelo sabor, mas, também devido às suas propriedades antioxidantes. Entretanto, nem todas as marcas oferecem e/ou apresentam a qualidade desejada para este produto alimentício. Este trabalho teve como objetivo principal, realizar uma pesquisa quanto à qualidade microbiológica e físico-química de sucos de laranja pasteurizados comercializados na região do Vale do Rio dos Sinos - RS. Para a avaliação foram utilizadas três diferentes marcas comerciais e quatro diferentes lotes de cada marca, de sucos de laranja integrais e pasteurizados. A pesquisa incluiu a análise do teor de vitamina C, acidez total titulável (%ácido cítrico) e pH, e ainda, a contagem de bolores e leveduras. Quanto aos resultados obtidos na titulação da vitamina C, todos se encontravam acima do estabelecido como mínimo pela legislação vigente. Os valores de acidez total titulável e pH, foram característicos aos de sucos cítricos, nas diferentes marcas e lotes analisados. No entanto, a contagem de bolores e leveduras, em duas das três marcas avaliadas ficou em 104 UFC/ml chegando a 106 UFC/ml em um dos lotes, o que merece um olhar mais atento, uma vez que, as amostras eram de sucos pasteurizados. Cada vez mais, devem ser reforçadas as pesquisas que avaliam a qualidade físico-química e microbiológica dos alimentos, a fim de fornecer ao consumidor, uma ideia das condições em que se encontram os produtos comercializados no mercado. (UNIVERSIDADE FEEVALE)

Palavras-chave: Suco de laranja pasteurizado. Avaliação da qualidade.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (sofiarambo@feevale.br e simonew@feevale.br)



## Atividade Física e Perfil Antropométrico: uma comparação em idosos de Novo Hamburgo e Estância Velha, RS.

Karina Gomes da Silva<sup>1</sup>; Manuela Breier dos Passos<sup>1</sup>; Francine da Rocha Flores<sup>1</sup>; Flavia Porto Wieck<sup>2</sup>; João Carlos Jaccottet Piccoli<sup>2</sup>

Tendo em vista o aumento da expectativa de vida da população brasileira sabe-se que há uma tendência na redução da intensidade de atividade física conforme o avanço da idade, e também, as modificações na composição corporal como aumento no acúmulo de gordura e redução de massa muscular em indivíduos idosos. Sendo assim, o objetivo desta investigação foi analisar a relação entre o nível de atividade física e perfil antropométrico de idosos. Trata-se de um estudo descritivo de corte transversal, realizado com 332 idosos da região do Vale dos Sinos, com idades entre 60 e 79 anos, de ambos os sexos. Para avaliar o nível de atividade física foi utilizado o Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ), em formato curto, considerando a média das Unidades de Medida de Dispêndio Energético (MET) para a classificação do nível de atividade física. Para avaliar o perfil antropométrico, utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferências da Cintura (CC), Circunferência Abdominal (CA) e Relação Cintura-Quadril (RCQ). O tratamento estatístico utilizado foi estatística descritiva, valor de média, desvio padrão e frequência relativa; para a correlação das variáveis de média do IPAQ e do perfil antropométrico, de acordo com a idade dos participantes, foi utilizado o teste de Spearman's. Dos 332 indivíduos, 175 compreendiam a faixa etária entre 60 e 69 anos, enquanto 157 entre 70 e 79 anos. A média de idade do grupo foi 69,27 anos. Quanto ao perfil antropométrico, as médias apresentam IMC: 28,92 Kg/m<sup>2</sup>; CC: 91,22 cm; CA: 99,80 cm; e RCQ: 0,93 cm. A média do MET analisada ficou 1707,14 MET-minuto/semana (suficientemente ativo). Quanto à classificação do nível de atividade física, a amostra apresentou 12,7% em nível de atividade baixa (insuficientemente ativo); 56,6% em nível de atividade moderada (suficientemente ativo), e 30,7% em nível de atividade elevado (muito ativo). A correlação entre os resultados do IPAQ e perfil antropométrico apresentou-se de maneira significativa apenas para os valores entre IMC e MET's, assim como entre IMC e CA, e IMC e CC. Não há relação significativa entre MET e RCQ ou entre IMC e RCQ. A relação entre o IMC e o MET se dá de maneira inversamente proporcional, quanto maior o IMC menor o nível de atividade física praticada. Os resultados sugerem que a maioria dos idosos deste grupo apresentam um nível moderado de atividade física e que de forma genérica, aqueles mais ativos, tendem a apresentar classificações menores no IMC. (UNIVERSIDADE FEEVALE)

Palavras-chave: Atividade física. Idosos. Perfil antropométrico.

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (karinagomes.1990@gmail.com e flaviapw@feevale.br)



## AValiação DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE DIFERENTES MARCAS DE MARGARINA

Natássia Murillo Terribele<sup>1</sup>; Fernanda de Freitas Bonfada<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

Rótulo é definido como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento, sendo considerado um elo de comunicação entre a indústria e o consumidor. É possível afirmar que a rotulagem nutricional é fundamental para a segurança alimentar, uma vez que fornece informações necessárias para avaliação dos produtos industrializados. Este trabalho apresenta uma análise crítica sobre a rotulagem de alimentos, onde o objetivo foi verificar a adequação das informações contidas nos rótulos de 7 marcas de margarina, tanto nas versões tradicionais quanto nas *light* comparando com a legislação vigente, através das RDCs nº 259/02, 359/03, 360/03 e 40/02 da ANVISA. Os rótulos analisados apresentavam os itens especificados pela legislação. No entanto, em algumas marcas as informações eram apresentadas de maneira pouco clara, além do espaço destinado à propaganda ser muito maior do que o espaço destinado às informações nutricionais e de relevância para o consumidor no momento da aquisição e do consumo do produto. É necessário um maior comprometimento das indústrias de alimentos, uma vez que as informações contidas nos rótulos devem ser fidedignas ao que o produto oferece, devendo ser apresentadas de forma clara, sem conduzir o consumidor a erro, engano ou confusão, pois o rótulo dos alimentos é responsável por orientar o consumidor sobre as características do produto, sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais do mesmo, permitindo também a comparação entre marcas. (UNIVERSIDADE FEEVALE)

Palavras-chave: Margarina. Rotulagem de alimentos. Legislação.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (naaty\_terribele@hotmail.com e simonew@feevale.br)



## AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE DIFERENTES MARCAS DE LEITE UHT INTEGRAL

Adriana Gluher<sup>1</sup>; Flávia do Carmo Marques de Lima<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

**INTRODUÇÃO:** O leite é considerado um dos alimentos mais completos em termos nutricionais e fundamentais para dieta humana, mas pela mesma razão, constitui um excelente substrato para o desenvolvimento de uma grande diversidade de microrganismos, inclusive os patogênicos. A qualidade físico-química e microbiológica do leite deve ser uma constante preocupação para técnicos e autoridades ligados à área de saúde. **OBJETIVO:** Este estudo teve como objetivo avaliar os parâmetros físico-químicos de 5 marcas de leite UHT comercializados na região do Vale do Sinos, RS comparando com os padrões estabelecidos pela legislação. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Foram avaliados a acidez titulável, o teor de lipídeos, a densidade a 15°C, o extrato seco desengordurado e a estabilidade ao etanol 68%, conforme instrução normativa em vigor. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** As amostras analisadas apresentaram resultados em desacordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente. **CONCLUSÃO:** Para melhoria da qualidade do leite é preciso conscientizar o pequeno produtor de sua responsabilidade, assim como o transportador e as indústrias, garantindo assim a saúde do consumidor. (UNIVERSIDADE FEEVALE)

Palavras-chave: leite UHT. análise físico-química. qualidade de alimentos.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (adrianagluher@feevale.br e simonew@feevale.br)



## CONTAGEM DE BACTÉRIAS AERÓBIAS MESÓFILAS EM DIFERENTES AMOSTRAS DE CARNE MOÍDA

Manuela Breier dos Passos<sup>1</sup>; Sana Chilanti de Souza<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A contagem de micro-organismos aeróbios mesófilos pode traçar um perfil das condições higiênico-sanitárias em que um alimento é produzido, e por este motivo, são denominados micro-organismos indicadores. Outro fator importante a ser considerado é que a maioria dos micro-organismos patogênicos alimentares apresenta características muito semelhantes a estes micro-organismos indicadores, necessitando de ambientes com as mesmas condições para desenvolverem-se. Atualmente, a legislação não prevê um valor padrão para avaliar se a quantidade de bactérias aeróbias mesófilas nos alimentos o torna impróprio para o consumo. Contudo, segundo a literatura, valores acima de 10<sup>6</sup> UFC/g indicam más condições de higiene e manipulação do alimento, bem como o risco maior de contaminação. A pesquisa realizada teve por objetivo analisar a contagem padrão de micro-organismos aeróbios mesófilos em amostras de carne moída comercializadas em municípios próximos de Novo Hamburgo, Rio Grande do Sul, Brasil. Foram analisadas seis amostras em triplicata, de acordo com os métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água, seguindo o protocolo de contagem padrão de micro-organismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos viáveis, disponibilizados pelo Ministério de Agropecuária e Abastecimento. A análise microbiológica realizada indicou que todas as amostras analisadas apresentaram contagem de micro-organismos aeróbios mesófilos indicadores menores do que 10<sup>6</sup> UFC/g, sendo possível considerar as amostras aptas para consumo, embora, para garantia de um resultado mais fidedigno, a repetição das análises, com coleta de novas amostras, seria necessária. (FEEVALE)

Palavras-chave: Carne moída. Bactérias aeróbias mesófilas. Qualidade alimentos.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (manuela\_passos\_9@hotmail.com e simonew@feevale.br)



## Educação Nutricional: Abordagem Bilateral

Elena Regina Trenz<sup>1</sup>; Sonia Lizette Rodrigues Linden<sup>2</sup>

A alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes e pacientes submetidos a intervenções nutricionais frequentemente têm baixa adesão ao tratamento. Objetivando trazer uma contribuição para o entendimento das mais significativas questões que envolvem a relação nutricionista-paciente, o presente estudo analisou aspectos no atendimento do profissional, também aspectos comportamentais do paciente e quais os fatores de maior influência em suas escolhas alimentares. A amostra foi composta por 18 pessoas que tinham consultado um nutricionista, com idade entre 21 e 60 anos. O estudo foi desenvolvido através de uma pesquisa quantiquantitativa, envolvendo a interrogação direta das pessoas através de um questionário, composto por questões fechadas, abertas, e uma de múltipla escolha. Os dados quantitativos foram submetidos à análise estatística e os dados qualitativos foram analisados a partir da análise de conteúdo. Em relação aos indivíduos, observou-se que, considerando-se o apoio recebido pelos familiares, o sentimento de competência e a capacidade de lidar com adversidades, quando o assunto foi mudança de hábitos alimentares, a autoeficácia foi menor. A motivação, vencida pelos hábitos já existentes, pela baixa autoestima, pela influência do meio ambiente e ainda pelo desejo de satisfação imediata. Quanto à abordagem do nutricionista, concluiu-se que a maioria sentiu-se satisfeita com o atendimento no que diz respeito à comunicação e orientações oferecidas. Porém, um maior questionamento quanto à participação e apoio de familiares teria sido de suma importância, já que os costumes e hábitos desses foram considerados como influência nas escolhas alimentares por todos. Alguns planos alimentares foram tidos como restritivos e houve questionamento insuficiente quanto a real capacidade de realização do que foi proposto. O estabelecimento de metas foi explorado por poucos profissionais. As pessoas se preocupam com sua saúde, sabem que bons hábitos alimentares melhoram a qualidade de vida, mas a ambivalência, as barreiras ainda vencem, levando a sentimentos de culpa e vergonha. A educação nutricional deve ir além das dietas, promovendo manejo das emoções, expectativas realistas e mudanças de comportamento. (UNIVERSIDADE FEEVALE)

Palavras-chave: comportamento.hábitos alimentares.mudança.autoeficácia.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)





## Elaboração da rotulagem nutricional de alimentos produzidos por empreendimentos da economia solidária de Novo Hamburgo, RS.

Fernanda Zwirtes da Silva<sup>1</sup>; Bruna Amado<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

Tema: Rotulagem nutricional de alimentos produzidos por empreendimentos da economia solidária de Novo Hamburgo. Justificativa: A rotulagem nutricional de alimentos é de extrema importância para a promoção de uma alimentação saudável aos consumidores. Através do rótulo os consumidores adquirem informações sobre a composição dos alimentos, podendo auxiliar na redução e controle de doenças como obesidade, diabetes, hipertensão, entre outras, além de fornecer indicativos da qualidade e segurança do que estão consumindo. Objetivo: Este trabalho teve por objetivo a elaboração da rotulagem nutricional de alimentos produzidos por empreendimentos da economia solidária de Novo Hamburgo e comercializados em feiras realizadas na rua coberta da Universidade Feevale, fortalecendo a identidade do produto e trazendo ao consumidor mais informações sobre as características dos alimentos adquiridos. Metodologia: Foram anotadas todas as formulações dos diferentes produtos, bem como o rendimento e a partir daí realizaram-se o cálculo do valor nutricional conforme instruções do Manual de Rotulagem Obrigatória da Agência Nacional Vigilância Sanitária (ANVISA), utilizando para os cálculos dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (Taco). Além disso, foi desenvolvido todo o layout dos rótulos considerando as RDCs 259, 360, 359 e 40 da Anvisa. Resultados: Os rótulos foram apresentados ao grupo e aos poucos estão começando a ser incorporados aos produtos. Conclusão: A elaboração do rótulo de alimentos é essencial para fornecer aos consumidores maior segurança e conhecimento do que estão consumindo, porém sabe-se que ainda é necessária uma maior conscientização da população quanto à leitura dos mesmos. Quanto à aprendizagem das acadêmicas é importante ressaltar que esta experiência proporcionou a oportunidade de aplicar e exercitar conhecimentos específicos da área de formação do nutricionista. (UNIVERSIDADE FEEVALE)

Palavras-chave: Rotulagem nutricional, alimentos, consumidores

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (fe\_02\_silva@hotmail.com e simonew@feevale.br)



## Relação do Estado Nutricional com o Uso de Medicamentos em Crianças Asmáticas

Mirela Christmann<sup>1</sup>; Samanta Sparremberger Desidério<sup>1</sup>; Julieni Rodrigues Santestevan<sup>1</sup>; Cláudia Denicol Winter<sup>2</sup>

A asma é uma doença crônica caracterizada pela inflamação das vias respiratórias e limitação do fluxo respiratório, podendo ser desencadeada ou agravada por diversos fatores, entre eles a alimentação no primeiro ano de vida, afetando principalmente crianças e adolescentes, interferindo no seu desenvolvimento. A asma está associada com alteração do estado nutricional, sendo o excesso de peso relacionado com as alterações da função respiratória e controle da doença e o baixo peso pode ser ocasionado pelos sintomas persistentes da doença, fato que retardaria o crescimento linear dos asmáticos. O tratamento medicamentoso visa melhorar o fluxo respiratório e controlar os sintomas, fazendo-se necessário o uso de glicocorticoides inalatórios, porém os efeitos sistêmicos são controversos. Doses adequadas não interferem no crescimento linear de crianças e adolescentes, mas a ação destes sob o metabolismo de carboidratos e lipídios pode contribuir para aumento do peso corporal. O objetivo do estudo foi relacionar o estado nutricional com o uso de medicamentos. Trata-se de um estudo retrospectivo, observacional, descritivo e o instrumento de pesquisa foi a análise de 32 prontuários de pacientes na faixa etária entre 5 a 16 anos, atendidos entre o período de 2008 e 2012, em um Projeto de Reabilitação Pulmonar. A análise foi realizada com base nos dados antropométricos e uso de medicamentos identificados na anamnese. Foram verificados peso, altura e análise do IMC de acordo com as tabelas de curvas de crescimento da OMS/2007. De acordo com a amostra do estudo, 78,1% (n=25) eram do gênero masculino, com idade média de 9,6 anos e 21,9% (n=7) do gênero feminino, com idade média de 8,1 anos. A média de altura e peso entre os meninos foi de 1,39 cm e 41 kg, respectivamente e entre as meninas foi de 1,30 cm e 30,4 kg, respectivamente. De acordo com o IMC verificou-se que entre os meninos 24% (n=6) eram obesos graves, 4% (n=1) estavam obesos, 32% (n=8) apresentavam sobrepeso e 40% (n=10) eram eutróficos. O resultado do IMC para as meninas mostrou que 14% (n=1) eram obesas graves, 43% (n=3) tinham sobrepeso e 43% (n=3) estavam eutróficas, em relação ao uso de medicamentos 24 (75%) da amostra usam diariamente algum tipo de glicocorticoide. Conclui-se que as crianças de ambos os sexos estavam com sobrepeso e obesidade, situação que pode agravar os sintomas da asma e faziam uso de glicocorticoides diariamente que pode contribuir para esta alteração da composição corporal (UNIVERSIDADE FEEVALE)

Palavras-chave: Asma. Estado Nutricional. Medicamentos.

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (mirela\_christmann@hotmail.com e clauwin@feevale.br)



## ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS: ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES APRESENTADAS NOS RÓTULOS DE DIFERENTES MARCAS DE WAFER RECHEADO

Jaqueline Ritter<sup>1</sup>; Luciane Eloisa Brandt Benazzi<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A rotulagem nutricional proporciona o conhecimento e trás informações sobre os alimentos que consumimos. O objetivo deste estudo foi analisar as informações apresentadas no rótulo de diferentes marcas de wafer recheado, confrontando com os critérios exigidos pela legislação de rotulagem vigente. Analisou-se o rótulo de cinco marcas de wafer recheado, de produção nacional, comparando com as Resoluções RDC 259/02, 359/03, 360/03 e 040/02 da Anvisa. As variáveis relativas à RDC 259/02 estavam presentes nos rótulos de todas as marcas, mas a forma como as mesmas foram apresentadas, foram questionadas, pois se constatou caracteres extremamente pequenos, contrastes de cores inadequados, lista de ingredientes em locais pouco visíveis, fatores estes que podem comprometer o acesso a informação por parte do consumidor. Quanto às RDCs 359/03 e 360/03 todas as marcas estavam em conformidade com a legislação quanto à declaração do valor energético e dos nutrientes, contudo questiona-se o fato de algumas marcas utilizarem medida caseira fracionada, e preocupa o fato de algumas marcas apresentarem valor calórico e presença de gordura *trans* muito elevada por porção do alimento. Referente à RDC 040/02, as cinco marcas apresentaram parcial consonância com a legislação, uma vez que a declaração “contém glúten” estava presente, mas esta advertência não era de fácil leitura em função do local onde estava apresentada e do tamanho de letra utilizados. Conclui-se que de acordo com a legislação de rotulagem vigente, que todas as marcas de wafer recheado apresentaram os itens obrigatórios, questionando-se, contudo, a forma como estão apresentados nos rótulos, dificultando muitas vezes a leitura e não sendo apresentadas de maneira clara ao consumidor. Seria interessante que informações de grande importância no contexto nutricional, tais como lista de ingredientes, data de validade, declaração dos nutrientes e valor diário recomendado, recebessem um maior destaque nas embalagens. (UNIVERSIDADE FEEVALE)

Palavras-chave: Rotulagem nutricional. Legislação. Wafer recheado.

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (0076985@feevale.br e simonew@feevale.br)