

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico  
**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

## **CONSTRUÇÃO DE INSTRUMENTOS PARA ANÁLISE INDIRETA DE ALIMENTOS E BEBIDAS CONSUMIDOS POR ESTUDANTES<sup>1</sup>**

**Deison Alencar Lucietto<sup>2</sup>, Sidimar Meira Sagaz<sup>3</sup>, Mayla Prass Mathias<sup>4</sup>, Ediane Casani<sup>5</sup>.**

<sup>1</sup> Projeto de pesquisa realizado no curso de Odontologia da FASURGS.

<sup>2</sup> Doutor em Saúde Pública. Coordenador do Grupo de Pesquisa em Ciências Sociais em Saúde da FASURGS.

<sup>3</sup> Bacharel em Comunicação Social - Publicidade e Propaganda. Membro colaborador externo voluntário do Grupo de Pesquisa em Ciências Sociais em Saúde da FASURGS.

<sup>4</sup> Acadêmica de Odontologia, integrante do Grupo de Pesquisa em Ciências Sociais em Saúde da FASURGS.

<sup>5</sup> Acadêmica de Odontologia, integrante do Grupo de Pesquisa em Ciências Sociais em Saúde da FASURGS.

### Introdução

A construção de sociedades mais saudáveis depende de mudanças nas políticas públicas, nos modos como comunidades vivem e, também, dos estilos de vida individuais.

Estratégias de promoção da saúde são utilizadas para fomentar tais mudanças, uma vez que envolvem maior controle de indivíduos e populações sobre os determinantes da saúde (WHO, 2016).

Para promover saúde é preciso atuar sobre fatores como moradia, alimentação, educação, renda, ecossistema, uso de recursos sustentáveis, paz, justiça social e equidade (WHO, 2016).

A alimentação, enquanto ato social, insere-se na cultura e não deve ser reduzida aos aspectos puramente nutricionais (MS, 2006). Ela é fundamental para a construção de modos de vida mais saudáveis, contribuindo para o bem-estar (MS, 2014). Evidências científicas confirmam que a alimentação pode trazer tanto efeitos positivos quanto negativos sobre a saúde ao longo da vida (WHO, 2003).

Ela é tida como um fator de risco comum (FREIRE, 2000) a várias doenças não transmissíveis, como cárie dentária, obesidade, diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, câncer, pedras nas vesículas, nos rins e doença de Crohn, dentre outras (ABCD, 2016; FREIRE, 2000; FREIRE; CANNON; SHEIHAM, 1994; PINTO, 2008; ROSA, 2005, 2011; WHO, 2003).

O incremento das doenças não transmissíveis é motivo de grande preocupação dos governos, pois elas representam grandes custos para os sistemas de saúde e têm importantes impactos para a sociedade (WHO, 2004). No Brasil, elas são a principal causa de óbito entre adultos (MS, 2014).

Verifica-se hoje um maior consumo de alimentos hipercalóricos, pouco nutritivos, reduzidos em carboidratos complexos, fibras e com alto teor de gordura, açúcares e sal (MS, 2006; WHO, 2003).

No Brasil, a preocupação com a alimentação oferecida em escolas ficou evidenciada na publicação da Portaria Interministerial Nº. 1010/2006. Entende-se que a escola tem função primordial na formação de hábitos, podendo facilitar as escolhas saudáveis em termos de alimentação (MS, 2006). Como mudanças nos padrões de alimentação podem prevenir a ocorrência e o incremento das doenças crônicas não transmissíveis (MS, 2006, 2014; WHO, 2003), atividades de educação em

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico  
**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

saúde e orientações sobre alimentação saudável são de grande importância e devem fazer parte da rotina dos diferentes profissionais da saúde.

Existem diferentes métodos disponíveis para verificar a quantidade e qualidade dos alimentos consumidos por indivíduos, dentre eles os diários alimentares, os recordatórios das últimas 24 horas (R24H) e os questionários de frequência alimentar (QFAs). Normalmente estes instrumentos são extensos e/ou exigem respostas dos indivíduos a um grande número de questões (BEZERRA; TOLEDO, 2003; FREIRE, 2000; USP/FSP/GAC, 2013; GONÇALVES; PECHANESKY; SLAVUTZKY, 2011).

Estima-se, contudo, que hábitos alimentares de grupos de pessoas (coletivos) possam ser verificados a partir de meios alternativos.

Este estudo teve como objetivo construir dois instrumentos para mensurar indiretamente o consumo de alimentos e bebidas por estudantes durante sua permanência em salas de aula.

Entendeu-se que seria possível quantificar os alimentos e bebidas consumidos por estudantes nas instituições de ensino de modo indireto, analisado embalagens e restos de alimentos dispensados nas lixeiras das salas. A ideia de utilizar os resíduos como material de pesquisa se deu pelo fato de constatar, ao acaso, que havia, ao final das aulas, grande quantidade de embalagens de alimentos considerados não saudáveis nos lixos.

## Metodologia

Tratou-se de estudo exploratório, com o intuito de aprimorar ideias, favorecer a descoberta de relações e, assim, conhecer melhor o assunto (GIL, 2010; HANDEM et al., 2008). Por ser exploratório, constituiu-se enquanto a primeira etapa de um processo de investigação subsequente explicativo, mais profundo e estruturado (SEVERINO, 2007; VASCONCELOS, 2002).

Foram utilizados como procedimentos de coleta de dados a combinação de pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo (GIL, 2010; ZAMBERLAN et al., 2014).

A pesquisa bibliográfica, conduzida em materiais já publicados (GIL, 2010, SEVERINO, 2007), buscou relacionar o objetivo da pesquisa com a literatura (CRUZ NETO, 1997). Ela foi conduzida em livros, artigos científicos, diretrizes governamentais e em questionários de frequência alimentar (QFA), disponíveis em meio impresso e digital.

A pesquisa de campo, por sua vez, buscou coletar, registrar e ordenar dados na própria realidade (CERVO; BERVIAN, 1981; LAKATOS; MARCONI, 1988; SEVERINO, 2007). Ela se constituiu, então, como um procedimento capaz de fornecer número muito maior de dados e informações, enriquecendo a investigação teórica (GIL, 2010), trazendo economia e rapidez na quantificação dos achados (SANTOS, 2005).

A pesquisa de campo, de caráter observacional, configurou-se como estudo inicial para a construção de dois instrumentos indiretos para a análise de alimentos e bebidas consumidos coletivamente.

Ela teve como ponto de partida o entendimento que seria possível quantificar os resíduos alimentares dos estudantes durante as aulas, analisado embalagens e resíduos encontrados nos lixos de cada sala.

Foi realizada em novembro de 2015 nas dependências do Curso de Odontologia da Faculdade Especializada na Área de Saúde do Rio Grande do Sul, na cidade de Passo Fundo/RS, sendo aprovada pela Direção Geral da Faculdade.

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

A construção dos instrumentos intercalou análise dos resíduos de alimentos e bebidas, pesquisas bibliográficas e discussões em grupo. Para este estudo piloto, foram realizadas cinco coletas de lixos, provenientes de seis salas de aula de turmas distintas, localizadas no quarto andar do Edifício A1 do Curso de Odontologia.

Após o término das aulas, os sacos de lixo foram recolhidos seguindo a rotina da limpeza. Foi solicitado o auxílio das funcionárias responsáveis para acondicioná-los em outros sacos de lixos, disponibilizados antecipadamente e devidamente etiquetados, em local de armazenamento temporário fechado.

Em datas previamente combinadas, os sacos de lixo foram discretamente transportados até uma sala reservada e depositados sobre uma mesa previamente preparada. Para manuseá-los, foram utilizados equipamentos de proteção individual (avental, gorro, máscara, óculos de proteção e luvas).

Na primeira coleta, os resíduos foram divididos em dois grandes grupos: alimentos e bebidas e, posteriormente fotografados com máquina fotográfica digital simples. Com o auxílio de papel e caneta, foram registrados os itens que mais apareceram. As anotações coletadas foram transferidas para o Programa Microsoft Word® (2016), gerando um rascunho de ficha de análise.

De posse deste rascunho, foram conduzidas pesquisas bibliográficas para verificar a organização e categorização de alimentos e bebidas em questionários de frequência alimentar (QFAs). Deste processo, resultou uma primeira versão da ficha de análise para alimentos e bebidas consumidos por estudantes. Os itens identificados na coleta foram listados em ordem alfabética em uma coluna, disponibilizando-se uma coluna em branco, à direita, para a sua quantificação.

De posse desta ficha, foi conduzida a segunda coleta de resíduos. Os restos de alimentos e bebidas foram contados individualmente. Ao final da coleta, procedeu-se à discussão junto com os pesquisadores sobre os avanços e dificuldades encontrados na utilização da primeira versão da ficha.

O processamento destas informações levou ao entendimento que seria mais fácil e rápido contabilizar os alimentos e bebidas realizando-se uma prévia categorização/organização dos resíduos provenientes de cada saco de lixo, espalhando-os sobre uma superfície plana ampla.

Para isso, foi proposta a elaboração do segundo instrumento, um amplo quadro que pudesse ser estendido no chão e que possibilitasse a classificação/segregação dos resíduos antes de sua quantificação na ficha. Em sua primeira versão, este quadro foi construído em plástico semitransparente com duas divisões, uma para alimentos e outra para bebidas. Ele foi elaborado com o auxílio de pinças para quadro branco.

Feito isso, foram realizadas mais três coletas de resíduos, seguindo os mesmos procedimentos e critérios.

Após cada coleta foram realizadas reuniões entre os pesquisadores para discussão de avanços e dificuldades encontradas. Estes aspectos foram devidamente registrados e incorporados aos instrumentos em construção.

Em função da observação sistemática dos processos realizados, propôs-se a versão final de uma ficha e de um banner para a análise indireta de alimentos e bebidas consumidos coletivamente.

## Resultados

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico  
**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

Foram elaborados, ao final do estudo piloto, dois instrumentos de uso conjunto para proceder à análise indireta dos alimentos e bebidas consumidos pelos estudantes de Odontologia: um banner e uma ficha, adaptados de QFAs (USP/FSP/GAC, 2013; GONÇALVES; PECHANSKY; SLAVUTZKY, 2011) e ambos intitulados de “Quadro de análise dos alimentos consumidos”.

O banner foi construído no Programa Microsoft Power Point® (2016) e impresso, por gráfica especializada, em lona lavável colorida nas dimensões 90cm x 120 cm.

No cabeçalho há espaço para registrar data e sala de aula de origem dos resíduos. No corpo do banner há espaço suficiente para segregar os resíduos alimentares provenientes de cada saco de lixo. Ele foi dividido em dois quadros com cores diferentes: um para alimentos e outro para bebidas. Os alimentos, por sua vez, foram subdivididos nos seguintes grupos: 1) biscoitos, bolos e cereais; 2) doces e miscelâneas; 3) frutas; e 4) iogurtes. Ao final de cada quadro foi construída uma legenda com exemplos de alimentos e bebidas (Figura 1).

The banner is titled "QUADRO DE ANÁLISE DOS ALIMENTOS CONSUMIDOS" and includes the text "Grupo de Pesquisa em Marketing Social Aplicado à Saúde Coletiva - FASURGS". It features a header for "SALA:" and "DATA: / /". The main area is divided into two large colored sections: an orange section for "ALIMENTOS" and a light blue section for "BEBIDAS".

The "ALIMENTOS" section is further divided into four sub-sections: "BISCOITOS, BOLOS E CEREAIS", "DOCES E MISCELÂNIAS", "IOGURTES", and "FRUTAS".

At the bottom of the banner, there are two legends:

- Legenda de alimentos:** inclui bolinhos, biscoito doce, biscoito salgado, biscoito recheado, biscoito temperado, barra de cereal, amendoim/vozes/castanhas, iogurtes (natural, de frutas, desnatado, light), frutas (banana, laranja, tangerina, mexerica, maçã, pêlo, morango, pêloso), amêijoas, uva) e doces e miscelâneas (chocolates, bombons, amendoim doce, confeitos, gomas, balas, chicletes, sorvetes e picolé, pipoca doce, rapadutas, meringues e pamonhas.
- Legenda de bebidas:** inclui: água (com e sem gás), refrigerante (lata e garrafa), refrigerante zero (lata e garrafa), bebida achocolatada, suco de caixinha, isotônicos, energéticos e copos de café.

Fonte: adaptado de QFA- GAC/USP (2013); Gonçalves, Pechansky e Slavutzky (2011).

Figura 1- Banner “Quadro de análise dos alimentos consumidos”

A ficha foi construída no Programa Microsoft Word® (2016) e impressa, frente e verso, em papel A4 branco (21cm x 29,7 cm).

No cabeçalho da ficha há espaço para registrar data e sala de aula de origem dos resíduos. No corpo da ficha há um quadro, com três colunas, contemplando as seguintes informações, respectivamente: grupos de alimentos/bebidas, frequência absoluta (n=) e total por grupo. Foram construídos espaços

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

para os seguintes grupos: 1) biscoitos, bolos e cereais; 2) doces e miscelâneas; 3) frutas; 4) iogurtes; e 5) bebidas (de modo análogo ao banner). Porém, na ficha, cada um destes grupos contempla itens específicos, organizados em ordem alfabética. No final, há espaço para registro de informações adicionais, caso necessárias (Figura 2)

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico  
**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica



Projeto Marketing Social aplicado à Saúde Coletiva

Pesquisa Alimentos consumidos pelos estudantes de Odontologia

**QUADRO DE ANÁLISE DOS ALIMENTOS CONSUMIDOS**

Sala: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ALIMENTOS	FREQUÊNCIA ABSOLUTA (n=)	TOTAL
<b>Biscoitos, bolos e cereais (por embalagem)</b>		
Amendoim		
Barra de cereal		
Biscoito doce		
Biscoito doce recheado		
Biscoito salgado		
Biscoito temperado		
Bolinho		
Castanha		
Nozes		
Salgadinho (de trigo, de milho, etc.)		
Outro:		
Outro:		
Outro:		
	TOTAL DO GRUPO:	
<b>Doces e miscelâneas (por embalagem)</b>		
Amendoim doce		
Bala envelope/caixinha		
Bala individual		
Bombom/trufa		
Chiclete envelope/caixinha		
Chiclete individual		
Chocolate barra		
Chocolate barrinha		
Confeito		
Goma		
Merengue		
Picolé		
Pipoca doce		
Pirulito		
Rapadura		
Paçoca		
Sorvete		
Outro:		
Outro:		
	TOTAL DO GRUPO:	
<b>Frutas (por unidade)</b>		
Ameixa		
Banana		
Laranja		
Maçã		
Mexerica		
Morango		
Pêra		
Pêssego		
Tangerina		
Uva		
Outro:		
Outro:		
	TOTAL DO GRUPO:	

Figura 2a- Ficha “Quadro de análise dos alimentos consumidos”



**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico  
**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

## Discussão

Considerando a importância da alimentação para a saúde (MS, 2006, 2014; WHO, 2003), entende-se que a verificação dos hábitos alimentares, com vistas a elaboração de orientações e atividades de educação em saúde é de grande importância devendo ser rotineira na ação de diferentes profissionais da saúde.

Existe grande preocupação com a quantidade e qualidade de alimentos consumidos (FREIRE, 2000), especialmente em função de mudanças drásticas nos padrões alimentares com repercussões sobre doenças crônicas não transmissíveis (MS, 2006, 2014; WHO, 2003).

Desde 2006, a Portaria Interministerial N°. 1010 (MS, 2006) traz diretrizes para a alimentação saudável em escolas do Brasil, configurando-se como um importante incentivo governamental para fomentar escolhas saudáveis na alimentação desde o início da formação dos estudantes. Mesmo assim, não foram contemplados aspectos da alimentação em instituições de ensino superior. Identifica-se, contudo, a importância de serem instituídas medidas para melhorar os hábitos alimentares de universitários.

Embora diversos métodos possam ser utilizados analisar os hábitos alimentares em nível individual, como diários alimentares, R24H e QFAs (BEZERRA; TOLEDO, 2003; FREIRE, 2000; USP/FSP/GAC, 2013; GONÇALVES; PECHANESKY; SLAVUTZKY, 2011), estes, muitas vezes, são extensos e exigem grande nível de colaboração dos indivíduos para preenche-los. Como eles normalmente dependem da realização de entrevistas ou da realização de tarefas/anotações por parte dos indivíduos em casa e no trabalho, demandam tempo considerável. Mesmo assim, apesar destas dificuldades, quando adequadamente conduzidos, trazem resultados fidedignos e bem específicos a cada caso.

Os dois instrumentos propostos (banner e ficha) são de uso conjunto e possibilitam analisar, de modo indireto, alimentos e bebidas consumidos por grupos de pessoas, distinguindo-se, assim, dos métodos tradicionais.

Destacam-se como vantagens: a não interferência nas preferências alimentares (porque as pessoas não precisam ser comunicadas sobre a coleta e análise dos resíduos); o fato de não precisarem de abordagens individualizadas que exigem grande nível de cooperação (entrevistas, aplicação de questionários, etc.); podem ser utilizados em espaços diversos de uso comum (como salas de aula, após atividades em grupo e em eventos), são de fácil entendimento e aplicação; permitem o rápido processamento das informações; podem subsidiar ações educativas direcionadas a públicos específicos.

Mesmo assim, foram identificadas as seguintes limitações dos instrumentos: os resultados (achados em termos de alimentos e bebidas consumidos) não podem ser individualizados; não é possível identificar quem consumiu ou bebeu os itens descartados; os achados podem ser super ou subestimados (a presença de embalagens não significa, necessariamente, que todas as unidades tenham sido consumidas na ocasião); referem-se apenas aos resíduos colocados nas lixeiras (há a possibilidade de embalagens serem guardadas em bolsos e pastas ou descartadas em outros espaços); demandam logística mais difícil (envolve coleta, armazenamento temporário e transportes); a coleta e quantificação precisam ser feitas o mais rápido possível, em função da provável presença de alimentos perecíveis; e, necessitam da colaboração de funcionários da limpeza (para armazenar adequadamente os resíduos).

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

Apesar destas limitações entende-se que os instrumentos apresentam importantes usos, uma vez que fornecem subsídios para o planejamento de ações educativas em saúde com vistas ao fomento da alimentação saudável; possibilitam diferentes tipos de análises (quantidade e qualidade dos alimentos e bebidas consumidos, podendo-se, inclusive, analisar as informações nutricionais dos rótulos; a transferência dos dados para programas como o Microsoft Excel® e a geração de estatísticas é simples e rápida; podem ser aplicados em diferentes tempos e intenções (antes, durante e após ações de educação em saúde, por exemplo, de modo a verificar mudanças e tendências nos hábitos alimentares); caso sejam oferecidas lixeiras de coleta seletiva, com os grupos definidos nos instrumentos, torna-se ainda mais fácil quantificar e analisar os resíduos; podem contribuir, inclusive, com a preservação do meio ambiente (em função da segregação e descarte adequado de resíduos); e, por fim, podem ser prontamente adaptados para outras análises, como é o caso dos grupos de alimentos apresentados no Guia Alimentar da População Brasileira (MS, 2014) (in natura ou minimamente processados; óleos, gorduras, sal e açúcar; processados; e ultraprocessados).

#### Considerações finais

A construção dos instrumentos propostos teve origem na observação da realidade, em função de experiências prévias sobre a importância da alimentação saudável para a prevenção das doenças não transmissíveis.

Considerando vantagens, desvantagens e potencialidades dos instrumentos construídos, o banner e a ficha, ambos intitulados “Quadro de análise dos alimentos consumidos”, defende-se seu uso para o planejamento de orientações e ações de educação em saúde, com vistas ao fomento da alimentação saudável, em âmbito coletivo.

Por se configurarem como alternativa aos métodos tradicionais (diário alimentar, R24H e QFAs), necessitam de adaptações e aprimoramentos. Para tanto, instiga-se a realização de novos estudos.

O caráter processual do estudo empreendido sugere que a articulação de pesquisa bibliográfica, de campo e do exercício da criatividade pode resultar em propostas que poderão se configurar em inovações, com potencial de impactar positivamente na promoção da saúde.

#### Referências

ABCD. Associação Brasileira de Colite Ulcerativa e Doença de Crohn. Sobre a Doença de Crohn. Disponível em: < <http://abcd.org.br/sobre-a-doenca-de-crohn/>>. Acesso em: 17 maio 2016.

BEZERRA, A. C. B.; TOLEDO, O. A. de. Nutrição, Dieta e Cárie. In: KRIGER, Léo (Org.) ABOPREV: Promoção de Saúde Bucal. São Paulo: Editora Artes Médicas, 1999. p. 2-26.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P.A. Metodologia Científica. São Paulo: Editora McGraw-Hill do Brasil, 1981.

CRUZ NETO, O. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: MINAYO, M.C.de S (Org.). Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade. Petrópolis: Editora Vozes, 1997, p.51-66.

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

FREIRE, M. C. M. Dieta, Saúde Bucal e Saúde Geral. In: BUISCHI, Y. de P. (Org.). Promoção de Saúde Bucal na Clínica Odontológica. São Paulo: Artes Médicas: EAPAPCD, 2000. p. 248-278.

FREIRE, M.C.M; CANNON, G; SHEIHAM, A. Análise das recomendações internacionais sobre o consumo de açúcares publicadas entre 1961 e 1991. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 28, n. 3, p. 228-237, 1994.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Editora Atlas, 2010.

GONÇALVES, F. A.; PECHANSKY, F.; SLAVUTZKY, S. M. B. Desenvolvimento de um Questionário de Frequência Alimentar (QFA-açúcar) para quantificar o consumo de sacarose. Revista HCPA, Porto Alegre, v. 31, n. 4, p. 428-436, 2011.

HANDEM, P. de C. et al. Correntes filosóficas. In: FIGUEIREDO, N. M. A. de (Org.). Método e metodologia na pesquisa científica. São Caetano do Sul: Yendis Editora, 2008. p. 21-51.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de Metodologia Científica. São Paulo: Editora Atlas, 1988.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria Interministerial Nº. 1.010/2006. Brasília: 2006.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar da População Brasileira, Brasília (DF): Ministério da Saúde, 2014.

PINTO, V. G. Açúcares – Suas Relações Epidemiológicas e Econômicas com a Cárie Dental. In: PINTO, V. G. Saúde Bucal Coletiva. São Paulo: Editora Santos, 2008. Cap. 14, p. 479-508.

ROSA, M. A. C. da. Abuso e dependência de açúcares extrínsecos não lácticos : desenvolvimento de um instrumento diagnóstico e verificação de dependência de uma amostra de obesos e não obesos da cidade de Porto Alegre. 2005. 183 f. Dissertação (Mestrado em Odontologia na área de Saúde Bucal Coletiva) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

ROSA. M. A. C; Dependência de Açúcares: investigação dos critérios de dependência do DSM-IV adaptados para açúcar de adição. 2011. 165 f. Tese (Doutorado Odontologia na área de Saúde Coletiva) – Faculdade de Odontologia da Universidade Federal de Minas Gerais, Minas Gerais, 2011.

SANTOS, I. E. dos. Manual de métodos e técnicas de pesquisa científica. Niterói: Impetus, 2005.

SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2007.

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. Faculdade de Saúde Pública. Grupo de Pesquisa de Avaliação do Consumo Alimentar. Questionário de Frequência Alimentar Adultos, 2013. Disponível em: <<http://www.gac-usp.com.br/resources/QFA%20-%202013.pdf>>. Acesso em: 15 maio 2016.

VASCONCELOS, E. M. Complexidade e Pesquisa Interdisciplinar: epistemologia e metodologia operativa. Petrópolis: Editora Vozes, 2002.

ZAMBERLAN, L. et al. Pesquisa em ciências sociais aplicadas. Ijuí: Editora Unijuí, 2014.

WHO. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation, Geneva, 2003.

WHO. Health promotion. Disponível em: <<http://www.who.int/healthpromotion/conferences/previous/ottawa/en/#>>. Acesso em: 11 maio 2016.