



UNIVERSIDADE SALVADOR- UNIFACS

CURSO BACHAREL EM FARMÁCIA

MARLAN BRITO LIMA

ADULTERA O EM AMOSTRAS DE REQUEIJÃO MANTEIGA

ADULTERATION IN BUTTER CHEESE SAMPLES

FEIRA DE SANTANA-BA

2023

MARLAN BRITO LIMA

ADULTERAÇÃO EM AMOSTRAS DE REQUEIJÃO MANTEIGA

ADULTERATION IN BUTTER CHEESE SAMPLES

Trabalho apresentado ao curso de Farmácia
pela Universidade Salvador, como critério de
avaliação para conclusão da disciplina
Trabalho de Conclusão de Curso.

Orientador(a): Prof^a Dr^a. Anny Carolinny Tigre
Almeida Chaves

FEIRA DE SANTANA-BA

2023

MARLAN BRITO LIMA

ADULTERAÇÃO EM AMOSTRAS DE REQUEIJÃO MANTEIGA

Trabalho de Conclusão de Curso, curso de farmácia, UNIFACS - Universidade Salvador,
para aquisição de título em Bacharelado em Farmácia.

Anny Carolinny Tigre Almeida Chaves

Doutora em Biotecnologia- Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS).
Universidade Salvador (UNIFACS).

Mariana Gonçalves de Oliveira

Bacharel em Farmácia - Universidade Salvador (UNIFACS).

Lorena Silva Matos Andrade

Mestre em Ciências Farmacêuticas- Universidade Estadual de Feira de
Santana (UEFS).Universidade Salvador (UNIFACS).

20 Junho de 2023

Dedico meu trabalho a Deus e a todos que se mostraram presentes a fim de colaborar em meu crescimento pessoal e profissional, em especial minha orientadora Anny Tigre.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por ter me dado saúde e forças para superar todas as dificuldades encontradas ao longo da graduação.

O agradecimento especial vai a todos aqueles que fazem parte da minha família em especial minha mãe, que mesmo não estando presente ao meu lado, ligava sempre, como forma de apoio, a meus irmãos pela confiança dada a mim. Agradeço também a Sara Reis e Juciara Cerqueira, minhas grandes amigas por todo apoio e por se mostrar sempre presente, a Rosangela e César por todo apoio dado durante minha permanência em Feira de Santana. Aos meus amigos e colegas de turma por embarcarem nessa viagem transformadora e cheia de aprendizados.

Um agradecimento especial para minha professora/Orientadora e grande amiga Anny Tigre, gratidão por se fazer tão presente durante toda essa trajetória, desde o início esteve sempre nos aconselhando e nos dando direção para ser um profissional de excelência. A coordenadora Daniele e aos professores da Universidade Salvador por colaborar para o meu crescimento pessoal e profissional durante a graduação.

Somos feitos de ciclos. Assim como o mundo gira e o dia vira noite e a noite vira dia, estamos em constante mudança. Somos marés, somos luas. Fases boas e bonitas, fases tristes e complicadas- esteja preparado para tudo.

(Diego vinicius)

RESUMO

Objetivos: Este trabalho tem como objetivo analisar possíveis adulterações por adição de amido no requeijão de manteiga comercializado na cidade de Feira de Santana-BA.

Métodos: Trata-se de uma pesquisa qualitativa realizada através de determinação físico-química utilizando lugol como indicador de reação química. Um teste muito utilizado para detectar a presença de amido é a reação com iodo, que utiliza lugol (uma mistura de iodo e iodeto de potássio).

Resultados: Na análise qualitativa de identificação de amido em requeijão manteiga, das 07 amostras avaliadas, todas apresentaram resultados positivos para o teste de adulteração através da adição de amido. Dessa forma, a detecção de amido em amostras de requeijão manteiga indica fraude, visto que seus fabricantes omitem a adição de amido em sua composição. **Conclusão:** Portanto, as amostras analisadas neste estudo apresentaram adição de amido, indicando o não cumprimento das normas vigente. Diante, reforça-se a importância das análises de alimentos, pois, além de compreender as propriedades dos alimentos, também é possível detectar adulterações nesses alimentos e prevenir práticas fraudulentas, garantindo assim a proteção dos consumidores.

Palavras-chave: requeijão, amido, Fraude.

ABSTRACT

Objective: This work aims to analyze possible adulterations by the addition of starch in cream cheese marketed in the city of Feira de Santana-BA. **Methods:** This is a qualitative research carried out through physical-chemical determination using lugol as an indicator of chemical reaction. A widely used test to detect the presence of starch is the reaction with iodine, which uses lugol (a mixture of iodine and potassium iodide). **Results:** In the qualitative analysis of starch identification in butter cream cheese, of the 07 evaluated samples, all showed positive results for the adulteration test through the addition of starch. In this way, the detection of starch in samples of curd cheese indicates fraud, since their manufacturers omit the addition of starch in their composition. **Conclusion:** Therefore, the samples analyzed in this study showed the addition of starch, indicating non-compliance with current regulations. Therefore, the importance of food analysis is reinforced, since, in addition to understanding the properties of foods, it is also possible to detect adulterations in these foods and prevent fraudulent practices, thus ensuring the protection of consumers.

Keywords: cream cheese, starch, Fraud.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Resultados das análises físico-químicas para detecção qualitativa de amido	14
--	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

IN - Instrução Normativa

BA- Bahia

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

IFPB- Instituto Federal da Paraíba

PB- Paraíba

RIISPOA- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
2. METODOLOGIA	13
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	13
4. CONCLUSÃO	16
REFERÊNCIAS.....	17
ANEXOS.	21

1. INTRODUÇÃO

Uma das principais economias do Brasil é a cadeia produtiva do leite, sendo esta responsável por uma grande geração de empregos e renda¹(2020). De acordo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura, o Brasil é o terceiro maior produtor de leite, ficando apenas atrás dos Estados Unidos e da Índia ²(2019).

Segundo Pellegrini *et al* ³(2012), o leite é um alimento nutritivo, o qual contém lipídios, proteínas e carboidratos que variam de acordo com a espécie do animal, a alimentação e o manejo. O leite também tem em sua composição uma grande quantidade de água, sendo o constituinte mais abundante, além de pequenas quantidades de minerais e outros derivados solúveis que são provenientes diretamente do plasma sanguíneo³(2012).

Os derivados de laticínios são oriundos de creme que usam leite como seus principais elementos em sua composição, incluindo fluidos pasteurizados ou esterilizados, o leite desnatado, a manteiga, o creme de leite, os queijos, a ricota, o leite condensado, o requeijão, o iogurte, os doces e as bebidas lácteas ³(2021).

De acordo com Cavalcante *et al.*⁴(2019), no norte e nordeste do Brasil, o queijo tem várias denominações, como queijo de manteiga, requeijão sertão, requeijão do nordeste e requeijão do Norte ou requeijão de manteiga, o qual é originário do Brasil e é popular nessas regiões.

As receitas de requeijão variam devido à falta de padronização no processo de fabricação, sendo na maioria das vezes baseada na experiência passada de geração em geração, que modifica a técnica e incorpora ingredientes que normalmente não são adequados para o produto e, portanto, podem levar à sua descaracterização⁵.(2018) De acordo com portaria nº 359 de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA, entende-se por Requeijão ou Requesón (agora apenas chamado de Requeijão) é o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite ou manteiga ou gordura anidra de leite.⁶(2023). As adulterações de alimentos sempre constituíram em uma questão de investigação, especialmente devido a atenção à segurança alimentar e à saúde pública. Os cuidados devem ser realizados desde o início da produção na propriedade rural,

chegando até o consumo, passando pelo transporte, o beneficiamento e a comercialização, pois os alimentos podem estar sujeitos as adulterações de forma intencional, comprometendo a qualidade do produto⁷(2018).

Nesse contexto, ao longo do tempo, diversos estudos mostraram que os produtos lácteos vêm sendo adulterados há décadas de diversas formas, inclusive através da adição de água, soro de leite, retirada de ingredientes, mistura de leites de diversos tipos e adição de coagulantes⁸ (1997). Diante disso, este trabalho teve como objetivo analisar possíveis adulterações por adição de amido no requeijão de manteiga comercializado na cidade de Feira de Santana - Bahia.

2. METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa realizada através de determinação físico-química. As amostras foram obtidas no comércio de Feira de Santana (BA), constituindo um total de 07 amostras, adquiridas em diferentes laticínios, as mesma encontravam-se sem rotulagem ou qualquer outra informação sobre sua tabela nutricional ou ingredientes usado em sua fabricação.

Para verificar as fraudes, relacionadas à adição do amido, o requeijão de manteiga seguiu a metodologia proposta por Cassimiro *et al.*¹¹ (2006), assim, para o procedimento foi adicionado 10 gramas da amostra de requeijão manteiga em um béquer, no qual foram adicionados 50 mL de água destilada. Essa mistura foi aquecida até a ebulição no banho maria. Em seguida, a amostra foi resfriada e duas gotas da solução de Lugol foram adicionadas, logo a coloração resultante foi observada a olho nu. No teste positivo, o amido reage com o iodo e forma uma coloração azul¹ (2006).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997¹³ requeijão de manteiga é aquele obtido pela fusão prolongada com agitação de uma mistura de manteiga e massa de coalhada de leite integral, semidesnatado ou desnatado, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias. Na análise qualitativa de identificação de amido em requeijão manteiga, das 07 amostras avaliadas, todas apresentaram resultados positivos para o teste de adulteração, ou seja, mostraram-se com adição de amido (Tabela 1).

Esses resultados sugerem que a prática é generalizada, tornando óbvia a fraude por adulteração. Vale destacar que quando em sua fabricação for utilizado outras especiarias de origem não láctea, o requeijão deve denominar-se requeijão de manteiga com amido ou algum outro condimento, em sua rotulagem¹⁴ (2020).

Dessa forma, a detecção de amido em amostras de requeijão manteiga indica fraude, o que demonstra que os consumidores podem estar expostos a produtos de baixa qualidade, visto que seus fabricantes omitem a adição de amido em sua composição¹⁴ (2020). Embora o amido não seja prejudicial à saúde dos consumidores, sua presença não faz parte da tecnologia de fabricação do produto, portanto sua adição refere-se a uma fraude econômica, pois há substituição de matérias-primas por substâncias de baixo valor agregado¹⁵(2014).

TABELA 1: Resultados das análises físico-químicas para detecção qualitativa de amido.

AMOSTRA	RESULTADO
Nº1	DETECTADO
Nº2	DETECTADO
Nº3	DETECTADO
Nº4	DETECTADO
Nº5	DETECTADO
Nº6	DETECTADO
Nº7	DETECTADO

Fonte: Autor, 2023.

Através dos resultados obtidos, pode-se comprovar que as amostras de requeijão manteiga analisadas não apresentam-se em conformidade de acordo com a Normativa nº68, de 12 de dezembro de 2006, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a qual oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos. De acordo com Abreu *et al.*¹⁶ (2020), faz-se necessário melhorias no processo de fabricação do requeijão, além de uma avaliação mais rigorosa por parte dos órgãos fiscalizadores para verificação das adulterações desses produtos em todo território nacional. Um estudo realizado por Nóbrega *et al.*¹⁷ (2019), com estudantes de graduação de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal da Paraíba (IFPB), com o objetivo de

analisar a presença de amido em queijos de manteiga comercializados em Sousa-Paraíba-PB, detectou que das 10 (dez) amostras de queijo analisadas, 30% continham presença de amido em sua composição, sendo evidenciado pela presença da cor azul resultante da aplicação da substância indicadora Lugol, constatando assim a presença de fraude em alguns queijos de manteigas comercializados na região.

Nos estudos realizados por Duarte *et al.*¹⁸ (2006), onde foram avaliadas 120 amostras de queijos ralados, seis amostras mostraram reação positiva para a presença de amido. Em uma pesquisa feita por Abreu *et al.*²⁰ (2020) foram analisadas 06 amostras de requeijão manteiga de regiões distintas com 03 lotes diferentes, totalizando 18 amostras de requeijão manteiga. Na identificação qualitativa de amido, das seis amostras analisadas, somente uma apresentou resultado negativo para o teste, ou seja, sem adição de amido. Esses resultados mostram que a prática de adição de amido é comum, o que deixa evidente a realização de fraude por adulteração²⁰(2020).

Em contrapartida, Silva²² (2019) ao analisar 06 amostras distintas de requeijão, verificou que 100% das amostras analisadas demonstraram resultados negativos para o teste de adulteração com amido. Gomes *et al.*¹⁹ (2015) obteve resultado semelhante em sua pesquisa, onde não foi observada adulteração nas amostras analisadas.

As fraudes e falsificações de produtos alimentícios são antigas. Em 1916, por exemplo, foi relatado pelos jornais o caso da Cervejaria Paulistana, que estava utilizando arroz para a elaboração da cerveja, ao invés de cevada. De acordo com Brinkmann²¹ (2017), mesmo naquela época, a imprensa já chamava a atenção para as fraudes alimentares, tanto em relação aos prejuízos econômicos, quanto para as ameaças em saúde pública.

4. CONCLUSÃO

Pode-se concluir que a detecção de adulteração do amido em requeijão usando a solução de Lugol é um método de detecção qualitativa simples e eficaz. Sendo assim, as amostras analisadas nesta pesquisa mostraram-se positivas para adição de amido, indicando não conformidade com a legislação supracitada. A atuação do farmacêutico na indústria de alimentos também abrangerá o controle de qualidade, produção e análises de alimentos. A partir disso, reforça-se a importância da análise de alimentos, que, além de permitir entender as propriedades

dos produtos alimentícios, permite detectar adulterações e prevenir fraudes nesses alimentos, garantindo assim a proteção do consumidor. De acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), todos os produtos de origem animal que são entregues ao comércio deve ser identificado por uma etiqueta registrada, além da necessidade de conter embalagem ou recipiente que proporcione a proteção necessária, características e condições específicas do produto.

REFERÊNCIAS

1. Rocha, D.T; Carvalho, G. R; Resende, C.J; Cadeia produtiva do leite no Brasil: produção primária; EMBRAPA. Juiz de Fora MG Agosto, 2020.
2. Fao - Food and Agriculture Organization of the United Nations. FAO STAT – Livestock Primary. Roma, Italy, 2019. Disponível em: . Acesso em: 28 abril. 2023.
3. Pellegrini, L. G. de, et al. Características físico-químicas de leite bovino, caprino e ovino. Synergimus Scyentifica, n. 1, v. 7, 2012.
4. Pellegrini, L. G. de, et al. Características físico-químicas de leite bovino, caprino e ovino. Synergimus Scyentifica, n. 1, v. 7, 2012.
5. Rocha, D.T; CARVALHO, G. R; RESENDE, C.J; Cadeia produtiva do leite no Brasil: produção primária; **EMBRAPA**. Juiz de Fora MG Agosto, 2020.
6. Cavalcante, Antonio Belfort Dantas; DA COSTA, José Maria Correia. Padronização da tecnologia de fabricação do queijo manteiga. Revista Ciência Agronômica, v. 36, n. 2, p. 215- 220, 2019. Acesso em: 25 de abril de 2023.
7. Leite, Antonio Iranaldo Nunes. Autenticidade do queijo de manteiga do Seridó por espectroscopia no infravermelho / Antonio Iranaldo Nunes Leite. 2018.
8. BRASIL Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento- regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de requeijão ou requesón portaria n º 359, de 4 de setembro de 1997.
9. Furtado, M. A. M. Palestra: Fraudes em leite de consumo; I Simpósio de Qualidade do Leite e Derivados UFRRJ- Seropédica, RJ – 16 a 19 de agosto de 2010. Disponível em: <https://r1.ufrrj.br/simleite/Marco%20Furtado.pdf>.

10. Dias, Sabrina da Silva; LOBATO, Verônica; VERRUMA-BERNARDI, Marta Regina
Metodologias para identificar adulteração em queijos produzidos com leite de diferentes espécies de animais. *Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso)*, v. 68, n. 3, p. 327- 333, 2009. Acesso em: 25 de abril de 2023.
11. Cassimiro, L. M.; SOUZA, R. L.; BRAGA, R. A.; LIMA FILHO, J. A. Aula prática para detecção da presença ou não de amido em dois tipos de queijos comercializados na Feira Central de Campina Grande-PB. In: *Anais do II Congresso Nacional de Educação (II CONEDU)*. Campina Grande-PB, 2015.
12. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos. Instrução Normativa nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*. Brasília, 14 de dezembro de 2006. Acesso em; 20 de Abril de 2023.
13. BRASIL Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento- regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de requeijão ou requesón PORTARIA N ° 359, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997.
14. Abreu, Miguel Teixeira de Oliveira; Silva, Antônio Carlos Batista da. Detecção de fraude e avaliação físico-química no requeijão de manteiga. São Cristóvão, 2020. Monografia (Graduação em Farmácia) – Departamento de Farmácia, Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2020.
15. Teixeira, Matheus Valadares et al. Detecção Da Presença de Amido em Queijos do Tipo Prato e Mozzarella Presence Detection Of Starch In Mozzarella And “Prato” Cheeses. *Science In Health* maio-ago, v. 5, n. 2, p. 79-85, 2014.
16. Abreu, Miguel Teixeira de Oliveira; Silva, Antônio Carlos Batista da. Detecção de fraude e avaliação físico-química no requeijão de manteiga. São Cristóvão, 2020. Monografia (Graduação em Farmácia) – Departamento de Farmácia, Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2020.

17. Grazielly Mirelly Sarmiento Alves da Nobrega, análise da presença de amido em queijos de manteiga comercializados em sousa-PB. Em: V Encontro Nacional da Agroindústria; Bananeiras.Paraíba.Brazil.Campinas Galoá; 2019. Disponível em: <https://proceedings.science/enag/enag-2019/papers/analise-da-presenca-de-amido-em-queijos-de-manteiga-comercializados-em-sousa-pb?lang=pt-br>
18. Duarte, A. M.; Cruz, A. G. Sant'ana A. S.; Barbin, D. F. Incidência de amido em queijo parmesão ralado. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*, v. 61, n. 353, p. 16-18, 2006.
19. Gomes, F. D. *et al.* Avaliação da composição química em queijo parmesão comercializado em Paranaíba – Paraná. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 70, n. 4, p. 185-191, 2015. DUARTE, A. M.; CRUZ, A. G. SANT'ANA A. S.; BARBIN, D. F. Incidência de amido em queijo parmesão ralado. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 61, n. 353, p. 16-18, 2006.
20. Abreu, Miguel Teixeira de Oliveira; Silva, Antônio Carlos Batista da. Detecção de fraude e avaliação físico-química no requeijão de manteiga. São Cristóvão, 2020. Monografia (Graduação em Farmácia) – Departamento de Farmácia, Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2020.
21. Brinkmann, Sören. “Guerra aos envenenadores do povo!” Os inícios da regulação de alimentos em São Paulo e no Rio de Janeiro, 1889-1930. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.24, n.2, abr.-jun. 2017, p.313331
22. SILVA, R. Avaliação físico-química de adulteração em amostras de requeijão: método qualitativo para detecção de amido. 2019. 13 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Farmácia) – Faculdade Pernambucana de Saúde-FPS, Recife, 2019.
23. Silva, R. Avaliação físico-química de adulteração em amostras de requeijão: método qualitativo para detecção de amido. 2019. 13 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Farmácia) – Faculdade Pernambucana de Saúde-FPS, Recife, 2019.

24. Shie, g.; viotto, w.; karaziack, c.; barth, a.; fontanesi, L. Influência do tipo de amido na textura e derretimento de requeijão culinário. Revista dos Trabalhos de Iniciação Científica da UNICAMP, Campinas, SP, n. 27, p. 1–1, 2019. Acesso em: 26 de Maio de 2023.

25. Moreno, I. et al. Impacto da qualidade da matéria-prima no produto final. In: Van Dender, A. G. F. Requeijão cremoso e outros queijos fundidos: tecnologia de fabricação, controle do processo e aspectos de mercado. São Paulo: Fonte Comunicações, 2006. Acesso em: 17 de abril de 2023.

ANEXO- Normas específicas da revista

Revista
SAÚDE.COM The Journal

[ATUAL](#) [ARQUIVOS](#) [NOTÍCIAS](#) [SOBRE ▾](#)

INÍCIO / [Submissões](#)

Submissões

O cadastro no sistema e posterior acesso, por meio de login e senha, são obrigatórios para a submissão de trabalhos, bem como para acompanhar o processo editorial em curso. [Acesso](#) em uma conta existente ou [Registrar](#) uma nova conta.

Condições para submissão

Como parte do processo de submissão, os autores são obrigados a verificar a conformidade da submissão em relação a todos os itens listados a seguir. As submissões que não estiverem de acordo com as normas serão devolvidas aos autores.

✓	A contribuição é original e inédita, e não está sendo avaliada para publicação por outra revista; caso contrário, deve-se justificar em "Comentários ao editor".
✓	O arquivo da submissão está em formato Microsoft Word, OpenOffice ou RTF.
✓	URLs para as referências foram informadas quando possível.
✓	O texto está em espaço 1,5; usa fonte calibri de 12-pontos; emprega itálico em vez de sublinhado (exceto em endereços URL); as figuras e tabelas estão inseridas no texto, não no final do documento na forma de anexos.
✓	O texto segue os padrões de estilo e requisitos bibliográficos descritos em Diretrizes para Autores , na página Sobre a Revista.
✓	A identificação de autoria da submissão foi removida do arquivo e da opção Propriedades no Word, garantindo desta forma o critério de sigilo da revista, caso submetido para avaliação por pares (ex.: artigos), conforme as instruções disponíveis em Assegurando a avaliação pelos pares cega .

Diretrizes para Autores

1 PREPARAÇÃO DO MANUSCRITO

1.1 Idioma: serão aceitas contribuições em português, com o respectivo resumo nas línguas portuguesa e inglesa.

1.2 Especificações gerais: o artigo deve conter o máximo de laudas dependendo do tipo de trabalho, isso incluindo referências e ilustrações. O artigo deverá ser estruturado com os seguintes itens: folha de rosto (apenas título em português e inglês), resumo/abstract, introdução, métodos, resultados, discussão, conclusão, referências. Artigos de natureza qualitativa podem juntar os itens Resultados e Discussão ou apresentarem nomeações específicas dos itens, mas respeitando a lógica estrutural de artigos científicos. Todos os itens devem ser iniciados em uma nova página.

Seções:

1. **Artigos de revisão**- revisão crítica da literatura sobre temas pertinentes à saúde (máximo de 20 laudas);
2. **Artigos originais**- resultado de pesquisa de natureza empírica, experimental ou conceitual (máximo de 20 laudas);
3. **Relato de experiência** - Apresentação de uma experiência vivida (máximo de 10 laudas);
4. **Notas** - nota prévia, relatando resultados parciais ou preliminares de pesquisa (máximo de 10 laudas);
5. **Resenhas**- resenha crítica de livro relacionado ao campo temático da RSC, publicado nos últimos dois anos (máximo de 10 laudas);
6. **Cartas** - crítica a artigo publicado em fascículo anterior de CSP ou nota curta, relatando observações de campo ou laboratório (máximo de 8 laudas);
7. **Ponto de Vista** - com o objetivo de expressar a opinião sobre assunto pertinente à Saúde devendo conter: resumo, abstract, introdução, tópicos de discussão, considerações finais e referências bibliográficas. O número de referências bibliográficas não deverá exceder a 15 (máximo de 10 laudas).

1.2.1 Juntamente com o manuscrito deve ser enviado como documento suplementar a declaração da existência ou não de conflitos de interesses

(Link:https://drive.google.com/file/d/1MebXkqMGLWYeN_5VOPuQIWJJoVKbfsD/view) e a declaração de transferência dos direitos autorais

(Link:<https://drive.google.com/file/d/1PkeWfzSfZfzTJ1qD0Y80VW0CxGklz1d/view>).

1.3 Formatação

a) Título em português e inglês: centralizado, negrito, fonte Calibri, tamanho 14, letras em CAIXA ALTA. Duas linhas após especificar o título em língua inglesa com a mesma formatação;

b) Autores/Filiação: Em se tratando de artigos que deverão passar pela avaliação por pares, todos os dados dos autores, bem como qualquer informação que os identifique deverão ser informadas somente no local indicado pelo sistema, **NÃO devendo portanto estar contidas no arquivo de texto submetido**, garantindo desta forma o critério de sigilo da revista conforme as instruções a seguir:

Os autores do documento devem excluir do texto nomes, substituindo com "Autor" e o ano em referências e notas de rodapé, em vez de nomes de autores, título do artigo, etc. Em documentos do Microsoft Office, a identificação do autor deve ser removida das propriedades do documento (no menu Arquivo > Propriedades), iniciando em Arquivo, no menu principal, e clicando na sequência: Arquivo > Salvar como... > Ferramentas (ou Opções no Mac) > Opções de segurança... > Remover informações pessoais do arquivo ao salvar > OK > Salvar.

c) Autores/Quantidade: Será respeitada a quantidade máxima de cinco autores(as) por artigo. Em caso excepcional será avaliada a possibilidade da adição de mais autores(as) conforme a justificativa apresentada.

d) Órgãos e instituições financiadoras: quando for o caso, citar apenas no local indicado pelo sistema, **NÃO devendo portanto estar contidas no manuscrito submetido**.

1.3.1 Resumo

Todos os artigos submetidos à Revista Saúde.Com, com exceção das contribuições enviadas às seções Resenha ou Cartas, deverão ter resumo na língua portuguesa e em inglês.

a) O resumo deverá ser confeccionado em parágrafo único, contendo o texto para Objetivos, Métodos, Resultados e Conclusões. Porém, não mencionar no resumo os itens que compõem a estrutura do manuscrito.

b) Resumo em português: conterà no máximo de 1500 caracteres com espaço e três a seis palavras-chave de acordo com os Descritores em [Ciências da Saúde - DECS](#).

c) Resumo em inglês (abstract): será a tradução do resumo em português para língua inglesa e conterà três a seis palavras-chave (keywords) correspondente ao descritor em português e de acordo com [Medical Subject Headings – MESH](#).

1.3.3 Introdução, métodos, resultados, discussão, conclusões, agradecimentos:

a) Corpo: o manuscrito deve ser apresentado em folha A4, margem superior, inferior, direita e esquerda iguais a 2,5 cm. O texto deve possuir espaço 1,5 (entrelinhas), fonte Calibri, tamanho 12. Numerados no canto superior direito.

b) Observações: notas de rodapé e anexos não serão aceitos.

1.3.4 Colaboradores

Deverão ser especificadas, apenas via sistema, as pessoas, organizações, ou serviços que contribuíram para o conteúdo ou ofereceram apoio financeiro ou logístico para o trabalho apresentado na submissão.

1.3.5 Referências

As referências citadas deverão ser listadas ao final do artigo, em ordem numérica, seguindo **FIELMENTE** as normas gerais do estilo Vancouver originais. Devem ser numeradas (por números arábicos sobrescritos) de forma consecutiva de acordo com a ordem em que aparecem os autores que forem sendo citados no texto e listadas ao final do artigo na seção *Referências*.

Exemplo

1) Na visão de Pereira³ os modos de conduzir a vida permeiam várias instâncias dentro de um contexto social.

2) Os modos de conduzir a vida são traçados nas várias instâncias dentro de um contexto social³.

Com relação as referências citadas somente em tabelas e figuras devem ser numeradas a partir do número da última referência citada no texto. Quando a citação e/ou referências forem trabalhadas com auxílio de algum software (EndNote®, Reference Manage®, Zotero, etc.) transformar as citações e referências em texto.

Lembrando que a veracidade das informações contidas na lista de referências é de responsabilidade do(s) autor(es). Para tanto, leia atentamente os exemplos no **anexo 1**.

1.4 Ilustrações

1.4.1 Informações Gerais

Os seguintes tipos de ilustrações serão aceitos: gráficos, mapas, fotografias, organogramas, fluxogramas e tabelas. Todas as ilustrações devem possuir um título e serem enviadas em formato de alta qualidade (ver item 1.4.2). Não incluir as ilustrações no corpo do texto. Deve-se especificar, no corpo do manuscrito, a ilustração que será incluída como no exemplo:

Exemplo

<inserir figura 3> e/ou

<inserir mapa 1>

As ilustrações devem ser enviadas em arquivos separados. Os nomes dos arquivos das ilustrações deverão corresponder ao proposto no manuscrito. Exemplo: (...) Como visto na tabela 1(..). O arquivo da tabela 1 será nomeado como tabela1.wmf (neste exemplo um arquivo Windows Metafile).

1.4.2 Gráficos, Mapas, Fotografias, Organogramas e Fluxogramas

Formatos de arquivos aceitos:

1. Gráficos Mapas Windows Metafile (WMF);
2. Microsoft Excel (XLS/XLSX);
3. Open Document Spreadsheet (ODS);
4. Windows Metafile (WMF);
5. Encapsuled PostScript (EPS);
6. Scalable Vectorial Graphics (SVG);
7. Fotografias, Organogramas e Fluxogramas Tagged Image File Format (TIF/TIFF);
8. Joint Photographic Experts Group (JPEG / JPG);
9. Bitmap (BMP);
10. Formato vetorial incluído nos seguintes formatos de arquivos: Microsoft Office Word (DOC/DOCX);
11. Rich Text Format (RTF);
12. Open Document Text (ODT);
13. Windows MetaFile (WMF);
14. Incluem as imagens de satélite. Resolução mínima de 300dpi (pontos por polegada) e tamanho mínimo de 17,5cm.

1.4.3 Tabelas

O número máximo de tabelas e/ou figuras deverá ser de cinco.

Artigos originais

Resultado de pesquisa de natureza empírica, experimental ou conceitual (máximo de 20 laudas)

Artigos de revisão

Revisão crítica da literatura sobre temas pertinentes à saúde (máximo de 20 laudas)

Ponto de vista

Com o objetivo de expressar a opinião sobre assunto pertinente à Saúde devendo conter: resumo, abstract, introdução, tópicos de discussão, considerações finais e referências bibliográficas. O número de referências bibliográficas não deverá exceder a 15 (máximo de 10 laudas).

Relato de experiência

Inclui descrições de experiências acadêmicas ou assistenciais ou de extensão (máximo 10 laudas)

Estudo de caso

Sua estrutura deve seguir a de trabalhos em geral, o resumo não deve conter mais que 250 palavras (máximo de 10 laudas).

Notas

nota prévia, relatando resultados parciais ou preliminares de pesquisa (máximo de 10 laudas).

Resenhas

resenha crítica de livro relacionado ao campo temático da RSC, publicado nos últimos dois anos (máximo de 10 laudas).

Cartas

crítica a artigo publicado em fascículo anterior de CSP ou nota curta, relatando observações de campo ou laboratório (máximo de 8 laudas).

Ponto de Vista

com o objetivo de expressar a opinião sobre assunto pertinente à Saúde devendo conter: resumo, abstract, introdução, tópicos de discussão, considerações finais e referências bibliográficas. O número de referências bibliográficas não deverá exceder a 15 (máximo de 10 laudas).

Declaração de Direito Autoral

Os autores assinados transferem todos os direitos autorais deste artigo para a Edições UESB, caso o mesmo seja publicado na Revista Saúde.Com. Os autores-assinados garantem que o artigo é original (não foi publicado previamente), não infringe qualquer direito autoral ou outro direito de propriedade de terceiros e não está sendo avaliado para publicação em outro periódico. Nota: Além de concordar com este termo no momento da submissão, um documento, de acordo com este [modelo](#), com a assinatura de todos os autores incluídos no sistema deve ser submetido como documento suplementar junto com a Divulgação de potencial conflito de interesses ([modelo](#)).

O artigo aceito para publicação será licenciado sob uma Licença da Creative Commons Atribuição (CC-BY) que permite que outros compartilhem o trabalho desde que seja dado o reconhecimento da autoria e publicação inicial da obra nesta revista.

Política de Privacidade

Os nomes e endereços informados nesta revista serão usados exclusivamente para os serviços prestados por esta publicação, não sendo disponibilizados para outras finalidades ou a terceiros.