



**Centro de Ciências da Saúde
Curso de Nutrição**

**Ações de Vigilância Alimentar e Nutricional em um Restaurante
Universitário do Recôncavo da Bahia**

Carlos Magno Damasceno Reis

Trabalho de conclusão de curso apresenta
do à banca examinadora em formato de ar
tigo, como requisito parcial para conclusão
do curso de Graduação em Nutrição da
Universidade Federal do Recôncavo da
Bahia, orientado pela docente Msc. Gizane
Ribeiro de Santana.

**Santo Antônio de Jesus, Bahia
Outubro de 2013**

Ações de Vigilância Alimentar e Nutricional em um Restaurante Universitário do Recôncavo da Bahia.

Food and Nutrition Surveillance activities in a University Restaurant of the Recôncavo da Bahia.

Reis, C. M. D.¹; Santana, G. R.²

¹Estudante do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

²Mestre em Saúde, ambiente e trabalho e Nutricionista, pela Universidade Federal da Bahia, Professora Assistente da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Resumo

OBJETIVO: O presente estudo objetivou analisar a existência de ações de Vigilância Alimentar e Nutricional em um Restaurante Universitário de um município do Recôncavo da Bahia.

MÉTODOS: Foi realizado um estudo tipo corte transversal observacional e participativo. As informações foram colhidas entre os meses de julho e agosto de 2013 e como instrumento de coleta, elaborou-se um roteiro denominado Questionário de Avaliação de Vigilância Alimentar e Nutricional.

DISCUSSÃO: O restaurante universitário investigado funcionava diariamente com oferta de três refeições/dia (desjejum, almoço e jantar) tendo como público alvo, estudantes. Em relação à produção das refeições, não existiam no restaurante, *per capita* registrado e fichas técnicas das preparações, instrumentos que facilitaríamos a elaboração do cardápio. Na elaboração desse, eram utilizados como parâmetro, cardápios pré-existentes no serviço. O perfil nutricional de trabalhadores e usuários eram desconhecidos, além disso, não há registro de atividades educativas ou campanhas de educação alimentar e nutricional para a coletividade. Ressalta-se que é responsabilidade do nutricionista, contribuir para promover, preservar e recuperar a saúde do homem, assumindo como princípio básico, o bem-estar do indivíduo e da coletividade. As observações do estudo revelaram que ações de vigilância alimentar e nutricional no restaurante eram restritas, e quando executadas não possuem foco na saúde e nutrição. Destaca-se que tais ações no contexto da Unidade de Alimentação e Nutrição devem ser planejadas e aplicadas rotineiramente com vistas a promover a saúde e segurança alimentar dos usuários atendidos.

Palavras chave: Vigilância Nutricional, Alimentação Coletiva, Restaurante Universitário.

Abstract

Objective: Analyze the existence of stocks of Food and nutritional Surveillance in a University Restaurant of a municipality of Recôncavo of Bahia. METHODS: we conducted a observational study and participatory type cross-section. The information was collected between the months of July and August 2013 and as a tool for collecting, devised a script called assessment questionnaire on food and nutritional surveillance. DISCUSSION: currently the University restaurant works every day and provides three meals a day (breakfast, lunch and dinner) having as target audience, students of the institution. In relation to the production of the meals, the restaurant does not exist “*per capita*” registered, which would facilitate the preparation of the menu, were also not found datasheets preparations. In preparing the menu, is used as a parameter, pre-existing menus on the service. The nutritional profile of workers and users are unknown. It is the responsibility of the nutritionist, contribute to promote, preserve and recover the health of man, and, as a basic principle, the well-being of the individual and the collective. It should be noted also that there are no records of educational activities or food and nutrition education campaigns for collective or employees. It was possible to observe that in spite of this trying to fit the suggested recommendations for the correct application of the food and nutritional surveillance, are still few actions performed by the restaurant investigated. Actions in health promotion and nutritional surveillance in the context of UAN should be planned and applied routinely and not only one-off form.

Keywords: Nutritional Surveillance, collective feeding, University Restaurant.

Introdução

A interação entre alimentação e saúde é um assunto estudado desde a antiguidade. Aspectos terapêuticos da alimentação eram constantemente levados em consideração e este fato com o decorrer do tempo recebeu o nome de Ciência da Nutrição Mazzini, 1998, p. 254¹.

A ciência da nutrição estuda o impacto que os alimentos causam diretamente na saúde das pessoas e assim busca por meio de uma alimentação adequada, individual ou coletiva, promover a saúde e evitar o surgimento de doenças Veiros, 2002².

Com o cenário persistente de desigualdades sociais, as autoridades do Brasil, a partir dos anos 60, passaram a se preocupar com a vigilância alimentar e nutricional. Para assegurar

nutrição (em especial desnutrição e obesidade) e dos impactos da transição nutricional, surgiu, em 1990, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).

O SISVAN corresponde a um sistema de coleta, processamento e análise contínua dos dados de uma população, possibilitando diagnóstico atualizado da situação nutricional, suas tendências temporais e também os fatores de sua determinação. É valioso instrumento de apoio às ações de promoção da saúde que o Ministério da Saúde oferece a população como um todo, visando melhorias e qualidade de assistência à população.

Num país com tantas diversidades e contrastes, a implantação e execução de práticas que visem à promoção à saúde, torna-se um grande desafio. No entanto, para que se possa atender e suprir de forma igualitária à população, faz-se necessário a construção de um sistema que permita conhecer e atender as peculiaridades, costumes e hábitos de todos ou de sua maioria. Espera-se que o SISVAN, uma vez adotado nos municípios brasileiros, possa contribuir para a melhoria do perfil de saúde e nutrição do país Nepomuceno, 2004³.

É responsabilidade do nutricionista, contribuir para promover, preservar e recuperar a saúde do homem, tendo ainda, como princípio básico, o bem-estar do indivíduo e da coletividade, no empenho da promoção da saúde, em especial quanto à assistência alimentar e nutricional CFN, 2004⁴.

Dentre as diversas áreas de atuação do nutricionista, as definidas pelo Conselho Federal de Nutrição (CFN) na resolução nº 200/98 são a alimentação coletiva, que incluem Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), creches e escolas, restaurantes comerciais, refeições convênio e empresas de comércio de cesta-básica.

Em suas definições e atribuições, a mesma resolução, especificamente na área de atuação em alimentação coletiva, atribui ao profissional a responsabilidade sobre o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), e, de maneira mais específica, enumeram diversas atividades que o nutricionista pode desenvolver em uma UAN.

Além dos aspectos relacionados à refeição, uma UAN objetiva satisfazer o usuário com o serviço oferecido. Isto engloba desde o ambiente físico, incluindo tipo, conveniência e condições de higiene de instalações e equipamentos disponíveis, até o contato pessoal entre funcionários da UAN e os clientes, nos mais diversos momentos conforme afirma Proença 2000⁵.

O quadro nutricional do país já revela, há mais de 15 anos, mudanças de padrão, indicando a coexistência de desnutrição, sobrepeso e obesidade nos diversos segmentos populacionais Nepomuceno, 2004³.

4

Assim cabe ao nutricionista enquanto promotor da saúde, contribuir para melhoria desse quadro por meio da oferta de refeições equilibradas nutricionalmente, com bom nível de sanidade, adequadas à população. Essa adequação deve procurar manter e/ou recuperar a saúde dos clientes, ademais buscar desenvolver hábitos alimentares saudáveis, amparados pela educação alimentar.

O referido estudo visou analisar a existência de Ações de Vigilância Alimentar e Nutricional no que diz respeito a importância da aplicabilidade da política de vigilância alimentar e nutricional em UAN, bem como ações dessa natureza, com vistas a minimizar ou sanar problemas que possam vir a surgir nesse contexto.

Objetivo

Analisar a existência de ações de Vigilância Alimentar e Nutricionais em um Restaurante Universitário de um município do Recôncavo da Bahia a partir de um instrumento proposto.

Método

Foi realizado um estudo do tipo corte transversal observacional e participativo em um Restaurante Universitário de um município do Recôncavo da Bahia. O local do estudo foi escolhido por conveniência tendo em vista a possibilidade de acompanhamento do serviço pelo pesquisador em um período diário. As informações foram colhidas entre os meses de julho e agosto de 2013 e como instrumento de coleta, elaborou-se um roteiro para coleta dos dados em campo denominado Questionário de Avaliação de Vigilância Alimentar e Nutricional (QAVAN) em UAN (APÊNDICE) que tomou por base, para sua elaboração, critérios estabelecidos pela legislação nº 8080/90⁶ e pelo Código de Ética do Nutricionista Art. 5º, parágrafo 4º, no que tange as questões de vigilância alimentar e nutricional e critérios pertinentes ao trabalho do nutricionista, enquanto promotor de saúde.

O QAVAN compreendeu aspectos como Presença de ficha técnica de preparações, de terminação do perfil da clientela e funcionários, critérios para cálculo do cardápio da UAN,

métodos de monitorização e avaliação da produção/cardápios utilizados, acompanhamento nutricional de usuários e funcionários e atividades de educação nutricional.

5

Discussão

Caracterização do ambiente e gestão de pessoal

O RU localiza-se em um município do Recôncavo da Bahia e funciona em caráter assistencial, pois apoia a população de estudantes que necessitam de auxílio alimentação para permanecer na universidade, atingindo o público residente na Residência Universitária e estudantes advindos do Programa de Permanência Qualificada.

Atualmente o RU funciona todos os dias da semana e fornece três refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) para uma parte dos estudantes e para outros, apenas o almoço, atingindo cerca de 300 refeições por dia. O desjejum é servido das 06h30min às 08h00min, o almoço das 11h30min às 13h00min horas e o jantar das 17h00min às 18h30min horas. O sistema de distribuição das refeições na UAN é do tipo centralizado, ou seja, a refeição é preparada e distribuída no local.

A equipe administrativa é composta por um chefe, um nutricionista, e um estoquista. Além destes a UAN conta com 29 funcionários, terceirizados e concursados, que trabalham em turnos de 44 horas semanais, sendo os terceirizados a maioria. Um aspecto interessante é que os trabalhadores possuem tempo de serviço de no mínimo dez anos, esta informação é positiva, pois revela um baixo índice de rotatividade. Segundo Chiavenato 2002⁷, um número elevado de rotatividade envolve vários custos à organização.

Os funcionários são subordinados primeiramente ao chefe da UAN, cozinheiro que trabalha há mais de dez anos na instituição e atualmente desempenha papel de administrador, mas não possui graduação, e logo em seguida, subordinam-se ao nutricionista. A contratação é realizada por uma empresa terceirizada, entretanto, faz pelo menos dez anos que não ocorre o processo, exceto a nutricionista que ingressou por meio de concurso público e está há dois anos e quatro meses na unidade.

Destaca-se que na UAN não existiam fichas ou registros de exames periódicos dos funcionários, fato que contraria a Norma Regulamentadora NR-7⁸ e a legislação RDC 275/2002⁹ da Vigilância Sanitária que informam sobre a obrigatoriedade de realização de exames periódicos para manipuladores de alimentos.

Aspectos referentes à produção de refeições

O objetivo principal de uma UAN é oferecer alimentação adequada às necessidades
6

nutricionais dos usuários AMORIN, 2002¹⁰. De forma geral, os cardápios elaborados devem encontrar-se balanceados de modo que os requerimentos de energia e nutrientes possam ser atendidos. Deve-se, também, garantir o equilíbrio de nutrientes, observando a quantidade de alimentos oferecidos e a inclusão de um alimento de cada grupo básico na refeição planejada. Para assegurar este equilíbrio, é importante que se defina o *per capita* de cada alimento.

No RU investigado não existia *per capita* registrado, o que facilitaria a realização da lista de compras. Para a elaboração do cardápio, a nutricionista possuía uma previsão de quantidades de alimentos para compras, que se realizava por meio de um processo licitatório anual.

Com vistas ao planejamento da produção, não existia uma padronização da mesma, pois não existiam fichas técnicas das preparações.

Além de constituírem recursos administrativos, que contribuem para um produto final com suas características adequadas ao que fora planejado, independentemente dos funcionários envolvidos, pois permitem a padronização dos métodos de preparo, conforme afirma Braga 2008¹¹, as fichas técnicas de preparação (FTP) trazem a descrição dos componentes e valor nutricional das preparações, possibilitando o controle nutricional do cardápio planejado para determinada população.

Para a elaboração do cardápio do RU, a nutricionista usa como parâmetro cardápios pré-existent no serviço e modifica-os de acordo com a aceitabilidade dos usuários, por meio de uma avaliação realizada quinzenalmente. Com isso verifica-se que não havia um parâmetro técnico, como determinação de perfil da clientela e cálculo das preparações, para prescrição do plano alimentar da coletividade.

O cardápio deve promover saúde ao usuário, levando em consideração aspectos higiênico-sanitários, nutricionais e sensoriais. Relacionar alimentação saudável, hábitos alimentares, características sensoriais e modo de apresentação das preparações ao prazer das pessoas ao consumirem alimentos, tornou-se o desafio dos profissionais do ramo de refeições coletivas.

No que tange aos aspectos de controle e monitoramento da produção evidenciou-se que a UAN não executava métodos para avaliar as características sensoriais das preparações, qualidade nutricional, taxas de desperdício e eficácia no planejamento.

Numa UAN o desperdício pode ser a sobra de alimentos, que pode ser influenciado por uma série de fatores: planejamento inadequado do número de refeições, frequência diária dos usuários, preferências alimentares, treinamento dos funcionários na produção e no porcionamento, afirma Hirschbruch 1998¹³, Vaz 2006¹⁴ diz que desperdiçar é o mesmo que extrair o que pode ser aproveitado para benefício de outrem, de uma empresa ou da própria natu-

7

reza.

A aplicabilidade de métodos e técnicas para planejamento e controle na produção de refeições é fator determinante para garantia de um serviço com qualidade. Embora não existam legislações específicas, na realidade brasileira, que instituem a execução desses instrumentos na UAN, é papel do nutricionista, no âmbito profissional, executar tais práticas com vistas à garantia de Segurança Alimentar e Nutricional da coletividade atendida.

Análise de Aspectos de saúde e nutrição

Os usuários da UAN constituem não apenas a clientela externa, mas também os trabalhadores que estão envolvidos no processo, assim ao tratar dos aspectos de saúde e nutrição em uma UAN faz-se necessário considerar toda população que participa do contexto do serviço, para constituir um sistema de vigilância que atenda as expectativas da política de saúde nacional.

Para controle de saúde dos funcionários no RU investigado são realizados, apenas com os servidores terceirizados, os exames bioquímicos, os quais ficam sob guarda da administração de recurso humanos da universidade e da empresa contratante.

O perfil nutricional de trabalhadores e usuários do RU era desconhecido, ressalta-se que este é um determinante para uma correta elaboração do cardápio e para que medidas de promoção de saúde ocorram, constituindo ferramenta primordial para o planejamento do nutricionista. Além disso, apesar de ser reconhecida a existência no RU de indivíduos portadores de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), não se realiza nenhuma ação diferenciada visando monitoramento ou tratamento.

O estado nutricional dos trabalhadores da UAN vem sendo discutido, como consequência da natureza do trabalho acompanhada de uma mudança significativa de hábitos alimentares. Por isso é de suma importância que o nutricionista desempenhe atividades de promoção da saúde e educação alimentar e nutricional para contribuir na prevenção, melhoria e promoção da saúde em UAN.

Entende-se por promoção da saúde, como um conjunto de ações exercidas contínua e globalmente sobre um indivíduo ou uma determinada população, com os objetivos de diminuir a morbimortalidade, propiciar os melhores níveis de crescimento e desenvolvimento físico, intelectual e emocional e conduzir a uma vida mais longa, saudável e produtiva BLANK, 1996, p. 79¹⁵.

É responsabilidade do nutricionista, contribuir para promover, preservar e recuperar a

8

saúde do homem, tendo ainda, como princípio básico, o bem-estar do indivíduo e da coletividade, no empenho da promoção da saúde, em especial quanto à assistência alimentar e nutricional CFN, 2004⁴.

No RU estudado não havia registros de atividades educativas ou campanhas de educação alimentar e nutricional para coletividade ou funcionários, embora com a presença de estagiários algumas ações pontuais sejam realizadas. Solomons & Anderson (2002) citado por Campos, 2009¹⁶ afirmaram que ações educativas devem levar em consideração as normas sociais e culturais aceitas pela população, bem como reconhecer que muitas pessoas não se dispõem a mudar seu estilo de vida, requerendo assim estratégias que, efetivamente, motivem a mudança de comportamento do grupo populacional submetido à intervenção, levando-se em conta que os hábitos alimentares constituem o resultado das experiências apreendidas ao longo da vida.

Conclusões

O instrumento proposto possibilitou averiguar que ações de vigilância alimentar e nutricional eram executadas de maneira pontual no restaurante universitário investigado e essas, quando ocorrem, não possuem foco nas relações de saúde e nutrição. A ausência de avaliações diagnósticas e periódicas dos usuários e trabalhadores, de ferramentas para controle, monitoramento e avaliação das refeições e do serviço, revelam ainda um planejamento incoerente com as questões de saúde e nutrição preconizadas pela Vigilância supracitada.

A responsabilidade de educar as pessoas por meio da alimentação não pode ficar dissociada da atuação do profissional, independente do cargo que o nutricionista assuma em uma empresa. Ações em promoção da saúde e vigilância nutricional no contexto da UAN devem ser planejadas e aplicadas rotineiramente e não apenas de forma pontual.

Repensando seu lugar como profissional da saúde e reintegrando as práticas alimenta

res ao conjunto de experiências, saberes e intervenções voltadas ao atendimento das necessidades sociais dos indivíduos e grupos sociais, o nutricionista quando deixa de cumprir sua função de promotor de saúde pode avançar negativamente na construção de uma proposta de atuação capaz de contribuir para a redução das iniquidades em saúde e a garantia da qualidade de vida.

9

Referências

1. MAZZINI, I. A alimentação e a Medicina no Mundo Antigo. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap. p.254-265.
2. VEIROS, Marcela Boro. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso. 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós - Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
3. NEPOMUCENO, M. M. Riscos oferecidos à saúde dos trabalhadores em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). 2004. Monografia de especialização em Qualidade dos Alimentos Universidade de Brasília, Brasília.
4. CFN - Resolução nº 334 do Conselho Federal de Nutricionistas. Dispõe sobre o código de ética do nutricionista. Diário Oficial da União 2004; 15 maio.
5. PROENÇA, RPC. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2ª ed. Florianópolis: Insular; 2000.
6. BRASIL. Diário Oficial da União. Lei nº 8080/90. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o financiamento dos serviços correspondentes e das outras providências. Brasília - DF, 19 de Setembro de 1990.
7. CHIAVENATO, I. Recursos Humanos. 7ª ed, São Paulo Atlas, 2002. 8. BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria n 8, de 08 de maio de 1996- NR 07. Altera Norma Regulamentadora NR-7- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, v. 134, n. 91, p. 8202, 13 de mai. 1996.
9. BRASIL. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Diário Oficial da União. Brasília, 23 de outubro de 2003.

10. AMORIM MMA. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa do município de Santa Luzia – MG [dissertação]. Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Minas Gerais; 2002.
11. BRAGA, R.M.M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Senac, 2008. 176p.
12. BERNARDO, H. Avanços da Nutrição no Restaurante Industrial. Revista Nutrição em Pauta. São Paulo, ano VII, n. 38, p. 42-44, set./out., 1999.
13. HIRSCHBRUCH, M. D. Unidades de alimentação e nutrição: desperdício de alimentos X qualidade da produção. Rev. Higiene Alimentar.v.12, n.55, p.12-14, maio/jun. 1998.
14. VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006, 196p.
15. BLANK, D. Condutas Clínicas na Promoção da Saúde da Criança e do Adolescente. In: DUNCAN, B. B.; SCHMIDT, M. I.; GIUGLIANI, E. R. J. e cols. Medicina Ambulatorial: Condutas Clínicas em Atenção Primária. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996. cap. 15 p. 79.
16. CAMPOS, MÊS, NOGUEIRA, N, PAZ, SMRS, NOGUEIRA, AMT. Educação nutricional e sua contribuição para mudança nos indicadores de saúde dos funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Nutrire. 34 (2), 27-42. 2009.

10

11

APÊNDICE

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

1.1. TIPO DE UAN:

1.2. TIPO DE SERVIÇO:

1.3. ENDEREÇO (Rua/Av.):

1.4. BAIRRO:

1.5. MUNICÍPIO:

1.6. UF:

1.7. CEP:

1.8. PRODUÇÃO DIÁRIA:

1.9. NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

1.10. NÚMERO DE TURNOS:

1.11. PRESENÇA DE RESPONSÁVEL TÉCNICO: () SIM () NÃO

1.12. FORMAÇÃO ACADÊMICA: () NUTRICIONISTA () OUTRO especificar:_____ 2.

ASPECTOS REFERENTES À PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

2.1. O estabelecimento possui *per capita* dos alimentos?

() Sim Não

2.2. Existem Fichas Técnicas de Preparações?

() Sim Não

2.3. Baseia-se em algum parâmetro para elaborar o cardápio?

Sim especificar:_____ Não

2.4. É realizado avaliação do cardápio?

Sim especificar método (s) _____ Não

2.5. Caso responda sim na questão anterior, informar a periodicidade.

diária () semanal () quinzenal () mensal () trimestral () outro _____

2.6. Realiza pesquisa de satisfação do cardápio com usuários?

Sim, especificar periodicidade _____

Não

2.7. Existem controles de monitoramento/desperdício da produção?

Sim, especificar índices/indicadores _____

Não

3. ASPECTOS DE SAÚDE E NUTRIÇÃO

2.8. Os trabalhadores contratados passam por algum tipo de avaliação de saúde?

Sim, especificar:_____ Não

2.9. Existe monitoramento do estado de saúde dos trabalhadores?

Sim, periodicidade _____ Não

2.10. O estabelecimento tem conhecimento sobre possíveis doenças crônicas não transmissíveis em seus funcionários?

12

Sim Não

2.11. O estabelecimento realiza algum tipo de diagnóstico do perfil nutricional dos usuários e

trabalhadores? Sim, de ambos

Sim, dos trabalhadores

Sim, dos usuários

Não

2.12. Caso responda sim na anterior, qual(is) método(s)?

2.13. Existem registros/controles do perfil obtido na avaliação nutricional?

Sim Não Não se aplica

2.14. Existe algum tipo de ação/planejamento diferenciado para portadores de Doenças Crônicas Não

Transmissíveis? Sim, especificar:_____ Não

2.15. Existem ações de promoção da saúde no Serviço?

Sim, especificar:_____ Não

2.16. O estabelecimento realiza atividades de educação nutricional?

Sim, especificar:_____ Não

ANEXO

Regras de Formatação de acordo a revista Nutrire

Formato dos arquivos

Todos os arquivos devem ser preparados utilizando editor de texto Microsoft Word® 2007 ou posterior conforme as seguintes especificações:

- folha tamanho A4 (210 x 297 mm);
- margem de 25 mm em todos os lados;
- numeração sequencial de páginas na parte superior direita;
- formatação em coluna única; e
- fonte Times New Roman, tamanho 12.

Página de rosto

A página de rosto deverá conter os seguintes elementos na seguinte ordem:

- **Título** no idioma original.
- **Lista de autores** na ordem definitiva para publicação. Incluir sempre nome completo de todos os autores e utilizar numerais sobrescritos para indicar suas afiliações institucionais.
- **Lista de afiliações**, uma por linha, identificadas por numeral sobrescrito no início da linha. Para cada afiliação é obrigatório incluir as seguintes informações:

Primeira página

A primeira página do arquivo do manuscrito completo deve ter os seguintes elementos nesta ordem:

1. **Título e título para cabeçalho no idioma principal** do artigo;
2. **Título e título para cabeçalho traduzidos** para o Inglês;
3. **Resumo estruturado e palavras-chave no idioma principal** do artigo;
4. **Resumo estruturado e palavras-chave traduzidos** para o Inglês;

Palavras-Chave

- Palavras-chave em português devem ser obtidas na base de dados DeCS de Descritores em Ciências da Saúde, da Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde-LILACS.
- Palavras-chave em inglês devem ser extraídas do Medical Subject Headings-MESH, da National Library of Medicine.

Estrutura de tópicos do texto completo

Os arquivos devem ser organizados seguindo uma estrutura pré-definida para cada tipo de

Artigo original

Artigos originais devem conter a seguinte estrutura:

- **INTRODUÇÃO**
- **OBJETIVOS**
- **MÉTODO**
- **RESULTADOS**
- **DISCUSSÃO**
- **CONCLUSÕES**

Referências

As referências bibliográficas devem seguir o estilo preconizado no “Uniform Requirements for Manuscripts”, elaborado pelo “Internacional Committee of Medical Journal Editors” e disponível em http://www.nlm.nih.gov/bsd/uniform_requirements.html.

A citação das referências no corpo do texto deve ser realizado utilizando números sobrescritos sem uso de parênteses e na ordem de utilização das citações. Exemplos:

- “A melhor técnica conhecida atualmente.¹”
- “... que é, segundo Silva et al, 2006¹, a melhor técnica conhecida atualmente.”