

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA**  
**ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL IRMÃ AGOSTINA**  
**CURSO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**PERCEPÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA NUTRIÇÃO ACERCA DO USO DA**  
**GASTRONOMIA HOSPITALAR**

**Perception of nutrition professionals about the use of hospital gastronomy**

FRANÇA, Kariny Souza\*; GONÇALVES, Valentina Zuemi Shimabukuro\*; REIS, Hallana Silva Pereira\*; SANTOS, Matheus Perez Eli\*; DOS SANTOS, Rafaela Marques\*; SANTOS, Rebeca Marta Alves\*; SILVA, Yasmin\*; NETO, Amanda Barbosa\*\*; REIS, Henrique Nogueira\*\*.

**Resumo:** A implementação de técnicas gastronômicas no ambiente hospitalar pode tornar a alimentação atrativa e saudável, contribuindo para recuperação daqueles que se encontram hospitalizados. O seguinte trabalho possui como temática a presença da gastronomia em hospitais, considerando os fatores que interferem em tal prática. Desse modo, o presente trabalho, realizado através de uma pesquisa de campo via questionário digital, tem como objetivo analisar a percepção de profissionais da área de nutrição acerca desses fatores. Com a participação de 46 profissionais foi possível inferir as demandas necessárias para o funcionamento dessa prática, tornando-se imprescindível qualificar a equipe do Serviço de Nutrição e Dietética para sua implementação.

**Palavras-chave:** Técnica Dietética; Serviço Hospitalar de Nutrição; Nutricionistas; Técnico em Nutrição.

**Abstract:** The implementation of gastronomic techniques in the hospital environment can make food attractive and healthy, contributing to the recovery of those who are hospitalized. The following work has as its theme the presence of gastronomy in hospitals, considering the factors that interfere in such practice. Therefore, the present work, carried out through field research via digital questionnaire, aims to analyze the perception of nutrition professionals about these factors. With the participation of 46 professionals, it was possible to infer the demands for the operation of this practice, making it necessary to qualify the Nutrition and Dietetics Service team for its implementation.

**Keywords:** Dietary Technique; Hospital Nutrition Service; Nutritionists; Nutrition Technician.

\*Discente do curso técnico em nutrição e dietética na Etec Irmã Agostina – karinyffranca@gmail.com

\*\*Docente do curso técnico em nutrição e dietética na Etec Irmã Agostina-  
amanda.barbosa112@etec.sp.gov.br/henrique.reis32@etec.sp.gov.br

## 1 INTRODUÇÃO

A nutrição e a gastronomia são ciências que visam melhorar a qualidade de vida através da alimentação (SILVA, et al., 2019). De acordo com o estudo realizado por Martins e Baratto (2018), é comprovada a necessidade de tornar os alimentos atraentes, uma vez que só a composição do alimento não basta para provocar o apetite no homem.

Silva et al. (2019), em seu estudo, evidenciaram como a união da nutrição com a gastronomia é importante para atender as demandas nutricionais e sensoriais dos pacientes hospitalizados. Para que esse objetivo seja atingido é necessário que haja uma relação adequada entre a harmonia dos ingredientes no prato, a quantidade e qualidade desses componentes (MORAIS e RODRIGUES, 2016).

Conforme Melo (2018), a gastronomia hospitalar advém da necessidade de adequação da dieta à patologia do paciente. Sendo o esforço dos nutricionistas em ofertar uma alimentação atrativa e o desafio dos chefes em adequar as preparações para o ambiente hospitalar os fatores que contribuíram para seu surgimento (SILVA, et al., 2019). Ribas et al. (2017) define as dietas hospitalares como preparações que tem por objetivo atender o aporte nutricional dos pacientes para que contribuam com a manutenção ou recuperação da saúde e evitar um possível déficit nutricional durante o período de internação destes indivíduos.

A técnica dietética em âmbito hospitalar, junto com gastronomia, tem a função de melhorar o aspecto dos alimentos, fornecendo ao paciente conforto e conseqüentemente aumentando sua disposição para se alimentar (SANTOS, et al., 2017).

Bopsin, Bassani e Riela (2015 *apud* HERZAIS et al., 2018) apontam que a gastronomia hospitalar é aplicada através dos Serviços de Nutrição e Dietética. O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) é o campo hospitalar que tem por função fornecer alimentação para todos do hospital (MEZOMO, IRACEMA, 2015).

A Lei 8.234/91 afirma que cabe ao nutricionista elaborar o diagnóstico nutricional e prescrição dietética, determinar alta nutricional, orientar e acompanhar a

distribuição e administração de dietas, comunicar-se com os demais profissionais envolvidos e determinar com estes procedimentos complementares à prescrição dietética.

Além do profissional nutricionista, o Técnico em Nutrição e Dietética (TND) é capaz de atuar no âmbito hospitalar coletando informações acerca da satisfação e aceitabilidade das dietas oferecidas, realizando um relatório quantitativo e qualitativo das refeições servidas e avaliando as características das preparações, sendo possível realizar a ponte entre o paciente – suas preferências alimentares, e o SND, orientando diferentes formas de preparo que atendam aos pedidos realizados pelos pacientes e contribuam para a melhora em relação as patologias (CFN, 2018).

No hospital, a concepção da alimentação e do alimento preparado pelos profissionais da saúde e da nutrição ainda é considerada popularmente como monótona, restritiva e sem sabor, tornando-a frequentemente rejeitada pelos pacientes (SPENCER, 2017).

Diante das informações apresentadas e cientes da relevância do fornecimento de refeições adequadas e saudáveis, o presente trabalho teve como objetivo analisar as diferentes perspectivas dos profissionais da nutrição acerca da aplicação da gastronomia hospitalar, visando propagar conhecimento aos acadêmicos e profissionais da respectiva área.

## **2 DESENVOLVIMENTO**

### **2.1 Objetivo Geral**

Verificar a aplicação da gastronomia em hospitais sob visão profissional da área de nutrição.

### **2.2 Objetivos Específicos**

Analisar os fatores que interferem na aplicação da gastronomia no âmbito hospitalar.  
Identificar a visão do papel da gastronomia hospitalar pelos profissionais de nutrição.

## 2.3 Metodologia

O estudo foi realizado através da aplicação de um questionário digital adaptado do estudo de Silva (2022), o qual foi direcionado aos profissionais da área de nutrição. Ao participar da pesquisa, o profissional aceitou o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (apêndice 1). A pesquisa descritiva, de caráter qualitativo, foi baseada na coleta de dados primários referentes à visão dos profissionais da área de nutrição em relação à gastronomia hospitalar.

### 2.3.1 IDENTIFICAÇÃO DO PROFISSIONAL

Foram incluídos profissionais da área de nutrição com mais de 18 anos, que atuam em hospitais ou que já atuaram em cozinhas hospitalares.

### 2.3.2 AVALIAÇÃO DA IMPORTÂNCIA DAS TÉCNICAS GASTRONOMICAS NA DIETA HOSPITALAR

A avaliação do papel da gastronomia no ambiente hospitalar foi realizada por meio do preenchimento de um formulário online, o qual possuiu 13 itens alternativos, dentre eles questões variadas entre múltipla escolha e grau de escala e 2 dissertativos.

### 2.3.3 ANÁLISE ESTATÍSTICA

Após a exclusão, os resultados foram registrados no programa MS Word com o intuito de digitalizar e formalizar os dados obtidos. Os resultados finais foram organizados pelo programa MS Excel, a fim de analisar e comparar a frequência dos fatores que se referem às técnicas gastronômicas. Os quais foram apresentados em forma de tabelas e gráficos.

## 2.4 Resultados e discussão

**Tabela 1 – Caracterização da amostra**

Idade	Nutricionista (%)	Técnico em Nutrição (%)
18-25	4,8%	20%
26-35	17%	0%
35-45	26,8%	20%
46+	51,2%	60%
TEMPO DE FORMAÇÃO		
1-2 anos	4,8%	60%

3-5 anos	7,3%	0%
6-10 anos	9,7%	20%
10 anos +	78%	20%
TOTAL	41	5

#### LOCAL DE ATUAÇÃO

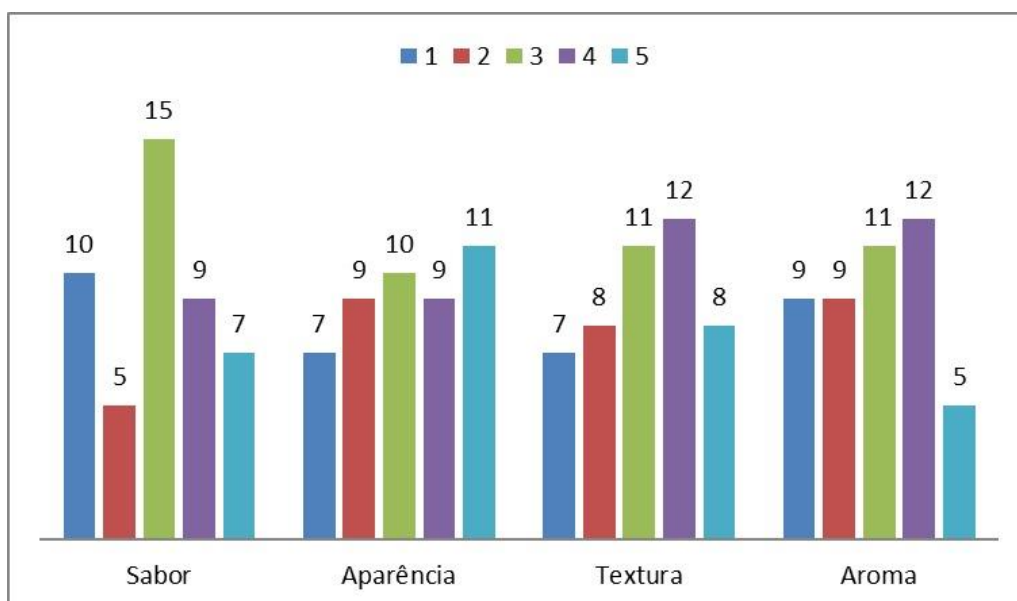
Hospital Público	26,8%	20%
Hospital Privado	9,75%	40%
Não atuam	63,41%	40%

Segundo Lima (2018), o objetivo da terapia nutricional ligada a gastronomia em âmbito hospitalar é contribuir diretamente na assertividade da qualidade e quantidade dos nutrientes oferecidos aos pacientes, tudo isso contribuindo diretamente para a melhora do estado nutricional, dando o suporte energético e proteico necessário neste período em que a pessoa se encontra vulnerável.

Em seu livro, Rosa (2014) diz que conforme o paciente é bem tratado em relação a sua alimentação e nutrição, maior será a possibilidade de melhora do quadro clínico, e que junto com a aceitabilidade da dieta e de uma boa assistência médica, menor poderá ser seu tempo hospitalizado.

No estudo realizado por Pinto (2022), evidencia-se que é de extrema relevância e notoriedade a influência que a gastronomia hospitalar exerce sobre o paciente, e assim como o presente estudo, foi visto que 100% dos entrevistados concordam que a dieta hospitalar, somada a técnicas gastronômicas, auxiliam na aceitação e com isso na recuperação do paciente hospitalizado.

**Gráfico 1 – Escala de dificuldade de obtenção de aspectos gastronômicos**

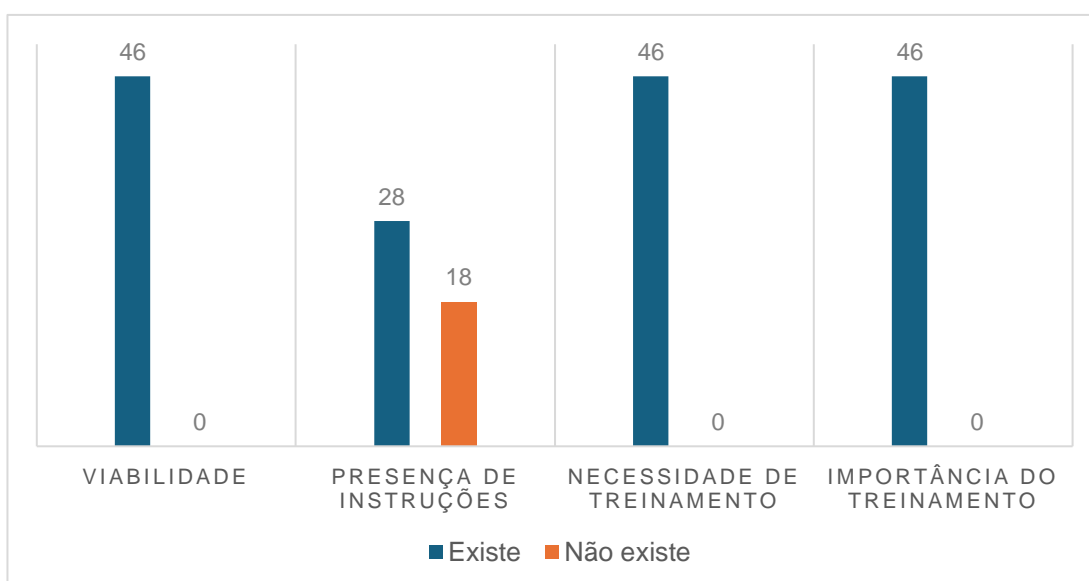


No gráfico acima é possível observar que, em sua maioria, os profissionais da Nutrição consideram que numa escala de 1 a 5 de dificuldade, a aparência é o aspecto gastronômico mais difícil de ser atingido de maneira satisfatória (35%), seguido da textura (25%), sabor (23%) e aroma (16%). Para Tavares e Mello (2020), ao preparar dietas de consistência líquida, líquido-pastosa ou pastosa, deve se considerar sua invariabilidade, uma vez que se trata de dietas de aparência semelhantes, independente dos ingredientes utilizados, isso pode explicar o porquê a aparência foi tida como o aspecto gastronômico mais difícil de ser atingido na cozinha de um hospital. Com isso, uma solução encontrada por Tavares e Mello (2020), foi a aplicação de espessantes industriais, farináceos, gelatina e mucilagens que deem uma aparência agradável para a preparação.

Segundo Silva e Mura (2011), a visão influencia no processo alimentar, desde a escolha até o consumo. É ressaltado que os estímulos sensoriais são transmitidos ao sistema nervoso central, que, por sua vez, controla reações fisiológicas diante desses estímulos. Essa coordenação centralizada sinaliza aos tecidos para se prepararem para receber o alimento. A explicação destaca a interconexão complexa entre os sentidos e as respostas fisiológicas no contexto da alimentação. Desse modo quando a aparência do alimento não é agradável, esses estímulos não ocorrem de forma correta, prejudicando a aceitabilidade do alimento.

Conforme representado pelo gráfico abaixo, 100% dos profissionais da Nutrição, estão de acordo com a viabilidade da aplicação da gastronomia nos hospitais.

**Gráfico 2 – Existência de itens relacionados à gastronomia**



Tal dado expressa concordância com Fischer et al. (2021), que explica que a aplicação das técnicas gastronômicas nos hospitais é um aliado viável para a aceitação das dietas ofertadas, uma vez que esta objetiva mitigar os impactos das restrições dietéticas, por meio da oferta de uma alimentação saudável, nutritiva e atraente ao paladar do paciente, que já se encontra em circunstâncias desconfortáveis.

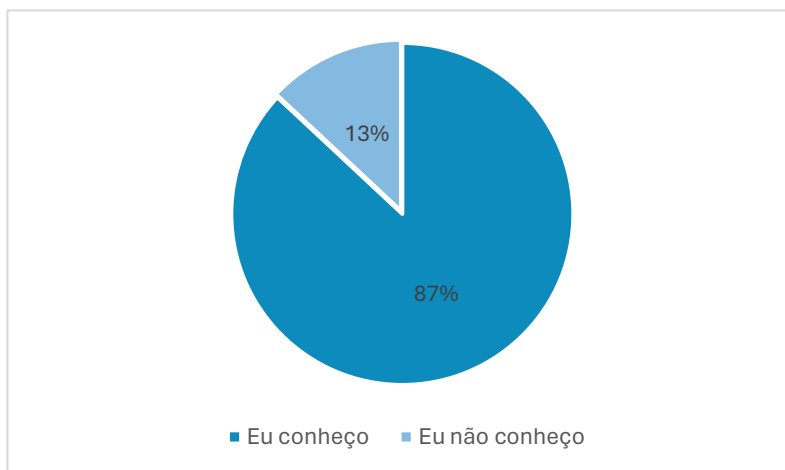
Ao serem questionados se no hospital havia o devido preparo e instrução aos profissionais da área para aplicação dessas técnicas, 60,8% dos profissionais responderam “sim”, e 39,2% responderam “não”. Ainda para esse grupo, foi

perguntado se consideravam necessário o treinamento para a qualificação dos profissionais da cozinha em relação às técnicas gastronômicas, bem como, se considerava importante o incentivo e o preparo dos profissionais atuantes na área para serem criativos e aplicarem a gastronomia hospitalar. Para ambas as perguntas, obteve-se 100% de respostas positivas.

Este levantamento pode ser comparado com os resultados da pesquisa de Silva (2022), na qual constatou que entre os nutricionistas, a falta de mão de obra especializada é a segunda principal razão para a não implementação dessas técnicas - tais fatores que contribuem para o aumento podem ser o alto custo, à equipe operacional reduzida, falta de equipamentos, orçamento limitado, inexperiência na área e falta de interesse da administração.

Outrossim, Silva (2022) também revelou que a falta de recursos não deve ser um empecilho para o emprego das técnicas gastronômicas, mas sim uma oportunidade de o profissional da cozinha hospitalar exercer seu senso criativo. Em consonância com a presente pesquisa, compreende-se que sob a perspectiva dos profissionais da nutrição, o preparo e o incentivo ao exercício da criatividade são estratégias importantes para efetivar cada vez mais as aplicações de técnicas gastronômicas nos hospitais.

**Gráfico 3 – Conhecimento dos profissionais acerca de hospitais que utilizam técnicas dietéticas**



No gráfico, é possível observar que dentre os 46 profissionais questionados, 40 conheciam alguma unidade hospitalar nacional na qual eram aplicadas técnicas gastronômicas. Ao considerar que entre os profissionais atuantes, 12 atuam em hospital público e 6 atuam em hospital privado, pode-se reafirmar o que diz Silva



(2022): “A maioria dos nutricionistas acham que a gastronomia hospitalar pode [...] ser uma realidade para qualquer hospital[...]”, e, portanto, as técnicas gastronômicas têm se tornado cada vez mais efetivas e presentes nos hospitais, sejam eles públicos ou privados.

Conforme os estudos de Silva et.al (2019), a gastronomia hospitalar pode ser uma estratégia para reverter os impactos que uma internação ou outros fatores que podem provocar modificações na composição corporal, levando a carência de nutrientes. Nesse sentido, a gastronomia hospitalar tem como objetivo humanizar o serviço de alimentação, tornando-o efetivo do ponto de vista nutricional, agradável no âmbito sensorial e visando a individualidade de cada paciente. Além de tornar as preparações mais apetecíveis e harmoniosas, juntando técnicas dietéticas e gastronômicas com o objetivo de contribuir para o bem-estar de cada enfermo.

Em relação às dietas, é importante assegurar a recuperação do indivíduo, a aplicação das técnicas gastronômicas além de visar pratos atraentes e aspectos sensoriais, deve ofertar o aporte de nutrientes aos pacientes internados (Silva et.al. 2019).

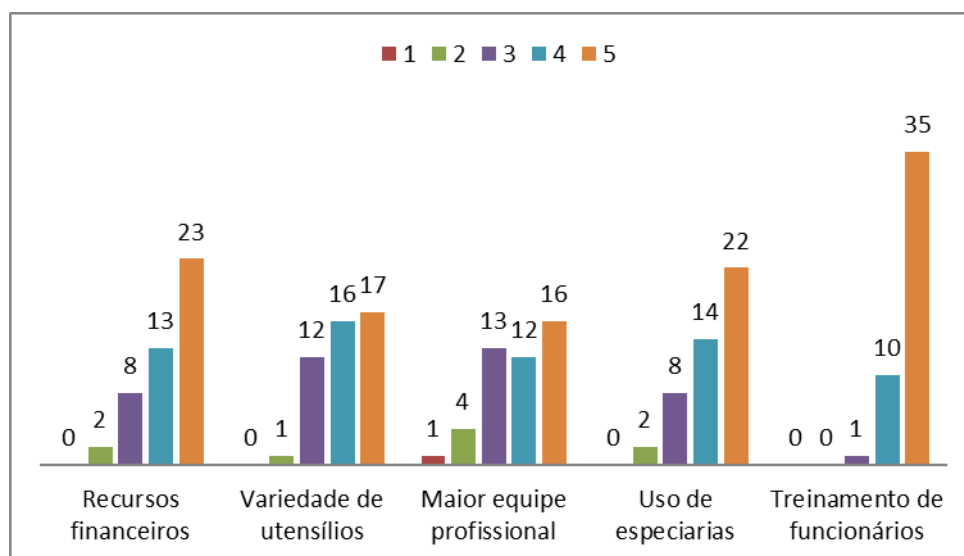
De acordo com a pesquisa de Bibiano, et.al (2019), a aplicação da gastronomia hospitalar, além de auxiliar na recuperação nos quadros clínicos, contribui na diminuição dos índices de desperdício em relação às dietas fornecidas.

Segundo Nascimento (2010), apud Silva, Silva e García (2019), as preparações ofertadas nos ambientes hospitalares têm notoriedade de serem sem sabor, sem tempero, não agradáveis ao paladar do internado, e conseqüentemente, uma comida sem graça. Logo, a junção da implantação da gastronomia e o aperfeiçoamento das técnicas culinárias asseguram a recuperação sensorial do paciente afetada por consequência de medicamentos e da própria patologia, e fornece o aporte de nutrientes que tal indivíduo demanda.

O gráfico abaixo expressa os dados obtidos acerca da escala de itens necessários para implantação da gastronomia hospitalar, os quais foram julgados como “não necessário” e “muito necessário” seguindo uma escala de 0 a 5, sendo 0 a classificação mínima de necessidade do item para implantação dessa prática e 5 a classificação máxima. Logo, podemos verificar que itens como: treinamento de

funcionários, recursos financeiros e o uso de especiarias; possuem alto grau de relevância.

**Gráfico 4 – Requisitos para implantação da gastronomia em hospitais**



Quando foi solicitado o escalonamento de requisitos necessários para a implantação da gastronomia em hospitais, verificou-se que 76,08% dos profissionais entrevistados classificaram o treinamento de funcionários como “muito necessário”, sendo um fator fundamental para implantar adequadamente essa prática. Um estudo anteriormente realizado evidenciou os dados obtidos, posto que, de acordo com o estudo de Castro e Zanella (2017), o treinamento de funcionários é a ferramenta necessária para minimizar empecilhos no serviço de nutrição e dietética, tais como más condições higiênico-sanitárias e dietas desbalanceadas. Desse modo, é possível inferir a importância de qualificar os profissionais da área.

Outro quesito observado como relevante para implantação da gastronomia hospitalar é o financeiro, o qual, em consonância com 50% dos profissionais entrevistados foi classificado como “muito necessário”, sendo a ausência desse recurso um problema para o serviço de nutrição e dietética. De acordo com o estudo de Silva e Tavares (2019), evidenciou-se que profissionais estão valorizando e

investindo nas preparações ofertadas aos pacientes hospitalizados; fato que demonstra o quão importante é investir, seja financeiramente ou agregando valor.

Ademais, convém analisar é a classificação de “muito necessário” atribuída ao uso de especiarias por 47,82% dos profissionais, posto que é evidenciado sua relevância na aplicação dietética. Conforme o estudo de Martins e Baratto (2018), evidenciou-se a relevância de tutoriais acerca do emprego das técnicas dietéticas, os quais englobavam o uso de especiarias, como caminhos para inserção da gastronomia no âmbito hospitalar.

Portanto, associar a gastronomia hospitalar ao SND (Serviço de Nutrição e Dietética) contribui para satisfação e melhora do estado nutricional do paciente hospitalizado (SILVA; TAVARES, 2019).

### **3 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O desenvolvimento do presente estudo possibilitou compreender como os profissionais da área da Nutrição qualificam a aplicação da gastronomia hospitalar. Destarte, pôde-se inferir que apesar da ausência de treinamento específico e da falta de recursos financeiros, tal prática é viável, sendo, especialmente, a falta de treinamento aliada ao estímulo de criatividade, um fator crucial para melhor qualificação da gastronomia, posto que além de incentivo financeiro é preciso administrar os recursos disponíveis para melhor execução do conceito de gastronomia hospitalar.

Portanto, com base na pesquisa aplicada, percebe-se que a presença de profissionais da Nutrição - nutricionistas e técnicos – é fundamental na efetividade da aplicação da gastronomia hospitalar, visto que compete a eles a elaboração de cardápios, bem como, a supervisão e treinamento para a qualificação dos profissionais da cozinha.

Os resultados obtidos neste trabalho são considerados parcialmente satisfatórios, vide o número amostral insuficiente para aplicar estes a largas escalas. Portanto, recomenda-se que futuras pesquisas realizadas com a mesma temática alcancem maior amostragem.

## REFERÊNCIAS

- BIBIANO, Fabiana Campos; FERREIRA, Maria Fernanda Almeida et al. **Gastronomia hospitalar como auxílio na aceitação da dieta**. São Paulo-SP: Trabalho de conclusão de curso (Curso Técnico em Nutrição e Dietética) - Escola Técnica Estadual ETEC Irmã Agostina, 2023.
- BOPSIN, MR; BASSANI, L.; RIELLA, C. de O.; ANTUNES, **MT ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR: AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS PACIENTES DE UM HOSPITAL DE PORTO ALEGRE** – RS. Caderno Pedagógico , [S. I.] , v. 1, 2015.
- BRASIL. Diário Oficial da União. Conselho federal de nutricionistas resolução no 605. N° 97. 2018.
- BRASIL. Lei N° 8.234/91, de 17 de setembro de 1991. A designação e o exercício da profissão de Nutricionista profissional de saúde em qualquer de suas áreas. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 1991.
- CASTRO, Ana Cláudia Lima de; ZANELLA, Christiane Pineda. **Conhecimentos e Práticas de Nutricionistas em Gastronomia Hospitalar**. Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, v. 4, n.1, p. 32-38, 2017.
- DA SILVA, A. D. C.; SILVA, R. de S.; GARCIA, L. R. S. **BENEFÍCIOS DA GASTRONOMIA NO SERVIÇO HOSPITALAR: UMA REVISÃO DE LITERATURA**. Carpe Diem: Revista Cultural e Científica do UNIFACEX, [S. I.], v. 17, n. 1, 2022.
- FISCHER, C. da C. .; FLOR, K. de O. .; ZAGO, L. .; MIYAHIRA, R. F. . **Gastronomic strategies to improve acceptability of hospital diets: A brief review**. Research, Society and Development, [S. I.], v. 10, n. 5, p. e42510515138, 2021.
- Lima, M.S.J. **Aceitabilidade da dieta por pacientes hipertensos e diabéticos internados em um hospital público no recôncavo da Bahia**, 2018.
- MARTINS, Paulo; BARATTO, Indiomara. **Gastronomia hospitalar: treinamento em bases de cozinha**. RBONE - Revista Brasileira De Obesidade, Nutrição E Emagrecimento, 12(69), 110-117. 2018.
- MELO, C. A. A. Gastronomia Hospitalar e Relações de Hospitalidade: **estudo de casos múltiplos na prestação de serviços de Hospitais Ludovicenses**. 2018. 117 f. Monografia (Graduação em Hotelaria) – Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2018.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** In: Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 2015. p. 343-343.

PINTO, Alana dos Santos. **Gastronomia Hospitalar: O Uso de Técnicas Gastronômicas em Unidades Hospitalares.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Centro Universitário Maria Milza, Bahia, 2022.

RIBAS, Simone Augusta; BARBOSA, Bárbara Cristina M. **Adequação da dieta hospitalar: Associação com estado nutricional e diagnóstico clínico.** Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto v. 16, n. 1, p. 16-23, 2017.

RODRIGUES, Mônica Borges; MORAIS, Leidilara Cristina de. **Aceitação das dietas livre e hipossódica oferecida no Hospital Municipal – Universitário da cidade de Rio Verde – GO.** 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação de Nutrição). Universidade de Rio Verde, Goiás, 2016.

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

SILVA, Francilene Pereira da; TAVARES, José Filipe. **Nutrição e Gastronomia: Aliados no Bem Estar e na Recuperação de Pacientes Hospitalizados.** Revista diálogos em saúde, v. 2, n. 2, p. 36-52, 2019.

SILVA, Maria. **Gastronomia e qualidade de refeições hospitalares na perspectiva do nutricionista.** Goiás-GO: Repositório Acadêmico de Graduação da Pontifícia Universidade Católica de Goiás, 2022.

SILVA, Sandra e MURA, Joana. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** V. 2 São Paulo, Roca, p. 522, 2011

SOUZA SANTOS, Virgínia; FARIA GONTIJO, Michele Cristina; FERREIRA DE ALMEIDA, Martha Elisa. **Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares.** Revista Nutrición clínica y dietética hospitalaria, p. 17-22, 2017.

SPENCER, Charles. **Hospital food.** Oxford University: Flavour, 2017.

TAVARES, Dayse; MELLO, Layza. **Gastronomia aliada á nutrição nas dietas hospitalares.** 2020. Pós-graduação – Curso de especialização – Instituto Health, Goiânia, 2020.

**APÊNDICE: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para Realização da Pesquisa**

**Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**

**Objetivo da pesquisa:** Verificar a aplicação da gastronomia em hospitais sob visão profissional da área de nutrição.

Eu, \_\_\_\_\_, sexo \_\_\_\_\_, residente à Rua \_\_\_\_\_, tel.: \_\_\_\_\_, data de nascimento \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, fui informada(o) dos objetivos da pesquisa acima de maneira clara e detalhada e esclareci minhas dúvidas. Sei que em qualquer momento poderei solicitar novas informações ou desistir de participar desta pesquisa se assim o desejar.

Os professores coordenadores do estudo Ms. Amanda Barbosa Neto e Ms. Henrique Nogueira Reis ou os alunos Kariny Souza França, Matheus Perez Eli Santos, Rafaela Marques dos Santos, Rebeca Marta Alves dos Santos, Valentina Zuemi Shimabukuro Gonçalves e Yasmin Silva certificou-me de que todos os dados desta pesquisa serão confidenciais. Em caso de dúvidas, poderei chamar qualquer membro da equipe. Declaro ainda que fui informado(a) que esse protocolo de pesquisa está de acordo com as normas do Comitê de Ética.

Declaro que concordo em participar desse estudo. Recebi uma cópia deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas.

NOME	ASSINATURA	DO	DATA
	PARTICIPANTE		

NOME	ASSINATURA PARTICIPANTE	DO	DATA
NOME	ASSINATURA PARTICIPANTE	DO	DATA