

Práticas alimentares de professores da educação básica de um município do interior do Rio Grande do Sul: um estudo transversal

Feeding practices of basic education teachers in a city in the countryside of Rio Grande do Sul: a cross-sectional study

Laura Zanella^{1*}, Ana Luísa Sant'Anna Alves², Daiana Argenta Kümpel³, Eduarda Miri⁴

¹Nutricionista pela Universidade de Passo Fundo – UPF, Mestranda do Programa de Pós Graduação em Envelhecimento Humano da Universidade de Passo Fundo – UPF; ²Nutricionista pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos – Unisinos, Doutora em Epidemiologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, Professora da Universidade de Passo Fundo UPF; ³ Nutricionista pela Universidade de Cruz Alta – UNICRUZ, Mestre em Envelhecimento Humano pela Universidade de Passo Fundo – UPF, Docente do Curso de Nutrição e da Residência Multiprofissional Integrada em Saúde do Idoso e Atenção ao Câncer da Universidade de Passo Fundo – UPF; ⁴Nutricionista pela Universidade de Passo Fundo – UPF

Resumo

Introdução: no Brasil, é possível identificar mudanças nas práticas alimentares nas últimas décadas, alimentos tradicionais como arroz e feijão perderam a importância e foram substituídos por alimentos prontos para o consumo. **Objetivo:** diante disso, o objetivo do estudo foi avaliar as práticas alimentares de professores da rede municipal de educação de Passo Fundo, RS. **Metodologia:** foi realizado um estudo transversal com professores de ambos os sexos da rede municipal de educação. Os professores foram convidados a participar do estudo por meio de correio eletrônico da prefeitura municipal. A coleta de dados foi mediante formulário eletrônico com questões sobre condições sociodemográficas, saúde e práticas alimentares. **Resultados:** foram avaliados 108 professores, a média de idade foi de 42,81 anos (DP=8,85) e 95,4% eram mulheres. Em relação às práticas alimentares, observou-se que 68,7% (n=71) apresentaram práticas alimentares satisfatórias, sendo que a média de pontuação foi de 45,46 (DP=8,33). **Conclusão:** apesar do elevado percentual de práticas alimentares excelentes, observa-se práticas alimentares inadequadas que podem contribuir para a ocorrência de excesso de peso ao longo do tempo.

Palavras-chave: alimentação; práticas alimentares saudáveis; estudos epidemiológicos.

Abstract

Introduction: in Brazil, it is possible to identify changes in eating practices in recent decades, traditional foods such as rice and beans have lost importance and have been replaced by ready-to-eat foods. **Objective:** therefore, the objective of the study was to evaluate the eating habits of teachers from the public education system of Passo Fundo, RS. **Methodology:** a cross-sectional study was carried out with male and female teachers from the municipal public education system. Teachers were invited to participate in the study via e-mail from the municipal government. Data were collected using an electronic form with questions about sociodemographic conditions, health and eating practices. **Results:** 108 teachers were evaluated; the average age was 42.81 years (SD=8.85) and 95.4% were women. Regarding eating practices, it was observed that 68.7% (n=71) had satisfactory eating practices, with an average score of 45.46 (SD=8.33). **Conclusion:** despite the high percentage of excellent eating practices, it was observed that inadequate eating practices can contribute to the occurrence of excess weight over time.

Keywords: food; healthy eating practices; epidemiologic studies.

INTRODUÇÃO

Desde a metade do século XX, em decorrência da urbanização e modernização, o mundo vem passando por um processo chamado transição nutricional, a transição nutricional é caracterizada pelo declínio marcante da subnutrição e aumento da prevalência de excesso de

peso e obesidade, além disso, também é caracterizada por mudanças no padrão alimentar¹.

Dados nacionais da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), realizada desde a década de 70, indicam que houve aumento de excesso de peso e obesidade em homens e mulheres. Em 1974, o percentual de algum grau de excesso de peso era de 21,3% nos homens e 36,7% nas mulheres. Já na (POF) de 2008 – 2009 foi identificado que 62,5% dos homens e 64,9% das mulheres apresentavam algum grau de excesso de peso¹.

Correspondente/ Corresponding: *Laura Zanella – End: Rua do Imigrante, n 505 – Centro – CEP:99250-000, Serafina Corrêa/RS – Tel: (54)99626-5397 – E-mail: 151332@upf.br

Os hábitos alimentares nos dias atuais passaram por uma grande modificação, decorrente do modo de vida e da influência da sociedade atual, chamada sociedade de consumo, houve um substitucionismo dos alimentos enraizados na cultura e na produção local por alimentos industriais e globais, resultado do processo de “imposição” do consumo pela indústria alimentar, o estilo de vida, a diminuição da prática de atividade física, bem como, fatores ambientais também tem contribuído para essas alterações²⁻⁴.

Os condicionantes que determinam o consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados pode ser analisado sob duas questões, a primeira questão se refere ao que segundo Garcia et al. (2003)⁵ aponta, a necessidade de se readaptar às novas condições de vida que hoje o mundo vem vivenciando, seja, pela falta de tempo, pelo recurso financeiro escasso, ou, até mesmo pelo local disponível para a alimentação, essas novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, cobra a necessidade de adequação, a segunda questão que nos guia na interpretação se refere ao que Portilho, Castañeda, Castro (2011)⁶, e Bauman (2001)⁷ discutem, ou seja, a sociedade de consumo e as “imposições” da vida moderna, com essas lentes de análise é possível discutir os significados e as transformações da cultura alimentar ocorrida em função do processo de industrialização da alimentação.

Dietas não saudáveis e sedentarismo constituem os principais fatores de risco para o excesso de peso⁸. Quanto à dieta, as recomendações e diretrizes atuais, embora disponibilizem as orientações para o consumo de alimentos, tendem a ser direcionadas para nutrientes, de certa forma desconsiderando os elementos favoráveis à escolha alimentar⁹.

A estratégia global para alimentação, atividade física e saúde, da Organização Mundial da Saúde, enfatiza a necessidade de redução do consumo de alimentos com alto teor de energia e de sódio, gorduras saturadas, gorduras trans e alimentos refinados e pobre em nutrientes, o novo Guia Alimentar para a População Brasileira foca as orientações nas refeições e nos aspectos que permeiam o comportamento alimentar, como as dimensões culturais, sociais, econômicas e ambientais¹⁰.

Devemos considerar que os indivíduos consomem alimentos e/ou preparações sem que o nutriente em si seja o principal determinante na escolha fato conhecido e explorado pelo comércio e indústria alimentícia que oferecem, cada vez mais, alimentos práticos, palatáveis, duráveis e mais atrativos para a população¹¹. Os altos índices de excesso de peso e obesidade da população brasileira podem ser parcialmente explicados pelas mudanças alimentares ocorridas no período, tanto em relação ao consumo como produção e comercialização de alimentos. Essa situação é caracterizada pela substituição de alimentos tradicionais como: cereais, raízes e tubérculos por alimentos industrializados ricos em gorduras e açúcares¹.

Dados indicam diferenças no consumo de alimentos conforme o grau de processamento e a faixa etária, sendo

que os adultos e idosos consomem mais alimentos in natura e minimamente processados quando comparado aos adolescentes¹². A crise sanitária pode reforçar a tendência de aumento do consumo de ultraprocessados no Brasil em relação aos alimentos socialmente referenciados¹³. Segundo a POF (2017-2018), utilizando a classificação “Nova” do Guia Alimentar para População Brasileira, identificou o aumento da participação dos ultraprocessados no total de calorias determinado pela aquisição alimentar, de 12,6% em 2002-2003 para 18,4% na edição atual da pesquisa, já os alimentos in natura ou minimamente processados passaram de 53,3% da composição para 49,5%, esses dados vão ao encontro de uma pesquisa recentemente publicada, demonstrando que os preços dos alimentos ultraprocessados estão ficando mais baratos e devem igualar o preço dos alimentos in natura ou minimamente processados em 2026. Em 2030, esses pseudoalimentos custarão, pela projeção, R\$ 4,34 por quilo e estarão R\$ 0,90 mais baratos que o quilo dos alimentos in natura ou minimamente processados¹⁴⁻¹⁶.

Diante do exposto, o objetivo do estudo foi avaliar as práticas alimentares de professores da rede municipal de Passo Fundo.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo transversal com professores da rede de educação municipal de Passo Fundo no Rio Grande do Sul. Foram convidados a participar do estudo todos os 1.293 professores com idade igual ou superior a 20 anos, de ambos os sexos. Não foram incluídas no estudo as gestantes e pessoas afastadas do trabalho. A coleta de dados foi por meio de formulário eletrônico enviado para o correio eletrônico da prefeitura.

O desfecho, práticas alimentares, foi avaliado pelo questionário validado por Gabe, Jaime¹⁰ (2020). O instrumento tem 24 questões sobre consumo de alimentos in natura, processados, ultra processados, e bebidas açucaradas, além de investigação de como e onde são realizadas as refeições e a elaboração das mesmas. As questões de número 1 a 13 são referentes a práticas alimentares saudáveis, os pontos variam de 0 a 3, sendo a pontuação mínima 0 e a máxima 39. As questões do número 14 a 24 são sobre práticas alimentares não saudáveis, sendo a pontuação mínima 0 e a máxima 33. Assim, o escore total mínimo é 0 e o máximo é 72 pontos. Caso obtenha-se uma pontuação acima de 41 pontos, classifica-se como alimentação excelente. Entre 31 – 41 pontos, considera-se práticas alimentares moderadas e pontuação até 31 pontos, práticas alimentares regulares¹¹.

Também foram investigadas as variáveis demográficas e socioeconômicas, a saber: sexo (feminino/masculino), idade (em anos completos), cor da pele (branco/não branco), estado civil (solteiro/casado/divorciado/viúvo) e classe econômica avaliada pelo critério de classificação econômica Brasil criado pela Associação Brasileira de Empresas e Pesquisas¹⁷.

Os dados coletados foram organizados e analisados em software de estatística. Para as variáveis qualitativas foram apresentadas as frequências absolutas e relativas simples. Para as variáveis quantitativas foram calculadas as medidas de tendência central e dispersão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº4.717.102. Além disso, todos os professores foram preservados por meio do termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADOS

Foram avaliados 108 professores da rede básica do município de Passo Fundo, a média de idade foi de 42,81 anos (DP=8,85), sendo a mínima de 25 anos e a máxima de 71 anos. Observou-se maior prevalência de indivíduos do sexo feminino (95,4%), de cor da pele branca (88,0%) e que viviam com companheiro (65,7%). De acordo com a classe econômica dos participantes, a maioria pertencia à classe econômica B (71,3%) (tabela 1).

Tabela 1 - Descrição das características demográficas e socioeconômicas de professores da rede básica do município de Passo Fundo, RS, 2021 (n=108).

Variáveis	Título		
	Categorias	N	%
Faixa etária	25 a 34 anos	23	21,3
	35 a 44 anos	40	37,0
	45 a 54 anos	36	33,3
	55 anos ou mais	9	8,3
Sexo	Feminino	103	95,4
	Masculino	5	4,6
Cor da pele	Branca	95	88,0
	Não branca	13	12,0

Estado civil	Solteiro	28	25,9
	Casado	71	65,7
	Divorciado	9	8,3
Classe econômica	Classe A	20	18,5
	Classe B	77	71,3
	Classe C	11	10,2
Práticas alimentares	Excelente	71	68,9
	Moderado	30	27,8
	Regular	2	1,9

Tabela 2-Descrição das práticas alimentares de professores da rede básica do município de Passo Fundo, RS, 2021 (n=108).

Variáveis	Categorias	N	%
Práticas alimentares	Excelente	71	68,9
	Moderado	30	27,8
	Regular	2	1,9

Ainda sobre as práticas alimentares, a maioria dos professores participantes 70,9% referiram realizar as refeições com calma, e cerca de 87,4% apontou participar do preparo dos alimentos na sua casa, enquanto 62,0% referiram ser comum utilizar farinha integral de trigo nas preparações.

Entretanto 80,6% revelaram alimentar-se na mesa de trabalho/estudo, e aproximadamente 59,3% apontaram realizar as refeições sentados (as) no sofá/cama. Notou-se que 87,4% costumam pular pelo menos uma das refeições principais (almoço/ janta), e 78,6% afirmaram trocar a comida do almoço/janta por sanduiches, salgados ou pizza. Observou-se ainda que 77,7% evidenciaram ingerir sucos industrializados, e 83,5% ingerir refrigerante. Já 43% referiu colocar açúcar no preparo do café (tabela 3).

Tabela 3-Descrição das questões do instrumento de práticas alimentares de professores da rede básica do município de Passo Fundo, RS, 2021 (n=108).

Variáveis	Nunca		Raramente		Muitas vezes		Sempre	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Quando faço pequenos lanches ao longo do dia, costumo comer frutas ou castanhas.	3	2,9	34	33,0	55	53,4	11	10,7
Quando escolho frutas, verduras e legumes, dou preferência para aqueles que são de produção local.	7	6,8	15	14,6	58	56,3	23	22,3
Quando escolho frutas, legumes e verduras, dou preferência para aqueles que são orgânicos.	7	6,8	48	46,6	37	35,9	11	10,7
Costumo levar algum alimento comigo em caso de sentir fome ao longo do dia.	20	19,4	27	26,2	21	20,4	21	20,4
Costumo planejar as refeições que farei no dia.	6	5,8	33	32,0	41	38,9	23	22,3
Costumo variar o consumo de feijão por ervilha, lentilha ou grão de bico	12	11,7	31	30,1	40	38,8	20	19,4
Na minha casa é comum usarmos farinha de trigo integral	33	32,0	33	32,0	23	22,3	14	13,6
Costumo comer fruta no café da manhã.	19	18,4	43	41,7	21	20,4	20	19,4
Costumo fazer minhas refeições sentado(a) à mesa	0	0	11	10,7	33	32,0	59	57,3
Procuro realizar as refeições com calma	4	3,9	26	25,2	41	39,8	32	31,1
Costumo participar do preparo dos alimentos na minha casa	5	4,9	8	7,8	34	33,0	56	54,4
Na minha casa compartilhamos as tarefas que envolvem o preparo e consumo das refeições.	10	9,7	25	24,3	46	44,7	22	21,4
Costumo comprar alimentos em feiras livres ou feiras de rua.	19	18,4	42	40,8	31	30,1	11	10,7

Variáveis	Nunca		Raramente		Muitas vezes		Sempre	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Aproveito o horário das refeições para resolver outras coisas e acabo deixando de comer	4	3,9	11	10,7	45	43,7	43	41,7
Costumo fazer as refeições à minha mesa de trabalho ou estudo	7	6,8	13	12,6	25	24,3	58	56,3
Costumo fazer minhas refeições sentado(a) no sofá da sala ou na cama	5	4,9	9	8,7	31	30,1	58	56,3
Costumo pular pelo menos uma das refeições principais (almoço e/ou jantar)	3	2,9	10	9,7	28	27,2	62	60,2
Costumo comer balas, chocolates e outras guloseimas.	11	10,7	35	34,0	45	43,7	12	11,7
Costumo beber sucos industrializados, como de caixinha, em pó, garrafa ou lata.	4	3,9	19	18,4	32	31,1	48	46,6
Costumo frequentar restaurantes fast-food ou lanchonetes	2	1,9	15	14,6	45	43,7	41	39,8
Tenho o hábito de “beliscar” no intervalo entre as refeições	5	4,9	33	32,0	48	46,6	17	16,5
Costumo beber refrigerante	2	1,9	15	14,6	45	43,7	41	39,8
Costumo trocar a comida do almoço ou jantar por sanduíches, salgados ou pizza	1	1,0	21	20,4	52	49,5	30	29,1
Quando bebo café ou chá, costumo colocar açúcar	26	25,2	19	18,4	17	16,5	41	39,8

DISCUSSÃO

O presente estudo identificou que a maioria dos professores apresentaram práticas alimentares excelentes, entretanto, observa-se elevado percentual de professores que realizam as refeições na mesa de trabalho/estudo, sofá da sala ou na cama. Eles costumam (muitas vezes/ sempre) pular pelo menos uma das refeições principais e (muitas vezes/sempre) substituir as refeições principais por sanduíches, salgados ou pizza.

O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda que a base da alimentação deve ser composta por alimentos in natura e minimamente processados. Além disso, sugere que a refeição seja realizada com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e em companhia¹¹. Desta forma, a amostra investigada apresenta dificuldade em atender a essas recomendações. Destaca-se que o período de coleta de dados foi em meio a pandemia de COVID-19, fato que pode ter contribuído para o consumo alimentar na mesa de trabalho/estudo e substituição de refeições principais por lanches.

Estudo realizado por Gabe, Jaime¹⁰ (2020), descreveu a adequação de práticas alimentares, bem como as recomendações do guia e também analisou fatores sociodemográficos associados entre adultos. Dos participantes do estudo, 52,2% eram mulheres e cerca da metade pertencia às classes sociais B2 e C1, já a média de idade dos participantes do estudo foi de 33,5 anos. Tanto em sua forma contínua quanto categorizada, os resultados indicaram que o escore de práticas alimentares esteve associado diretamente com idade e classificação socioeconômica.

A Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) de 2019, mostrou que o aumento na idade e no grau de escolaridade, esteve associado a maiores prevalências de consumo regular de frutas/hortaliças e de peixes, e menores de refrigerantes/sucos artificiais e alimentos doces¹⁸. Assim, o elevado percentual de práticas saudáveis observado no presente estudo, pode estar relacionado a características de amostra como maior idade e sexo feminino.

O atual estudo foi composto, em sua maioria, por mulheres. Esse fato pode ter contribuído para maior percentual de práticas adequadas. Pesquisa de base populacional no município de São Paulo utilizaram marcadores de consumo alimentar saudável e não saudável, do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), e os resultados apontam que os homens apresentaram prevalência mais elevada de ingestão de alimentos ultraprocessados, refrigerantes e fast food, bem como menor ingestão de frutas e hortaliças. Além disso, foi evidenciado que a qualidade da alimentação foi melhor entre as mulheres de mais idade, com melhores condições financeiras e que residiam sozinhas ou com apenas mais um morador². Esses resultados reforçam os achados do presente estudo que indicam elevada prevalência de práticas alimentares adequadas em uma amostra predominantemente de mulheres.

O presente estudo apresenta algumas limitações como o processo de amostragem por conveniência, o tamanho amostral e o delineamento do estudo, entretanto, o estudo permitiu conhecer as práticas alimentares de professores em meio a pandemia de COVID-19, contribuindo para ações locais de melhoria da alimentação.

CONCLUSÃO

Diante dos achados, conclui-se que a maioria dos professores apresentam práticas alimentares excelentes, entretanto pode-se observar o elevado percentual de professores que realizam as refeições na mesa de trabalho/estudo ou sofá da sala ou na cama, também foi observado que a grande maioria da amostra costuma pular pelo menos uma das refeições principais ou substituir as refeições principais por sanduíches, salgados ou pizza. Assim, sugere-se o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional tais como: vídeos sobre o assunto, folders, programas de capacitações, para promover a alimentação saudável no ambiente escolar tendo como público alvo toda a comunidade escolar.

REFERÊNCIAS

1. IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares: 2008-2009. Antropometria e Estado Nutricional. Biblioteca do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. 2010. 130 p.
2. Pitanga FH, Souza A da S, Batista GDS, da Rocha RER. Estado nutricional de crianças e adolescentes do Brasil: uma revisão bibliográfica sistemática / Nutritional status of children and adolescents in Brazil: a systematic literature review. *Bra J. Develop.* [Internet]. 2021 Jun. 7 [cited 2023 Jan. 10];7(5):46676-95. Available from: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/29546>
3. Ministério da Saúde (BR). Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico – VIGITEL BRASIL 2020 [Internet]. 2021[cited 2023 Jan. 10]. Available from: www.saude.gov.br/svs
4. Balem TA, Alves EO, Coelho JdeC, Mello ALP. As transformações alimentares na sociedade moderna: a colonização do alimento natural pelo alimento industrial. Food transformations in modern society: the colonization of natural food by industrial food. *Revista Espacios* [Internet]. 2017. [cited 2023 Jan. 10];38(47):13Available from: <http://www.revistaespacios.com/a17v38n47/a17v38n47p05.pdf>
5. Díez García RW. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Rev Nutrição.* 2003 Dec;16(4):483-92. doi: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000400011>
6. Portilho F, Castañeda M, Castro IRR de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. *Ciênc Saúde Colet.* 2011 Jan;16(1):99-106. doi: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100014>
7. Bauman Z. *Modernidade líquida.* Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2001. 258 p.
8. Martins-Silva T, Vaz J dos S, Mola CL de, Assunção MCF, Tovo-Rodrigues L. Prevalências de obesidade em zonas rurais e urbanas no Brasil: Pesquisa Nacional de Saúde, 2013. *Rev Bras Epidemiol.* 2019;22. doi: <https://doi.org/10.1590/1980-549720190049>
9. Bielemann RM, Motta JVS, Minten GC, Horta BL, Gigante DP. Consumption of ultra-processed foods and their impact on the diet of young adults. *Rev Saúde Pública.* 2015;49. doi: <https://doi.org/10.1590/S0034-8910.2015049005572>
10. Gabe KT, Jaime PC. Práticas alimentares segundo o Guia alimentar para a população brasileira: fatores associados entre brasileiros adultos, 2018*. *Epidemiol Serv Saúde.* 2020 Mar;29(1). doi: <https://doi.org/10.5123/S1679-49742020000100019>
11. Ministério da Saúde (BR). Secretaria de Atenção Primária à Saúde (SAPS). Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. 156 p.
12. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Pesquisa Nacional de Saúde – atenção primária [Internet]. 2020 [cited Jan 2013 10]. 70 p. Available from: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101758.pdf>
13. Louzada ML da C, Martins APB, Canella DS, Baraldi LG, Levy RB, Claro RM, et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. *Rev Saúde Pública* [Internet]. 2015 [cited 2022 Dec 20];49(0). Available from: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102015000100227
14. IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. 2020. 61 p.
15. Monteiro CA, Cannon G, Lawrence M, Costa Louzada ML, Machado PP. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome; FAO, 2019. 48 p.
16. Maia EG, Passos CM dos, Levy RB, Martins APB, Mais LA, Claro RM. What to expect from the price of healthy and unhealthy foods over time? The case from Brazil. *Public Health Nutrition* [Internet]. 2020 Mar 1;23(4):579-88. Available from: <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/what-to-expect-from-the-price-of-healthy-and-unhealthy-foods-over-time-the-case-from-brazil/98FE380C358CCD2B25E99FFC7A4A8B9F>
17. ABEP. Critério Brasil 2019. ABEP – Assoc Bras Econômica Pesqui. 2019;1-6.
18. Pesquisa Nacional de Saúde (BR). Percepção do estado de saúde, estilos de vida, doenças crônicas e saúde bucal [Internet]. IBGE. 2019 [cited 2023 Jan 10]. 113 p. Available from: <http://www.pns.icict.fiocruz.br/arquivos/Portaria.pdf>

Submetido em: 10/11/2022

Aceito em: 10/02/2023