

Selos de inspeção no leite: conhecimento do público e implicações para campanhas educativas

Caio Aparecido Pinho Moreira¹, Eduarda Cruz de Paiva¹, Esther Gabriela Neto Sert³, Simone Gazieri Domingues Heck Gemeo¹, Tarcisio Luis Nagatani¹, Silvio Luís Pereira de Souza^{2*}

¹Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário das Américas – FAM. São Paulo, São Paulo, Brasil.

²Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário das Américas – FAM. São Paulo, São Paulo. E-mail: silvio.souza@portalamericas.com.br

Resumo. O presente estudo aborda a relevância da alimentação, especialmente do leite fluido, para a saúde pública, destacando a importância dos selos de inspeção como garantidores da qualidade e segurança do produto. O leite, rico em nutrientes, é suscetível à contaminação por patógenos como *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, entre outros, que podem causar doenças graves, especialmente em populações vulneráveis. A metodologia incluiu uma pesquisa exploratória realizada entre setembro e outubro de 2024, com o objetivo de avaliar o conhecimento da população sobre os selos de inspeção e sua influência nas decisões de compra. Ao todo, foram coletadas 172 respostas de um público diversificado, evidenciando que muitos consumidores reconhecem os selos como indicadores de qualidade, mas possuem pouco conhecimento sobre seus significados. Os resultados indicaram que, embora a maioria considere os selos de inspeção importantes, muitos não os verificam ao adquirir leite, e 97,6% dos entrevistados acreditam que são necessárias campanhas de conscientização. Os dados evidenciam que há uma lacuna significativa entre a percepção dos consumidores e a realidade sobre selos de inspeção, sugerindo a necessidade de implementar estratégias mais informativas para aumentar a compreensão e a confiança do consumidor. Conclui-se que ações mais efetivas de comunicação são fundamentais para promover a segurança alimentar e a saúde pública.

Palavras-chave: Leite fluido, qualidade do leite, saúde pública, segurança alimentar

Inspection labels on milk: public knowledge and implications for educational campaigns

Abstract. This study addresses the relevance of food, particularly fluid milk, to public health, highlighting the importance of inspection seals as guarantors of product quality and safety. Milk, rich in nutrients, is susceptible to contamination by pathogens such as *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, among others, which can cause severe diseases, particularly in vulnerable populations. The methodology included an exploratory survey conducted between September and October 2024, aimed at assessing the public's knowledge of inspection seals and their influence on purchasing decisions. The exploratory research gathered 172 responses from a diverse audience, revealing that many consumers recognize seals as indicators of quality but have limited knowledge about their meanings. The results indicated that although most consumers consider inspection labels to be important, many do not check them when purchasing milk, and 97.6% of respondents believe that awareness campaigns are necessary. The results show that there is a significant gap between consumer perception and reality regarding inspection labels, suggesting the implementation of more informative strategies to increase consumer understanding and

trust in this issue using more effective communication actions to promote food safety and public health.

Keywords: Fluid milk, milk quality, public health, food safety

Introdução

A alimentação é uma questão de prioridade para a saúde pública sobre produtos de consumo frequente, como o leite fluido ([Aquino et al., 2009](#); [Zamboni, 2007](#)). Rico em proteínas, cálcio e vitaminas, é consumido por todas as idades. Perecível e suscetível à contaminação, o leite exige inspeção rigorosa ([Tronco, 2008](#)). Patógenos como *Listeria monocytogenes* no leite geram riscos a grávidas, idosos e imunocomprometidos, podendo causar desde gastroenterite até listeriose invasiva, doença grave e geralmente fatal ([Kells & Gilmour, 2004](#); [Nero, 2005](#); [Rocha et al., 2017](#)). A falta de inspeção no leite fluido eleva o risco de contaminação por *Staphylococcus aureus*, uma bactéria resistente que pode causar lesões graves ([Costa, 2008](#); [Teixeira & Figueiredo, 2019](#); [Zanette et al., 2010](#)). A falta de controle na cadeia produtiva facilita a transmissão de doenças como brucelose, tuberculose bovina e gastroenterites.

Novas tecnologias, como o uso de inteligência artificial na análise de inspeções do leite fluido, permitem respostas rápidas a desvios de qualidade, aumentando a segurança ([Amaral, 2022](#); [Santos & Fonseca, 2007](#); [Silva et al., 2010](#)). Reforça-se a necessidade de um controle rigoroso, com inspeções sistemáticas da produção ao consumo, fundamentais para garantir a qualidade do leite no mercado atual ([Coentrão et al., 2008](#); [Souza et al., 2009](#)).

Os selos de inspeção e certificação garantem que o leite atenda aos padrões sanitários exigidos ([Conceição & Barros, 2005](#); [Manhães et al., 2021](#); [Musachio et al., 2019](#)). Eles confirmam processos adequados de pasteurização, esterilização, armazenamento e transporte, mitigando riscos microbiológicos. O monitoramento em tempo real, com sensores na produção, reduz a contaminação e aumenta a confiança do consumidor ([Agostinis et al., 2012](#)).

Este estudo explora a importância dos selos de inspeção no leite fluido, destacando seu papel na prevenção de doenças e na saúde pública. Campanhas educativas sobre controle de qualidade são essenciais para conscientizar a população sobre os riscos do leite sem inspeção e os benefícios da pasteurização, prevenindo surtos alimentares ([Mazon, 2016](#)). Ao identificar processos de inspeção, essas campanhas combatem mitos e desinformação, incentivando escolhas seguras ([Amaral, 2022](#); [Quadros et al., 2019](#); [Santos & Fonseca, 2007](#); [Silva et al., 2010](#)).

Material e métodos

Este estudo teve como objetivos:

- Identificar lacunas de informação e percepção da população em relação à existência dos selos de inspeção de controle de qualidade nas embalagens de leite fluido;
- Avaliar a importância atribuída a esses selos no momento da escolha do produto, por meio de questionário aplicado ao público;
- Destacar a relevância de campanhas informativas promovidas por empresas e órgãos reguladores para aumentar a conscientização sobre os selos de controle de qualidade.

Realizou-se uma pesquisa exploratória estruturada em blocos, com aplicação de um questionário voltado para a análise do nível de conhecimento da população sobre:

- Os selos de controle de qualidade nas embalagens do leite fluido;
- Os possíveis patógenos presentes no leite não inspecionado;
- A percepção sobre as melhores estratégias para divulgar e disseminar a importância do controle de qualidade de alimentos de origem animal.

O questionário ficou disponível entre os dias 21/09/2024 e 12/10/2024, e foi distribuído por meio de redes sociais, com o título: “*Pesquisa sobre controle de qualidade do leite de vaca - Selos de inspeção*”.

A pesquisa abordou o conhecimento dos participantes sobre os selos de inspeção de qualidade do leite e seu impacto na decisão de compra, além de investigar o grau de conhecimento sobre doenças transmitidas por leite não inspecionado e a percepção da eficácia de campanhas educativas sobre o tema.

O questionário foi dividido em quatro blocos: inicialmente, identifica o participante, seus dados básicos, como idade, gênero, área de atuação, nível de escolaridade e local de residência. No segundo bloco foram avaliados os hábitos de consumo do leite, como a frequência e a procedência. O terceiro bloco avaliou o conhecimento sobre a existência, a finalidade e a importância dos selos de inspeção. Por fim, no quarto bloco, realizou-se uma análise para medir o quanto o reconhecimento dos selos impacta na decisão de compra, além de abordar a percepção dos riscos do consumo de leite não inspecionado e sobre campanhas de conscientização sobre o tema.

Resultados e discussão

Foram obtidas 172 respostas, caracterizados por um perfil diversificado, com predominância de profissionais da área médico-veterinária. Tal composição reforça a pertinência dos dados para o contexto investigado, uma vez que a experiência e a formação desses profissionais podem conferir maior embasamento técnico às respostas, conforme destacado por [Gil \(2019\)](#), ao apontar que a qualificação dos respondentes influencia diretamente a qualidade e a aplicabilidade dos dados obtidos em pesquisas exploratórias.

A [figura 1](#) ilustra as características sociodemográficas do público entrevistado, revelando uma maior participação do público feminino, o que está em consonância com tendências atuais da medicina veterinária no Brasil. Segundo dados do Conselho Federal de Medicina Veterinária ([CFMV, 2023](#)), as mulheres já representam mais de 60% dos profissionais registrados na área, refletindo uma feminização crescente da profissão.

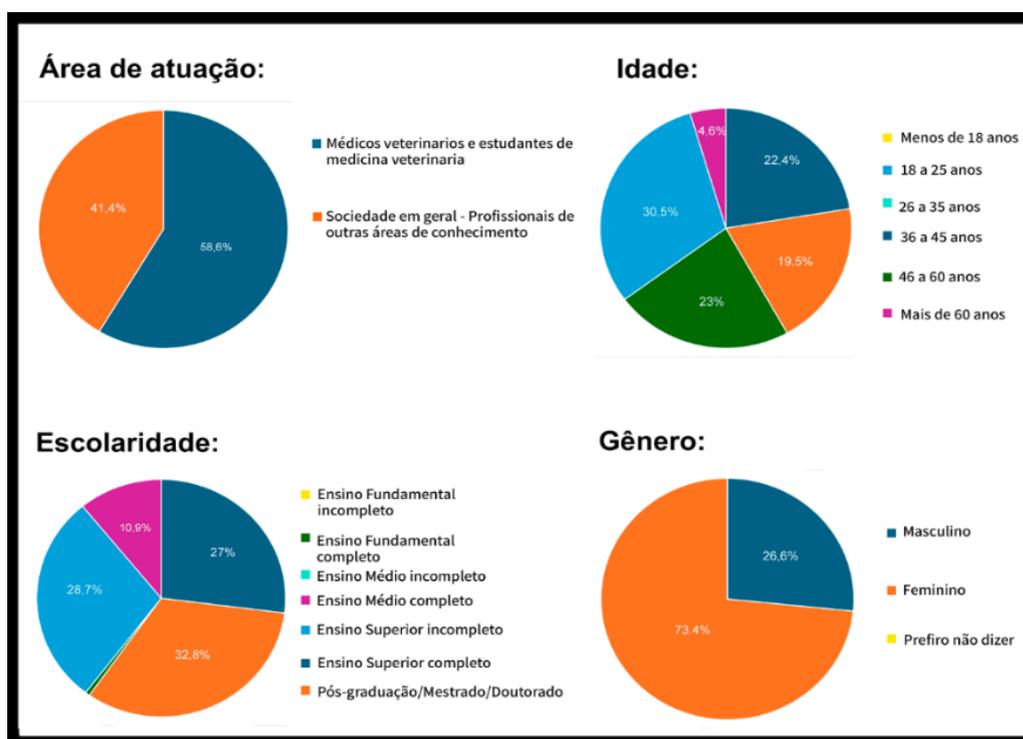


Figura 1. Características do público entrevistado.

Outra característica importante de destaque na pesquisa foi o número significativo de respondentes com bom nível de escolaridade, sendo cerca de 59,8% entre superior completo e pós-graduados, mestrados e doutorados.

Outro dado relevante observado foi o alto nível de escolaridade dos participantes: aproximadamente 59,8% possuem ensino superior completo ou pós-graduação (incluindo mestrado e doutorado). Esse

perfil educacional está alinhado com o padrão de qualificação exigido no exercício da medicina veterinária e com a busca contínua por atualização e aperfeiçoamento profissional (Pereira et al., 2020). A predominância de respondentes com formação avançada agrega valor à análise dos dados, permitindo interpretações mais críticas e contextualizadas, como recomendado por Minayo (2012) em estudos de natureza qualitativa e mista.

A análise conjunta desses dados não apenas confirma a adequação da amostra aos objetivos propostos pelo estudo, como também reforça a confiabilidade das percepções obtidas, ao refletirem o ponto de vista de um público especializado e potencialmente engajado nas temáticas abordadas.

Com base nos resultados apresentados nas figuras 2 e 3, é possível discutir sobre o consumo de leite que varia de acordo com os hábitos alimentares de cada região, os canais de aquisição e a percepção dos consumidores quanto à segurança e qualidade do produto.

O dado de que 58,8% dos entrevistados consomem leite com frequência (diária ou semanal) confirma a importância do produto na dieta da população brasileira, especialmente em áreas urbanas e com destaque para o leite industrializado, adquirido principalmente em supermercados e comércios locais. De acordo com Passos et al. (2018), o leite continua sendo uma das principais fontes de proteína animal no Brasil, sendo consumido por todas as faixas etárias. A preferência pelo leite industrializado, amplamente disponível em supermercados e estabelecimentos comerciais locais, revela um padrão já observado em estudos anteriores, que associam a urbanização ao maior acesso a produtos processados e regulamentados (Souza et al., 2020).

A predominância de entrevistados residentes em áreas urbanas reforça a necessidade de estratégias educativas adaptadas a esse perfil de público. Como apontam Silva & Castro (2019), campanhas de conscientização sobre segurança alimentar são mais eficazes quando direcionadas conforme o perfil sociodemográfico e os hábitos de consumo dos indivíduos. Assim, a ênfase na distribuição de materiais educativos em pontos de venda e redes sociais pode ser uma abordagem eficaz para estimular a verificação de selos de inspeção e promover escolhas mais seguras.

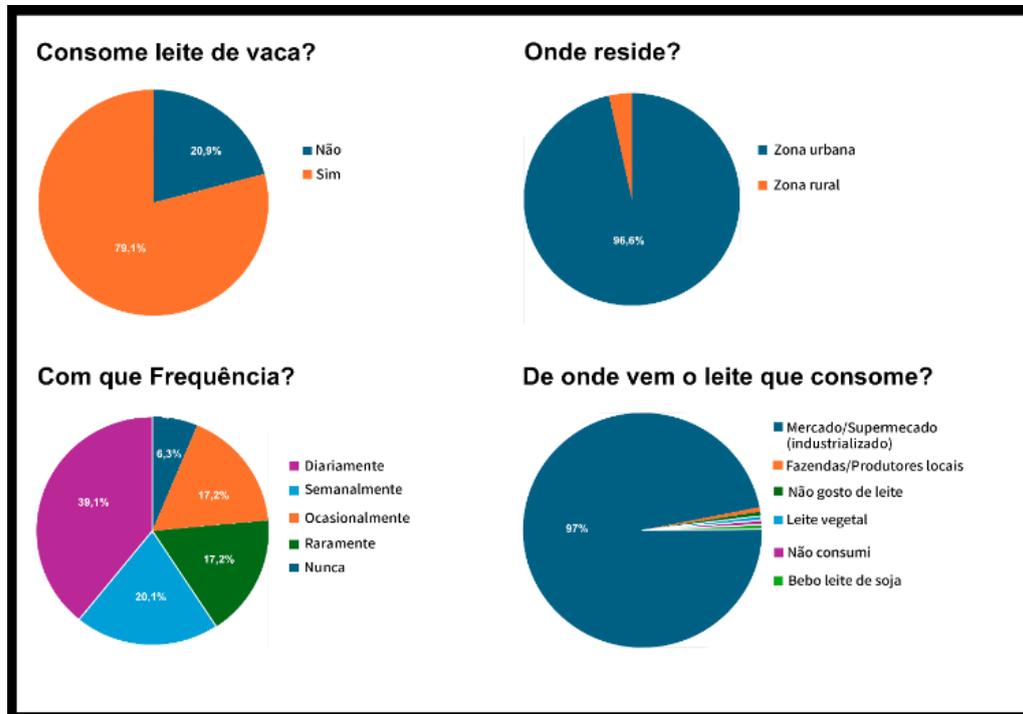


Figura 2. Percentual de consumo e compra do leite.

Os resultados da figura 3 também chamam atenção para a contradição entre a autodeclarada familiaridade com os selos de inspeção e a baixa prática de verificação no momento da compra. Essa incongruência é corroborada por estudos como o de Faria et al. (2017), que indicam que, apesar de muitos consumidores declararem conhecer os mecanismos de controle sanitário, poucos têm o hábito de

observar ativamente os rótulos e certificações, principalmente por falta de entendimento sobre sua importância ou por confiar na regularidade dos estabelecimentos comerciais.

Esse cenário evidencia a necessidade de fortalecer ações educativas sobre os riscos do consumo de leite sem inspeção e os benefícios associados ao controle de qualidade. De acordo com [Oliveira et al. \(2021\)](#), o desconhecimento ou a negligência em relação aos selos de inspeção ainda são fatores que contribuem para a vulnerabilidade do consumidor frente a doenças transmitidas por alimentos.

Portanto, os dados levantados não apenas refletem padrões de consumo, mas também apontam oportunidades concretas de intervenção em saúde pública e educação alimentar.

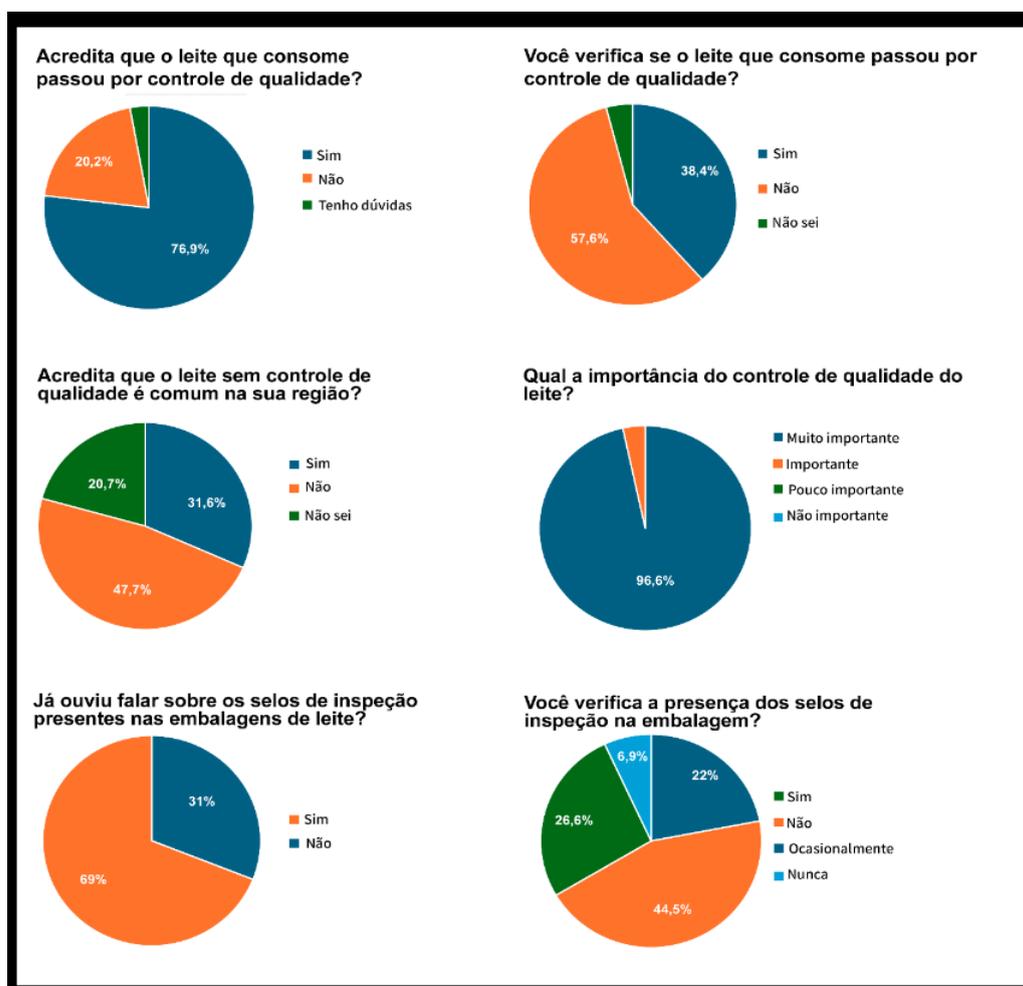


Figura 3. Percepção do público entrevistado sobre o controle do leite comercial.

Na [Figura 4](#), destaca-se o conhecimento majoritário sobre o Selo de Inspeção Federal (SIF), o que corrobora sua ampla divulgação e presença nos produtos de origem animal distribuídos nacionalmente. De acordo com [Langoni \(2013b\)](#), o SIF é o principal mecanismo de controle sanitário nacional, sendo requisito obrigatório para o comércio interestadual e exportação de produtos de origem animal. Sua familiaridade entre os consumidores pode ser atribuída justamente à sua ampla circulação, embora esse reconhecimento nem sempre se traduza em ações práticas de verificação no momento da compra.

Contudo, conforme evidenciado na [figura 5](#), mesmo com a relativa familiaridade com os selos, 75,6% dos respondentes afirmaram que ainda comprariam leite sem selo de inspeção, o que indica um grave distanciamento entre o conhecimento superficial e a prática consciente. Essa incongruência está alinhada com os achados de [Takahashi et al. \(2012a\)](#), que apontam que o consumidor brasileiro, embora geralmente confie na regulação dos produtos, não compreende totalmente a função e importância dos selos de inspeção, muitas vezes priorizando fatores como preço e acessibilidade.

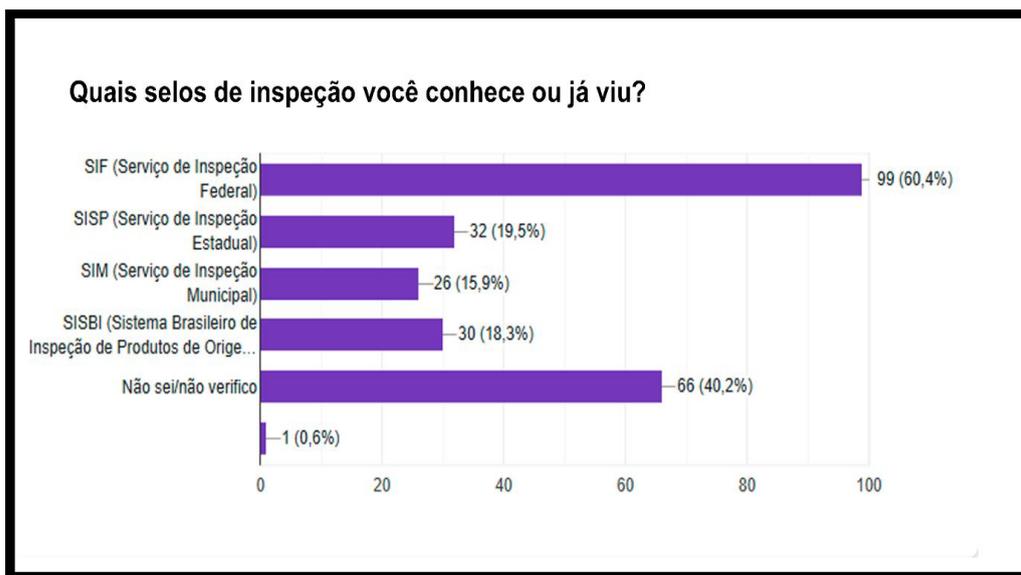


Figura 4. Conhecimento do público entrevistado a respeito dos principais selos de inspeção.

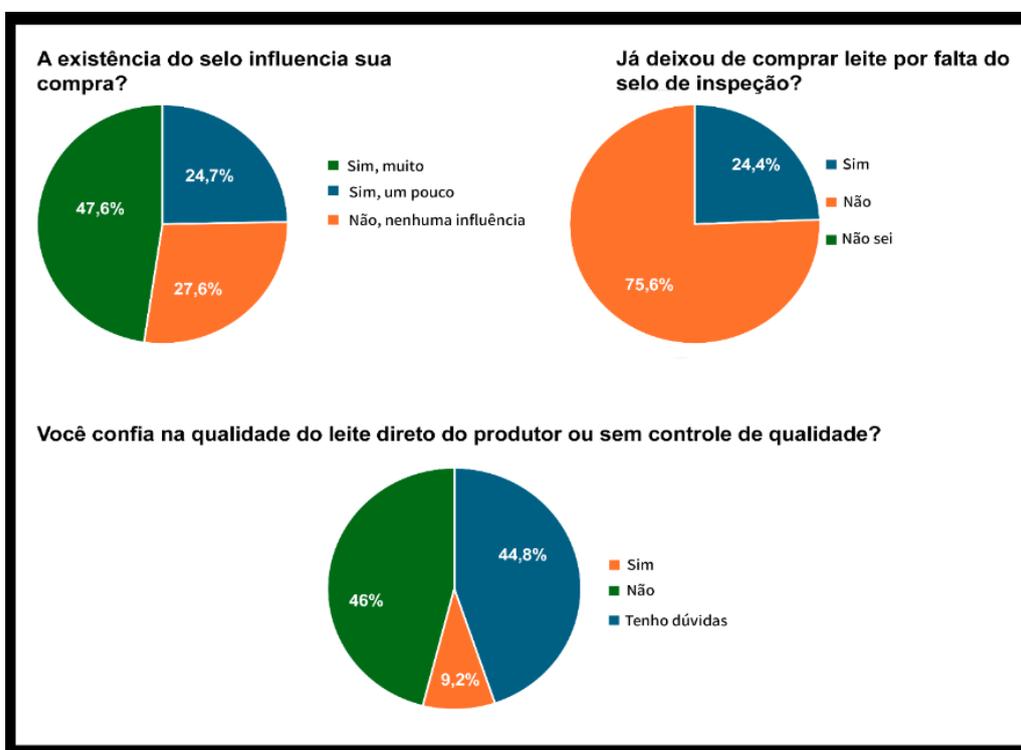


Figura 5. A influência dos selos na decisão de compra do público entrevistado.

A [figura 6](#) reforça essa percepção ao indicar que a maioria dos entrevistados possui conhecimento limitado sobre os riscos reais associados ao consumo de leite não inspecionado, o que representa um desafio de saúde pública. Segundo [Cecim \(2018\)](#), o leite cru ou mal processado pode veicular diversos patógenos como *Brucella* spp., *Mycobacterium bovis* e *Salmonella* spp., os quais estão relacionados a zoonoses de alto impacto na saúde humana. A ausência de conhecimento sobre essas doenças pode levar à subvalorização da importância do controle sanitário.

Apesar desse desconhecimento, um dado animador é que 97,6% dos entrevistados reconheceram o valor das campanhas educativas. A [figura 7](#) complementa essa percepção ao demonstrar que o público acredita na necessidade de ampliar a disseminação de informações sobre os selos de inspeção, o que evidencia uma predisposição positiva à conscientização e à mudança de comportamento, desde que informados adequadamente.

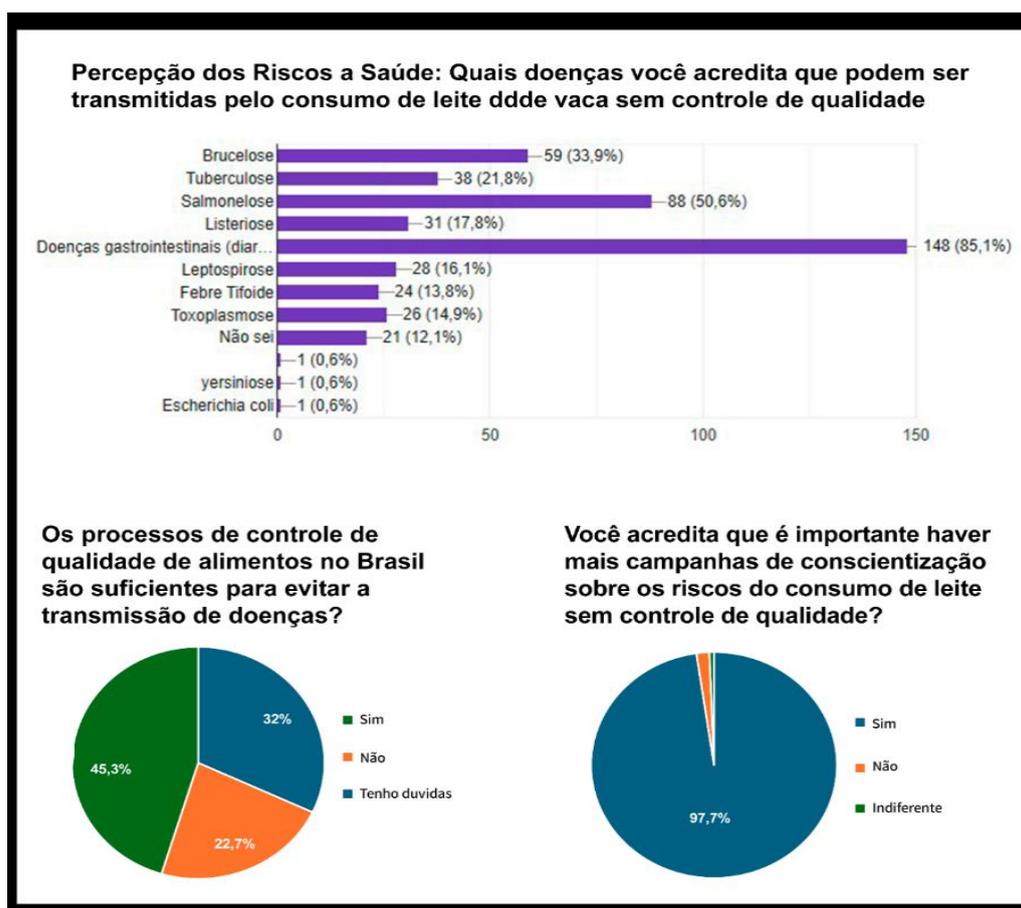


Figura 6. Percepção dos riscos à saúde e influência das campanhas de conscientização. Fonte: Os autores (2024).

Como apontam [Cecim \(2018\)](#), [Langoni \(2013a\)](#) e [Takahashi et al. \(2012b\)](#), campanhas informativas bem estruturadas e adaptadas ao perfil do público-alvo — no caso, essencialmente urbano e comprador em supermercados — têm potencial para modificar hábitos de consumo e promover a segurança alimentar. A comunicação deve ser clara, visualmente atrativa e direta ao abordar os benefícios dos produtos inspecionados e os riscos do consumo de leite clandestino.

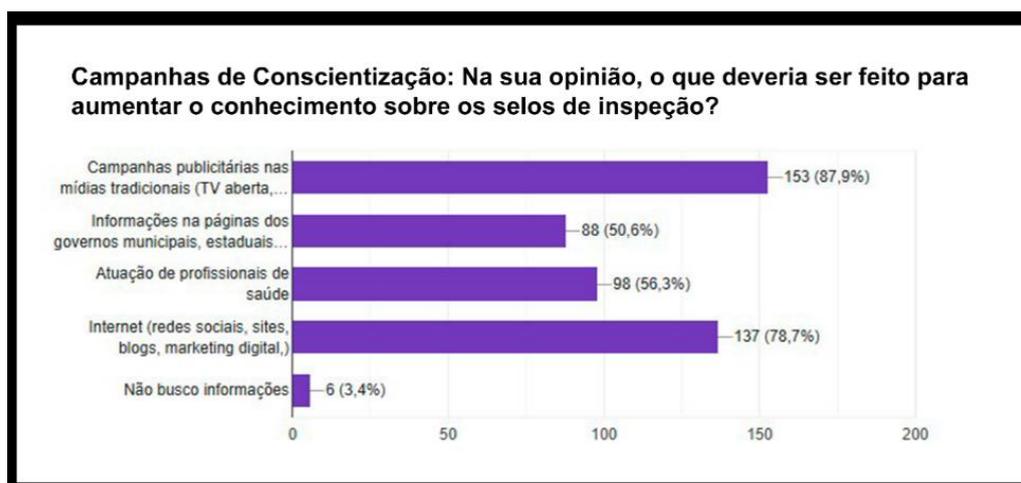


Figura 7. Necessidade de disseminação do tema.

Conclusão

A pesquisa sobre a percepção dos selos de controle de qualidade em embalagens de leite evidenciou a importância de ampliar a visibilidade desses mecanismos junto ao consumidor. Embora os selos desempenhem papel fundamental na garantia da qualidade e segurança do produto, os resultados

indicam que muitos consumidores desconhecem seu significado, sua existência ou sua relevância no processo de decisão de compra.

O estudo também apontou uma lacuna significativa no conhecimento do público sobre os patógenos que podem estar presentes no leite não inspecionado, reforçando a necessidade de investimentos em estratégias de comunicação mais eficazes. Destacam-se, nesse contexto, as campanhas educativas e publicitárias voltadas à informação e conscientização da população quanto ao valor dos selos de inspeção.

Ao fortalecer a comunicação sobre esses atributos, é possível não apenas aumentar a confiança do consumidor, mas também promover escolhas mais seguras e conscientes. A amostra pesquisada, majoritariamente urbana (96,5%) e consumidora de leite fluido adquirido em supermercados e comércios locais (97%), reforça a importância de direcionar as ações educativas para esse público. Por fim, 97,6% dos participantes indicaram a necessidade de maior disseminação de informações sobre o tema, o que confirma a urgência de ações informativas que valorizem a segurança alimentar e a saúde pública.

Referências bibliográficas

- Agostinis, R. O., Mello, P. L., & Martins, L. de A. (2012). Importância do mapeamento e monitoramento do perfil de resistência e detecção dos genes de resistência de *Staphylococcus* sp. relacionados à mastite bovina. *Arquivos de Ciências Veterinárias e Zoologia Da UNIPAR*, 15(1).
- Amaral, J. B. (2022). Mastite bovina e qualidade do leite nos aspectos legais e forenses-Revisão. *PUBVET*, 16(2), 1–11. <https://doi.org/10.31533/pubvet.v16n02a1027.1-11>.
- Aquino, A. A., Freitas Júnior, J. E., Gandra, J. R., Pereira, A. S. C., Rennó, F. P., & Santos, M. V. (2009). Utilização de nitrogênio não proteico na alimentação de vacas leiteiras: metabolismo, desempenho produtivo e composição do leite. *Veterinária e Zootecnia*, 16(4), 575–591.
- Cecim, M. (2018). *Educação em saúde e segurança alimentar: desafios e perspectivas*. Revista de Saúde Pública e Meio Ambiente, 10(1), 12–21.
- Coentrão, C. M., Souza, G. N., Brito, J. R., & Lilenbaum, W. (2008). Fatores de risco para mastite subclínica em vacas leiteiras. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, 60(2), 283–288.
- Conceição, J. C. P. R., & Barros, A. L. M. (2005). Certificação e rastreabilidade no agronegócio: instrumentos cada vez mais necessários. *Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada*, 1, n. 1122.
- Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV. (2023). *Perfil do Médico-Veterinário no Brasil: Relatório Técnico*. Brasília: CFMV.
- Faria, M. V. S., Rocha, T. S., & Cardoso, R. C. V. (2017). *Conhecimento e atitudes dos consumidores em relação à rotulagem de alimentos de origem animal*. Revista de Nutrição, 30(5), 623–634. <https://doi.org/10.22533/at.ed.65919121110>.
- Gil, A. C. (2019). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 7. ed. São Paulo: Atlas.
- Costa, G. M. (2008). *Mastite bovina em rebanhos leiteiros da região sul do estado de Minas Gerais*. Universidade Federal de Minas Gerais.
- Kells, J., & Gilmour, A. (2004). Incidence of *Listeria monocytogenes* in two milk processing environments, and assessment of *Listeria monocytogenes* blood agar for isolation. *International Journal of Food Microbiology*, 91(2), 167–174.
- Langoni, H. (2013a). Qualidade do leite: utopia sem um programa sério de monitoramento da ocorrência de mastite bovina. *Pesquisa Veterinária Brasileira*, 33, 620–626.
- Langoni, H. (2013b). Leite e sanidade: a importância dos programas de inspeção para a saúde pública. *Revista de Medicina Veterinária*, 25(3), 9–17.
- Manhães, J. B. O., Pulici, N. V. S., Lúcio, A. F., Raimundo, I. T., Sartori, D., Gomes, J. E. G., & Souza, B. M. S. (2021). Avaliação da conformidade de rótulos de produtos declarados como “isento de lactose.” *PUBVET*, 15(9), 1–4. <https://doi.org/10.31533/pubvet.v15n09a915.1-4>.
- Mazon, M. S. (2016). *O Mercado do leite e agricultores: A qualidade em questão*. Universidade Federal de Santa Catarina.
- Minayo, M. C. de S. (2012). *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 14. ed. São Paulo: Hucitec.

- Musachio, V., Abreu, S. M., & Leitão, A. M. (2019). Restrição do consumo de mel por crianças menores de um ano em rótulos de méis. *Anais Do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão*, 1(1), 1–11.
- Nero, L. A. (2005). *Listeria monocytogenes e Salmonella spp. em leite cru produzido em quatro regiões leiteiras no Brasil: Ocorrência e fatores que interferem na sua detecção*. Universidade de São Paulo.
- Oliveira, P. A., Martins, F. C. & Lima, D. G. (2021). Segurança alimentar e inspeção sanitária: a percepção dos consumidores sobre o leite e seus derivados. *Revista Saúde & Ciência*, 10(2), 45–53.
- Passos, C. A., Costa, R. P., & Pereira, M. L. (2018). *Consumo de leite e derivados no Brasil: tendências e desafios*. *Revista Brasileira de Agroalimentação*, 4(1), 28–36.
- Pereira, D. F. A., Silva, R. S., & Oliveira, A. L. (2020). A formação acadêmica e o mercado de trabalho na medicina veterinária: desafios e perspectivas. *Revista Científica de Educação e Saúde Animal*, 8(2), 45–53.
- Quadros, D. G., Andrade, A. P., Silva, G. A. V., & Kanematsu, C. H. (2019). Maior nível tecnológico e escala de produção propiciam melhor qualidade do leite e menor ocorrência de mastite bovina? *Revista Acadêmica Ciência Animal*, 17, 1–13. <https://doi.org/10.7213/1981-4178.2019.17003>.
- Rocha, C. F., Mol, J. P. S., Garcia, L. N. N., Costa, L. F., Santos, R. L., & Paixão, T. A. (2017). Comparative experimental infection of *Listeria monocytogenes* and *Listeria ivanovii* in bovine trophoblasts. *Plos One*, 12, 1–13.
- Santos, M. V., & Fonseca, L. F. L. (2007). *Estratégias para controle de mastite e melhoria da qualidade do leite*. Manole.
- Silva, M. V. M., Nogueira, J. L., Passos, C. C., Ferreira, A. O., & Ambrósio, C. E. (2010). A mastite interferindo no padrão de qualidade do leite: uma preocupação necessária. *Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária*, 3(14), 1–10.
- Silva, T. M., & Castro, R. D. (2019). *Educação alimentar e nutricional como estratégia para promoção da saúde: revisão de literatura*. *Revista Ciência Plural*, 5(2), 45–57. <https://doi.org/10.53934/978-65-85062-00-8>
- Souza, G. N., Brito, J. R. F., Moreira, E. C., Brito, M. A. V. P., & Silva, M. V. G. B. (2009). Variação da contagem de células somáticas em vacas leiteiras de acordo com patógenos da mastite Somatic cell counts variation in dairy cows according to mastitis pathogens. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, 61(5), 1015–1020.
- Souza, J. G., Lima, J. P., & Andrade, A. C. (2020). *Urbanização e mudanças nos padrões alimentares: análise do consumo de alimentos industrializados*. *Cadernos de Saúde Coletiva*, 28(3), 321–330.
- Takahashi, D. F., Freitas, M. L., & Cardoso, R. T. N. (2012a). Percepção dos consumidores sobre os selos de inspeção em alimentos de origem animal. *Ciência Animal Brasileira*, 13(2), 236–242.
- Takahashi, F. H., Cassoli, L. D., Zampar, A., & Machado, P. F. (2012b). Variação e monitoramento da qualidade do leite através do controle estatístico de processos. *Ciência Animal Brasileira*, 13(1), 99–107.
- Teixeira, C. M. S., & Figueiredo, M. A. (2019). Qualidade microbiológica do leite bovino no Brasil associada a *Staphylococcus aureus*. *Revista de Ciência Veterinária e Saúde Pública*, 6(1), 196–216. <https://doi.org/10.4025/revcivet.v6i1.41172>.
- Tronco, V. M. (2008). *Manual para inspeção da qualidade do leite*. Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- Zamboni, A. (2007). Qualidade do leite: principais parâmetros e fatores que afetam sua composição. *Revista Brasileira Da Agropecuária Sustentável*, 7(1), 43–53.
- Zanette, E., Scapin, D., & Rossi, E. M. (2010). Suscetibilidade antimicrobiana de *Staphylococcus aureus* isolados de amostras de leite de bovinos com suspeita de mastite. *Unoesc & Ciência-ACBS*, 1(1), 65–70.

Histórico do artigo:

Recebido: 23 de março de 2025

Aprovado: 14 de abril de 2025

Licenciamento: Este artigo é publicado na modalidade Acesso Aberto sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 (CC-BY 4.0), a qual permite uso irrestrito, distribuição, reprodução em qualquer meio, desde que o autor e a fonte sejam devidamente creditados.