



EDIÇÃO 2023

JORNADA DE NUTRIÇÃO UNIFACEX

10 anos Nutrindo o Saber

28 a 31 | AGOSTO

**ANAIS:
JORNADA DE
NUTRIÇÃO DO
UNIFACEX –
EDIÇÃO 2023**

UF
UNIFACEX

ANAIS DA JORNADA DE NUTRIÇÃO DO UNIFACEX – EDIÇÃO 2023

28 A 31 DE AGOSTO DE 2023

**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFACEX – MANTIDA / CENTRO PARA
FORMAÇÃO DE EXECUTIVOS – CIFE – MANTENEDOR**

**CHANCELER – JOSÉ MARIA BARRETO DE FIGUEREDO
ADMINISTRATIVA – CANDYSSE MEDEIROS DE FIGUEIREDO
FINANCEIRO – OSWALDO GUEDES DE FIGUEIREDO NETO
REITORA – CANDYSSE MEDEIROS DE FIGUEIREDO
PRÓ-REITOR ACADÊMICO – CELLY FRANCK DA CRUZ MOURA
SECRETÁRIO – JÚLIO APARECIDO KENED DE BRITO
COORDENADOR DO CURSO DE NUTRIÇÃO – IZABEL DE SOUSA COSTA**

Todos os resumos contidos nestes Anais foram reproduzidos de cópias fornecidas por seus autores, portanto, o conteúdo apresentado é de suas exclusivas responsabilidades. Assim, a comissão organizadora da Jornada de Nutrição do UNIFACEX – EDIÇÃO 2023 não se responsabiliza pelas consequências decorrentes do uso de quaisquer dados publicados nestes Anais.

**UNIFACEX
BIBLIOTECA SETORIAL NÍSIA FLORESTA BRASILEIRA AUGUSTA
DIVISÃO DE APOIO AO USUÁRIO
FICHA CATALOGRÁFICA NA FONTE**

A532j Jornada de Nutrição Unifacex – 10 anos nutrindo o saber.(Natal, RN, 2023).

Anais da Jornada de Nutrição do UNIFACEX – Edição 2023. 28 a 31 de Agosto de 2023. / Comissão organizadora: Izael de Sousa Costa [et al.]. Natal: UNIFACEX, 2022.

13 p.

1. Congresso Científico. 2. Pesquisa. 3. Resumo. I. Centro Universitário Facex – UNIFACEX. II. Costa, Izael de Sousa. (Org.) III. Título.

RN/BSNFBA 017/2023

CDU: 612.39

**COMISSÃO ORGANIZADORA DA JORNADA DE NUTRIÇÃO DO
UNIFACEX – EDIÇÃO 2023**

Izael de Sousa Costa
Mayara Sanay da Silva Oliveira
Katiuscia Medeiros Silva de Araújo
Genykléa Silva de Oliveira
Ricardo Andrade Bezerra
Felipe Lopes Brum da Silveira
Livia Maria Martins da Silva
Severino Cavalcante Matias
Danielle Kamily Gouveia de Moraes

**COMISSÃO CIENTÍFICA DA JORNADA DE NUTRIÇÃO DO UNIFACEX –
EDIÇÃO 2023**

Izael de Sousa Costa
Mayara Sanay da Silva Oliveira
Katiuscia Medeiros Silva de Araújo
Genykléa Silva de Oliveira
Ricardo Andrade Bezerra

APRESENTAÇÃO

É com grande entusiasmo que apresentamos os Anais da Primeira Jornada do Curso de Nutrição do UNIFACEX, edição 2023. Este evento, um marco significativo do nosso curso, faz parte das comemorações dos dez anos de sucesso do nosso curso.

Durante essa jornada, reunimos mentes curiosas e comprometidas, em um ambiente que promoveu a troca de conhecimentos e experiências no campo da nutrição. O evento não apenas celebrou uma década de dedicação à formação de profissionais de excelência, mas também destacou as últimas tendências e avanços na área.

Nosso compromisso com a formação integral dos futuros nutricionistas nos levou a oferecer palestras abrangentes e impactantes. Exploramos temas essenciais, desde as nuances do mercado de trabalho atual até questões vitais de nutrição clínica e comportamento alimentar. Esses tópicos cruciais não apenas refletem o cenário atual, mas também moldam o futuro da profissão.

Nossos palestrantes, especialistas renomados em suas áreas, compartilharam insights valiosos, instigando discussões e debates estimulantes. A diversidade de perspectivas enriqueceu ainda mais nossa compreensão da nutrição em sua totalidade.

Nestes Anais, você encontrará uma compilação dos trabalhos científicos submetidos por nossos talentosos alunos. Cada pesquisa representa não apenas um esforço individual, mas também uma contribuição coletiva para o avanço do conhecimento das ciências da nutrição.

Agradecemos a todos os envolvidos – palestrantes, alunos, equipe organizadora e parceiros – por tornar esta jornada possível e significativa.

Que estes anais sejam uma lembrança duradoura do nosso compromisso contínuo com a excelência na educação e na pesquisa em nutrição.

Parabéns a todos por fazerem parte desta jornada inspiradora.

Prof. Dr. Izael de Sousa Costa
Coordenador do Curso de Nutrição
UNIFACEX

SUMÁRIO

CAFEÍNA E SEUS EFEITOS NO ORGANISMO	06
AÇÃO SOBRE A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS PARA MERENDEIRAS NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DE MIPIBÚ	08
SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: A FORMA CORRETA DE HIGIENIZAR E ARMAZENAR OS ALIMENTOS PARA EVITAR RISCOS À SAÚDE	09
USO DE EMBALAGENS DE ALIMENTOS DE FORMA SEGURA PARA O TRANSPORTE E CONSUMO	10
AUTISMO E SELETIVIDADE ALIMENTAR	11
GINGA COM TAPIOCA: UM PATRIMONIO IMATERIAL DO RIO GRANDE DO NORTE	13

JORNADA DE NUTRIÇÃO DO UNIFACEX- EDIÇÃO 2023

CAFEÍNA E SEUS EFEITOS NO ORGANISMO

TEIXEIRA¹, Alana Karla Santos; SÁ, Caroline de Andrade; FERREIRA¹, Gabriela de Oliveira; LIMA¹, Grazielly de Aguiar Ribeiro; BEZERRA¹, João Marcelo de Abreu Leite; GOMES¹, Júlia Gabriella Fernandes; BEZERRA², Ricardo Andrade

¹ Discentes do curso de nutrição do centro universitário FACEX (UNIFACEX); ² Docente do curso de nutrição do Centro Universitário FACEX (UNIFACEX).

INTRODUÇÃO: A cafeína é a substância psicoativa mais usada no mundo. seus efeitos, como: maior atenção, estado de alerta, agitação, aumento da frequência cardíaca e pressão arterial, podem durar de 1,5h até 10h. Ela age como antagonista dos receptores de adenosina, a cafeína aumenta neurotransmissores excitatórios como dopamina e noradrenalina, promovendo alerta e melhora cognitiva e percepção de esforço reduzida durante o exercício. A adenosina faz parte da indução do sono. Por isso um dos colaterais da cafeína é a dificuldade para dormir. Vimos que a recomendação de dose de cafeína é de 3-6 mg/kg e que doses maiores não aumentam o efeito ergogênico. O consumo crônico de café pode aumentar a atividade da CYP1A2 (enzima responsável pela metabolização da cafeína no organismo humano), otimizando o metabolismo da cafeína. Com a exposição crônica há uma redução nos efeitos colaterais e meia vida, mas não no efeito ergogênico. **Objetivo:** Realização de uma revisão bibliográfica sobre os efeitos da cafeína e recomendações de consumo. **MÉTODOLOGIA:** O estudo adotou como metodologia a revisão de literatura de artigos científicos encontrados nos sites PUBMED e Google acadêmico, em agosto de 2023. **RESULTADOS:** A partir dos resultados e estudos discutidos, a cafeína demonstrou um efeito de melhora no desempenho, melhor concentração durante a prática de exercício físico, aumento do foco, maior força e redução na percepção de fadiga, como também distúrbios do sono e ansiedade. **CONCLUSÃO:** A partir das pesquisas verificadas é possível concluir que o consumo da cafeína melhora o desempenho de quem a utiliza como também pode causar efeitos negativos dependendo da dose.

Palavras-chave: Cafeína. Organismo. Efeitos.

REFERÊNCIAS

ANGERAMI, Bianca; MENDES, Eduarda; ROCHA, Iane; YUMI, Christiane; MARTA, Eliane; MACCGANAN, Paulo; DINIZ, Ricardo. **Coffee And Human Health: A Bibliographic Review**. Periódicos Unimes Virtual, 2021. Disponível em: <https://periodicos.unimesvirtual.com.br/index.php/higeia/article/download/1265/1063>.

ANTÔNIO, Marcos. **Cafeína e Desempenho esportivo: uma revisão integrativa**. Anima educação, 2021. Disponível em: <https://repositorio.animaeducacao.com.br/bitstream/ANIMA/14376/1/Monografia%20-%20Marcos%20Antonio%20%28NUT%29%20OK%20%282%29.pdf>.

GRAHAM, T. E. **Caffeine and exercise: metabolism, endurance and performance**. Sports Medicine, Auckland, v. 31, n. 11, p. 785-807, nov. 2001.

LINDE, L. Mental effects of caffeine in fatigued and non-fatigued female and male subjects. *Ergonomics*, Londres, v. 38, n 5, p. 864-885, may 1995.

OLIVEIRA, Beatriz; ALVES, Rita; CASAL, Susana. **Health benefits of coffee: myth or reality?**. Scielo, 2009. Disponível em:
<https://www.scielo.br/j/qn/a/T5Fz97sh8ywywPKZhHXwWbc/?lang=pt#>.

JORNADA DE NUTRIÇÃO UNIFACEX- EDIÇÃO 2023

AÇÃO SOBRE A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS PARA MERENDEIRAS NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DE MIPIBÚ

AMARAL¹, Cauan França; BATISTA¹, Maria Eduarda; DAMASCENO¹, Keven Vinícius Rodrigues; FERREIRA¹, Angélica Pereira Duarte; MEDEIROS¹, Rafael Luiz Paulino; SOUZA¹, Maria Gabrielly Muniz; ARAÚJO², Katiuscia Medeiros Silva

¹ Discentes do curso de nutrição do centro universitário FACEX (UNIFACEX); ² Docente do curso de nutrição do Centro Universitário FACEX (UNIFACEX).

INTRODUÇÃO: As boas práticas de manipulação de alimentos são as práticas de higiene necessárias para garantir alimentos seguros. Utilizando algumas regras pode-se reduzir o risco do desperdício de alimentos e proporcionar um ambiente saudável. Realizamos uma ação de capacitação sobre segurança dos alimentos e manipulação segura como forma de conscientização para as merendeiras do município de São José de Mipibu/RN. O objetivo desse trabalho de Extensão foi conscientizar as merendeiras a utilizar as boas práticas de manipulação dos alimentos evitando a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. **METODOLOGIA:** Essa ação foi realizada no auditório da Secretaria de Educação do município de São José do Mipibu com as merendeiras do município, no dia 02 de Junho de 2023, realizamos palestras, dinâmicas lúdicas e no final distribuímos panfletos informativos sobre as boas práticas de manipulação de alimentos e higiene. **RESULTADOS:** Os resultados obtidos evidenciaram a importância de saber corretamente manipular os alimentos, as merendeiras aprenderam, de forma bem participativa, os cuidados que devem ser tomados para a produção de alimentos seguros. **CONCLUSÃO:** Concluímos que para se ter um alimento seguro é necessário a conscientização do manipulador, através de formação contínua como forma de estimular sempre à utilizar métodos as boas práticas de manipulação, visando a saúde de todos. O alimento seguro ou saudável para o consumo está relacionado à produção e a higiene.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos. Boas práticas de manipulação. segurança de alimentos.

REFERÊNCIAS

BOAVENTURA, L. T. A *et al*; Conhecimento de Manipuladores de Alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas de produção de alimentos. **Revista Univap** – revista.univap.br São José dos Campos-SP-Brasil, v.23, n.43, dez.2017. ISSN 2237-1753.

JORNADA DE NUTRIÇÃO DO UNIFACEX - EDIÇÃO 2023

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: A FORMA CORRETA DE HIGIENIZAR E ARMAZENAR OS ALIMENTOS PARA EVITAR RISCOS À SAÚDE

DANTAS¹, Ana Clara de Oliveira; BARROS¹, Joane Christine de Souza; CUNHA¹, Júlia Cristina Seixo; RABELO¹, Otávio Augusto Rocha

¹ Discentes do curso de nutrição do centro universitário FACEX (UNIFACEX); ² Docente do curso de nutrição do Centro Universitário FACEX (UNIFACEX).

INTRODUÇÃO: Na conjuntura social atual, a má higienização de alimentos juntamente com o mau armazenamento é um problema constante, que pode acarretar diversas doenças e consequências para a nossa saúde, como por exemplo: Salmonelose, Escheria coli, Botulismo, Bacillus cereus e entre outras. A presente revisão tem como objetivo identificar os fatores que contribuem para o aumento da suscetibilidade e gravidade dessas práticas, alertando os indivíduos sobre a higienização e o essencial armazenamento dos alimentos, através de panfletos informativos, a fim de melhorar a qualidade dos alimentos consumidos e sua qualidade de vida. **METODOLOGIA:** Este estudo baseou-se em uma estratégia qualitativa de pesquisa, de caráter exploratório, por meio da entrega de panfletos nas imediações do Centro Universitário UNIFACEX. Neste panfleto, abordamos a segurança alimentar através das técnicas de Boas Práticas para higienização de alimentos, como a lavagem de frutas, verduras e legumes em água clorada, e seu armazenamento correto. Os mesmos foram entregues para indivíduos abordados, os quais receberam uma breve explicação sobre as técnicas apresentadas e as devidas instruções para evitar a contaminação cruzada em alimentos. **RESULTADOS:** Os indivíduos apresentaram interesse e curiosidade sobre a explicação e expuseram uma carência de conhecimento em relação, principalmente, à higienização das frutas, verduras e legumes em água clorada. **CONCLUSÃO:** Concluiu-se que a importância do cuidado pessoal no que tange a higiene e o armazenamento dos alimentos é essencial para um consumo saudável e qualitativo. Com a ação e falas dos discentes, faz-se crucial uma rotina de conservação correta de todos os alimentos adquiridos para a nutrição íntegra.

Palavras-chave: Segurança dos Alimentos. Higienização dos alimentos. Armazenamento correto de alimentos.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Brasília, DF: ANVISA, 2004.

JORNADA DE NUTRIÇÃO DO UNIFACEX – EDIÇÃO 2023

USO DE EMBALAGENS DE ALIMENTOS DE FORMA SEGURA PARA O TRANSPORTE E CONSUMO

BENTO¹, Ana Letycya Costa; NASCIMENTO¹, Jamily Farias do; NASCIMENTO¹, Maria Heloiza Galvão; SALES¹, Camila Bonfim; SILVA¹, Samyra Rayaneda; SANTOS¹, Gerllane Ferreira dos; ARAÚJO², Katiuscia Medeiros Silva de

¹ Discentes do curso de nutrição do centro universitário FACEX (UNIFACEX); ² Docente do curso de nutrição do Centro Universitário FACEX (UNIFACEX).

INTRODUÇÃO: Os tipos de embalagens influenciam diretamente na segunda dos alimentos, seus objetivos são mostrar qual o tipo de embalagem é mais adequada, protetora, que transmitir mais segurança a quem irar ingerir. O trabalho foi realizado em forma de seminário que retratava os principais tipos de embalagens para delivery. **Metodologia:** A presente revisão bibliográfica teve como objetivo identificar os tipos de embalagens utilizadas para acondicionar alimentos, verificando quais podem ser utilizados pelo ser humano sem causar maiores danos a sua saúde. Além disso, o conteúdo foi apresentado em forma de seminário para os alunos da UNIFACEX, com o intuito de conscientizá-los sobre a importância da escolha adequada das embalagens para acondicionar e transportar alimentos. **RESULTADOS:** Neste trabalho, foi abordado a influência dos tipos de embalagens na qualidade e segurança dos alimentos, com foco no contexto de entrega (delivery). O objetivo principal era identificar os diferentes tipos de embalagens disponíveis e analisar seus pontos positivos e negativos em relação ao armazenamento e transporte de alimentos. **CONCLUSÕES:** Conclui-se que é necessário um cuidado na escolha das embalagens e na forma de utilização para transporte ou acondicionamento dos alimentos. Saber escolher as embalagens de forma consciente e para o consumo rápido. Sendo assim, o alumínio foi o que mostrou um melhor resultado para o transporte de alimentos. Porém, é necessário observar o consumo rápido e a forma correta para o descarte e preservação do ambiente.

Palavras-chave: Embalagens. Saúde. Alimentos.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Biblioteca de Alimentos**. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, 2021.

ARISSETO-BRAGOTTO, A.P., FELTES, M.M.C., BLOCK, J.M. Food quality and safety progress in the Brazilian food and beverage industry: chemical hazards. Food Quality and Safety, 1: 117-129, 2017.

CODEX ALIMENTARIUS. General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed. Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF), CXS 193-1995. 2019.

SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. **Introdução à toxicologia dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 320 p.artigo: boletim de tecnologia e desenvolvimento em embalagem.

JORNADA DE NUTRIÇÃO DO UNIFACEX – EDIÇÃO 2023

AUTISMO E SELETIVIDADE ALIMENTAR

MORAIS¹, Danielle Kamily Gouveia de; LIMA¹, Karoline de Melo; BARBOSA¹, Letícia Marjorie Simplicio; OLIVEIRA², Mayara Sanay da Silva

¹ Discentes do curso de nutrição do centro universitário FACEX (UNIFACEX); ² Docente do curso de nutrição do Centro Universitário FACEX (UNIFACEX).

INTRODUÇÃO: Crianças com transtorno do espectro autista podem ser acometidas com dificuldades alimentares que afetam as capacidades de alimentar-se ou ser alimentado de maneira nutritiva e satisfatória. Uma estratégia para reabilitar as dificuldades alimentares é a realização de oficinas culinárias para promover de hábitos alimentares saudáveis, autocuidado e autonomia alimentar. Essa é particularmente relevante para crianças autistas quando realizado de forma lúdica e privilegiando a participação ativa dos indivíduos. Relatar uma experiência de uma oficina culinária para promover alimentação saudável para crianças autistas com seletividade alimentar. **METODOLOGIA:** a oficina culinária foi realizada por estudantes do terceiro eixo do curso de nutrição do centro universitário facex, no contexto da disciplina Técnica Dietética. A oficina foi realizada com três crianças, com idade entre 7 e 13 anos, e funcionário da Associação dos Pais e Amigos dos Autistas do Rio Grande do Norte (APAARN). Organizamos a oficina culinária em três momentos: (1) previsibilidade: iniciamos com uma atividade lúdica, o jogo "Quem Sou Eu?", envolvendo os ingredientes e utensílios culinários da receita, a fim de criar um ambiente previsível; (2) execução da Receita: As crianças participaram ativamente na preparação de panquecas de banana, o que proporcionou uma experiência prática e sensorial; (3) degustação lúdica, a última etapa envolveu a degustação das panquecas preparadas. **RESULTADOS:** Nossa abordagem obteve resultados positivos, permitindo que as crianças autistas com seletividade alimentar experimentassem alimentos ricos em nutrientes, como bananas e frutas cristalizadas. Isso foi possível graças à estimulação sensorial lúdica, que promoveu uma experiência sensorial positiva e relaxante durante a oficina culinária. Esta abordagem atrativa incentivou as crianças a experimentar alimentos que anteriormente evitavam. **CONCLUSÃO:** A aceitação dos alimentos foi favorável, pois respeitamos as necessidades e limitações individuais de cada criança, incentivando-as a explorar novos alimentos. Embora tenham ocorrido momentos de distração, conseguimos direcionar as crianças com sucesso, resultando em uma experiência positiva e enriquecedora.

Palavras-chave: Transtorno do espectro autista, Seletividade alimentar.

REFERÊNCIAS

AMORIM, Izabel Cristina Silva. Gastronomia inclusiva: alimentação envolvendo crianças e jovens com Transtorno do Espectro Autista e Síndrome de Down em Recife-PE. 2018. 32 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.

MORAES, Lílian Schug de; BUBOLZ, Vanessa Kern; MARQUES, Anne y Castro;

BORGES, Lucia Rota; MUNIZ, Ludmila Correa; BERTACCO, Renata Torres abib. Seletividade alimentar em crianças e adolescente com transtorno do espectro autista. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN**, [s. l.], v. 12, n. 2, p. 42–58, 2021. DOI: 10.47320/rasbran.2021.1762. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/1762>.

GINGA COM TAPIOCA: UM PATRIMONIO IMATERIAL DO RIO GRANDE DO NORTE

TORRES¹, Eulália Cristiane; SILVA¹, Jenyffe; MARTINS¹, Maria Eduarda; SANTOS¹, Maria Letícia; FARIAS¹, Maria Luiza; OLIVEIRA¹, Mayara Sanay da Silva

¹ Discentes do curso de nutrição do centro universitário FACEX (UNIFACEX); ² Docente do curso de nutrição do Centro Universitário FACEX (UNIFACEX).

INTRODUÇÃO: Em 2019, a ginga com tapioca recebeu a honrosa designação de patrimônio cultural imaterial do Rio Grande do Norte (RN). Essa preparação culinária ocupa um lugar de destaque na preservação e transmissão intergeracional de conhecimentos e habilidades nas comunidades de pescadores da região. Além disso, desempenha um papel crucial na promoção da soberania alimentar, fortalecendo as práticas de produção e consumo do pescado local. Este ensaio tem como objetivo traçar a trajetória histórica da ginga com tapioca, explorando sua relação com a soberania alimentar do RN. **METODOLOGIA:** Realizamos uma análise de matérias jornalísticas que abordam o processo de patrimonialização imaterial da ginga com tapioca. Durante essa análise, concentramos nossa atenção na evolução histórica dessa preparação, bem como em seus aspectos relacionados ao consumo alimentar e valor nutricional. **Resultado:** A Ginga com Tapioca surgiu há mais de seis décadas, graças à inventividade dos pescadores da praia da Redinha. Estes buscavam aproveitar os peixes menores, geralmente descartados, provenientes de suas redes de arrasto. O termo "ginga" é uma referência ao peixe Manju binha, uma espécie pequena com cerca de 10 centímetros, que pode ser apreciada frita no óleo de dendê, sozinha ou espetada em palitos de coqueiro finos. A iguaria é produzida e comercializada no Mercado da Redinha e por vendedores ambulantes nas praias de Natal e região metropolitana. O prato tradicional consiste em tapioca recheada com pequenos peixes fritos, oferecendo um alto valor calórico (entre 500 a 600 kcal) e sendo rica em carboidratos complexos e proteínas de alto valor biológico. Posteriormente, houve uma "gourmetização" do prato, com a adição de outros ingredientes, aumentando seu valor nutricional. **CONCLUSÃO:** A ginga com Tapioca é um Patrimônio Imaterial do RN e um motivo de orgulho gastronômico para Natal. Em 2019, o governo da capital aprovou uma lei que a reconhece como tal, sendo também bem recebida pela Assembleia Legislativa. Essa preparação é uma das principais fontes de renda dos pescadores locais, que a promovem nas praias de Natal, destacando-se como uma parte vital da cultura alimentar e da economia da região.

Palavras-chave: Prunus cerasus. Goma de tapioca. Manjubinha.

REFERÊNCIAS

DANTAS, Natalie Marinho; DAMASCENO, Karla Suzanne. Ginga com tapioca: valor nutricional e condições de produção-comercialização em seu lócus de origem. Trabalho de conclusão de Curso. Natal, Rio Grande do Norte. 2013.

DANTAS, Rebekka Fernandes. Ginga com tapioca: de Dalila a Ivanize, das origens à atualidade. Natal: Sebo Vermelho Edições, 2015. 63