



COINTER PDVAgro 2020

V CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Edição 100% virtual | 02 a 05 de dezembro

ISSN:2526-7701 | PREFIXO DOI:10.31692/2526-7701

CONHECIMENTOS DE ALUNOS DE ESCOLAS DO INTERIOR DA PARAÍBA SOBRE DOENÇAS ALIMENTARES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

CONOCIMIENTO DE ESTUDIANTES ESCOLARES DEL INTERIOR DE PARAÍBA SOBRE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS E INFORMACIÓN NUTRICIONAL

KNOWLEDGE OF SCHOOL STUDENTS FROM INTERIOR OF PARAÍBA ABOUT FOOD DISEASES AND NUTRITIONAL INFORMATION

Apresentação: Pôster

João Vitor Fonseca Feitoza¹; Edilayane de Nóbrega Santos²; Lídia Paloma da Silva Nogueira³; Mychelle de Lira Andrade⁴; Mônica Tejo Cavalcanti⁵

INTRODUÇÃO

Desde 2006 a Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) atua na cidade de Pombal com o Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar (CCTA) e, entre seus quatro cursos de graduação, encontra-se o curso de Engenharia de Alimentos. Curso este que, através da capacitação de seus professores e alunos na área de Engenharia e Ciência e Tecnologia de Alimentos pode ser utilizado como uma ponte direta com a sociedade local para amenizar e resolver gargalos quanto a rotulagem de alimentos.

O rótulo é um componente obrigatório e essencial nas embalagens de alimentos advindos de agroindústrias, estando o estabelecimento produtor sujeito a multa e apreensão do produto caso este seja comercializado sem ele. A rotulagem dos alimentos é obrigatória e está regulamentada por leis e regulamentos técnicos de órgãos como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (IMETRO).

A população compreende pouco as informações contidas nos rótulos, o que torna-se necessário cada vez mais o trabalho dos agentes detentores de tais conhecimento na divulgação

¹ Docente, Instituto Federal do Rio Grande do Norte, joavitorlg95@hotmail.com

² Doutoranda em Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras, layane.nobrega@hotmail.com

³ Mestranda em Engenharia Agrícola, Universidade Federal de Campina Grande, lidiapaloma28@gmail.com

⁴ Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Universidade Federal da Paraíba, mychelle_xd@hotmail.com

⁵ Docente, Universidade Federal de Campina Grande, monicatejoc@yahoo.com.br

da importância de ler e compreender essas informações. Com base nisso, objetivou-se com este trabalho relatar a atuação dos discentes do curso de Engenharia de Alimentos, da UFCG, *Campus Pombal*, na investigação e disseminação dos conhecimentos acerca das doenças alimentares e das informações nutricionais para alunos das escolas da cidade de Pombal – PB.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A população brasileira é pouco informada sobre a rotulagem de alimentos. Machado et al. (2013) em uma pesquisa com 300 pessoas, observou que 33,70% disseram que liam frequentemente os rótulos dos alimentos, 35,70% liam raramente e 30,60% nunca liam os rótulos. Cavadas et al. (2012) em um estudo com 241 pessoas verificou que 48,13% dos entrevistados afirmaram ler as informações presentes nos rótulos, 27,80% não liam e 24,07% liam às vezes. Estes estudos indicam que um número expressivo de pessoas não possuem o hábito de ler os rótulos.

Ferreira e Lanfer-Marquez (2007) em um estudo sobre a legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos conclui que seria aconselhável esclarecer à população a respeito da importância da informação nutricional e de como utilizá-la em benefício da saúde, tendo em vista que, segundo dados do Ministério da Saúde, as pessoas que costumam ler os rótulos dos alimentos que consomem não compreendem adequadamente o significado destas informações (ANVISA e UnB, 2005). Isso poderia ser feito na forma de campanhas informativas divulgadas na mídia, nas escolas e junto à classe de profissionais da área de saúde. Logo, em função da possibilidade da alimentação inadequada trazer inúmeros riscos à saúde, é de extrema importância avaliar o conhecimento da população frente à rotulagem dos alimentos.

METODOLOGIA

A pesquisa de natureza analítica descritiva, a partir de elementos quantitativos, ocorreu entre os meses de outubro e novembro de 2017, em três escolas do município de Pombal – PB: uma particular (Escola Menino Jesus), uma estadual (Escola João da Mata) e uma municipal (Escola Newton Seixas), com a autorização prévia da direção das escolas. Participaram da pesquisa de forma voluntária um total de 76 alunos, provenientes do ensino fundamental (8º e 9º ano) e do ensino médio (1º e 3º ano).

Para a apresentação dos conteúdos sobre doenças alimentares e acerca das informações contidas nos rótulos dos alimentos, em especial na Tabela Nutricional, foi utilizado material multimídia, composto de *notebook* e *datashow* fornecidos pelas escolas,

juntamente com rótulos de diversos produtos alimentícios para melhor compreensão e absorção dos conteúdos. Antes e depois de cada palestra foi aplicado um questionário com as mesmas perguntas para avaliar o grau de aprendizagem relacionado aos conteúdos repassados.

Os dados obtidos foram tabulados no *Software Microsoft Excel*, versão 2013, onde foram gerados tabelas e gráficos para melhor visualização das respostas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em todas as palestras proferidas a maioria dos alunos demonstraram interesse no assunto abordado, tendo tido bastante participação em termos de questionamentos aos palestrantes. Na Tabela 1 podemos observar as a quantidade de participantes do sexo masculino e feminino que participaram da pesquisa, bem como suas idades.

Tabela 1: Características dos estudantes das escolas da cidade de Pombal – PB que participaram da pesquisa (n = 76).

Característica	Classificação	Frequência em %	n
Sexo	Feminino	50,00	38
	Masculino	50,00	38
Idade	0 a 15 anos	61,84	47
	16 a 25 anos	36,84	28
	Acima de 25 anos	1,32	1

O número de participantes homens e mulheres foram iguais (50%, n = 38) e grande parte dos estudantes eram menores de idade (61,84%, n = 47). A maioria dos estudantes disseram que a palestra foi muito interessante (57,89%, n = 44), demonstrando que o assunto abordado e a forma lúdica utilizada no repasse do conteúdo contribuiu para a satisfação deles. Cerca de 77,63% (n = 59) disseram que a escola nunca abordou assuntos sobre intolerância ou alergia alimentar, mas 22,37% (n = 17) disseram já ter ouvido falar na escola. Essa diferença é justificada pelos diferente níveis de séries dos alunos que participaram da pesquisa. Muitas vezes, esse assunto é abordado no Ensino Médio, nível de ensino onde teve a menor participação dos alunos.

Observou-se que 71,05% (n = 54) já escutaram falar sobre rotulagem de alimentos, mesmo que fosse algo sobre informação nutricional ou simplesmente medida caseira ou peso líquido, por exemplo. Rotulagem de alimentos envolve uma gama de assuntos amplos ao analisar o rótulo, o que justifica grande parte deles já terem uma noção sobre o assunto. Cerca de 17,11% (n = 13) responderam que não tinham o costume de ler os rótulos, mas demonstraram ter bastante interesse em passar a compreender melhor o assunto, mesmo que a

maioria ainda tenha relatado que costuma ler somente as vezes (52,63%, n = 40).

Notou-se que 53,95% (n = 41) disseram que não há na família alguém que não possa consumir algum alimento que cause alergia como, por exemplo, leite. Cerca de 43,42% (n = 33) disseram que há alguém que não pode consumir, dentre os parentes mais mencionados estão primos, pais e avós. Somente 2,63% (n = 2) disseram não saber o que significa alergia, o que tornou o assunto abordado nas escolas ainda mais interessante e necessário, já que muitos passaram a compreender quais os alimentos causam alergia ou intolerância e quais os sintomas mais frequentes. As respostas de outras questões do questionário podem ser observadas nas Figuras 1, 2, 3 e 4.

Figura 1: Na sua opinião, o rótulo é:

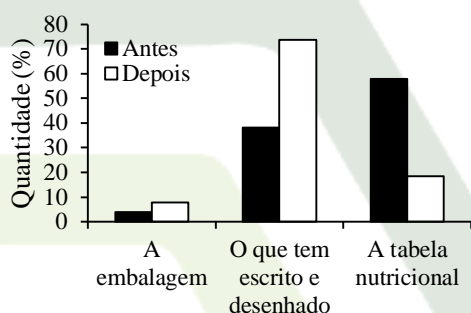


Figura 2: Você sabe o que é valor energético, carboidrato, proteína, lipídeo, fibra alimentar e sódio?

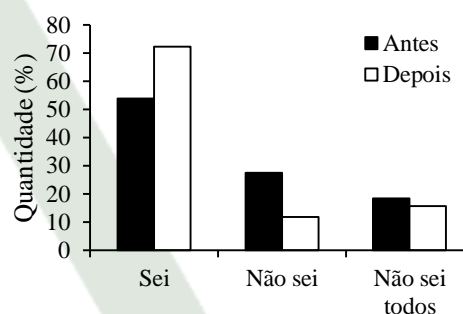


Figura 3: Dentre as alternativas abaixo, o que não NÃO faz parte dos rótulos dos alimentos.

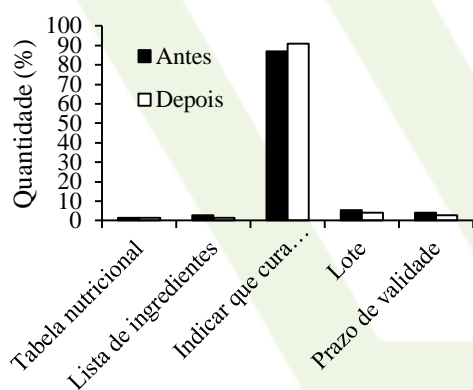
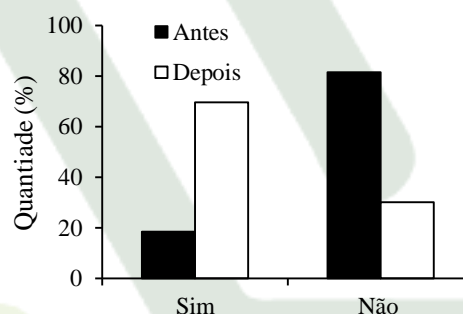


Figura 4: Você sabe o que significa % VD nos rótulos dos alimentos?



As respostas observadas demonstram que os estudantes assimilaram o conteúdo repassado, tendo em vista que houve uma elevação dos histogramas corretos ao responderem as questões depois da palestra. Na Figura 1, grande parte dos estudantes responderam a alternativa correta, passando de 38,16% (n = 29) para 73,68% (n = 56). Segundo Brasil (2002),

o rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Quanto aos estudantes que não sabiam o que é valor energético, carboidrato, proteína, lipídeo, fibra alimentar e sódio, os valores passaram de 53,95% (n = 41) para 72,37% (n = 55), mostrando que o conteúdo foi facilmente assimilado (Figura 2).

Segundo a RDC nº 259 (BRASIL, 2002), indicar que cura doenças não faz parte dos rótulos dos alimentos. Na pesquisa, 90,79% (n = 69) responderam a alternativa correta depois da palestra, o que antes era de 86,84% (n = 66) (Figura 3). Foram poucos os que assimilaram esta informação, contudo o percentual de jovens que entendem sobre essa questão foi elevada.

Observou-se que foi fácil compreender o que significa a sigla %VD nos rótulos, passando de 18,42% (n = 14) para 69,74% (n = 53). Quando questionados sobre se sabiam o que significava lactose e glúten, 47,37% (n = 36) disseram saber antes da palestra, elevando esse percentual para 75% (n = 57) depois da palestra. O glúten e a lactose são substâncias conhecidas por causarem restrições alimentares, em pessoas predispostas as doenças. O glúten é uma proteína muito presente no trigo conhecida por predispor a doença celíaca e a lactose é um dissacarídeo presente no leite que causa intolerância.

Segundo a RDC nº 26 (BRASIL, 2015), o trigo, os ovos e o leite são alimentos conhecidos por causarem alergia. Quando questionados sobre os alimentos que causam algum tipo de alergia, antes da palestra 63,16% (n = 48) responderam a alternativa correta, o percentual foi elevado a 76,32% (n = 58) depois da palestra.

Observou-se também que 10,52% (n = 8) dos estudantes sabiam o que significava declaração simplificada de nutrientes, mas depois da palestra 65,79% (n = 50) afirmaram saber. Segundo a RDC nº 360 (BRASIL, 2003a) no seu item 3.4.3.3 “alternativamente, pode ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))” que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional”, especialmente quando o nutriente não apresentar valor acima do mínimo permitido.

Cerca de 61,84% (n = 47) sabiam o que era porção na tabela nutricional do alimentos, após a palestra 82,89% (n = 63) passaram a conhecer. Essa informação é uma das mais importantes nos rótulos, pois a porção é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável (BRASIL, 2003a).

Segundo a RDC nº 359 (BRASIL, 2003b), medida caseira é um utensílio comumente

utilizado pelo consumidor para medir alimentos, podendo ser, entre tantas, 1 copo, 1 colher de chá e/ou 1 fatia. Antes da palestra 75% (n = 57) souberam responder, passando para 77,63% (n = 59) depois da palestra.

CONCLUSÕES

A grande maioria dos estudantes demonstraram possuir conhecimento sobre as indagações realizadas no questionário, além de apresentar um forte interesse em melhor entender o assunto. A palestra foi eficaz em promover o aprendizado dos estudantes, tendo em vista que os mesmos demonstraram ter adquirido os conhecimentos repassados. Contudo, ações contínuas como estas deverão ser realizadas de forma a abrange diferentes níveis e segmentos da população.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA; UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UnB. **Rotulagem Nutricional Obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos**. 2. versão. Brasília: ANVISA, UnB, 2005. 44 p.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. **Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados**.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. **Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares**.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003b. **Aprova o Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional**.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003a. **Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados**.

CAVADAS, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Brazilian Journal of Food Technology**, São Paulo, IV SSA, p. 84-88, 2012.

MACHADO, C. B.; NOGUEIRA, S. E.; BRIANCINI, T. P.; TOBAL, T. M. Avaliação do hábito de leitura e entendimento dos rótulos dos alimentos: um estudo em um supermercado na cidade de Santa Fé do Sul – São Paulo. **Revista Funec Científica – Nutrição**, Santa Fé do Sul (SP), v. 1, n. 1, 2013.