CAPÍTULO 22: CONHECIMENTOS DE ALUNOS DE ESCOLAS DO INTERIOR DA PARAÍBA SOBRE DOENÇAS ALIMENTARES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

CAPÍTULO 22: CONOCIMIENTO DE ESTUDIANTES ESCOLARES DEL INTERIOR DE PARAÍBA SOBRE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS E INFORMACIÓN NUTRICIONAL

CHAPTER 22: KNOWLEDGE OF SCHOOL STUDENTS FROM INTERIOR OF PARAÍBA ABOUT FOOD DISEASES AND NUTRITIONAL INFORMATION

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

DOI: <https://doi.org/10.31692/978-65-88970-07-2.240-246>

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 à 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 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

¹ Docente, Instituto Federal do Rio Grande do Norte, joaovitorlg95@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, liadiapaloma28@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

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 parcpantes 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 diferentes 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. A 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, lipídio, 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, lipídio, 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 elevado.

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 às 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 dos 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 saudias, 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 abranger 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.