

## POSICIONAMENTO DOS DISCENTES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS SOBRE PREPARAÇÕES INDUSTRIALIZADAS E SUAS ROTULAGENS

GABRIELA RIBEIRO SANCHI<sup>1</sup>; VANESSA GARCIA MONTEIRO<sup>2</sup>; ALCIDES  
GOMES NETO<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – gabirsanchi@gmail.com

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas - vanessagarciamonteiro@hotmail.com

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas - chefalcidesgomes@hotmail.com

### 1. INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares sofreram muitas modificações devido à globalização e aos avanços tecnológicos. Atualmente a população precisa dispende mais tempo para o serviço e locomoção, por isso preferem trocar certas atividades cotidianas pelas facilidades que lhes são oferecidas, dentre elas, uma troca frequente é referente a alimentação. (PROENÇA, 2010).

Para minimizar o tempo para refeições, muitas vezes ocorre a troca de uma preparação caseira por uma industrializada (PROENÇA, 2010). Segundo a Vigitel (BRASIL, 2017), os brasileiros costumam ter comportamentos alimentares inadequados, principalmente entre os jovens. É comum apresentarem baixo consumo de frutas e hortaliças e uma alta prevalência de ingestão de doces e refrigerantes. O propósito dos industrializados foi ser prático, entretanto com foco na produção de mercadorias com sabores acentuados que fizessem com que o consumidor comprasse mais, sem importar o risco à saúde (VICENTINI, 2015).

O sistema de rotulagem no Brasil atualmente possui diversas legislações que visam demonstrar o conteúdo dos produtos adquiridos. É obrigatório a presença de informações nutricionais, como quantidade de calorias por porção, símbolo de alimentos transgênicos, entre outras informações como a data de fabricação e validade do produto, valores de referência por porção, o nome do fabricante e o local de fabricação (ANVISA, 2002).

Porém não há um setor da vigilância responsável por inspecionar e liberar os rótulos dos produtos a serem comercializados. Dessa forma acabam surgindo produtos com rótulos com informações quase impossíveis de ler, de difícil compreensão para os leigos e até mesmo falsos (MARTINEZ, 2011; VICENTINI, 2015).

O objetivo desse estudo foi identificar o posicionamento dos discentes da Universidade Federal de Pelotas sobre preparações industrializadas e suas rotulagens.

### 2. METODOLOGIA

Estudo transversal descritivo realizado com discentes da Universidade Federal de Pelotas, através do preenchimento de questionário *online* divulgado em diversas redes sociais.

Para identificar o perfil dos estudantes foram coletadas as seguintes informações: idades em anos, sexo, curso, renda e sua fonte e auxílios da universidade. Para avaliar o hábito de consumo de preparações industrializadas foi aplicado um questionário de frequência alimentar adaptado, que consistiu em uma pergunta geral, “Com que frequência você consome os alimentos a seguir:”, que se subdivide nos seguintes tópicos: biscoitos recheados, salgadinhos, cereais matinais, comidas congeladas, chocolates, sucos industrializados e refrigerantes,

e instantâneos (macarrão/sopas). Para cada item existiu uma escala com 5 opções de resposta: raramente/nunca, todos os dias, 4-5 vezes por semana, 2-3 vezes por semana ou menos de 2 vezes na semana.

Ainda continha questões sobre a atual rotulagem dos produtos, englobando temas como leitura de rótulos, entendimento sobre as informações e método utilizado para organizar a lista de ingredientes.

Por fim foi apresentado o modelo de rotulagem proposto pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) seguido do questionamento sobre o posicionamento dos estudantes quanto a este modelo.

Os dados foram digitados no programa Excel 2007. A análise descritiva das variáveis foi apresentada em valores absolutos e médios seguido de seus respectivos desvios padrões e seus percentuais.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa foi realizada no período de 27 de junho a 11 de julho de 2018, onde 149 pessoas responderam e das quais 143 preenchiam todos os requisitos. A amostra continha discentes de diversos cursos, que foram separados nas áreas exatas (compondo 29,4% da amostra total), não exatas (compondo 33,6%) e da saúde (compondo 37%). Foi composta por maioria do sexo feminino (80,4%), com idade média de 24 anos, renda em maioria provinda dos pais ou responsáveis (57%) e acima de 2 salário mínimos (61%).

Dentre os entrevistados apenas 16% referiu ter algum tipo de restrição alimentar, sendo a intolerância a lactose a restrição mais comum (13 casos) e a opção por vegetarianismo a segunda mais prevalente, com 6 casos.

Quanto ao consumo de alimentos processados e ultraprocessados (Tabela 1) que foram listados na pesquisa, 96 pessoas responderam que nunca/raramente consome biscoito recheado, porém 2 pessoas o consomem todos os dias, um número quase igual se apresenta nos salgadinhos (tipo chips) onde 92 nunca/raramente consomem, e 3 comem todos os dias, já nos cereais matinais 111 não tem o hábito de consumir, 22 consomem menos de 2 vezes na semana e apenas 3 consomem todos os dias. O quadro começa a mudar um pouco quando se trata de comida congelada onde 20 pessoas consomem pelo menos 2-3 vezes por semana e 36 pelo menos 1 vez na semana, o macarrão instantâneo também aparece com consumo de 2-3 vezes por semana por 13 pessoas e pelo menos uma vez na semana por outras 34 pessoas. Quando foi apresentada a opção de sucos industrializados os dados mostraram que 57 pessoas nunca/raramente consomem. A grande diferença nos resultados analisados se mostrou na opção de chocolate, onde apenas 24 pessoas não consomem ou consomem raramente, 7 pessoas consome todos os dias, 38 de 2 a 3 vezes na semana e 56 pelo menos 1 vez por semana.

**Tabela 1 - Respostas ao questionário de frequência alimentar adaptado. (n:143)**

| Produtos<br>n (%)     | Raramen<br>te /Nunca | Todos os<br>dias | 4-5 vezes<br>/sem | 2-3 vezes<br>/sem | Menos de<br>2 vezes<br>/sem |
|-----------------------|----------------------|------------------|-------------------|-------------------|-----------------------------|
| Biscoito recheado     | 96 (67)              | 2 (2)            | 7 (5)             | 9 (6)             | 29 (20)                     |
| Salgadinho-chips      | 92 (65)              | 3 (2)            | 3 (2)             | 9 (6)             | 36 (25)                     |
| Cereal matinal        | 111 (78)             | 3 (2)            | 2 (1)             | 5 (4)             | 22 (15)                     |
| Comida congelada      | 76 (53)              | 2 (2)            | 9 (6)             | 20 (14)           | 36 (25)                     |
| Chocolate             | 24 (17)              | 7 (5)            | 18 (13)           | 38 (26)           | 56 (39)                     |
| Suco industrializado/ | 57 (40)              | 17 (12)          | 15 (10)           | 28 (20)           | 26 (18)                     |

|                     |         |       |       |        |         |
|---------------------|---------|-------|-------|--------|---------|
| <b>Refrigerante</b> |         |       |       |        |         |
| <b>Instantâneo</b>  | 87 (61) | 3 (2) | 6 (4) | 13 (9) | 34 (24) |

Alguns resultados divergentes foram apresentados pela Vigitel (BRASIL, 2017), onde os adultos jovens, com idade entre 18 e 24 anos, referiram consumir 5 ou mais vezes na semana doces, biscoitos, chocolates e refrigerantes. Porém diversos estudos sugerem que os estudantes universitários vêm diminuindo o consumo de produtos industrializados, procurando ingerir alimentos de melhor carga nutricional (FEITOSA et al, 2010; ROSA et al 2016). Entre as inadequações alimentares mais comuns estão presentes o baixo consumo de frutas e verduras e o alto consumo de refrigerantes e bebidas alcoólicas.

Quando foi feita a pergunta sobre leitura dos rótulos destes alimentos, 71% responderam que SIM (fazem a leitura dos rótulos), dos quais os estudantes da área da saúde são os que mais praticam. Os que leem os rótulos referiram que analisam principalmente a lista de ingredientes, quantidade de gorduras, açúcares e sódio, presença de lactose ou glúten, quantidade de calorias, data de fabricação e de validade, fibras e aditivos.

Porém de todos os participantes da atual pesquisa, só 59% acham que os rótulos são de fácil entendimento. Rosa et al (2016), que objetivaram identificar e ampliar os conhecimentos dos estudantes universitários a respeito de alimentação saudável, notaram que 60% dos participantes tinham o hábito de ler rótulos, entretanto todos eles relataram não conseguir entender todas as informações.

Com relação a questão sobre a ordem utilizada atualmente para listar os ingredientes, mesmo dentre os que responderam que entendem facilmente os rótulos, somente 51 pessoas responderam ser por quantidade (a resposta correta). Resultado não muito diferente foi encontrado entre os que disseram não entender os rótulos, onde 25 pessoas disseram que a ordem é por quantidade.

Ao perguntar sobre o conhecimento da proposta de rotulagem do IDEC, 70% dos participantes responderam não ter conhecimento algum sobre o assunto, entretanto 94% disseram gostar da ideia. Entre os contras, as justificativas foram referentes aos novos métodos não serem tão diferentes da lei atual e apenas aumentariam a burocracia.

A falta de fiscalização e preocupação do governo brasileiro com os alimentos ofertados no mercado são evidenciados na pesquisa de Lobanco et al (2009), que tiveram por objetivo avaliar a fidedignidade dos rótulos com relação as informações nutricionais, a qual concluíram que quase todos os produtos analisados continham informações enganosas, principalmente com relação a quantidade de proteínas, fibras, gorduras *trans* e gorduras saturadas.

As frases de efeito foram alvos de divergências nesta pesquisa, onde para os a favor a proposta do IDEC essas seriam informações enganosas que induziriam a compra dos produtos, e os contras afirmam ser direito dos produtores, sendo um método de concorrência de mercado. Um dos respondentes ainda afirmou:

“[...]qual a vantagem de tirar a frase "livre de gordura trans"? Isso facilita na escolha do consumidor e ainda gera uma concorrência entre as marcas para eliminarem esse tipo de gordura de seus produtos para poder atrair quem quer evita-las. É ridículo o fabricante não poder exaltar vantagens de seus produtos[...]”

Dentre os motivos pelos quais os discentes concordam com essa rotulagem estão a forma mais clara e informativa dos produtos, que permitem uma escolha mais consciente mesmo para os leigos, além de ser um método de transmissão de um alerta aos consumidores com relação aos ingredientes nocivos, preservando os direitos estabelecidos.

#### 4. CONCLUSÕES

O estudo levantou qual o nível de entendimento dos discentes quanto a rotulagem atual, mostrando que mesmo tendo um bom nível de instrução, muitos não conseguem decifrar facilmente as informações contidas nos mesmos. Além disso, demonstrou que há uma grande necessidade de fazer modificações na rotulagem, e um notável apoio à proposta feita pelo IDEC.

Infelizmente existem poucos estudos sobre o consumo de produtos industrializados e menos ainda sobre a opinião da população com relação a rotulagem de alimentos e seu entendimento, por isso ressaltamos a necessidade de novos estudos com esse foco.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA (Brasil). Resolução RDC nº 259, de setembro de 2002. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União. 23 de setembro de 2002;

BRASIL, Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2016 - vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográficas de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2016. Brasília; 2017.

FEITOSA, Eline Prado Santos et al. Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no nordeste, Brasil Food habits of students of one public university of Northeast, Brazil. Alimentos e Nutrição Araraquara, v. 21, n. 2, p. 225-230, 2010.

IDEC, Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor: Proposta de Rotulagem. Disponível em <<https://idec.org.br/rotulagem>> Acessado em: 11/06/2018.

LOBANCO, Cássia Maria et al. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. Revista de Saúde Pública, v. 43, p. 499-505, 2009.

MARTINEZ, Letícia Pastor Gomez; PAULA, J. N. L. M. Estudo sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. Programa de pós-graduação em vigilância sanitária. Goiás-Go. Pontifícia Universidade Católica, 2011.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Ciência e Cultura, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

ROSA, P. B. Z.; GIUSTI, L.; RAMOS, M. Educação alimentar e nutricional com universitários residentes de moradia estudantil. Ciência & saúde. Porto Alegre. Vol. 9, n. 1 (jan./abr. 2016), p. 15-20, 2016.

VICENTINI, Mariana Scudeller. Alimentos industrializados: abordagem da indústria, consumidores e governo. Segurança Alimentar e Nutricional, v. 22, n. 1, p. 671-682. 2015.