

**UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC**

**CURSO DE NUTRIÇÃO**

**MARIANI LIMA BROGNOLI**

**CONSUMO DE ALIMENTOS CONGELADOS POR INDIVÍDUOS  
FREQUENTADORES DE SUPERMERCADOS**

**CRICIÚMA, DEZEMBRO DE 2010**

**MARIANI LIMA BROGNOLI**

**CONSUMO DE ALIMENTOS CONGELADOS POR INDIVÍDUOS  
FREQUENTADORES DE SUPERMERCADOS**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado para obtenção do Grau de Bacharel no Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. MSc. Maria Cristina Gonçalves de Souza

**CRICIÚMA, DEZEMBRO DE 2010**

**MARIANI LIMA BROGNOLI**

**CONSUMO DE ALIMENTOS CONGELADOS POR INDIVÍDUOS  
FREQUENTADORES DE SUPERMERCADOS**

Trabalho de Conclusão de Curso  
aprovado pela Banca Examinadora para  
obtenção do Grau de bacharel, no Curso  
de Nutrição da Universidade do Extremo  
Sul Catarinense, UNESC.

Criciúma, 07 de Dezembro de 2010

**BANCA EXAMINADORA**

*Maria Cristina de Souza*

Prof<sup>a</sup>. Maria Cristina Gonçalves de Souza - Mestre – UNESC - Orientadora

*Marco Antônio da Silva*

Prof. Marco Antônio da Silva - Mestre - UNESC

*Paula Rosane Vieira Guimarães*

Prof<sup>a</sup>. Paula Rosane Vieira Guimarães – Mestre - UNESC

**Dedico este trabalho aos meus pais  
Amarildo e Márcia e ao meu irmão Gabriel,  
por todo carinho e apoio que me deram até  
hoje. Amo vocês!**

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a toda minha família, em especial aos meus pais, Márcia e Amarildo por sempre estarem ao meu lado, me ajudando e me incentivando a nunca desistir dos meus sonhos. São meus heróis, a base de tudo.

Ao meu irmão Gabriel, por todo amor, carinho e compreensão da minha ausência. É um presente que Deus colocou em nossas vidas.

Agradeço a todos meus professores do curso, pelos ensinamentos repassados, e especialmente a professora Maria Cristina G. de Souza, pelas orientações, pelos incentivos e pela amizade. É com certeza, um exemplo de profissional a ser seguido.

Agradeço os professores, Marco Antônio da Silva e Paula R. Vieira Guimarães, por gentilmente aceitarem participar da banca examinadora.

A empresa onde foi realizada a pesquisa pela confiança depositada e aos entrevistados pela paciência e boa vontade de responder as perguntas.

A todas minhas colegas do curso, que nesses anos se mostraram ser grandes amigas e companheiras. São pessoas que vou levar no coração para o resto da minha vida.

Agradeço a todos meus amigos (as), em especial à Letícia, Thayse, Jamille e Tiane, amigas incomparáveis, que estão sempre dispostas a me ajudar, a me ouvir, a me aconselhar. Obrigada meninas!

Por fim, agradeço a todas as pessoas que de alguma forma contribuíram para a realização deste trabalho.

**Muito Obrigada!**

**“Para realizar grandes conquistas, devemos não apenas agir, mas também sonhar; não apenas planejar, mas também acreditar.”**

**Anatole France**

## RESUMO

O padrão do consumo alimentar da população brasileira vem sofrendo modificações ao longo dos últimos anos. Com a mudança dos hábitos alimentares, houve um aumento no consumo de alimentos industrializados, entre eles estão os alimentos congelados. Estes alimentos estão cada vez mais ganhando espaço no mercado alimentício, pois o congelamento se caracteriza por ser uma técnica de conservação altamente confiável, onde há pouca perda nas características organolépticas. O objetivo deste trabalho foi de verificar o consumo de alimentos congelados por indivíduos freqüentadores de um supermercado, no município de Criciúma (SC). Este estudo caracterizou-se como sendo do tipo descritivo de campo, de corte transversal com abordagem quantitativa. A pesquisa foi realizada em um supermercado de grande porte no município de Criciúma – SC. Para a coleta de dados, foi elaborado um formulário tipo estruturado aplicado na forma de entrevista, contendo questões que avaliaram o consumo alimentos congelados, totalizando 180 entrevistas. Para análise de dados utilizou-se os programas Microsoft Office Excel 2007 e o programa SPSS versão 17 respectivamente. Com relação ao perfil dos consumidores de alimentos congelados, predominaram pessoas do sexo feminino (68,9%), com faixa etária entre 45 a 69 anos (45,6%), casados (72,8%) e pessoas apresentando Ensino Superior Completo/Pós Graduação (40%). Quanto ao consumo de alimentos congelados, os mais adquiridos foram os produtos cárneos (39,4%), pizzas (33,3%), lasanhas (9,4%) e batatas palito congeladas (9,4%). Foi verificado a maior freqüência do consumo dos mesmos, onde, 38% consomem os produtos cárneos de 1-3/mês, 45% consomem pizza 1 vez na semana, 58,8% consomem a lasanha 1-3/mês e 41,2% consomem a batata palito congelada de 2-4/semana. Os motivos da compra dos produtos mais relatados foram: pela praticidade (51,1%), pelo sabor (30%) e a preferência dos filhos/netos (8,8%). Das pessoas entrevistadas, 79% afirmaram que os alimentos congelados não trazem benefícios a saúde. Quanto aos malefícios, 60% dos entrevistados acreditam que o consumo de alimentos congelados possa gerar algum dano a saúde futuramente. Conclui-se que os alimentos congelados mais consumidos são os industrializados e a maioria desses alimentos não possui componentes benéficos a saúde. Pessoas que consomem freqüentemente alimentos industrializados congelados estão mais susceptíveis a desenvolverem DCNT. Os alimentos industrializados já estão incorporados nos hábitos alimentares da maioria das pessoas. Desta forma, é importante inserir o profissional nutricionista nas empresas alimentícias, atuando como promotor de saúde, auxiliando na elaboração de produtos e preparações mais saudáveis.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar. Alimentos industrializados. Alimentos congelados.

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Distribuição numérica e percentual da faixa etária dos entrevistados.....31



## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Sexo dos entrevistados .....	30
Figura 2 - Estado Civil relatado pelos entrevistados .....	32
Figura 3 - Escolaridade referida pelos entrevistados .....	32
Figura 4 - Principais profissões referidas pelos entrevistados .....	33
Figura 5 - Alimento adquirido pelos entrevistados .....	34
Figura 6 - Freqüência do consumo de Produtos Cárneos .....	36
Figura 7 - Freqüência do consumo de Pizza congelada .....	37
Figura 8 - Freqüência do consumo de Lasanha congelada .....	38
Figura 9 - Freqüência do consumo de Batata congelada .....	38
Figura 10 - Motivo da compra do produto congelado referido pelos entrevistados ...	39
Figura 11 - Benefícios referidos pelos entrevistados .....	42
Figura 12 - Malefícios referidos pelos entrevistados .....	43

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

DCNT – Doenças Crônicas não Transmissíveis

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Pesquisa

OMS – Organização Mundial da Saúde

POF – Pesquisa de Orçamentos Familiares

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

UNESC – Universidade do Extremo Sul Catarinense

WHO - *World Health Organization*

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>11</b>
1.1 OBJETIVOS .....	13
1.1.1 Geral .....	13
1.1.2 Específicos .....	13
<b>2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b> .....	<b>14</b>
2.1 ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.....	14
<b>2.1.1 Influência dos hábitos alimentares na escolha de uma alimentação saudável</b> .....	<b>15</b>
2.2 INFLUÊNCIA DA GLOBALIZAÇÃO NA MUDANÇA NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR.....	17
<b>2.2.1 Alimentos Industrializados</b> .....	<b>19</b>
<b>2.2.2 Alimentos Congelados</b> .....	<b>21</b>
2.2.2.1 Vantagens e Desvantagens do Consumo de Alimentos Congelados .....	23
<b>3 ASPECTOS METODOLÓGICOS</b> .....	<b>26</b>
3.1 DELINEAMENTO DE ESTUDO .....	26
3.2 POPULAÇÃO E AMOSTRA .....	26
3.3 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO .....	27
3.4 INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS .....	27
3.5 COLETA DE DADOS .....	28
3.6 ANÁLISE DE DADOS.....	28
3.7 ASPÉCTOS ÉTICOS.....	28
3.8 DEVOLUÇÃO DOS DADOS.....	29
<b>4 RESULTADOS E DISCUSSÃO</b> .....	<b>30</b>
4.1 PERFIL DOS CONSUMIDORES.....	30
4.2 CONSUMO DE ALIMENTOS CONGELADOS .....	34
<b>5 CONCLUSÃO</b> .....	<b>45</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>47</b>
<b>APÊNDICE</b> .....	<b>51</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Os princípios de uma alimentação saudável preconizam que uma dieta equilibrada e saudável deve conter todos os grupos de alimentos para compor a dieta diária. A alimentação saudável deve fornecer água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, fibras e minerais, os quais são insubstituíveis e indispensáveis ao bom funcionamento do organismo (BRASIL, 2006).

Porém, o padrão de consumo de alimentos da população brasileira vem se modificando ao longo dos anos, notadamente a partir da década de 1990, período em que o país passava por diversas transformações sociais e econômicas (DA SILVA; DE PAULA, 2003).

Segundo Lima Filho, Spanhol e Ribeiro (2009), as mudanças ocorridas no campo social trouxeram consequências para a configuração do mercado consumidor atual, como maior urbanização, entrada da mulher no mercado de trabalho, queda na taxa de natalidade e o aumento da população idosa.

A passagem da população do campo para a cidade freqüentemente é acompanhada por mudanças negativas nos padrões alimentares. A denominada transição nutricional implica mudança no padrão alimentar tradicional, com base no consumo de grãos e cereais, que aos poucos está sendo substituído por um padrão alimentar com grandes quantidades de alimentos de origem animal, gorduras, açúcares, alimentos industrializados e relativamente pouca quantidade de carboidratos complexos e fibras (BRASIL, 2006).

Com a mudança dos hábitos alimentares, houve um aumento no consumo de alimentos industrializados, entre eles estão os alimentos congelados. São alimentos que estão cada vez mais ganhando espaço no mercado alimentício. Segundo Hall (2006), a venda alimentos congelados cresceu 126% no período de 1990 a 1996.

Atualmente, o congelamento é, com certeza, um dos melhores métodos disponíveis para a conservação dos alimentos a longo prazo. Quando os alimentos congelados são processados, armazenados e manipulados de forma adequada, apresentam características organolépticas e nutritivas muito semelhantes às que possuíam antes de seu congelamento (ORDÓÑEZ PEREDA, 2005).

As indústrias alimentícias estão sempre incorporando novidades de produtos congelados no mercado. Dentre os produtos oferecidos estão às polpas de frutas, verduras e pratos prontos congelados, alimentos indicados para o consumo diário. Entretanto, a vasta gama de produtos congelados no mercado, oferta também produtos como lasanhas, produtos cárneos, lanches prontos e pizzas congeladas, que por sua vez apresentam taxas elevadas de sódio, gordura saturada e açúcares em sua composição. Segundo Brasil (2006), uma grande variedade de produtos industrializados é elaborada com uma combinação de gordura e açúcar, onde o aumento da disponibilidade e do consumo de açúcar, diretamente ou incorporado aos alimentos industrializados tem efeitos prejudiciais à saúde, além de ter alta concentração de sódio na sua composição.

Essas transformações promoveram estilos de vida e hábitos alimentares considerados inadequados por muitos, pois os consumidores têm buscado soluções rápidas e práticas para facilitar o trabalho na cozinha, recorrendo a alimentos congelados, pré-cozidos e pré-temperados, além de estimular o desenvolvimento de restaurantes comerciais tipo *fast-food*, que vêm atender às necessidades da sociedade moderna, pautada no consumo desenfreado de bens e serviços (BLEIL,1998).

Desta forma, esses alimentos podem trazer benefícios para o consumidor por serem práticos, rápidos e saborosos, mas o consumo excessivo pode trazer danos à saúde, pois podem acarretar patologias como a obesidade, Diabetes Mellitus Tipo II, Hipertensão Arterial e Doenças Cardiovasculares.

Devido ao alto consumo de alimentos congelados, percebe-se a necessidade e a importância de se aprofundar mais sobre o assunto, para que se possam levantar os motivos que levam ao consumo destes alimentos, quais são mais consumidos, a frequência, o público alvo e o impacto do consumo destes alimentos na saúde humana.

## 1.1 OBJETIVOS

### 1.1.1 Geral

Verificar o consumo de alimentos congelados por indivíduos freqüentadores de supermercados, no município de Criciúma (SC).

### 1.1.2 Específicos

- Identificar o perfil das pessoas que consomem alimentos congelados;
- Identificar os motivos que levam a compra dos alimentos congelados;
- Relacionar os alimentos congelados mais consumidos;
- Verificar com que frequência são consumidos esses produtos.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

### 2.1 ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

A alimentação exerce grande influência no indivíduo, principalmente sobre a sua saúde, sua capacidade de trabalhar, estudar, sua aparência e sua longevidade (GALISA; ESPERANÇA; SÁ, 2008).

De acordo com os princípios de uma alimentação saudável, todos os grupos de alimentos devem compor a dieta diária. A alimentação saudável deve fornecer água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, fibras e minerais, os quais são insubstituíveis e indispensáveis ao bom funcionamento do organismo. A diversidade dietética que fundamenta o conceito de alimentação saudável pressupõe que nenhum alimento específico ou grupo deles isoladamente, é suficiente para fornecer todos os nutrientes necessários a uma boa nutrição e conseqüente manutenção da saúde (BRASIL, 2006).

Segundo Brasil (2006), a ciência comprova aquilo que ao longo do tempo a sabedoria popular e alguns estudiosos, há séculos, afirmavam: a alimentação saudável é a base para a saúde. A natureza e a qualidade daquilo que se come e se bebe é de importância fundamental para a saúde e para as possibilidades de se desfrutar todas as fases da vida de forma produtiva e ativa, longa e saudável.

A alimentação exerce uma influência decisiva no desenvolvimento, na condição física, na eficiência dos indivíduos, e conseqüentemente na cidade onde vivem. Não se pode esperar produção e crescimento harmônico de uma nação mal alimentada, seja por escassez, seja por excesso de alimentos (GALISA; ESPERANÇA; SÁ, 2008).

O ato de alimentar-se envolve diferentes aspectos que manifestam valores culturais, sociais, afetivos e sensoriais. Assim, as pessoas, diferentemente dos demais seres vivos, ao alimentarem-se não buscam apenas suprir as suas necessidades orgânicas de nutrientes, não se alimentam de nutrientes, mas de alimentos palpáveis, com cheiro, cor, textura e sabor (BRASIL, 2006). De acordo com Lima Filho, Spanhol e Ribeiro (2009), a comida é grande fonte de prazer, um mundo complexo de satisfação, tanto fisiológica, quanto emocional.

A alimentação, quando balanceada e variada, previne as deficiências nutricionais e protege contra as doenças infecciosas, porque é rica em nutrientes que podem melhorar a função imunológica. Pessoas bem alimentadas são mais resistentes às infecções. Uma alimentação saudável contribui também para a proteção contra as doenças crônicas não-transmissíveis e potencialmente fatais, como diabetes, hipertensão, acidente vascular cerebral, doenças cardíacas e alguns tipos de câncer, que estão entre as principais causas de incapacidade e morte no Brasil e em vários outros países (BRASIL, 2006).

A nutrição adequada é essencial para o bem estar de qualquer sociedade ou indivíduo. A pouca variedade, os desequilíbrios na qualidade e na quantidade de alimentos disponíveis, assim como o padrão irregular de ingestão alimentar, podem afetar profundamente a saúde (MARTINS, 2008).

Assim, cuidar da alimentação é cuidar de uma necessidade básica do ser humano, de extrema importância em sua vida (GALISA; ESPERANÇA; SÁ, 2008).

Práticas alimentares têm repercussões importantes no estado da saúde. Sabe-se que a promoção de mudanças nas práticas alimentares faz parte das metas para atingir a saúde. São necessárias mudanças baseadas na escolha e no preparo dos alimentos de maneira que promovam a adoção de uma alimentação mais saudável (MARINHO; HAMANN; LIMA, 2007).

### **2.1.1 Influência dos hábitos alimentares na escolha de uma alimentação saudável**

No ambiente familiar, são geradas práticas que expressam valores, crenças e aspirações que são vividas no cotidiano como parte de um hábito importante na conformação dos indivíduos. Na idade infantil, cabe aos pais preparar a dieta dos filhos, mas quando a criança passa a frequentar a escola e a conviver com outras crianças, ela conhecerá hábitos, alimentos e preparações diferentes, que podem ser ou não saudáveis. E já que são os adultos que escolhem os alimentos para as crianças, os pais, naturalmente, são os primeiros responsáveis para a transmissão de um padrão alimentar saudável, isto é, uma alimentação moderada, variável e equilibrada (MARINHO; HAMANN; LIMA, 2007).



Segundo Marinho, Hamann e Lima (2007), crianças e adolescentes também são influenciados pelas imagens de jovens modelos de moda extremamente magras e por relatos de que o indivíduo que atingir esse ideal de beleza passa a ter sucesso nos relacionamentos sociais, e de que o indivíduo gordo é socialmente inaceitável.

Outras influências incluem o preço do alimento, o valor do prestígio do alimento, religião, geografia, influências sociais, preparação e estocagem do alimento, habilidades no preparo de alimentos, disponibilidade de tempo e conveniência, bem como as preferências e intolerâncias pessoais. Citam-se também os fatores afetivos, envolvendo atitudes, crenças e valores (ASSIS; NAHAS, 1999).

Com passar dos anos o padrão alimentar da população brasileira mudou. A alimentação que no passado era mais natural e saudável, hoje percebe-se uma preferência maior por alimentos industrializados, congelados e alimentos de cozimento instantâneo cuja composição dos mesmos é rica em lipídeos saturados, sódio, carboidratos simples, aditivos químicos e conservantes.

De acordo com Lima Filho et al (2008), entre as transformações do padrão alimentar das populações de grandes centros urbanos, destacam-se o aparecimento da produção de alimentos industrializados, que representou um importante determinante nas escolhas alimentares daqueles que têm o tempo de consumo e/ou de preparo das refeições como uma forte restrição de suas escolhas. Cabe acrescentar que as escolhas alimentares dos indivíduos de centros urbanos também acabam sendo influenciadas pela grande oferta e variedade de itens alimentares, pela intensa comunicação associada aos alimentos e pela crescente individualização dos rituais alimentares.

As compras, nas últimas décadas, passaram a ser feitas em grandes supermercados, que conheceram um crescimento vertiginoso neste mesmo período. Esta nova forma de comercializar os alimentos em grandes áreas, normalmente nos arredores dos grandes centros urbanos, foi utilizada pelas firmas multinacionais e pela agroindústria como a via principal de indução a novos hábitos alimentares, acionando para isso, grande arsenal publicitário (BLEIL, 1998).

O uso cada vez mais freqüente de produtos industrializados nas refeições trouxe a tona uma preocupação crescente com a qualidade dos alimentos. A difusão da ciência nos meios de comunicação e o uso do discurso científico na propaganda

de alimentos também exercem seu papel no cenário das mudanças alimentares (HALL, 2006).

Influenciadas pelos avanços tecnológicos na indústria de alimentos e na agricultura e pela globalização da economia, as práticas alimentares contemporâneas têm sido objeto de preocupação das ciências da saúde desde que os estudos epidemiológicos passaram a sinalizar estreita relação entre a dieta – afluente - e algumas doenças crônicas associadas à alimentação, motivo pelo qual o setor sanitário passou a intervir mudanças nos padrões alimentares (GARCIA, 2003).

## 2.2 INFLUÊNCIA DA GLOBALIZAÇÃO NA MUDANÇA NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR

Para analisar o momento em que o país se encontra em relação às modificações nos hábitos alimentares, deve-se salientar que estas modificações sofrem um processo histórico semelhante nas várias regiões do mundo, relacionadas com os desenvolvimentos econômicos, culturais e demográficos de cada região, porém obedecendo a um certo padrão de mudanças que podem ser resumidas em cinco fases: Pré-história, Agricultura e criação de animais (início das grandes fomes), Revolução industrial (recoo das fomes), Revolução tecnológica e Mudanças comportamentais, onde pode-se afirmar que o Brasil encontra-se em algum lugar entre as três últimas fases (POPKIN, 1993).

Nas últimas décadas, o Brasil tornou-se uma sociedade predominantemente urbana. Os padrões de trabalho e lazer; alimentação e nutrição; e saúde e doença aproximaram-se dos de países desenvolvidos. Em 1950, dos 50 milhões de brasileiros, a maioria vivia na zona rural. Já em 2003, de uma população estimada em 176 milhões de pessoas, mais de 82% residiam em áreas urbanas. Essa rápida urbanização desestruturou as formas tradicionais de vida e impôs um aumento de demanda na estrutura e nos serviços das cidades (BRASIL, 2006).

Segundo Garcia (2003), em decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, é imposta ao comensal a necessidade de reequacionar

sua vida segundo as condições das quais dispõe, como tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras, e outras.

Em virtude desta urbanização, a comensalidade contemporânea se caracteriza pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos – restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pela publicidade associada aos alimentos; pela flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos; pela crescente individualização dos rituais alimentares (GARCIA, 2003).

A influência da globalização alimentar nas mudanças se aponta pela abrangência e incorporação do hábito da alimentação rápida (*fast-foods*), principalmente nas cidades e nos adolescentes, onde freqüentar uma lanchonete não é só uma necessidade senão algo habitual no lazer de um grupo de amigos (LERNER, 2000).

O *fast-food* tornou-se assim uma alternativa rápida de refeição, porém na maior parte das vezes carecendo de aporte nutritivo. Em busca de solucionar o problema do tempo, passou a satisfazer minimamente as exigências do paladar, resultando, pois, no sacrifício do prazer gustativo (BLEIL, 1998, p17).

Segundo Bleil (1998), a expansão dos serviços de alimentação do tipo *fast-food* está ligada a uma demanda crescente, por parte da população, de rapidez a baixo custo e de uma suposta qualidade. De modismo, esta alimentação passou a ser a opção permanente para um número crescente de consumidores urbanos.

O comportamento do consumidor, principalmente de alimentos, vem mudando com o passar do tempo. Nos tempos das cavernas comer gordura era forma de sobrevivência, hoje pode-se dizer o contrário, ou seja, a redução de consumo de gordura e outros nutrientes encontrados nos alimentos é fundamental para resguardar a saúde e, conseqüentemente, evitar doenças (HALL, 2006).

Segundo Lerner (2000), parte da população urbana do sul-sudeste já está na fase de buscar mudanças comportamentais, onde caracteriza-se uma alimentação com menos gordura, aumento de carboidratos complexos, frutas e verduras; visando uma melhor qualidade de vida, enquanto aqueles que experimentam um aumento do valor de seu dinheiro estão na fase da revolução tecnológica onde a alimentação caracteriza-se pelo aumento do consumo de gorduras, de alimentos processados e industrializados e de açúcares refinados; resultando em aumento da obesidade, doenças cardiovasculares e crônico-degenerativas.

Percebe-se ainda que de forma muito restrita, uma nova preocupação com a saúde. A partir daí, também com a qualidade do alimento. Num mundo em que a informação chega aos lugares mais inóspitos, compreende-se que a massificação ocorra em dois sentidos. Por um lado, a procura por alimentos de fácil preparo e, por outro, a necessidade, ainda tímida, de cuidar melhor das escolhas alimentares, buscando produtos de maior qualidade (BLEIL, 1998).

Pode-se afirmar que o processo de urbanização acelerada tem promovido hábitos alimentares e estilos de vida inadequados, que tem induzido altas prevalências de sobrepeso, obesidade e Doenças Crônicas não Transmissíveis como hipertensão, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, cânceres e dislipidemias; estas já se constituem como um problema prioritário de saúde pública e de Segurança Alimentar e Nutricional, inclusive em crianças e adolescentes (PEDRAZA, 2004).

O comportamento alimentar ocupa atualmente um papel central na prevenção e no tratamento de doenças. A alimentação durante a infância, ao mesmo tempo em que é importante para o crescimento e desenvolvimento, pode também representar um dos principais fatores de prevenção de algumas doenças na fase adulta (ROSSI; MOREIRA; RAUEN, 2008).

### **2.2.1 Alimentos Industrializados**

Desde meados dos anos 1970, as condições de mudança no mundo industrializado, tais como o número maior de mulheres trabalhando fora, da

incidência crescente de famílias sem um dos pais e do envelhecimento da população, influenciaram o comportamento do consumo de alimentos das pessoas (HALL, 2006).

A comensalidade brasileira está aderindo progressivamente aos alimentos industrializados. Isso é decorrente de vários fatores, como praticidade dos mesmos, pelas propagandas e ofertas, por serem alimentos saborosos e promover efeito de maior saciedade, pela vasta diversidade desses produtos, pelo fácil acesso a eles, entre outros motivos que elevaram o consumo desses produtos.

De acordo com Drewnowski (2000), a globalização da economia e a industrialização exercem um papel importante, devido a gama de produtos e serviços distribuídos em escala mundial e ao suporte publicitário envolvido.

O valor da indústria de alimentos consiste em sua finalidade de, através de processos químicos, físicos e biológicos, transformar matérias-primas alimentares, em produtos adequados ao consumo humano e de longa vida de prateleira. Porém, por mais que procure preservar os alimentos industrializados das reduções de vários de seus valores, o objetivo não é totalmente alcançado, principalmente no que diz respeito a alguns de seus nutrientes, de enzimas, etc. (EVANGELISTA, 2005).

Os produtos industrializados são novos ao paladar e aos hábitos. Assim, para facilitar sua aquisição, normalmente a indústria aplica algumas estratégias. De um lado a embalagem vai ser extremamente colorida para chamar a atenção do consumidor. De outro lado os produtos passam a ser fabricados incorporando enormes quantidades de açúcar, sal e gordura. Além disso, os aditivos químicos tornaram-se cada vez mais comuns (BLEIL, 1998).

A forte tendência de consumo de alimentos industrializados pode agravar ou prejudicar o consumo diário de fibras, pois os alimentos industrializados são, em sua grande maioria, processados. O processamento acaba retirando alguns nutrientes do alimento e em alguns as fibras alimentares. Uma grande quantidade de alimentos industrializados também recebe adição de corantes de maneira a aumentar o apelo visual e gustativo do produto (BRASIL, 2006).

Segundo Brasil (2006), o aumento no consumo de alimentos processados, ricos em gordura, açúcar e sal, associado ao menor gasto energético diário devido à redução da atividade física, explicam as tendências crescentes de

sobrepeso e obesidade na população e também das Doenças Crônicas não transmissíveis (DCNT) associadas no Brasil.

A exploração dos recursos disponíveis e a adaptação ao meio ambiente, sendo o exemplo mais viável o consumo dos alimentos industrializados, suas técnicas de conservação (enlatados, congelados, etc.), de distribuição mecanizada e de venda a varejo em larga escala. As preferências e símbolos alimentares não são, necessariamente, entidades estáticas. Pode existir estabilidade alimentar em algumas áreas da dieta, mas também pode existir propensão para promover e aceitar mudanças alimentares, encorajadas por interesses comerciais e influenciadas por profissionais, grupos de pressão e o estado, que procuram modificar os padrões de consumo alimentar público (PEDRAZA, 2004).

O hábito de consumir produtos cada vez mais industrializados é uma marca da modernidade e uma tendência mundial, isso faz parte do fenômeno da globalização. Porém, percebe-se que os produtos industrializados têm no Brasil uma facilidade maior para conquistarem espaço. A cultura da quantidade e não do sabor, a ausência de uma tradição ligada à gastronomia, favorecem a introdução de novos produtos que têm status (BLEIL, 1998).

### **2.2.2 Alimentos Congelados**

O emprego de baixas temperaturas é um dos métodos mais antigos para conservar alimentos. Na pré-história, homens guardavam a caça em meio ao gelo para comê-la posteriormente. A produção contínua de frio para a aplicação na indústria alimentícia, iniciada no século XIX, foi justamente uma das grandes inovações da Tecnologia de Alimentos e esse grande avanço permitiu o armazenamento e o transporte dos alimentos perecíveis (ORDÓÑEZ PEREDA, 2005).

A existência de alimentos de elevada perecibilidade, propiciou o desenvolvimento de técnicas capazes de garantir sua conservação a longo prazo. O congelamento surgiu como uma tecnologia que alia a qualidade à redução de perdas. O crescimento populacional nos grandes centros urbanos e a distância

considerável entre produtores e consumidores fez do congelamento uma realidade (OETTERER; REGINATO-D'ARCE; SPOTO, 2006).

De acordo com Fellows (2006) e Ordóñez Pereda (2005), o congelamento é a operação na qual a temperatura de um alimento é reduzida abaixo de seu ponto de congelamento e uma proporção da água sofre uma mudança no seu estado formando cristais de gelo. A preservação é alcançada pela combinação de baixas temperaturas, redução da atividade da água e, em alguns alimentos, pelo branqueamento (pré-tratamento). Na maioria dos alimentos, o congelamento inicia-se a temperaturas inferiores a 0°C. Para conservação a longo prazo, os alimentos normalmente são congelados e mantidos a -18°C.

O congelamento permite prolongar a vida útil dos alimentos frescos ou processados, durante períodos de tempo relativamente longos, com repercussão mínima em suas características nutritivas e organolépticas (ORDÓÑEZ PEREDA, 2005).

O efeito conservador do frio baseia-se na inibição total ou parcial dos principais agentes responsáveis pela alteração dos alimentos: o crescimento e a atividade dos microorganismos, as atividades metabólicas dos tecidos animais e vegetais após o sacrifício e a colheita, as enzimas e as reações químicas (ORDÓÑEZ PEREDA, 2005, p155).

Para que o congelamento seja feito corretamente, alguns princípios devem ser estabelecidos. O alimento deve ser sadio, pois o frio não restitui a qualidade perdida. A aplicação do frio deve ser feita o mais breve possível após a colheita ou preparo dos alimentos, os produtos devem ser conservados em temperatura constante, e o processo nunca deve ser interrompido (OETTERER; REGINATO-D'ARCE; SPOTO, 2006).

Assim, quando os alimentos congelados são processados, armazenados e manipulados de forma adequada, apresentam características organolépticas e nutritivas muito similares aos que possuíam antes de seu congelamento (ORDÓÑEZ PEREDA, 2005).

Segundo Ordóñez Pereda (2005), o congelamento como método de conservação possui vantagens e desvantagem. A vantagem é que não se acrescentam nem se eliminam componentes, não transmite nem altera o aroma natural, não reduz a digestibilidade e não causa perdas significativas do valor

nutritivo. Já as desvantagens se caracterizam por ser um método onde os microorganismos e as toxinas não são destruídos e ocorre desidratação rápida e intensa quando não há acondicionamento adequado.

A perda de nutrientes e vitaminas ocorre na fase de resfriamento, pré-congelamento e branquiamento (OETTERER; REGINATO-D'ARCE; SPOTO, 2006).

De acordo com Fellows (2006), o rápido aumento nas vendas de alimentos congelados nos últimos anos está associado com o aumento na compra de *freezers* domésticos e fornos microondas. Alimentos congelados e resfriados têm uma imagem de alta qualidade e “frescura”, particularmente no setor de carnes, frutas e hortaliças, que supera as vendas de produtos enlatados ou desidratados.

#### 2.2.2.1 Vantagens e Desvantagens do Consumo de Alimentos Congelados

Atualmente, o congelamento tornou-se um dos métodos mais utilizados para conservação de alimentos. Assim, as indústrias alimentícias estão sempre incorporando novidades, dispondo ao consumidor diferentes opções de alimentos congelados.

A grande oferta desses alimentos nos estabelecimentos comerciais propicia os consumidores a experimentarem e possivelmente estarem introduzindo os alimentos congelados em seus hábitos alimentares.

Conforme Fellows (2006), os maiores grupos de alimentos congelados comercialmente são: Frutas (inteiras, purês, sucos concentrados ou polpas de frutas), vegetais, filés de peixe e frutos do mar, carnes (*in natura* ou processadas), produtos cárneos (lingüiça, hambúrguer, bifés), produtos assados (pão, bolo e tortas) e alimentos preparados (pizzas, sobremesas, sorvetes, refeições completas e pratos prontos congelados).

A maior disponibilidade de alimentos, mais especificamente o consumo de alimentos industrializados com alta densidade energética, aumenta o risco de doenças, especialmente das doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT). Por outro lado, as evidências científicas também mostram que alimentos de origem vegetal, principalmente frutas, legumes e verduras, se consumidos de forma regular e em quantidades apropriadas, são fatores de proteção contra várias doenças



relacionadas à alimentação, contribuindo também para a manutenção de um peso saudável (BRASIL, 2006).

Assim, os alimentos congelados possuem lados positivos e negativos. Isso se deve a vários fatores, como por exemplo, a escolha do alimento congelado que o indivíduo irá consumir. Muitos alimentos processados congelados possuem altos níveis de sódio, lipídios saturados e de carboidratos simples em sua composição, o que é altamente prejudicial a saúde, pois o excesso dos mesmos pode acarretar em doenças crônicas não transmissíveis.

Segundo WHO (2004), a dieta pobre em carboidratos complexos e rica em açúcares simples e gorduras está associada à obesidade e a outras doenças crônicas como diabetes mellitus tipo 2 e hipertensão arterial, levando à perda da qualidade de vida e, conseqüentemente, a um maior risco de morbimortalidade, principalmente por doenças cardiovasculares.

Determinadas práticas alimentares constituem fatores protetores de condições mórbidas como as doenças cardiovasculares, diabetes, vários tipos de neoplasias e a obesidade, entre outras. Fornecer subsídios para a implementação de intervenções que promovam mudanças de práticas alimentares é o propósito de inúmeros estudos científicos (MARINHO; HAMANN; LIMA, 2007).

A obesidade é considerada uma pandemia, prevalentes em países desenvolvidos e em desenvolvimento, afetando crianças e adultos, sendo um fator-chave no risco de outras DCNT (SAMPAIO; SABRY, 2007).

A mortalidade, morbidade e invalidez atribuídas às doenças não transmissíveis mais importantes atualmente representam cerca de 60% de todas as mortes e 47% da carga global de doenças, que os valores devem subir para 73% e 60%, respectivamente, em 2020 (WHO, 2004).

Porém, se a escolha do alimento congelado para o consumo for de frutas, verduras e pratos prontos congelados, alimentos que não sofreram muitos processos químicos e físicos e não foram adicionados condimentos e aditivos em sua composição, o indivíduo estará seguindo uma alimentação saudável, aliando a tecnologia com saúde.

Segundo Brasil (2006), a base principal para recomendar o aumento do consumo de frutas, legumes e verduras, cereais integrais está no fato desses alimentos poderem substituir outros de alto valor energético e baixo valor nutritivo, como cereais e grãos processados e açúcar refinado, básicos na preparação de

alimentos industrializados e *fast-foods*. Além de sua possível contribuição no balanço energético, eles podem introduzir nutrientes com efeitos significativos na saúde geral dos indivíduos e, mais especificamente, na prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis.

### 3 ASPECTOS METODOLÓGICOS

#### 3.1 DELINEAMENTO DE ESTUDO

Este estudo foi caracterizado com tipo descritivo de campo, de corte transversal com abordagem quantitativa.

Tratou-se de um estudo descritivo de campo, pois se utilizou técnicas específicas, que teve o objetivo de recolher e registrar, de maneira ordenada, os dados sobre o assunto em estudo (ANDRADE, 2005). Segundo Santos (2004), geralmente, a pesquisa de campo se faz por observação direta, levantamento ou estudo de caso.

A pesquisa se classificou de corte transversal, pois avaliou a mesma variável, numa única mensuração (CRESWELL, 2007).

A pesquisa caracterizou-se de abordagem quantitativa, pois ela foi projetada para gerar medidas precisas e confiáveis que permitam uma análise estatística desses dados. A pesquisa quantitativa apresenta métodos para avaliação em percentuais, para mensuração de atitudes, opiniões e preferências como classificação de comportamentos (CRESWELL, 2007).

#### 3.2 POPULAÇÃO E AMOSTRA

A pesquisa foi realizada em um supermercado que apresentou-se de grande porte no município de Criciúma – SC, por ter uma grande clientela e por ofertar uma maior diversidade de produtos congelados. A população abordada foi de amostragem não-probabilística intencional, pois o pesquisador se dirigiu intencionalmente às pessoas dos quais deseja saber a opinião. A população abordada pelo pesquisador foi de indivíduos consumidores de produtos congelados, de ambos os gêneros e de idades variadas, totalizando 180 entrevistas.

### 3.3 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO

Foram incluídos na amostra: Indivíduos de ambos os sexos, idade maior que dezoito anos, que consumiam alimentos congelados e que concordaram em participar da entrevista e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido [TCLE] (Apêndice 1).

Foram excluídos da amostra: Indivíduos com idade menor que dezoito anos, pessoas que não consumiam alimentos congelados ou que não concordaram em participar da entrevista e não assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

### 3.4 INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS

Para a coleta de dados, foi elaborado um formulário tipo estruturado aplicado na forma de entrevista, contendo questões que avaliam o consumo alimentar de produtos congelados (Apêndice 2).

A entrevista é um instrumento eficaz na recolha dos dados fidedignos e foi realizada em um supermercado de Criciúma – SC. O pesquisador abordou os indivíduos consumidores de produtos congelados. Na entrevista foram obtidas informações onde avaliou-se idade, sexo, escolaridade, profissão, estado civil, diferentes motivos que levam as pessoas a consumirem alimentos congelados industrializados, e ainda foi indagado se o consumo de alimentos congelados propicia algum benefício e se traz algum dano à sua saúde. Assim, foi possível identificar os fatores que determinam as pessoas a consumirem cada vez mais esses tipos de alimentos.

### 3.5 COLETA DE DADOS

Para a realização desta pesquisa, primeiramente o pesquisador fez um contato pessoal com o responsável do supermercado escolhido de Criciúma – SC, onde os objetivos da pesquisa foram devidamente esclarecidos. Foi elaborado um Termo de Autorização (Apêndice 3) e um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice 4) para a realização da pesquisa.

Para a coleta de dados, a pesquisadora ficou próxima aos balcões de produtos congelados do supermercado, onde as pessoas foram abordadas após adquirirem os produtos.

A coleta de dados foi realizada em um período de 15 dias, entre Setembro de 2010 à Outubro de 2010.

### 3.6 ANÁLISE DE DADOS

Os dados foram analisados e apresentados quantitativamente. Primeiramente foram tabulados em planilha do programa Microsoft Office Excel 2007 e posteriormente no programa SPSS versão 17, para calcular e determinar o perfil das pessoas entrevistadas e identificar os motivos que levam a compra dos alimentos congelados industrializados.

Após essa etapa, os dados foram apresentados através de tabelas e gráficos, pra melhor compreensão dos resultados.

### 3.7 ASPECTOS ÉTICOS

O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Extremo sul Catarinense – UNESC. Os participantes que aceitaram participar da pesquisa assinaram um Termo de consentimento Livre e Esclarecido,

tendo conhecimento do estudo e estando livre para se retirar da pesquisa a qualquer momento.

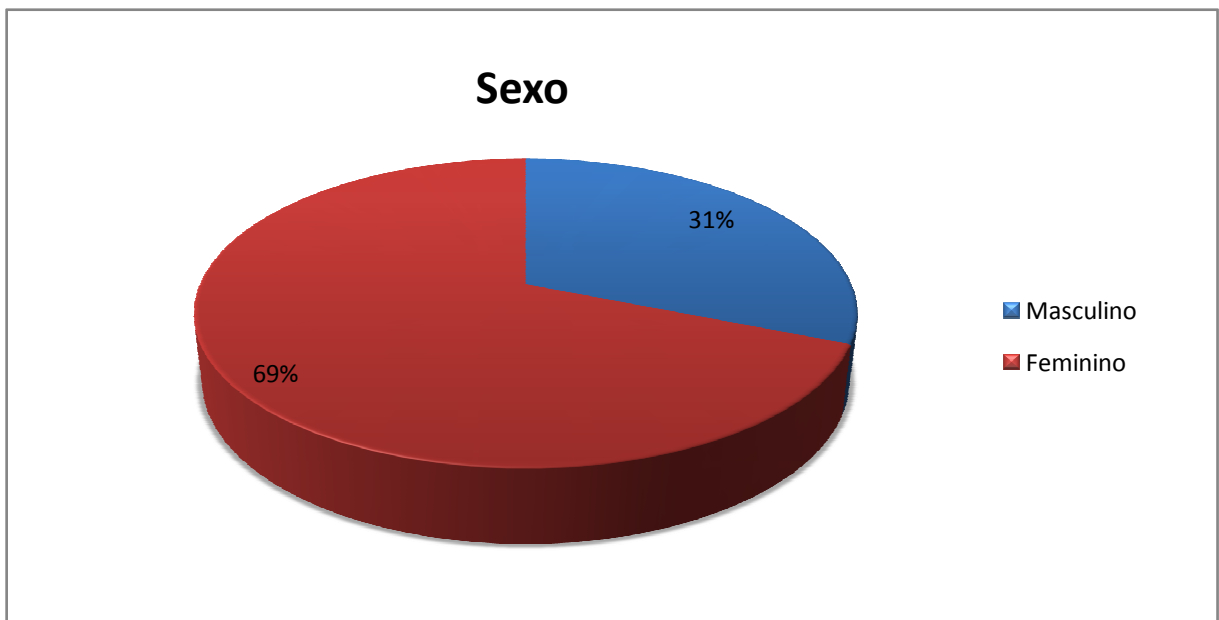
### 3.8 DEVOLUÇÃO DOS DADOS

Após o término da pesquisa, foi entregue uma cópia do trabalho corrigido para a entidade onde foi realizada a pesquisa.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 PERFIL DOS CONSUMIDORES

Para a realização desta pesquisa, foram entrevistadas 180 (100%) pessoas. Conforme a Figura 1, 56 (31,1%) pessoas são do sexo masculino e 144 (68,9%) do sexo feminino.



**Figura1** – Sexo dos entrevistados. Criciúma – SC, 2010.  
Fonte: Dados da Pesquisa, 2010.

A maior prevalência do sexo feminino na pesquisa relaciona-se por serem as mulheres as principais responsáveis pelas compras do supermercado, o que faz da mulher, uma determinante na escolha dos alimentos para toda família.

Na Tabela 1, apresenta a distribuição da faixa etária das pessoas que consomem alimentos congelados, onde a média de idade foi de 43,4 anos.

**Tabela 1** – Distribuição numérica e percentual da faixa etária dos entrevistados. Criciúma - SC, 2010.

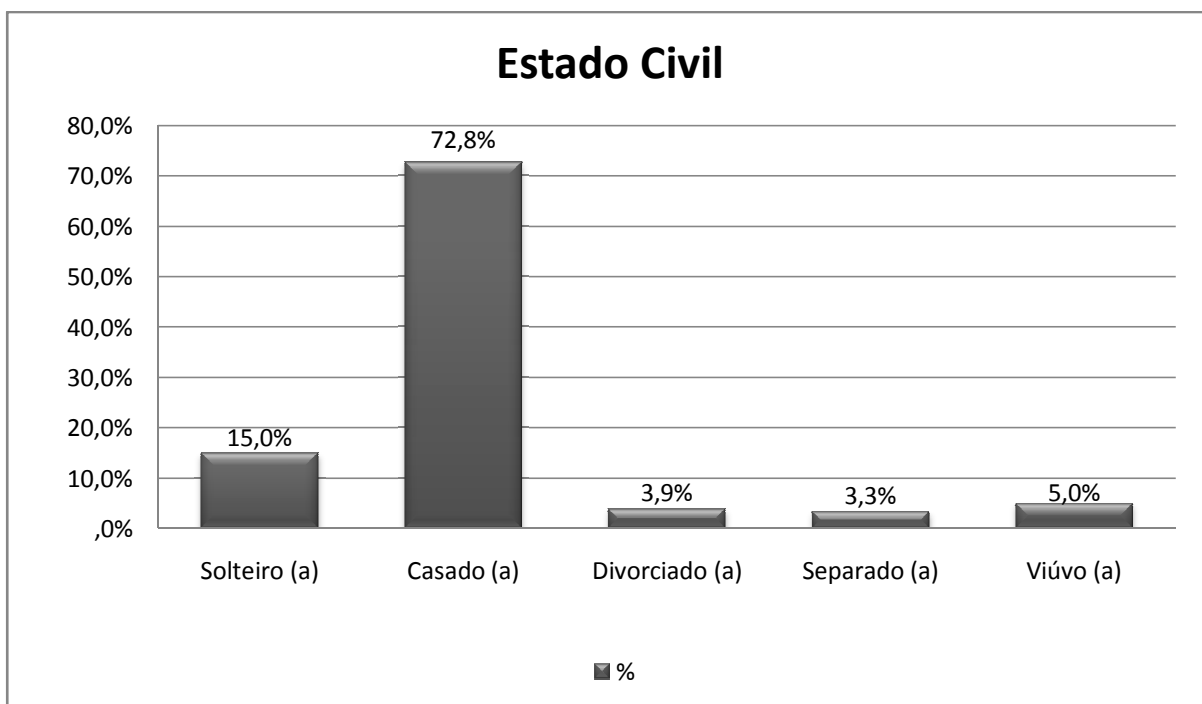
<b>Faixa Etária</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
18 a 24 anos	23	12,8%
25 a 44 anos	71	39,4%
45 a 69 anos	82	45,6%
Maior de 69 anos	4	2,2%
<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>100,0%</b>

Fonte: Dados da Pesquisa, 2010.

Observando a Tabela 1, percebe-se um número reduzido de pessoas que foram entrevistadas acima de 69 anos. As pessoas  $\geq$  a 69 anos, geralmente formaram seus hábitos alimentares na infância, onde já estão arraigados. Num estudo sobre o comportamento alimentar do idoso, Lima-Filho et al. (2008), afirma que se tratando de idoso a preocupação com saúde é maior do que em outras faixas etárias. A opção pelo tradicional “arroz com feijão” parece trazer consigo a idéia de alimentação saudável/caseira, onde somente 17,7% consomem comida pronta ou congelada. Esse é um aspecto relevante, pois contraria a tendência da globalização alimentar em que o consumo desses alimentos tem aumentado em detrimento de produtos tradicionais da culinária de cada país.

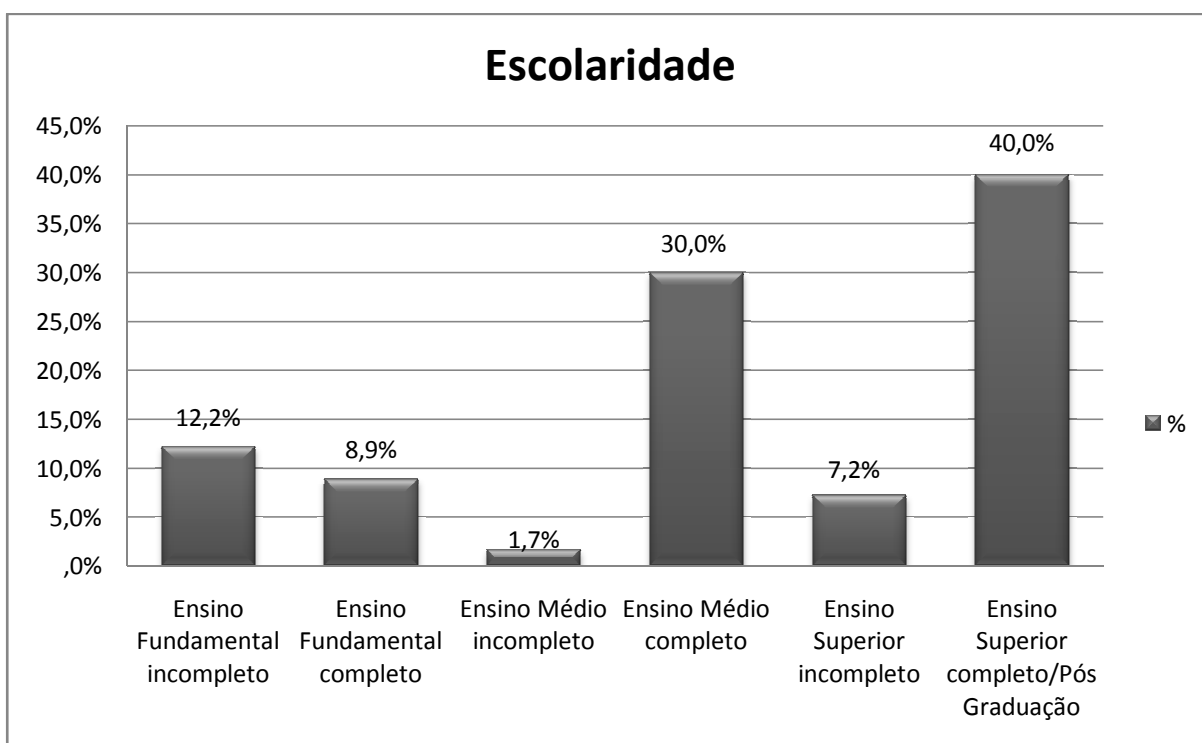
A faixa de idade que predominou nas pesquisas foi entre 45 a 69 anos e 25 a 44 anos. Os indivíduos entre essas idades mais relatadas, geralmente são pessoas que trabalham fora e conseqüentemente permanecem fora de casa o dia inteiro, onde acabam recorrendo a alternativas de alimentos mais rápidos e práticos. Além disso, como se observa na Figura 2, a maioria dos entrevistados são casados (72,8%), bem comum entre essas faixas etárias.





**Figura 2** – Estado Civil relatado pelos entrevistados. Criciúma – SC, 2010.  
Fonte: Dados da pesquisa, 2010.

Com relação à escolaridade, verificou-se que a maioria dos entrevistados possui o Ensino Superior completo/Pós Graduação (Figura 3).



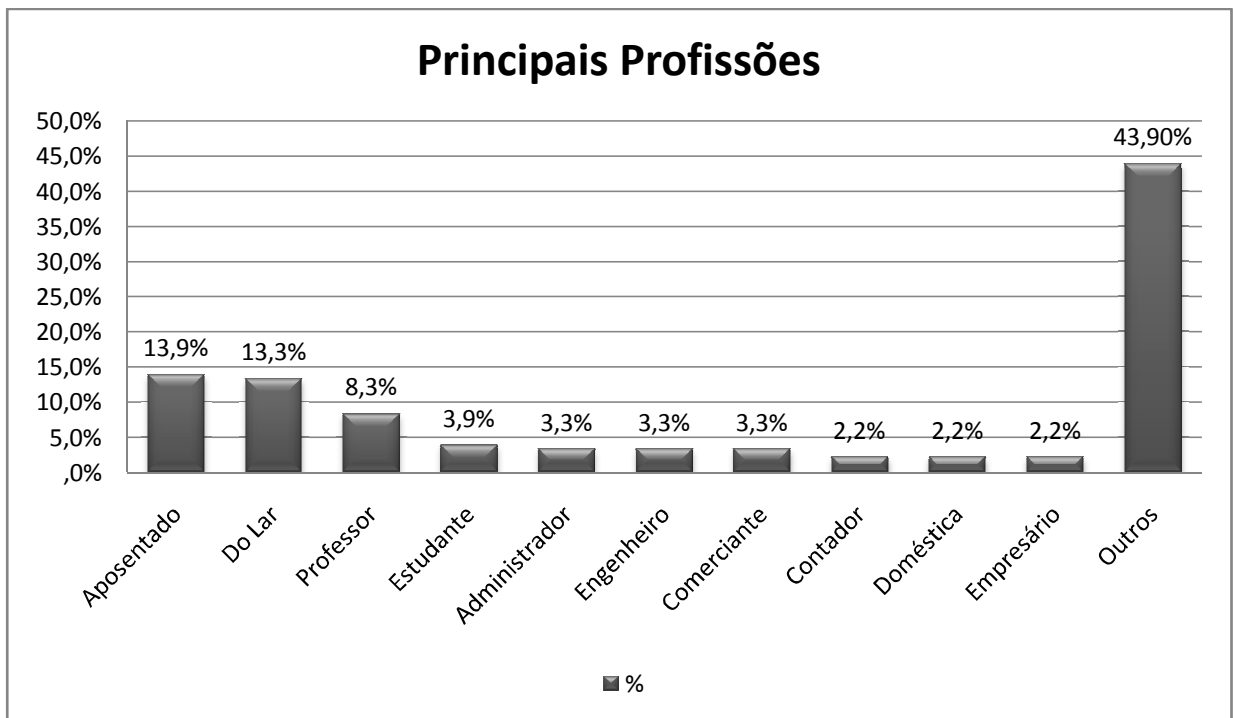
**Figura 3** – Escolaridade referida pelos entrevistados. Criciúma – SC, 2010.  
Fonte: Dados da pesquisa, 2010.

De acordo com esses dados, percebe-se que as pessoas que mais adquirem os produtos congelados são as que possuem um maior nível de instrução, onde provavelmente constituem um melhor nível socioeconômico.

Ainda com o crescente aumento das vendas desses produtos e com a vasta diversidade dos mesmos nas redes alimentícias, o preço não é tão acessível a todas as classes econômicas.

Em contrapartida, a propaganda e a oferta de alguns produtos congelados despertam mais interesse no consumidor menos favorecido economicamente, que por sua vez, acaba adquirindo o alimento apenas por influência das estratégias aplicadas nesses produtos. Bleil (1998), afirma que a propaganda aliada ao bom preço, possibilita que alguns setores mais pobres exerçam seu poder de compra, talvez buscando para além da praticidade, o status que estes produtos lhes fornecem.

Para finalizar a análise do perfil dos consumidores, a Figura 4 apresenta as principais profissões dos entrevistados, onde de inúmeras respostas, as mais relatadas foram: aposentados, do lar, professores, estudantes, entre outras.



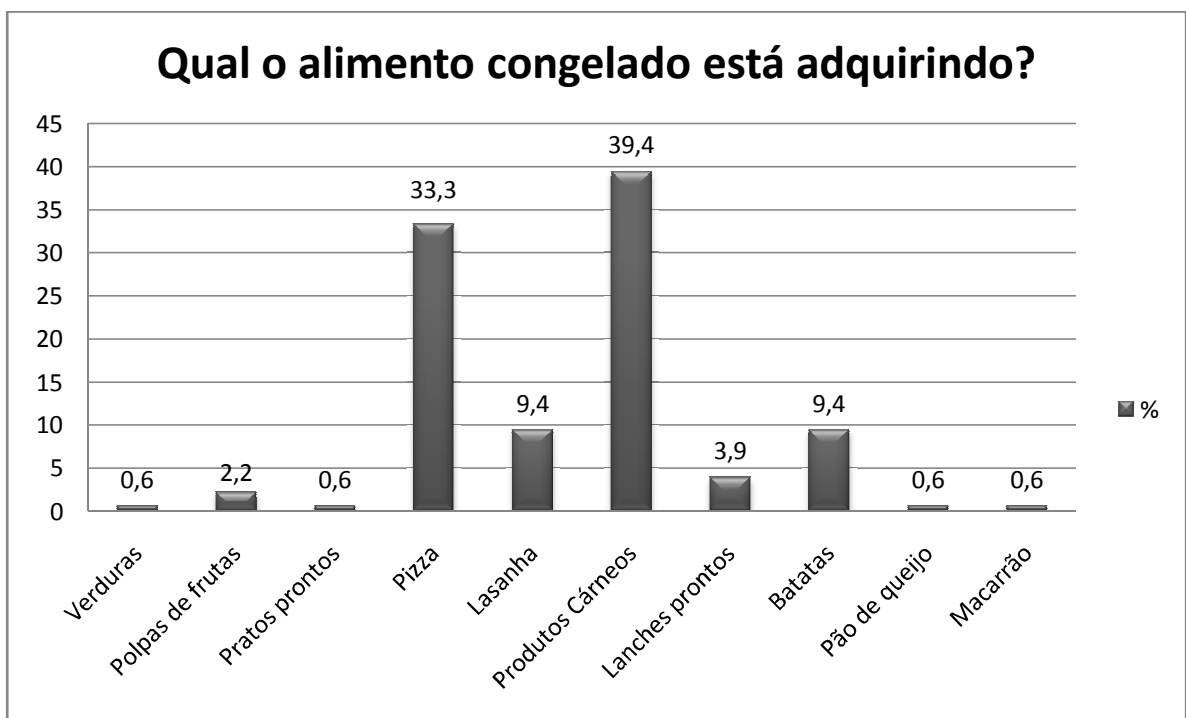
**Figura 4** – Principais profissões referidas pelos entrevistados. Criciúma – SC. 2010.  
Fonte: Dados da pesquisa, 2010.

Percebeu-se no período de aplicação das entrevistas uma grande diversidade de profissões, mostrando que os alimentos congelados estão presentes no cotidiano de diversas pessoas.

#### 4.2 CONSUMO DE ALIMENTOS CONGELADOS

Nos últimos anos aumentou muito o consumo de alimentos congelados. Para verificar quais são esses produtos mais consumidos, foi questionado qual alimento congelado estava sendo adquirido.

A Figura 5, apresenta os resultados dos alimentos congelados mais consumidos no supermercado, onde os produtos cárneos foi principal alimento adquirido, seguido de pizza, lasanha e batata palito congelada.

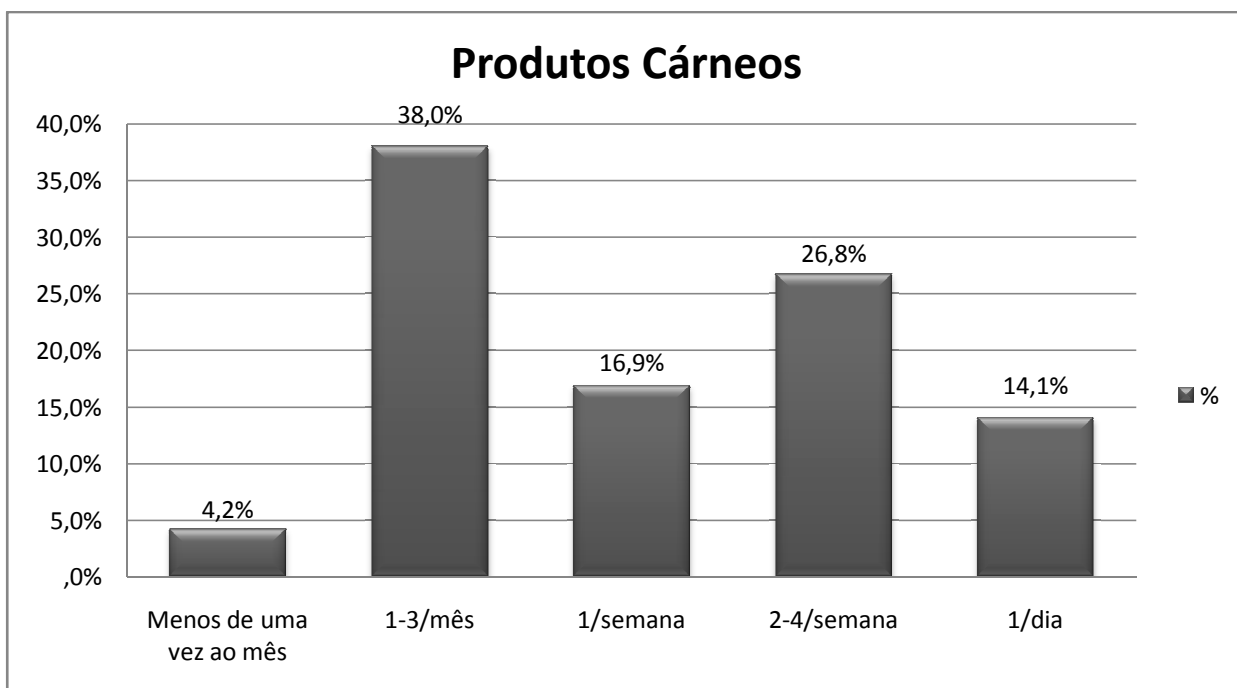


**Figura 5** – Alimento adquirido pelos entrevistados. Criciúma, 2010.  
Fonte: Dados da Pesquisa, 2010.

Sabe-se que as verduras e as polpas de frutas congeladas não passaram por muitos processos químicos para serem congeladas. De acordo com a Figura 5, esses produtos não tiveram muita saída no supermercado. Marinho, Hamann e Lima (2007), afirmam que o baixo consumo de frutas e verduras, indica uma preocupação com a alimentação adequada e com a saúde. Isso reflete a relevância dada, atualmente, à importância do consumo desses alimentos para um adequado suprimento das necessidades de diversas vitaminas, minerais e de fibras, em razão das funções desses nutrientes na proteção contra doenças cardíacas, neoplásicas, diabetes e afecções gastrointestinais. Porém, as verduras e as frutas congeladas são produtos novos nos supermercados, onde o consumidor ainda prefere adquirir estes alimentos não congelados, ou seja, que não passaram pelo método de conservação.

Nota-se que os alimentos industrializados congelados são os principais produtos adquiridos pelos entrevistados. Isso comprova o que diversos estudos afirmam sobre o aumento dos industrializados. Levy-Costa et al. (2005), em um estudo sobre distribuição e evolução da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil entre os anos de 1974 e 2003, verificou um declínio no consumo de alimentos básicos e tradicionais da dieta do brasileiro, como o arroz e o feijão e um aumento no consumo de produtos industrializados e de gorduras em geral, principalmente gorduras saturadas, resultados que apontam para tendências desfavoráveis do padrão alimentar.

Os produtos cárneos correspondem pelos bifés empanados, hambúrgueres, tirinhas de frango, coxinhas de frango, almôndegas, entre muitos outros a base de carne. São produtos muito comuns nos supermercados, e possuem preços mais acessíveis quando comparado a outros congelados. Quanto a sua frequência do consumo, 38,8% consomem de 1 a 3 vezes ao mês, seguido de 26,8% de 2 a 4 vezes por semana conforme apresentado na figura 6.

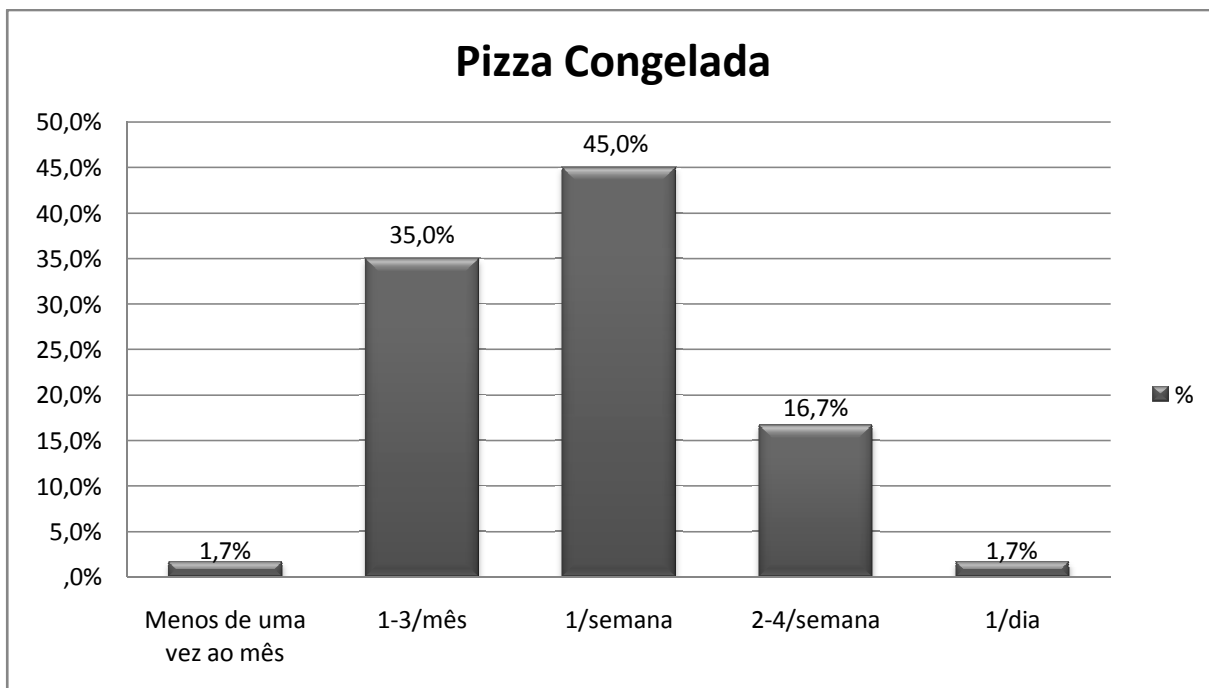


**Figura 6** – Frequência do consumo de produtos cárneos. Criciúma – 2010.  
Fonte: Dados da Pesquisa, 2010.

Como se percebe na Figura 6, a frequência dos produtos cárneos é bem distribuída, onde o menor índice encontra-se com 4,2% - Menos de uma vez ao mês. Isso comprova que esses alimentos são bem comuns no dia-dia das pessoas.

A maioria dos produtos cárneos são pré-prontos, e posteriormente são preparados por processo de imersão em óleo, o que acaba elevando ainda mais as calorias desses alimentos.

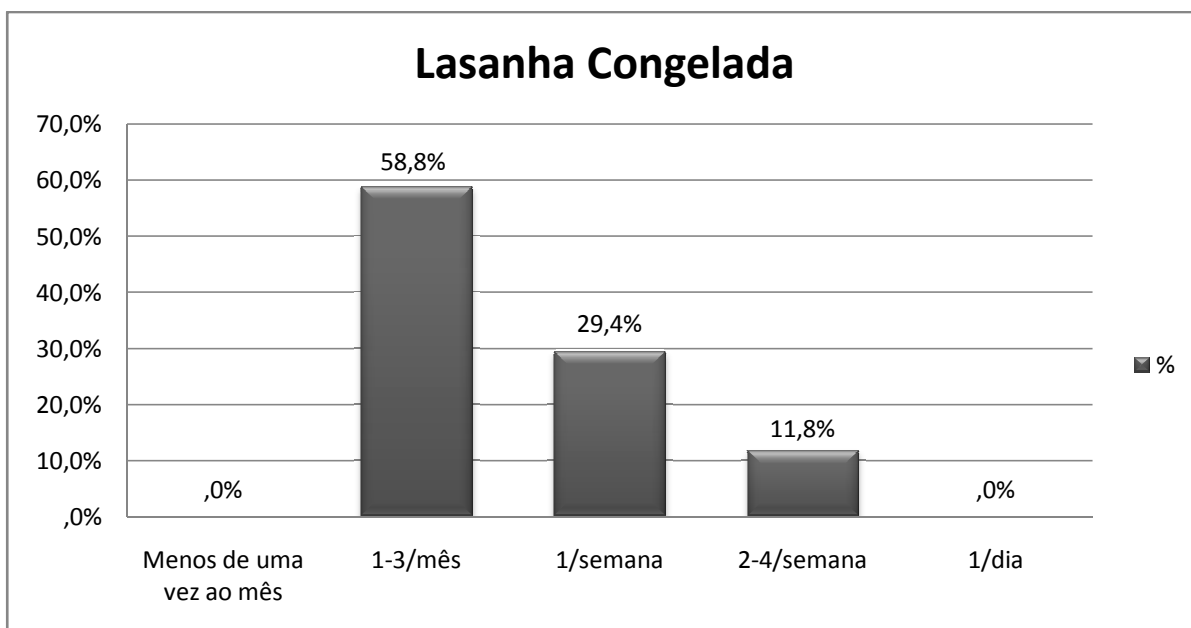
As pizzas congeladas encontradas no supermercado possuem uma grande variedade de tamanhos e sabores, desde salgadas a doces. Em relação à frequência do seu consumo, a Figura 7 apresenta os resultados.



**Figura 7** – Frequência do consumo de Pizza congelada. Criciúma – 2010.  
Fonte: Dados da Pesquisa, 2010.

Conforme apresentado na figura acima, a maior frequência do consumo de pizza relatada foi de uma vez por semana. Isso mostra que a pizza congelada é um produto industrializado bastante consumido pelas pessoas. É sempre acompanhada de grandes propagandas e ofertas, onde aumenta ainda mais a compra dos mesmos. Além disso, o alto consumo deve-se também por Criciúma e arredores apresentar um grande percentual de italianos, onde a pizza é um dos alimentos preferidos dessas pessoas.

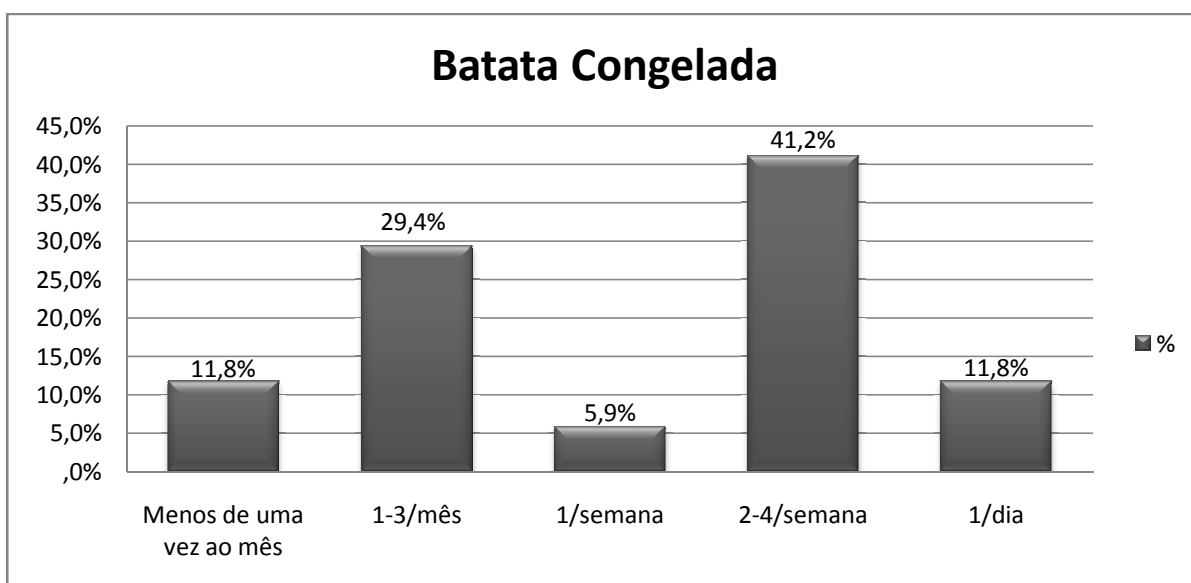
A lasanha congelada também foi um produto bastante adquirido pelos entrevistados. A Figura 8 apresenta os resultados quanto à frequência do seu consumo.



**Figura 8** – Frequência do consumo de Lasanha congelada. Criciúma – 2010.  
Fonte: Dados da Pesquisa, 2010.

A Figura 8 mostra que 58,8% relataram consumir de 1 a 3 vezes por mês. Assim como a pizza, a lasanha também é um produto de origem italiana, o que propicia ainda mais o seu consumo.

A batata palito congelada também é um alimento bastante consumido pelas pessoas. No que se refere à frequência do seu consumo, a Figura 9 traz os resultados.

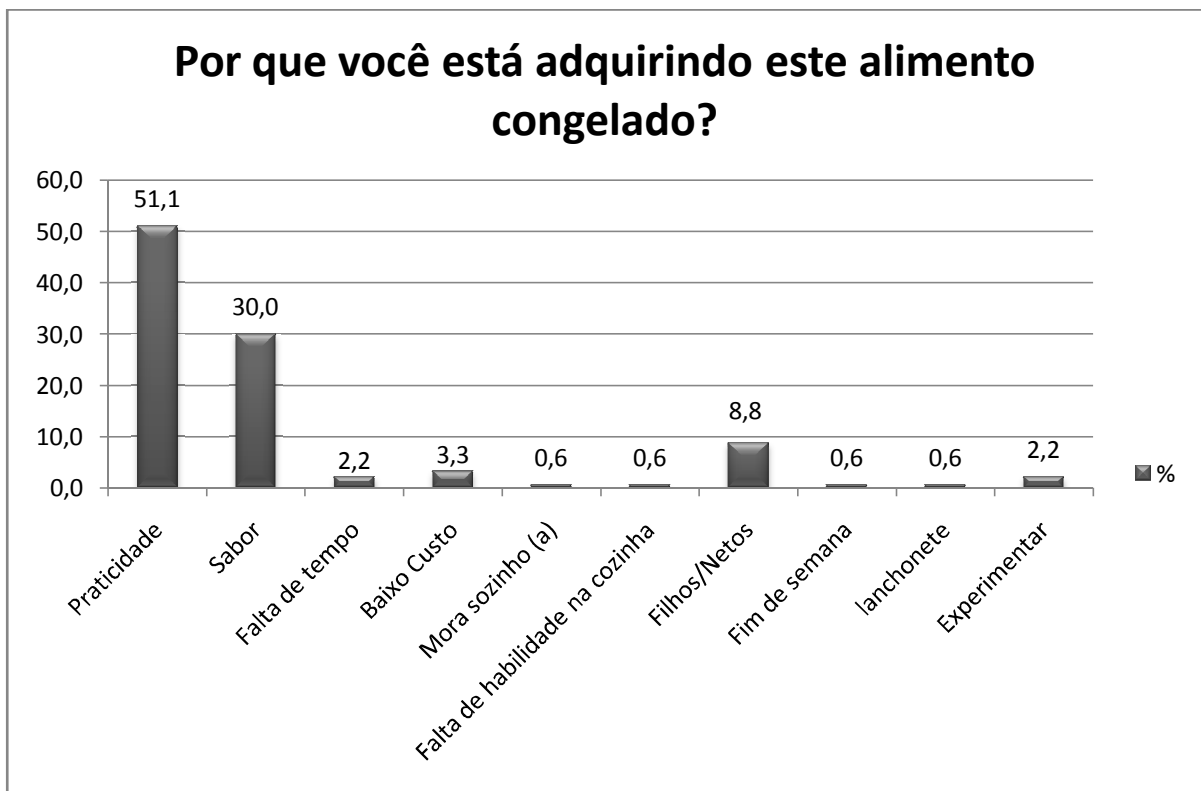


**Figura 9** – Frequência do consumo de Batata congelada. Criciúma – 2010.  
Fonte: Dados da Pesquisa, 2010.

Na Figura 9, mostra que a batata congelada é mais consumida de 2 a 4 vezes por semana. Esse alto consumo deve-se por ser bem aceita por todas as faixas etárias.

A batata palito congelada é um dos alimentos mais influenciados pelas redes de *fast-food*. Isso atinge diretamente nos hábitos alimentares diários das pessoas. O aumento do consumo desses alimentos não é específico nessa região, é uma tendência mundial. Segundo Lennernäs et al. (1997), a política de globalização mundial facilitou o comércio de alimentos entre os países, internacionalizando práticas alimentares. Uma estratégia utilizada por grandes redes comerciais de *fast-foods* é possibilitar o acesso a alimentos com as mesmas características em diversos locais do mundo, de forma a isentar os indivíduos da necessidade de se realizarem novas escolhas na sua alimentação.

Com relação ao motivo pelo qual as pessoas adquirem os produtos congelados, na Figura 10 apresenta os resultados.



**Figura 10** – Motivo da compra do produto congelado referido pelos entrevistados. Criciúma – SC.  
Fonte: Dados da Pesquisa, 2010.



De acordo com a Figura 10, o principal motivo da compra desses alimentos é a praticidade. A maioria dos alimentos congelados são pré-prontos, onde o preparo é muito rápido e prático. Os consumidores desses alimentos são pessoas que trabalham fora, que buscam alimentos e que poupam tempo e serviço. Segundo Bleil (1998), as pessoas são levadas para tudo que possa facilitar o trabalho na cozinha, onde os alimentos são comprados quase prontos para o consumo, como os alimentos congelados, pré-cozidos e os pré-temperados.

A alimentação fora de casa é um fator que estimula as pessoas a adquirirem esses alimentos, como lanches e pratos prontos congelados. De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) realizada pelo IBGE (2008/2009), 31,1% gastam as despesas com alimentação fora do domicílio. Sendo assim, essas pessoas estão aderindo a hábitos alimentares cada vez menos saudáveis, pois esses produtos industrializados em geral, são ricos em lipídeos saturados, gorduras trans, carboidratos simples, sódio, aditivos químicos, entre muitos outros componentes maléficos para a saúde.

Como se observa na Figura 10, o sabor é também um dos principais motivos relatados. Em virtude de componentes como a gordura, o corante, o aroma e o sabor artificial, os alimentos industrializados ficam muito mais saborosos e atrativos, o que propicia o aumento do consumo desses produtos. Segundo Drewnowski (2000), a indústria de alimentos promove uma tendência crescente para o consumo de alimentos de maior concentração energética através da produção abundante de alimentos saborosos e de alta densidade energética. Assim, os industrializados vão ganhando espaço nos hábitos alimentares das pessoas, não somente por serem práticos e rápidos, mais também por serem alimentos que promovem prazer pelo sabor e saciedade por possuir grande quantidade de gorduras.

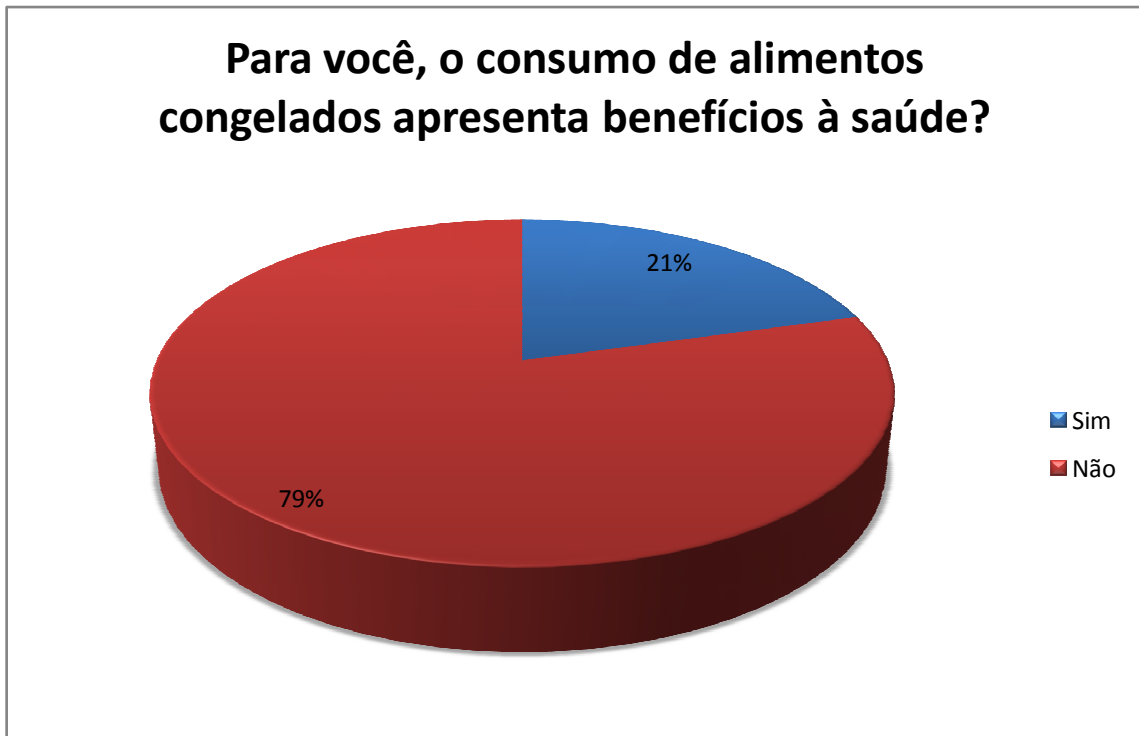
De acordo com Bleil (1998), um novo hábito de lanches noturnos vem crescendo, onde aparece como substituto do jantar. Atualmente essa troca está sendo muito comum no dia a dia das pessoas e favorece o aumento do consumo de lanches prontos, como sanduíches e produtos industrializados em geral. Isso resulta diretamente no declínio do consumo de arroz com feijão e diminui a qualidade da refeição, pois esses lanches geralmente possuem componentes prejudiciais a saúde.

Percebe-se ainda na Figura 10, que parte dos entrevistados adquiriu o produto congelado por causa dos filhos e/ou netos. Crianças e adolescentes são muito influenciáveis e ligados ao modismo, onde normalmente costumam se espelhar em culturas norte-americanas. Aquino e Philippi (2002) realizaram um estudo sobre o consumo infantil de alimentos industrializados, e revelaram que a maioria dos estudantes da pesquisa referiu que, às vezes ou sempre, costumava pedir aos pais que comprassem alimentos anunciados na televisão. As comidas favoritas mais citadas foram massas (macarrão, pizza, lasanha), seguidas por arroz com feijão, batata frita e pratos à base de carne. Observa-se uma semelhança de preferências alimentares quanto a este estudo, onde os principais foram os industrializados com alta densidade energética.

O consumo destes alimentos virou rotina na vida de crianças e adolescentes, que mais uma vez, são influenciadas pelas redes de *fast-food*, propagandas e promoções. Numa pesquisa sobre hábitos alimentares e consumo de televisão por escolares, Fiates, Amboni e Teixeira (2008), verificaram que mais da metade dos estudantes referiu gostar de assistir a propagandas, sendo que uma das mais citadas foram as cadeias de *fast-food*. Grande parte dos estudantes dispunha de dinheiro para gastar, e que o alimento foi um dos itens com que mais gastavam seu dinheiro.

Devido essa autonomia imposta às crianças e adolescentes, o hábito alimentar dos mesmos tornou-se uma grande preocupação, pois uma alimentação desequilibrada pode gerar uma série de complicações futuras, como obesidade, hipertensão arterial, resistência a insulina, entre outros agravos.

Os supermercados geralmente oferecem uma vasta diversidade de produtos congelados, porém em sua maioria, são industrializados. Foi levantada nessa pesquisa uma questão se os alimentos congelados em geral, apresentam benefícios para a saúde (Figura 11).



**Figura 11** – Benefícios referidos pelos entrevistados. Criciúma – SC.  
Fonte: Dados da Pesquisa, 2010.

Conforme com a Figura 11, a maioria dos entrevistados relatou que os alimentos congelados não apresentam benefícios à saúde. Isso mostra que o consumidor está ciente que estes alimentos não promovem efeito benéfico à saúde, porém, ainda continuam consumindo estes produtos. Em um estudo sobre as principais evoluções dos comportamentos alimentares, Lambert et al. (2005), afirma que a expressão “viver para comer” descreve bem os hábitos da cultura latina. Os indivíduos preferem satisfazer o seu prazer a observar a utilidade ou necessidade do produto que adquire.

Para avaliar melhor o conhecimento dos entrevistados, foi questionado também se os alimentos congelados em geral podem trazer danos à saúde (Figura 12).



**Figura 12** – Malefícios referidos pelos entrevistados. Criciúma – SC.  
Fonte: Dados da Pesquisa, 2010.

Segundo a Figura 12, 60% dos entrevistados acreditam que o consumo de alimentos congelados possa gerar algum dano a saúde futuramente. Durante a pesquisa, notou-se pouco conhecimento dos entrevistados quanto aos danos que os produtos poderiam causar.

Sabe-se que os alimentos industrializados congelados, não apresentam uma boa qualidade nutricional. Esses alimentos geralmente têm uma alta densidade energética devido a grande quantidade de lipídios na sua composição, o que pode comprometer a saúde do consumidor, podendo resultar em doenças crônicas não transmissíveis. Segundo Brasil (2006), as DCNT variam quanto à gravidade: algumas são debilitantes, outras incapacitantes e algumas letais. Afetam muitos sistemas do corpo humano e incluem desde obesidade, diabetes, hipertensão arterial, acidentes cerebrovasculares, osteoporose e câncer de muitos órgãos, bem como doenças coronarianas.

A Organização Mundial de Saúde – OMS, considera a obesidade uma das dez maiores ameaças à integridade da saúde no mundo, pois aumenta o risco de desenvolvimento das DCNT e, por isso, o risco à saúde é considerável (HALL, 2006). De acordo com Sartorelli e Franco (2003), a obesidade tem sido apontada

como um dos principais fatores de risco para o diabetes tipo 2. Estima-se que entre 80 e 90% dos indivíduos acometidos por esta doença são obesos e o risco está diretamente associado ao aumento do índice de massa corporal.

A gordura saturada está presente na maioria desses alimentos, onde irá refletir no colesterol, podendo gerar outro fator de risco a saúde das pessoas, pois altas taxas de colesterol no sangue estão fortemente relacionadas à doença vascular aterosclerótica, principalmente à doença coronariana (BRASIL, 2006).

Os alimentos industrializados também possuem alta quantidade de sódio em sua composição. Vários estudos relacionam o consumo excessivo de sódio ao desenvolvimento de doenças crônicas. Em uma pesquisa sobre a estimativa de consumo de sódio pela população brasileira em 2002-2003, Sarno et al. (2008), concluiu que o consumo de sódio no Brasil excede largamente a recomendação máxima para esse nutriente em todas as macrorregiões brasileiras e em todas as classes de renda. Segundo Molina et al. (2003), uma alimentação baseada em alimentos industrializados, rica em gordura e sal, pode promover agravos à saúde, particularmente associada a pressão arterial. O Ministério da Saúde, afirma que a hipertensão arterial é a mais prevalente de todas as doenças cardiovasculares, afetando mais de 36 milhões de brasileiros adultos, sendo o maior fator de risco para lesões cardíacas e cerebrovasculares e a terceira causa de invalidez (CIPULLO et al, 2010).

Portanto, o consumo inadequado, em excesso e muito freqüente destes alimentos, pode comprometer a saúde e o indivíduo estará susceptível a aumentar o índice de DCNT.

## 5 CONCLUSÃO

Este estudo teve como objetivo verificar o consumo de alimentos congelados por indivíduos freqüentadores de supermercados, no município de Criciúma (SC).

Com relação ao perfil dos entrevistados, predominaram pessoas do sexo feminino, casados, e com Ensino Superior completo. As faixas etárias mais encontradas foram entre 45 e 69 anos.

Observou-se um alto consumo de produtos industrializados nesta pesquisa. Os alimentos congelados mais consumidos foram os produtos cárneos, pizzas, lasanhas e batatas palito congeladas. Os resultados apontam que estes alimentos são freqüentemente consumidos.

Percebeu-se nesta pesquisa, que as pessoas estão cientes que os industrializados não proporcionam efeitos benéficos para a saúde, e a maioria acredita que podem trazer algum dano a saúde futuramente. Porém, ainda assim, continuam adquirindo o produto.

Enquanto houver público comprando e consumindo esses produtos, as indústrias de alimentos dificilmente vão aliar a tecnologia com a saúde para produzir alimentos mais saudáveis, pois estão mais preocupados com os lucros do que com a saúde dos consumidores.

O consumo de alimentos congelados cresceu notoriamente nos últimos anos e os alimentos industrializados congelados destacam-se como os mais consumidos. Isso gerou uma série de preocupações com relação a qualidade da alimentação, pois as pessoas estão trocando refeições importantes como almoço e jantar, por lanches rápidos. A maioria desses alimentos não possui componentes benéficos a saúde. Pessoas que consomem freqüentemente alimentos industrializados congelados estão mais susceptíveis a desenvolverem DCNT como obesidade, hipertensão arterial, diabetes mellitus e doenças cardiovasculares.

Os alimentos industrializados já estão incorporados nos hábitos alimentares da maioria das pessoas. Desta forma, é importante inserir o Profissional Nutricionista nas empresas alimentícias, atuando como promotor de saúde, auxiliando na elaboração de produtos e preparações mais saudáveis, diminuindo a gordura trans e saturadas, o sódio, açúcar e enriquecendo com aumento de fibras,

vitaminas e minerais melhorando o aspecto nutricional desses produtos, e conseqüentemente auxiliando na melhora da qualidade de vida dos consumidores.

Para concluir, seria importante mais estudos sobre o consumo de alimentos congelados em outras regiões do país, para verificar os produtos e a freqüência dos alimentos congelados mais consumidos, bem como comparar os resultados desta pesquisa.

## REFERÊNCIAS

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 140 p.

AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. **Rev. Saúde Pública** [online] vol.36, n.6, p. 655-660. 2002.

ASSIS, M. A. A.; NAHAS, M. V. Aspectos motivacionais em programas de mudança de comportamento alimentar. **Revista de Nutrição** [online] vol.12, n.1, p. 33-41. 1999.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**, Campinas, v. VI, , p. 1-25. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

CIPULLO, J.P. et al. Prevalência e fatores de risco para hipertensão em uma população urbana brasileira. **Arq. Bras. Cardiol.** [online] vol.94, n.4, p. 519-526. Mar./2010.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa**: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 248 p.

DA SILVA, J. M., DE PAULA, N. M. Alterações no padrão de consumo de alimentos no Brasil após o plano real. In: Evento de niciação Científica da UFPR, XII, 2003, Curitiba/PR. **Anais...** Curitiba, UFPR, 2003. Disponível em:< <http://www.sober.org.br/palestra/13/19.pdf>> Acesso em: 10 Ago. 2010

DREWNOWSKI A. Nutrition transition and global dietary trends. **Nutrition**.16 (7-8):486-7. 2000.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 652 p.



FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

FIATES, G. M. R.; AMBONI, R. D. M. C.; TEIXEIRA, E. Comportamento consumidor, hábitos alimentares e consumo de televisão por escolares de Florianópolis. **Rev. Nutr.** [online] vol.21, n.1, p. 105-114. 2008.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008. 258 p.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutr.**, Campinas, 16(4):483-492. out./dez., 2003.

HALL, R. J. **Fatores que influenciam o consumo de alimentos diet e light no Brasil**. 2006. 102 f. Dissertação de Mestrado (Mestrado em Agronegócios)- Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: Despesas, Rendimentos e Condições de Vida**. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.

LAMBERT, J. L.; et al. As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. **Revista de Nutrição**. [online]. Set./Out. 2005, vol.18, no.5, p.577-591. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S141552732005000500001&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141552732005000500001&lng=en&nrm=iso)>. ISSN 1415-5273. Acesso em: 17 Ago. 2010.

LENNERNÄS M. et al. Influences on food choice perceived to be important by nationally-representative samples of adults in the European Union. **European Journal of Clinical Nutrition.**; 51. S8-S15. 1997.

LERNER, B. R. Perfil de Consumo. In: Instituto DADONE. **Obesidade e anemia carencial na adolescência: simpósio**. - São Paulo : Instituto Danone, p. 270. 2000.

LEVY-COSTA R.B.; et al. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). **Revista Saúde Pública** [online] vol.39, n.4, pp. 530-540. 2005.

LIMA FILHO, D. O. ; et al. Comportamento alimentar do consumidor idoso. **Revista de Negócios**, Blumenau, v. 13, n. 4 p. 27 – 39, Out./Dez. 2008. Disponível em: <<http://proxy.furb.br/ojs/index.php/rn/article/viewFile/619/900>> Acesso em: 22 Out. 2010.

\_\_\_\_\_.; SPANHOL, C. P.; RIBEIRO, A. S. Fontes de informação sobre alimentos: opinião de Consumidores de três supermercados na cidade de campo Grande-ms. In: SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL. Porto Alegre, 2009. **Anais...** Porto Alegre, Jul. 2009. Disponível em: < <http://www.sober.org.br/palestra/13/19.pdf> > acesso em: 20 Ago. 2010.

MARINHO, M. C. S.; HAMANN, E. A; LIMA, A. C. C. F. Práticas e mudanças no comportamento alimentar na população de Brasília, Distrito Federal, Brasil. **Rev. Bras. Saúde Mater. Infant.** [online] vol.7, n.3, p. 251-261. 2007.

MARTINS, C. **Avaliação do estado nutricional e diagnóstico.** Curitiba: NutroClínica, 2008.

MOLINA, M. C. B.; et al. Hipertensão arterial e consumo de sal em população urbana. **Rev. Saúde Pública** [online] vol.37, n.6, p. 743-750. 2003.

OETTERER, M.; REGINATO-D"ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p.

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: ArTmed, 2005.

PEDRAZA, D. F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso do Brasil. **Mneme – Revista Virtual de Humanidades**, jan/mar. 2004. n.9, v.3. Disponível em: <<http://www.cerescaico.ufrn.br/mneme/>>. Acesso em 27 Jun. 2010.

POPKIN, B. M. Nutritional Patterns and Trasitions. **Population and Development Review. Population Council.** Vol. 19, No. 1. Mar./1993.

ROSSI, A.; MOREIRA, E. A. M.; RAUEN, M. S. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. **Rev. Nutr.** [online] vol.21, n.6, p. 739-748. 2008.

SAMPAIO, H. A. de C.; SABRY, M. O. D.. **Nutrição em doenças crônicas:** prevenção e controle. São Paulo: Atheneu, 2007. 277 p.

SANTOS, A. R. **Metodologia científica**: a construção do conhecimento. 6.ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2004. 166 p.

SARNO, Flavio et al. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2002-2003. **Rev. Saúde Pública** [online] vol.43, n.2, p. 219-225. Fev./2008.

SARTORELLI, D. S.; FRANCO, L. J. Tendências do diabetes mellitus no Brasil: o papel da transição nutricional. **Caderno de saúde pública**, Rio de Janeiro. n. 19, p 29-36. 2003.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global strategy on diet, physical activity and health. Fifty-seventh world health assembly. [WHA57.17]**. Mai./2004.

## APÊNDICE

## APÊNDICE 1



UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE – UNESC  
CURSO DE NUTRIÇÃO



**Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**

Você está sendo convidado a participar da pesquisa sobre **Consumo de Alimentos Congelados por indivíduos freqüentadores de supermercados**. Sua participação não é obrigatória. A qualquer momento você pode desistir de participar e retirar seu consentimento não necessitando apresentar nenhuma justificativa, bastando, para isso, informar sua decisão a pesquisadora. Sua recusa não lhe trará nenhum prejuízo em relação o pesquisador ou a instituição. Os objetivos deste estudo são identificar o perfil das pessoas que consomem alimentos congelados, identificar os motivos que levam a compra de alimentos congelados e verificar a frequência que esses produtos são consumidos. Sua participação nesta pesquisa consistirá em responder perguntas feitas pelo pesquisador através de uma entrevista. Não há risco ou ônus na sua participação nessa pesquisa. Da mesma forma, você também não terá bônus. O objetivo principal é verificar o consumo de alimentos congelados por indivíduos freqüentadores de supermercados, no município de Criciúma (SC). Os dados obtidos serão confidenciais e asseguramos o sigilo de sua participação durante todas as fases da pesquisa, inclusive após a publicação da mesma. Os dados não serão divulgados de forma a denegrir sua imagem. O seu anonimato será preservado por questões éticas.

Você receberá uma cópia deste termo onde consta o telefone do pesquisador para localizá-lo a qualquer tempo e horário.

**Pesquisadora: Mariani Lima Brognoli - Fone: (48) 88315290.**

**Professora Supervisora: Maria Cristina Gonçalves de Souza - (48) 91242907.**

Considerando os dados acima, confirmo ter sido informado por escrito e verbalmente dos objetivos deste estudo científico. Desta forma, Eu \_\_\_\_\_, aceito voluntariamente participar desta pesquisa e declaro que entendi os objetivos, riscos e benefícios de minha participação.

Criciúma, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2010.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do pesquisador

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do participante

## APÊNDICE 2



**UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE – UNESC**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**ENTREVISTA**



**Acadêmica: Mariani Lima Brognoli**

Esta entrevista tem como objetivo coletar dados para o Trabalho de Conclusão de Curso intitulado “Consumo de Alimentos Congelados por indivíduos freqüentadores de supermercados”.

**1) DADOS PESSOAIS**

a) **Idade:** \_\_\_\_\_

b) **Sexo:** ( )M ( )F

c) **Estado Civil:** ( )Solteiro(a) ( )Casado(a) ( )Divorciado(a) ( )Separado(a) ( )Viúvo(a)

**d) Escolaridade**

( ) Ensino Fundamental Incompleto ( ) Ensino Fundamental Completo

( ) Ensino Médio Incompleto ( ) Ensino Médio Completo

( ) Ensino Superior Incompleto ( ) Ensino Superior Completo ( ) Pós Graduação

e) **Profissão:** \_\_\_\_\_

**f) Moradia**

( ) Com os pais

( ) Sozinho(a)

( ) Com companheiro(a)

( ) Outros \_\_\_\_\_

**2) CONSUMO DE ALIMENTOS CONGELADOS****a) Qual alimento congelado está sendo adquirido?**

( ) Frutas

( ) Lasanha

( ) Verduras

( ) Lanches Prontos

( ) Polpas de Frutas

( ) Produtos Cárneos

( ) Pratos Prontos

( ) Outros \_\_\_\_\_

( ) Pizza

**b) Por que você está adquirindo este alimento congelado? Gráfico em coluna**

( ) Praticidade

( ) Mora sozinho(a)

( ) Sabor

( ) Falta de habilidade na cozinha

( ) Falta de Tempo

( ) Outros \_\_\_\_\_

( ) Baixo Custo

**c) Com que frequência você costuma consumir esses alimentos?**

( ) Menos de uma vez ao mês

( ) 1-3/mês

( ) 1/semana

( ) 2-4/semana

( ) 1/dia

**d) Para você, o consumo de alimentos congelados apresenta benefícios para a saúde?**

Sim ( ) Não ( )

**e) Você acredita que os alimentos congelados podem trazer danos a saúde?**

Sim ( ) Não ( )

## APÊNDICE 3



UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE – UNESC  
CURSO DE NUTRIÇÃO

**TERMO DE AUTORIZAÇÃO**

Eu, \_\_\_\_\_, responsável pelo Supermercado \_\_\_\_\_, autorizo Mariani Lima Brognoli, a realizar uma pesquisa sobre o Consumo de Alimentos Congelados que se realizará no período de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ a \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.

Criciúma, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2010

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável pelo estabelecimento

\_\_\_\_\_  
Assinatura da Pesquisadora

## APÊNDICE 4



UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE – UNESC  
CURSO DE NUTRIÇÃO



**Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**

Sua empresa está sendo convidada a participar da pesquisa sobre **Consumo de Alimentos Congelados por indivíduos freqüentadores de supermercados**. A participação não é obrigatória. A qualquer momento a empresa poderá desistir de participar e retirar o consentimento não necessitando apresentar nenhuma justificativa, bastando, para isso, informar a decisão a pesquisadora. A recusa não trará nenhum prejuízo em relação o pesquisador ou a instituição. Os objetivos deste estudo são identificar o perfil das pessoas que consomem alimentos congelados, identificar os motivos que levam a compra de alimentos congelados e verificar a frequência que esses produtos são consumidos. A participação da empresa nesta pesquisa consistirá em abordar os clientes consumidores de produtos congelados para os mesmos responderem perguntas feitas pela pesquisadora através de uma entrevista. Não há risco ou ônus na participação dessa pesquisa. Da mesma forma, também não terá bônus. O objetivo principal é verificar o consumo de alimentos congelados por indivíduos freqüentadores de supermercados, no município de Criciúma (SC). Os dados obtidos serão confidenciais e asseguramos o sigilo da participação da empresa e dos clientes durante todas as fases da pesquisa, inclusive após a publicação da mesma. Os dados não serão divulgados de forma a denegrir imagem. O anonimato será preservado por questões éticas.

A empresa receberá uma cópia deste termo onde consta o telefone do pesquisador para localizá-lo a qualquer tempo e horário.

**Pesquisadora: Mariani Lima Brognoli - (48) 88315290.**

**Professora Supervisora: Maria Cristina Gonçalves de Souza - (48) 91242907.**

Considerando os dados acima, confirmo ter sido informado por escrito e verbalmente dos objetivos deste estudo científico. Desta forma, a empresa \_\_\_\_\_, aceita voluntariamente participar desta pesquisa e declara que foram esclarecidos os objetivos, riscos e benefícios de minha participação.

Criciúma, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2010.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do pesquisador

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do participante