

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO
CAMPUS BARRETOS

Giuliane Rodrigues da Silva

**CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DE ADOLESCENTES E O CONSUMO
DE PRODUTOS LÁCTEOS PROBIÓTICOS**

Barretos

2016

Giuliane Rodrigues da Silva

**CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DE ADOLESCENTES E O CONSUMO
DE PRODUTOS LÁCTEOS PROBIÓTICOS**

Trabalho de conclusão de curso Técnico Alimentos Integrado ao Ensino Médio apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus Barretos para a obtenção do título de Técnica em Alimentos.

Orientador: Prof. Dr. Wellington de Freitas Castro

Barretos

2016

S586c

Silva, Giuliane Rodrigues da.

Características socioeconômicas de adolescentes e o consumo de produtos lácteos probióticos. / Giuliane Rodrigues da Silva. -- Barretos, 2016.

25 f. ; 30 cm

Orientação: Prof. Dr. Wellington de Freitas da Silva.

Trabalho de conclusão de curso – Instituto Federal de São Paulo – Campus Barretos, 2016.

1. Leite – Alimentos probióticos. 2. Adolescentes – Consumo de produtos probióticos. I. Giuliane Rodrigues da Silva. II. Título.

CDD 641.371

Giuliane Rodrigues da Silva

**CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DE ADOLESCENTES E O
CONSUMO DE PRODUTOS LÁCTEOS PROBIÓTICOS**

Trabalho de conclusão de curso de Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Barretos como requisito parcial para a obtenção do título de Técnica em Alimentos

Aprovado em: ____ de _____ de ____.

BANCA EXAMINADORA

Esp. Aline Sousa Silva
IFSP – Campus Barretos

Profa. Dra. Andreia Mara Pereira
IFSP – Campus Barretos

Prof. Dr. Wellington de Freitas Castro
IFSP – Campus Barretos

Agradecimentos

Agradeço primeiramente a Deus, por ter me dado forças para concluir mais essa etapa da minha vida, e aos meus pais, Renata e Douglas, que sempre me apoiaram em todas minhas batalhas, inclusive nas minhas quedas.

Tive apoio de várias pessoas nesse período, inclusive do meu professor e orientador Wellington de Freitas Castro que me acompanhou não só nesse trabalho, mas em todas as minhas pesquisas realizadas no Campus, a professora Veridiana Antunes que me incentivou a terminar esse trabalho e a todos os outros professores que me acompanharam nesses 3 anos.

Ao longo desses três anos pude conhecer a verdadeira força que uma amizade tem, pois tive a oportunidade de construir um laço de irmandade com as minhas amigas Naiane Helen dos Reis e Maria Gabriela de Paula Almeida. Elas foram minhas parceiras nessa reta final, que não foi fácil para nenhuma de nós.

Tive uma imensa sorte de conhecer um *nerd*, Guilherme Balieiro Sant'Ana, que contribuiu imensamente para que esse trabalho decolasse e acabasse. Além da paciência, carinho e incentivo que sempre teve comigo nessa fase tão delicada de minha vida.

Meus sinceros agradecimentos a todos vocês.

Que os vossos esforços desafiem as impossibilidades, lembrai-vos de que as grandes coisas do homem foram conquistadas do que parecia impossível.

Charles Chaplin

RESUMO

Os alimentos probióticos devem ser consumidos diariamente para se obter os benefícios à saúde. Alguns fatores como os hábitos de vida contemporânea, a opção por lanches rápidos ou ainda a falta de conhecimento pode levar a uma alimentação pouco nutritiva, diminuindo a qualidade de vida. Por outro lado, doenças que se manifestam na fase adulta podem ser evitadas se hábitos saudáveis de vida forem adotados desde a infância e adolescência. O objetivo do trabalho foi realizar análise exploratória de dados de adolescentes: gênero, idade, número de pessoas no domicílio, nível de escolaridade dos responsáveis, conhecimento sobre probióticos e fatores que determinam a compra dos alimentos probióticos. Foram aplicados questionários a 102 adolescentes com faixa etária de 11 a 22 anos. Notou-se que a desinformação dos responsáveis e a renda familiar são os fatores que mais influenciam nos hábitos alimentares dos adolescentes.

Palavras-chave: Adolescentes, Probióticos, Dados socioeconômicos

ABSTRACT

Probiotic foods should be consumed daily for health benefits. Some factors such as the contemporary lifestyle, the option for fast snacks or even the lack of knowledge can lead to a nutritious diet, decreasing the quality of life. On the other hand, diseases that manifest themselves in adulthood can be avoided if healthy habits of life are adopted since childhood and teenager. The aim of this study was to conduct an exploratory analysis of teenagers' data: gender, age, number of people in the household, level of instruction of those responsible, knowledge about probiotics and factors that determine the purchase of probiotic foods. Questionnaires were applied to 102 adolescents with ages ranging from 11 to 22 years. It was noted that the disinformation of the parents and the family income are the factors that most influence the eating habits of adolescents.

Keywords: Adolescents, Probiotics, Socioeconomic Data

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	1
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	1
2.1 Hábitos Alimentares	1
2.1.1 Fator Socioeconômico	1
2.1.2 Fator Cultural	2
2.1.3 Fator Sensorial	3
2.1.4 Fator Saúde	3
2.1.5 Fator Publicidade	4
2.2 Hábitos Alimentares no Brasil	5
2.3 Hábitos Alimentares dos Adolescentes no Brasil.....	6
2.4 Probióticos.....	7
2.5 Alimentos Lácteos.....	8
2.5.1 Leite Fermentado	8
2.5.2 Queijos	9
3 OBJETIVO	9
4 MATERIAL E MÉTODOS	10
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	10
6 CONCLUSÃO	15
6 REFERÊNCIAS	16
ANEXOS	21

1 INTRODUÇÃO

No contexto contemporâneo, as pessoas estão cada vez mais preocupadas com a alimentação, seja por saúde ou estética. Nesse sentido, a procura por alimentos que agregam benefícios ao organismo tem aumentado. Uma classe de alimentos que se encaixa nesse perfil é a dos que contêm probióticos. Probióticos são microrganismos vivos que, quando administrados em quantidade adequada e regularmente, promovem benefícios ao organismo humano, dentre eles, o equilíbrio da flora intestinal (ALEGAÇÕES, 2015).

Apesar do aumento no consumo de alimentos contendo probióticos, devido a uma maior divulgação de seus benefícios, os adolescentes ainda optam por lanches mais rápidos e práticos. Uma pesquisa feita com adolescentes em escolas públicas de Fortaleza, CE, demonstrou que alimentos lácteos não estão dentre os quais se destacam na dieta dos alunos (SILVA et. al., 2009). Isso implica diretamente no consumo de probióticos, uma vez que os mesmos são, em sua grande maioria, adicionados em lácteos, devido às características desses microrganismos e das propriedades do leite que os favorecem.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 Hábitos Alimentares

A alimentação é um ato que depende totalmente do indivíduo, que escolhe seu alimento através de decisões que são interferidas diretamente ou indiretamente por seus hábitos, seus valores culturais, sociais, afetivos e sensoriais, além de conhecimento, religião e condição econômica. Portanto, as pessoas não buscam exclusivamente suprir suas necessidades energéticas e nutritivas, elas procuram algo que as remetem ao prazer e à felicidade. Com isso, alimentar-se também se refere ao um momento de aprendizado, no qual o indivíduo está constantemente se transformando e renovando hábitos (MORAES, 2014). Possuem diversos fatores que influenciam diretamente ou indiretamente nesses hábitos, que varia de indivíduo para indivíduo, dentre os quais: Fator socioeconômico, Fator Cultural, Fator Sensorial, Fator Saúde e Fator Comercial.

2.1.1 Fator Socioeconômico

Socioeconômico pode ser entendido como o conjunto de variáveis econômicas, sociológicas, educativas e trabalhistas que qualifica um indivíduo ou determinado grupo dentro de uma hierarquia social. Entretanto, não há um consenso de conceitos e parâmetros para o termo socioeconômico, apesar de ele ser usado em diversos estudos como variável explicativa ou de controle para a análise de diversos fenômenos sociais (ALVES; SOARES, 2009).

Mudanças socioeconômicas e demográficas vêm ocorrendo nas últimas décadas no Brasil, que dão um novo rumo as despesas das famílias com alimentação (SCHLINDWEIN; KASSOUF, 2006). O custo dos alimentos é um dos principais fatores que determina a sua escolha e isso depende, sem dúvidas, do rendimento e estado socioeconômico de uma pessoa (BELLISLE, 2005).

Pessoas de baixa renda declaram que há alimentos fortes e alimentos fracos. Alimentos fortes são aqueles que mantêm o indivíduo satisfeito (sensação de saciedade) por mais tempo, como arroz, feijão e carnes. Já os fracos, como verduras, legumes e frutas não possuem a mesma característica. Por essa concepção, a alimentação acaba sendo repetitiva e pobre em nutrientes, podendo prejudicar a saúde, principalmente dos adolescentes que necessitam de uma boa alimentação para seu desenvolvimento (BRASÍLIA, 2007).

2.1.2 Fator Cultural

A alimentação é um dos fatores primordiais para a sobrevivência do homem e isso acontece desde seu nascimento. É através da alimentação que são obtidos os nutrientes necessários para seu desenvolvimento e o funcionamento do organismo. Esses nutrientes estão em diversos alimentos que são retirados da natureza, e apesar da fonte ser a mesma, conforme a trajetória do homem, a maneira de se alimentar foi se modificando (ZUCOLOTO, 2008).

A cultura, que é determinada por fatores como religião, cidade natal, crenças, história de seu povo, entre outros, são influenciadores diariamente da nossa alimentação. Desse modo, a alimentação está mais vinculada a fatores espirituais e exigências tradicionais do que as necessidades fisiológicas. Na pré-história, o homem comia de tudo, diferente do homem contemporâneo que nem todos os alimentos fazem parte de sua alimentação. Diversos preceitos determinam os costumes existentes hoje que varia de

cultura para cultura, esses preceitos são passados de geração para geração e podem ser modificados conforme a realidade vivida (ZUCOLOTO, 2008).

2.1.3 Fator Sensorial

O sistema sensorial é um conjunto de órgãos (pele, língua, nariz, ouvidos e olhos) dotados de células especiais chamadas de receptores. Através dos receptores, o indivíduo capta estímulos e informações do ambiente que o cerca e do seu próprio corpo. Os estímulos são transmitidos na forma de impulsos elétricos até o sistema nervoso central. Por sua vez, o sistema nervoso central processa as informações, traduzindo-as em sensações e gerando respostas (JÚNIOR; SANTOS, 2009).

Um alimento além de seu valor nutritivo deve produzir satisfação e ser agradável ao consumidor. O sabor, aroma, aspecto e a textura são mencionados como os maiores influenciadores no comportamento alimentar do ser humano, esse fator é capaz de estimular os sentidos humanos quando ingerido um alimento. Em particular, esses aspectos sensoriais espontaneamente influenciam na compra desses alimentos (BELLISLE, 2005).

Desde o nascimento, nossos familiares nos apresentam diversos gostos que são hábitos de seu cotidiano, contudo o gosto doce e o amargo são considerados traços humanos inatos (STEINER, 1977). No início da adolescência, essas preferências não são dadas mais pelos nossos familiares, e sim, são desenvolvidas pelas experiências adquiridas e influências pelas nossas atitudes, crenças e expectativas (CLARKE, 1998). Portanto, apesar de nascermos biologicamente apto a se alimentar e escolher o próprio alimento, nossos gostos e preferências alimentares são crônicas e desenvolvidas ao longo da vida, tendo início através de terceiros.

2.1.4 Fator Saúde

Alimentar-se é uma necessidade fisiológica que deve fornecer ao organismo energia e nutrientes, que são responsáveis pelo o bom desenvolvimento, desempenho de funções e manutenção do corpo para um bom estado de saúde (CONCEIÇÃO et al., 2010). Portanto, quando são consumidos alimentos que não possuem essa característica, malefícios são causados a saúde da pessoa.

Mudanças acontece no perfil da saúde dos brasileiros. O crescimento de doenças crônicas, que não são transmissíveis, mas são adquiridas ao longo da vida do indivíduo, decorrente de uma má alimentação, representa um desafio para o sistema de saúde. Ainda

que as informações sobre esse fato sejam escassez no Brasil, o aumento de sobrepeso e obesidade entre os brasileiros preocupam a organização de saúde (SILVA et al., 2012).

Pode se dizer que o conceito de saúde tem relação a qualidade de vida do ser humano (MINAYO; HARTZ; BUSS, 2000). A qualidade de vida se constitui em diversos conceitos, como: alimentação, atividade física, lazer, entre outros, que muda de pessoa para a pessoa por ser algo inerente a cada indivíduo, onde cada um declara o que pode ser importante para viver (NOBRE, 1995).

Perspectivas de mudar as práticas de saúde, a saúde pública começou a investir, a partir de 1980, em concepção de promoção da saúde (CZERESNIA; FREITAS, 2009). Leavell e Clark, 1976, define promoção como um fator de prevenção primária, diferente de proteção, que são as vacinas. Essa prevenção corresponde a medidas gerais, educativas que tem o objetivo de melhorar a resistência e bem-estar de cada indivíduo, essas medidas podem ser consideradas comportamento alimentar, atividade física, descanso, redução de estresse e não consumo de drogas.

É importante o controle de ingestão e gasto de calorias. Reduzir a ingestão de alimentos que possuem uma grande densidade energética, aumenta a saciedade do indivíduo, com isso, a ingestão de calorias será maior e prejudicial à saúde. Administrar o consumo de alimentos com características favoráveis ao organismo humano e o controle de gasto de calorias são fatores que devem entrar em equilíbrio para o mecanismo completo da saúde (BARRETO et al., 2005).

O principal fundamento não é um peso saudável e sim, um desfecho de equilíbrio e uma vida com qualidade, que terá como consequência uma saúde benéfica.

2.1.5 Fator Publicidade

Diferente da propaganda e marketing, a publicidade torna público um fato ou ideia, mas com o objetivo de implantar e induzir uma convicção na mente alheia, que são planejados estrategicamente. Contudo, a publicidade além de manter uma comunicação com os consumidores, ela informa sobre a existência de um produto e à relaciona com uma necessidade ilusória que contribui para a vende desse tal produto em questão (GRAZINI; COIMBRA, 1997).

Existe vários meios de comunicações como: exposições, rádio, televisão, internet, entre outros. No entanto, diante de vários, o meio de comunicação mais acessível à população é a televisão. A televisão causa um grande impacto em seus telespectadores

por transmitir som, imagem e movimento ao mesmo tempo, além das inúmeras vezes que são exibidas nas telas (SANT'ANNA, 1989).

Os alimentos que são produtos essenciais na vida de uma pessoa, representam uma enorme força no mercado consumidor, o que instiga indústrias de alimentos investir em publicidade, despertando afetivamente o desejo em pessoas de consumir seus produtos (ISHIMOTO; NACIF, 2001). Alimentos industrializados, tornam-se preferidos pela praticidade e conveniência, conseqüentemente, o consumo desse padrão de alimentos se tornam maior e acaba sendo uma estratégia para técnicas de processamento e identificação de necessidades dos consumidores (GONSALVES 1996).

A confiança nas informações está relacionada diretamente à segurança que o alimento traz para o consumidor, contudo, o papel da publicidade de alimentos é uma informação nutricional que retrata em uma avaliação de fatores que retrata uma segurança alimentar, ou seja, reflete uma segurança à saúde dos consumidores (ISHIMOTO; NACIF, 2001).

2.2 Hábitos Alimentares no Brasil

A dieta dos brasileiros é caracterizada por alimentos tradicionais, como arroz e feijão. O hábito de se consumir bebidas açucaradas e alimentos ultra processados gera um elevado risco a saúde.

A principal causa de morte no Brasil são as doenças crônicas não transmissíveis, adquiridas ao longo da vida do indivíduo. Os fatores de risco que mais contribuem para essas doenças são o sobrepeso e a obesidade, ou seja, decorrente de uma má alimentação (SCHMIDT et al., 2011; INSTITUTE OF MEDICINE, 1997 citado por SOUZA et al., 2016).

Nas últimas três décadas ocorreram mudanças nos hábitos alimentares dos brasileiros, principalmente pelo surgimento de alternativas nas indústrias de alimentos e dos serviços de alimentação em suprir as necessidades de uma geração tomada pela falta de tempo. Alimentos congelados, pré-cozidos, *fast-food*, *self-service* e *delivery* compõem o novo estilo de alimentação brasileira e que é questionado e avaliado por profissionais da saúde pela perda de hábitos culturais, devido à globalização. Mas, é importante para uma boa nutrição dessa população: uma orientação e educação, que possa ser realizada por meios de comunicação para se preservar hábitos que lhe trazem benefícios e uma exigência maior ao procurar um serviço de alimentação (BRASÍLIA, 2016).

2.3 Hábitos Alimentares dos Adolescentes no Brasil

Caracterizada por profundas transformações biológicas e psicossociais, a adolescência é uma fase de transição entre a infância e a fase adulta que tem um intenso desenvolvimento humano. Com isso, a necessidade de energia e nutrientes para um desenvolvimento adequado fica mais evidente. Mesmo sendo diversos os fatores que interferem nesse processo, o mais importante é a nutrição do indivíduo (BRAGGION; MATSUDO; MATSUDO, 2000).

Em busca de uma identidade própria, o adolescente passa a participar de grupos de amigos, trazendo para sua vida um relacionamento social e obtendo uma independência maior e mais fatores influenciadores em sua vida. Porém, no século XXI, influências na alimentação desse adolescente deixou de ser apenas de pais e amigos, teve uma forte tendência social e cultural de considerar a magreza como uma situação de estética ideal para a aceitação do indivíduo na sociedade. Assim, os mesmos excluem refeições de seu dia para a conclusão desse objetivo, de uma forma não saudável. Ou seja, mesmo sabendo que nessa fase a demanda de nutrientes seja maior e que lhe trará benefícios por pouco ou longo período, para esses adolescentes não chega ser uma prioridade (BRAGGION; MATSUDO; MATSUDO, 2000).

Por outro lado, adolescentes que são tardios a essa mudança de vida, tende a ser caseiros e se alimentar em frente à TV por um longo período e que se associa ao consumo de alimentos poucos saudáveis. Essas dietas são ricas em gorduras, açúcares e sódio que se relaciona a manifestação precoce de doenças crônicas, como a obesidade, diabetes e hipertensão arterial (BRAGGION; MATSUDO; MATSUDO, 2000).

Acredita-se que não basta apenas um oferecimento de informações e conhecimentos sobre o assunto de alimentação para promover resultados melhores sobre o comportamento alimentar desses adolescentes. Mas sim, utilizar estratégias que atraem esses jovens para esses alimentos, como o desenvolvimento de alimentos saudáveis e saborosos (TORAL; CONTI; SLATER, 2009).

É fato que a qualidade de vida dos adolescentes está relacionada diretamente a situações ocorridas em sua vida, assim, havendo uma interferência grande no bem-estar, psicológico e físico do mesmo. Entrar na faculdade, por exemplo, é uma etapa que marca a vida do mesmo por intensas mudanças. Cobrança, responsabilidade, falta de tempo e condição financeira são fatores que afetam na alimentação desse universitário por práticas que provocam riscos à saúde (SANTOS et al., 2014).

Para alguns, deixar a casa dos pais e ter que assumir a responsabilidade de se alimentar é uma das grandes mudanças, pois seus hábitos alimentares são radicalmente alterados. A procura por alimentos industrializados que são rápidos, práticos e saborosos são geralmente com alto teor de gordura, sódio e açúcar e baixa taxa de nutrientes que agravam ainda mais a saúde desses adolescentes. Estudos mostram que a justificativa para essa alimentação também é dada pela falta de companhia em suas refeições, pois suas principais refeições eram acompanhadas de suas famílias. (PRADEICZUK; NEZ; STUANI, 2014)

Alimentos com maior quantidade de açúcar e gordura tendem também a ser um refúgio a essa etapa da vida desses jovens em situações de estresse e ansiedade. Os Restaurantes Universitários acabam diminuindo esses fatores, pois oferecem refeições diárias com um valor nutricional ideal que são definidas por profissionais especializados (TAVARES, 2013).

2.4 Probióticos

Probióticos são microrganismos vivos benéficos à saúde e bem-estar do hospedeiro se ingeridos em quantidade e tempo suficientes, podem ser definidos como suplementos alimentares, pois além de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal, esses microrganismos podem prevenir certas doenças como: infecções e gastrite. Utilizar probiótico como terapia, significa introduzir no indivíduo bactérias benéficas afim de combater outra espécie que traz danos ao corpo humano. Elas devem ser capazes de sobreviver a todo o trato gastrointestinal, sob condições de estresses (variação de pH de nutrientes disponíveis) e não perder sua viabilidade e atividade metabólica, até chegar ao seu destino final e exercer seus efeitos benéficos. Os probióticos devem ser ingeridos diariamente através de diversos alimentos para garantir um efeito contínuo (BADARÓ et al., 2008).

Os probióticos são obtidos através do isolamento de porções do trato gastrointestinal do ser humano saudável. E possui diversos gêneros, os mais utilizados para alimentos são aos gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* (CHARTERIS et al., 1998).

O uso mais comum desses microrganismos são em produtos lácteos, com isso sua viabilidade pode ser afetada quando inseridas nesses produtos por diversos fatores, como a produção de ácido láctico, pela presença de oxigênio, alta concentração de açúcar e o pH (BARRETO et al., 2003; SHAH et al., 2007). Frequentemente, esses microrganismos

são usados em alimentos fermentados, pois a fermentação é capaz de preservar a viabilidade microbiana e a produtividade, além de conservar suas propriedades (ISOULARI et al., 2004).

2.5 Alimentos Lácteos

Os consumidores estão cada vez mais à procura de alimentos que trazem benefícios à saúde. Assim, as indústrias do setor lácteo investem no desenvolvimento e na produção de alimentos funcionais que promovem a saúde desses consumidores. A incorporação de microrganismos probióticos não só reforça as propriedades benéficas, mas as características sensoriais do produto e conseqüentemente resulta no aumento de consumo.

As bactérias mais utilizadas em produtos lácteos são dos gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* (FIORAMONTI; THEODOROU; BUENO, 2003; GOMES; MALCATA, 1999; LOURENS-HATTINGH; VILJOEN, 2001). Elas são responsáveis pela fermentação desses produtos, que além do sabor obtido, a diminuição do pH conserva esses produtos por mais tempo.

2.5.1 Leite Fermentado

Os leites fermentados são escolhidos pela a indústria como veículo de culturas probióticas, por conta disso, eles se tornam os principais alimentos comercializados que contém estes compostos (SANCHEZ et al, 2009).

Conforme a legislação, leite fermentado são “produtos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro-organismos específicos”, o que inclui leite fermentado ou cultivado, iogurte, entre outros (BRASIL, 2016).

A espécie de probiótico *Lactobacillus casei* possui um valor comercial importante na indústria de alimentos, pois ele é empregado como culturas iniciadoras de fermentação na produção de diversos produtos, como o leite fermentado (FERRERO et al., 1996; FELIS et al., 2001; VÁSQUEZ et al., 2005 citado por BURITI; SAAD, 2007).

O Yakult[®] é um dos produtos mais consumidos que utiliza esse gênero de microrganismo, o consumo regularmente dele pode proporcionar diretamente ou indiretamente a redução de diversas doenças como o risco de câncer e de doenças na

bexiga urinária (ITSARANUWAT et al., 2003; AL-HADDAD et al., 2003; ROBINSON et al., 2003; SHORTT et al., 1999; OUWEHAND et al., 1999 citado por BURITI; SAAD, 2007). O Yakult[®] é fermentado com uma única espécie de probiótico, o probiótico *Lactobacillus casei* Shirota, descoberta no Japão pelo pesquisador Shirota.

Dos leites fermentados acrescidos probióticos, o iogurte também ganhou destaque no mercado. Na América Latina, as vendas aumentaram em 32% de 2005 a 2007, representando 30% do total do mercado desse produto (GRANATO et al., 2010). A fermentação do Iogurte é realizada pelos simbióticos *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, mas pode se adicionar, como complemento, bactérias como os probióticos para contribuir na determinação das características finais do produto (BRASIL, 2016).

Yakult[®] - Marca patenteada que produz alimentos lácteos.

2.5.2 Queijos

O queijo é um dos veículos mais adequados para a sobrevivência de bactérias probióticas, pois além de possui um pH maior do que os leites fermentados, eles possuem uma superfície sólida, que protege o microrganismo durante o período de estocagem, transporte e também durante o trânsito no organismo humano (KASIMOGLU; GÖNCÜOGLU; AKGÜN, 2004; SONGISEPP et al., 2004; ZALAZAR et al., 2004).

Diversos tipos de queijos como o Cheddar, Cottage e Gouda estão sendo testados para a adição de probiótico do gênero *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* (BURITI, 2005). O estudo analisa se esses microrganismos crescem e sobrevivem aos processos de elaboração, maturação e estocagem do queijo sem prejudicar na qualidade do produto e seguro para o consumo (SALMINEN; OUWEHAND; ISOLAURI, 1998; ISOLAURI et al., 2001; STANTON et al., 2001; ZALAZAR et al., 2004).

Os queijos que possuem mais água livre e menos sódio são melhores na sobrevivência dos probióticos em comparação com os maturados, além do pH ser menor, seu armazenamento também é pequeno, atributos que não limitam a produção desses microrganismos (BURITI, 2005).

3 OBJETIVO

Realizar análise exploratória de dados de adolescentes: gênero, idade, número de pessoas no domicílio, nível de escolaridade dos responsáveis, conhecimento sobre probióticos e fatores que determinam a compra dos alimentos probióticos.

4 MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho foi resultado de um projeto de Iniciação Científica (PIBIC-EM) realizado no IFSP Campus Barretos e financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), realizado no período de agosto de 2014 a julho de 2015, em parceria com a aluna Gabriela de Moura Rodrigues.

A pesquisa foi cadastrada na Plataforma Brasil e o projeto submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do IFSP para avaliação, sendo o mesmo aprovado em 9 de abril de 2015 (número CAAE: 36819414.0.0000.5473 – ANEXO I).

Foram aplicados 102 TERMOS DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (ANEXO II) para estudantes do IFSP Campus Barretos com a faixa etária entre 11 a 22 anos, sendo que aos menores de 18 anos os termos deveriam ser assinados pelos responsáveis, afim de que os mesmos pudessem participar da pesquisa.

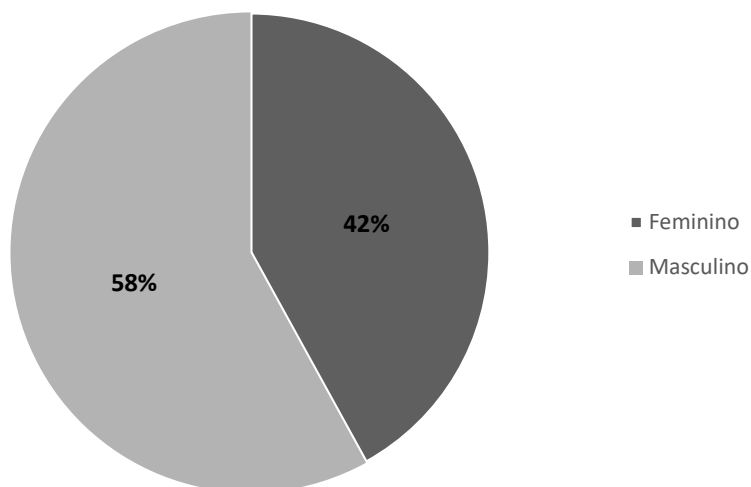
Foi elaborado e aplicado um questionário (ANEXO III) para os 102 estudantes com TERMOS DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO para coleta de dados socioeconômicos, como: idade, raça, grau de instrução dos responsáveis, faixa salarial e o número de pessoas que residem junto ao entrevistado. Em seguida, foi perguntado ao indivíduo se ele possuía conhecimento sobre alimentos probióticos. Em caso de resposta negativa, uma explicação sobre o assunto foi dada ao entrevistado, afim de prosseguir com o questionário. Dados sobre o consumo, frequência e os fatores que determinam na hora da escolha e compra desses alimentos foram coletados.

Os dados coletados através dos questionários aplicados foram digitados no Excel 2010 (Microsoft) para plotagem dos gráficos e aquisição dos resultados.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados foram analisados de acordo com as características socioeconômicas e hábitos de consumo de alimentos probióticos e a relação entre eles.

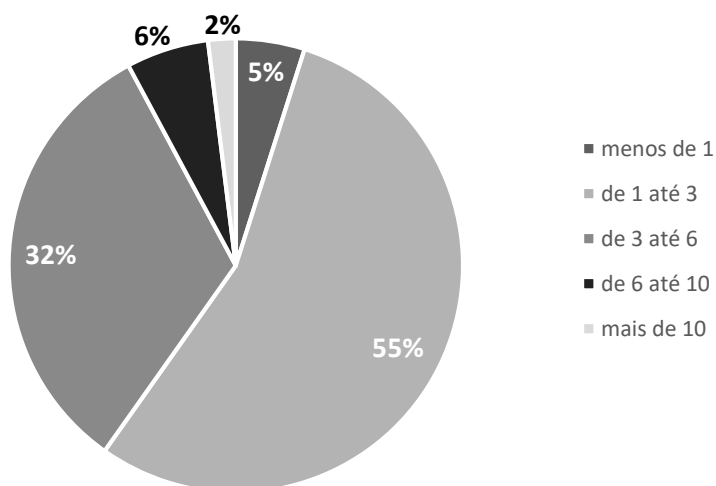
A maioria dos adolescentes que participaram da pesquisa era do gênero masculino (Figura 1).

Figura 1: Gênero dos adolescentes participantes da pesquisa

Fonte: Dados do autor

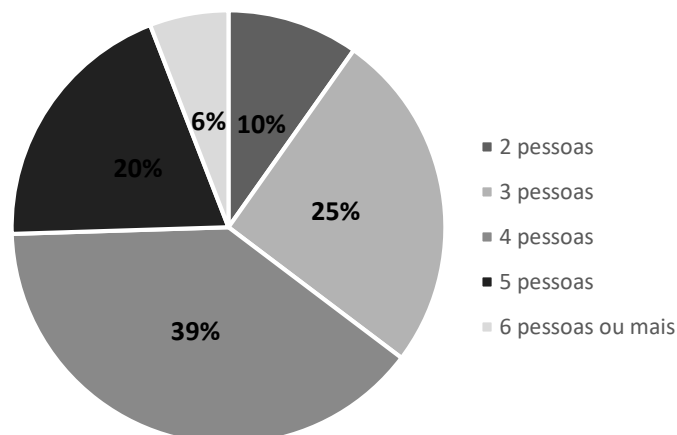
Notou-se que a renda familiar e a quantidade de pessoas que residem ao domicílio possuem uma grande influência no consumo desses alimentos. Os alimentos probióticos possuem um valor maior comparado com outros produtos, por conta da tecnologia que são aplicadas nos mesmos. Contudo, esses alimentos tornam-se supérfluos diante de outros que são necessários para compor a alimentação básica na maioria das famílias de baixa renda.

Diante dos estudantes entrevistados, a maioria faz parte de uma classe social média participante de uma família tradicional composta por quatro integrantes (pai, mãe e dois filhos). Com isso, as condições de se adquirir alimentos probióticos são maiores.

Figura 2: Renda familiar por salário mínimo

Fonte: Dados do autor

Figura 3: Quantidade de pessoas que residem ao domicílio do entrevistado.

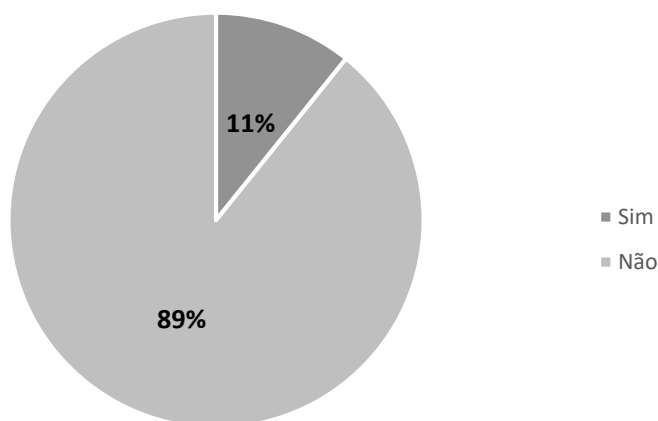


Fonte: Dados do autor

O conhecimento mostrado pelos entrevistados sobre alimentos probióticos foi baixo, inclusive por aqueles que declararam o consumo regular de tais alimentos.

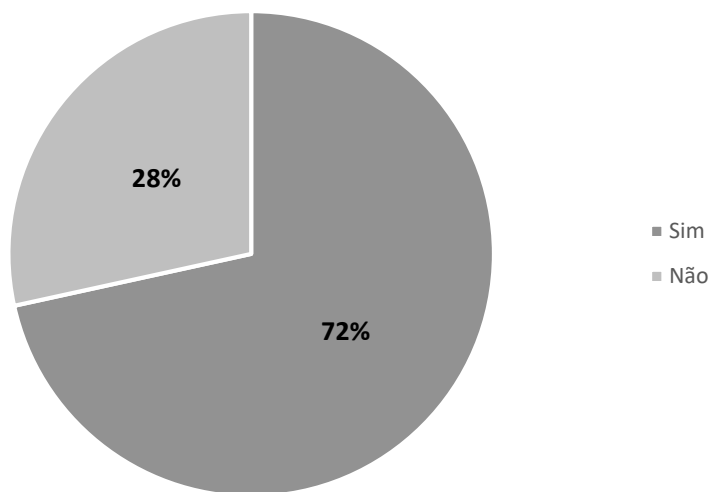
Os alimentos probióticos, na maioria das vezes são relacionados com alimentos funcionais e/ou alimentos específicos a dietas, conseqüentemente, o público consumidor desse produto ainda é muito específico. A carência de conhecimento sobre os benefícios desse produto se relaciona diretamente com o consumo.

Figura 4 – Percentual de respostas para a pergunta: “Você sabe o que são probióticos?”



Fonte: Dados do autor

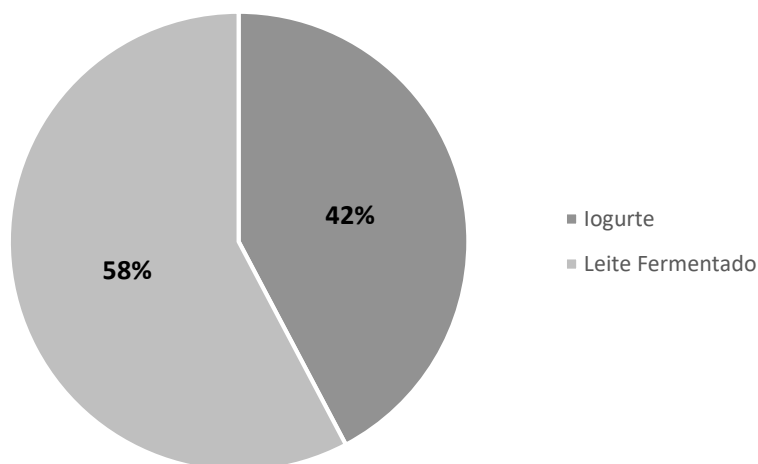
Figura 5: Percentual de adolescentes que consomem produtos probióticos



Fonte: Dados do autor

Os alimentos mais consumidos por esses adolescentes participantes da pesquisa são leite fermentado e iogurte, e a justificativa foi porque esses alimentos são mais fáceis de serem encontrados em mercados populares, além do preço ser mais acessível comparado aos outros produtos probióticos.

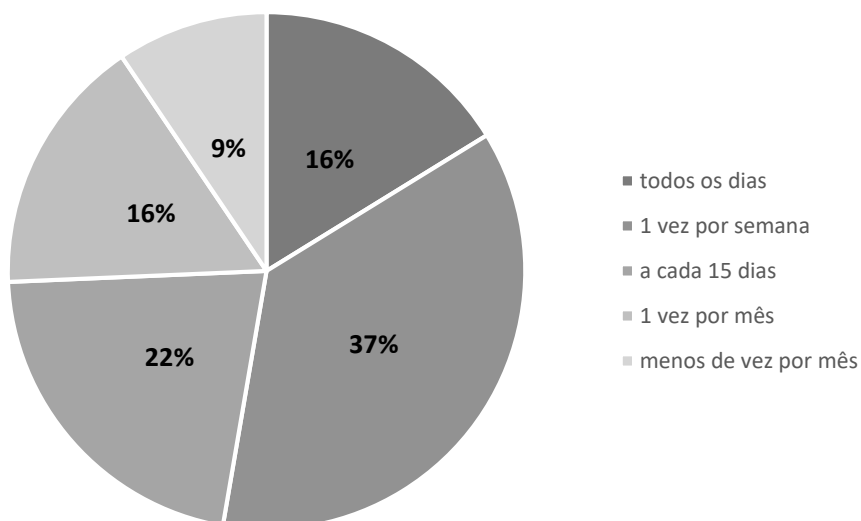
Figura 6: Produtos probióticos mais consumidos



Fonte: Dados do autor

Apesar da Organização Mundial da Saúde (FAO/WHO) afirmar que o consumo de alimentos probiótico precisa ser diário para obter-se os benefícios à saúde, a pesquisa constatou que a frequência desse consumo é variável e apenas 16% dos participantes consomem diariamente.

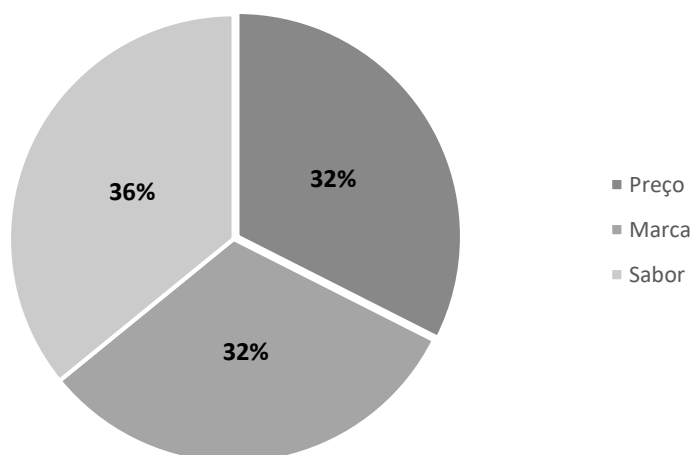
Figura 7: Frequência de consumo de alimentos probióticos



Fonte: Dados do autor

Foi solicitado aos adolescentes ordenar em ordem decrescente fatores importantes que determinam sua compra. Entre os fatores mais determinantes para a compra de alimentos, os mais importantes, respectivamente, foram o sabor, preço e marca.

Figura 8: Fatores mais importantes na hora da compra de alimentos.



Fonte: Dados do autor

6 CONCLUSÃO

Fatores como o nível de escolaridade e renda familiar da população, contribuem diretamente para esse consumo pouco expressivo, pessoas de baixa renda determinam esses alimentos supérfluo, pelo o fato dos alimentos probióticos terem um valor não tão acessível comparado aos alimentos que compõe cardápio padrão brasileiro. Já as pessoas com uma condição financeira maior consomem esses alimentos, quando indiretamente possui um fator determinante para o seu consumo, como: dieta, prevenção e/ou funcionamento do gasto intestinal.

Os alimentos que vinculam probióticos tem ganhado mais destaque da mídia, o que faz um consumo maior, porém faz-se necessário uma maior conscientização e incentivo para que consumidores eventuais se tornem frequentes, obtendo futuramente assim benefícios à saúde.

6 REFERÊNCIAS

ALVES, M. T. G.; SOARES, J. F. Medidas de nível socioeconômico em pesquisas sociais: uma aplicação aos dados de uma pesquisa educacional. **Opinião Pública**, Campinas, v. 15, n. 1, p.1-30, jun. 2009

BADARÓ, A. C. L.; GUTTIERRES, A. P. M.; REZENDE, A. C. V.; STRINGHETA, P. C. ALIMENTOS PROBIÓTICOS: APLICAÇÕES COMO PROMOTORES DA SAÚDE HUMANA – PARTE 1. **Nutrir Gerais – Revista Digital de Nutrição**, Ipatinga, v. 2, n. 3, p.1-29, ago. 2008. Semestral. Disponível em: <http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/volume3/artigo_5_rng_alimentos_probioticos.pdf>. Acesso em: 16 ago. 2016.

BARRETO, G. P. M.; SILVA, N.; SILVA, E. D.; BOTELHO, L.; YIM, D. K.; ALMEIDA, C. G.; SABA, G. L. **Quantificação de *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobactérias* e Bactérias Totais em Produtos Probióticos Comercializados no Brasil**. Brazilian Journal of Food Technology, v. 6, n. 1, p. 119-126, jan./jun. 2003.

BARRETO, S. M.; Pinheiro, A. R. O.; Sichieri, R.; Monteiro, C. A.; Filho, M. B.; Schimidt, M. I.; Lotufo, P.; Assis, A. M.; Guimarães, V.; Recine, E. G. I. G.; Victora, C. G.; Coitinho, D.; Passos, V. M. A. Análise da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial da Saúde. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, Belo Horizonte - Mg, v. 14, n. 1, p.41-68, jan. 2005.

BELLISLE, Dr. F. **Os Determinantes na Escolha dos Alimentos**. 2005. Revista do EUFIC - European Food Information Council. Disponível em: <<http://www.eufic.org/article/pt/expid/37/>>. Acesso em: 15 ago. 2016.

BRAGGION, G. F.; MATSUDO, S. M. M.; MATSUDO, V. K. R. **Consumo alimentar, atividade física e percepção da aparência corporal em adolescentes**. Revista Brasil, Ciência e Movimento, Brasília, v. 8, n. 1, p.15-21, jan. 2000. **ALEGAÇÕES DE PROPRIEDADE FUNCIONAL APROVADAS**. Disponível em: <<http://s.anvisa.gov.br/wps/s/r/wuE>> Acesso em: 31/07/2015.

BRASIL, 2016; MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8918.htm>. Acesso em: 16 de agosto de 2016.

BRASÍLIA, E. R.; RADAELLI, P. Ministério da Saúde. **Alimentação e cultura**. Disponível em:

<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2016.

BRASÍLIA, M. L.; RODRIGUES, C. F. Ministério da Educação. **Alimentação e nutrição no Brasil**. 2007. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf>>. Acesso em: 15 ago. 2016.

BURITI, F. C. A. **Desenvolvimento de queijo fresco cremoso simbiótico**. São Paulo, 2005. 86 p. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica, Área de Tecnologia de Alimentos) - Universidade de São Paulo (USP).

CHARTERIS, W. P., KELLY, P. M., MORELLI, L., COLLINS, J. K. **Antibiotic susceptibility of potentially probiotic *Lactobacillus* species**. *Journal of Food Protection*, v. 61, p. 1636–1643. 1998.

CLARKE, JE; **Taste and flavour: their importance in food choice and acceptance**. *Proceedings of the Nutrition Society* 57: 639-643, 1998

CONCEIÇÃO, S. I. O.; SANTOS, C. J. N.; SILVA, A. A. M.; SILVA, J. S.; OLIVEIRA, T. C. Consumo alimentar de escolares das redes pública e privada de ensino em São Luís, Maranhão. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 6, p.993-1004, nov/dez 2010.

CZERESNIA, D.; FREITAS, C. M. **Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2009. 229 p.

FELIS, G. E.; DELLAGLIO, F.; MIZZI, L.; TORRIANI, S.; **Comparative sequence analysis of a recA gene fragment brings new evidence for a gänge in the taxonomy of the *Lactobacillus casei* group**. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*. 2001; 51 (6): 2113-2117. 3.

FERRERO, M.; CESENA, C.; MORELLI, L.; SCOLARI, G.; VESCOVO, M.; **Molecular characterization of *Lactobacillus casei* strains**. *FEMS Microbiology Letter*. 1996; 140 (2-3): 215-219. 2.

FIORAMONTI, J.; THEODOROU, V.; BUENO, L. **Probiotics: what are they? What are their effects on gut physiology? Best Practice & Research Clinical Gastroenterology**, *Baillière Tindall*, v. 17, n. 5, p. 711-724, 2003.

GOMES, A. M. P.; MALCATA, F. X. ***Bifidobacterium* spp. and *Lactobacillus acidophilus*: biochemical, technological and therapeutical properties relevant for**

use as probiotics. Trends in Food Science and Technology, Cambridge, v. 10, n. 4/5, p. 139-157, 1999.

GONSALVES, M. I. E. **Marketing Nutricional.** Epistème, 1996. v. 1, n. 1, p. 239-248

GRANATO, D.; BRANCO, G.F.; CRUZ, A.G.; FARIA, J.A.J.; SHAH, N.P. **Probiotic dairy products as functional foods.** Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, v.9, p.455- 470, 2010.

GRAZINI, J. T.; COIMBRA, A. F. II Workshop - **Não coma pelos olhos - Nutrição x Publicidade.** Novembro, 1997

ISHIMOTO, E. Y.; NACIF, M. A. L. Propaganda e marketing na informação nutricional. **Brasil Alimentos.** São Paulo, v. 11, n. 1, p.28-33, nov/dez. 2001. Bimestral.

ISOLAURI, E. et al. **Probiotics: effects on immunity.** The American Journal of Clinical Nutrition, Houston, USA, v. 73, n. 3, p. 444-450, 2001.

ISOLAURI, E.; SALMINEN, S.; OUWEHAND, A. C. **Probiotics.** Best Practice Research Clinical Gastroenterology, v. 18, n. 2, p. 299-313, 2004.

ITSARANUWAT, P.; AL-HADDAD, K. S. H.; ROBINSON, R. K.; **The potential therapeutic benefits of consuming 'health-promoting' fermented dairy products: a brief update.** International Journal of Dairy Technology. 2003; 56 (4): 203-210.

KASIMOGLU, A.; GÖNCÜOĞLU, M.; AKGÜN, S. **Probiotic white cheese with *Lactobacillus acidophilus*.** International Dairy Journal, Reading, UK, v. 14, n. 12, p. 1067-1073, 2004.

KOURKOUTAS, Y.; XOLIAS, V.; KALLIS, M.; BEZIRTZOĞLOU, E.; KANELAKI, M.; ***Lactobacillus casei* cell immobilization on fruit pieces for probiotic additive, fermented milk and lactic acid production.** Process Biochemistry. 2005; 40 (1): 411-416.

LEAVELL, H.; CLARK, E. G. **Medicina Preventiva.** São Paulo: McGraw-Hill, 1976.

LOURENS-HATTINGH, A.; VILJOEN, B. C. **Yogurt as probiotic carrier food.** International Dairy Journal, Barking, v. 11, n. 1-2, p. 1-17, 2001.

MEDICI, M.; VINDEROLA, CG.; PERDIGÓN, G.; **Gut mucosal immunomodulation by probiotic fresh cheese.** *International Dairy Journal*. 2004; 14 (7): 611-618.

MINAYO, M. C. S.; HARTZ, Z. M. A.; BUSS, P. M. Qualidade de vida e saúde: um debate necessário: ABRASCO. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p.7-18, 2000.

MORAES, R. W. **Determinantes e construção do comportamento alimentar: uma revisão narrativa da literatura.** 2014. 46 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/108992>>. Acesso em: 12 out. 2016.

NOBRE, M. R. C. Qualidade de Vida. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, São Paulo, v. 64, n. 4, p.299-300, 1995.

OUWEHAND, AC.; KIRJAVAINEN, PV.; SHORTT, C.; SALMINEN, S.; **Probiotics: mechanisms and established effects.** *International Dairy Journal*. 1999; 9 (1): 43-52.

PRADEICZUK, A.; NEZ, D.; STUANI, G. M. HÁBITOS ALIMENTARES E O CONSUMO DE SAL EM ADOLESCENTES DE ESCOLA PARTICULAR EM XAXIM (SC) – RELATO DE EXPERIÊNCIA. **Sbenbio: V Enebio e II Erebio Regional 1**, Chapecó, v. 7, n. 1, p.288-297, out. 2014. Disponível em: <<http://www.sbenbio.org.br/wordpress/wp-content/uploads/2014/11/R0930-1.pdf>>. Acesso em: 28 nov. 2016.

QUINTANS JÚNIOR, L. J.; SANTOS, M. R. V. RECEPTORES SENSORIAIS E SISTEMA SOMATOSSENSÓRIAL: Aula 2. In: QUINTANS JÚNIOR, Lucindo José et al. **Fisiologia Básica**. São Cristóvão/SE: Cesad, 2009. p. 42-73.

SALMINEN, S.; OUWEHAND, A. C.; ISOLAURI, E. **Clinical applications of probiotic bacteria.** *International Dairy Journal*, Reading, UK, v. 8, n. 5, p. 563-572. 1998.

SANCHEZ, B.; REYES-GAVILÁN, C.G.L.; MARGOLLES, A.; GUEIMONDE, M. **Probiotic fermented milks: present and future.** *International Journal of Dairy Technology*, v. 62, p. 1-10, 2009.

SANT'ANNA, A. **Propaganda; teoria, técnica e prática.** 4ed. São Paulo. Pioneira, 1989.

SANTOS, A. K. G. V.; REIS, C. C.; CHAUD, D. M. A.; MORIMOTO, J. M. QUALIDADE DE VIDA E ALIMENTAÇÃO DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS QUE MORAM NA REGIÃO CENTRAL DE SÃO PAULO SEM A PRESENÇA DOS PAIS OU RESPONSÁVEIS. **Qualidade de Vida e Alimentação**, São Paulo, v. 7, n. 10, p.76-99, dez. 2014. Disponível em: <http://www.ibb.unesp.br/Home/Departamentos/Educacao/Simbio-Logias/qualidade_de_vida_alimentacao_de_estudantes.pdf>. Acesso em: 16 ago. 2016.

SCHLINDWEIN, M. M.; KASSOUF, A. L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. **RER**, Rio de Janeiro, v. 44, n. 03, p.549-572, jul/set 2006.

SCHMIDT, M. I.; DUNCAN, B. B.; AZEVEDO E SILVA G.; MENEZES, A. M.; MONTEIRO, C. A; BARRETO, S. M et al. **Chronic non-communicable diseases in Brazil: burden and current challenges**. *Lancet*. 2011;377(9781):1949-61. DOI:10.1016/S0140-6736(11)60135-9.

SHAH, N. P. **Functional cultures and health benefits**. *International Dairy Journal*, v. 17, p. 1262–1277, 2007.

SHORTT, C.; **The probiotic century: historical and current perspectives**. *Trends Food Science Technology*. 1999; 10 (12): 411-417.

SILVA, A. R.; DAMASCENO, M. M. C.; MARINHO, N. B. P.; ALMEIDA, L. S.; ARAÚJO, M. F. M.; ALMEIDA, P. C.; ALMEIDA, I. S. Hábitos alimentares de adolescentes de escolas públicas de F Hábitos alimentares de adolescentes de escolas públicas de Fortaleza, CE, Brasil ortaleza, CE, Brasil. **Revista Brasileira de Enfermagem - Reben**, Brasília, v. 1, n. 62, p.18-24, jan. 2009. Mensal. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/reben/v62n1/03.pdf>>. Acesso em: 17 ago. 2016.

SILVA, R. C. R.; ASSIS, A. M. O.; SZARFARC, S. C.; PINTO, E. J.; COSTA, L. C. C.; RODRIGUES, L. C. Iniquidades socioeconômicas na conformação dos padrões alimentares de crianças e adolescentes. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 25, n. 4, p.451-461, jul/ago, 2012.

SONGISEPP, E. et al. **A new probiotic cheese with antioxidative and antimicrobial activity**. *Journal of Dairy Science*, Sauoy, IL, v. 87, n. 7, p. 2017-2023, 2004.

SOUZA, A. M.; BARUFALDI, L. A.; ABREU, G. A.; GIANNINI, D. T.; OLIVEIRA, C. L.; SANTOS, M. M.; LEAL, V. S.; VASCONCELOS, F. A. G. ERICA: ingestão de macro e micronutrientes em adolescentes brasileiros. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 50, n. 1, p.1-15, fev. 2016. Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-89102016000200309&script=sci_arttext&tlng=pt#B19>. Acesso em: 15 ago. 2016.

STANTON, C. et al. **Market potential for probiotics**. The American Journal of Clinical Nutrition, Houston, USA, v. 73, n. 3, p. 476-483, 2001.

STEINER, JE; **Facial expressions of the neonate infant indicating the hedonics of food-related chemical stimuli**. In: Weiffenbach J. ed. **Taste and development: The Genesis of Sweet Preference**. (DHEW Publication No. NIH 77-1068). Washington DC: US Government Printing Office, pp 173, 1997.

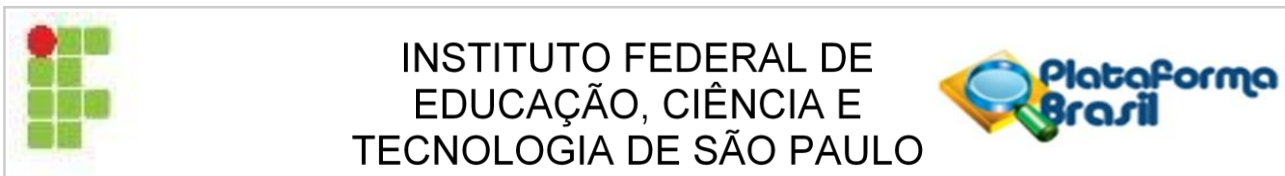
TAVARES, M. A. **Conciliando a vida universitária com uma alimentação saudável**. 2013. Reportagem e Entrevista UFOP. Disponível em: <<http://www.jornalismo.ufop.br/tecer/?p=2672>>. Acesso em: 16 ago. 2016.

TORAL, N.; CONTI, M. A.; SLATER, B. **A alimentação saudável na ótica dos adolescentes: percepções e barreiras à sua implementação e características esperadas em materiais educativos**. 2009. Elaborado por Caderno Saúde Pública, Rio de Janeiro. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/40029780_Healthy_eating_according_to_teenagers_Perceptions_barriers_and_expected_characteristics_of_teaching_materials>. Acesso em: 16 ago. 2016.

VÁSQUEZ, A.; MOLIN, G.; PETTERSSON, B.; ANTONSSON, M.; AHRNE, S.; **DNA - based classification and sequence heterogeneities in the 16S rRNA genes of *Lactobacillus casei/paracasei* and related species**. Systematic and Applied Microbiology. 2005; 28 (5): 430-441.

ZALAZAR, C. A. et al. **Probiotic bacteria as adjunct starters: influence of the addition methodology on their survival in a semi-hard Argentinean cheese**. Food Research International, Ontario, Canada, v. 38, n. 8, p. 597-604, 2004.

ZUCOLOTO, F. **Porque comemos o que comemos?** Rio de Janeiro: Mauad X, 2008. 99 p.



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROBIÓTICOS POR ADOLESCENTES: SAÚDE E DADOS SOCIODEMOGRÁFICOS

Pesquisador: Wellington de Freitas Castro **Área**

Temática:

Versão: 4

CAAE: 36819414.0.0000.5473

Instituição Proponente: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE SAO

Patrocinador Principal: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE SAO

PAULO DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 1.017.711

Data da Relatoria: 09/04/2015

Apresentação do Projeto:

Trata-se de um projeto de iniciação científica, que quer procurar alguma relação entre as condições sócioeconômicas dos adolescentes, o conhecimento e o consumo de alimentos contendo pró-bióticos

Objetivo da Pesquisa:

Conhecer e encontrar relações entre as condições sócio-econômicas de adolescentes e o consumo de alimentos com pró-bióticos

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Os riscos parecem baixos, deve-se no entanto cuidar para que os questionários identificados não possam ser conhecidos por terceiros. Quanto aos benefícios, além de colaborar com o trabalho de um colega, o projeto propõe uma palestra educativa aos participantes e seus familiares para esclarecer sobre os benefícios de tais aditivos alimentares

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

A pesquisa é importante, uma vez que pode caracterizar o comportamento de consumo de uma parte significativa da população. E servir de indicativos para outros trabalhos

Endereço: Rua Pedro Vicente, 625

Bairro: Canindé

CEP: 01.213-010

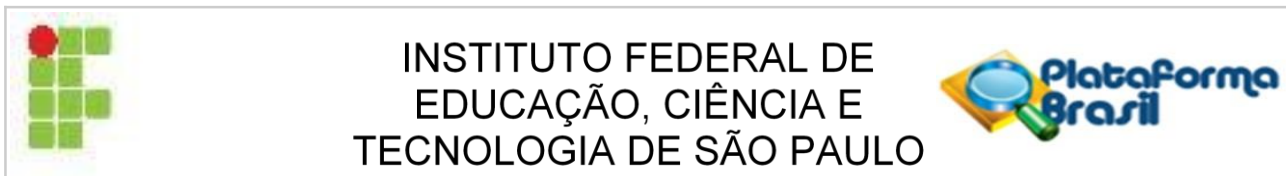
UF: SP

Município: SAO PAULO

Telefone: (11)3775-4569

Fax: (11)3775-4570

E-mail: cep_ifsp@ifsp.edu.br



Continuação do Parecer: 1.017.711

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Embora o pesquisador afirme ter substituído o termo entrevistado por participante da pesquisa, no TCLE ainda tem o termo entrevistado e nas informações básicas do projeto ainda aparece o termo entrevista diversas vezes - Pode ter havido algum problema na anexação dos arquivos.

Recomendações:

Sem recomendações

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

As solicitações anteriores foram resolvidas - Decidiu-se pelo questionário, mudou de entrevistado para participante.

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

Considerações Finais a critério do CEP:

SAO PAULO, 09 de Abril de 2015

Assinado por:
Vera Lucia Saikovitch
(Coordenador)

Endereço: Rua Pedro Vicente, 625

Bairro: Canindé

CEP: 01.213-010

UF: SP

Município: SAO PAULO

Telefone: (11)3775-4569

Fax: (11)3775-4570

E-mail: cep_ifsp@ifsp.edu.br



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos - CEP

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Seu filho está sendo convidado para participar da pesquisa **Avaliação dos Hábitos de Consumo de Alimentos Probióticos por Adolescentes: Saúde e Dados Sócio Demográficos**. Ele foi selecionado por ser adolescente e ser aluno do Ensino Médio e a participação dele não é obrigatória. A qualquer momento ele poderá desistir de participar e você retirar seu consentimento. Sua recusa não trará nenhum prejuízo em sua relação ou do seu filho com o pesquisador ou com a instituição Federal de São Paulo – Campus Barretos. Os objetivos deste estudo são verificar os conhecimentos dos adolescentes acerca dos alimentos probióticos e averiguar se existe uma relação entre o consumo desse tipo de alimento e dados sócio demográficos. A participação do seu filho nesta pesquisa consistirá em responder um questionário sobre hábitos alimentares e dados sócio econômicos da sua família. A pesquisa não apresenta riscos aos participantes. Os benefícios relacionados com a sua participação são a contribuição com a pesquisa e participação de uma palestra no Instituto Federal para apresentação dos resultados da pesquisa e informações sobre a elaboração e importância do consumo de alimentos probióticos. As informações obtidas através dessa pesquisa serão confidenciais e asseguramos o sigilo sobre sua participação. Os dados não serão divulgados de forma a possibilitar sua identificação (sendo que cada adolescente entrevistado receberá um número, sendo o nome omitido na tabulação dos dados e na divulgação dos resultados). Neste termo constam o telefone e o endereço institucional do pesquisador principal e do CEP, para esclarecimento de dúvidas sobre o projeto e a participação do seu filho, agora ou a qualquer momento.

Profa. Dr. Wellington Freitas Castro
Orientador
E-mail: wellington.castro@ifsp.edu.br
Av: C-Um, 250 - Ide Daher – Barretos/SP
Telefone: (17) 3312-0700 Celular: 98809-7124

Giuliane Rodrigues da Silva
Bolsista de Iniciação Científica
E-mail: Giuliane_rodrigues@outlook.com
Av: C-Um, 250 - Ide Daher – Barretos/SP

<p>COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA Rua Pedro Vicente, 625 Canindé – São Paulo/SP Telefone: (11) 3775-4569 E-mail: cep_ifsp@ifsp.edu.br</p>

Declaro que entendi os objetivos, riscos e benefícios da participação do meu filho na pesquisa e concordo com a participação dele.

Questionário para coleta de dados

1. Nome: _____
2. Idade: _____
3. Gênero: _____ Feminino _____ Masculino
4. Qual a sua raça?
_____ Amarela _____ Branca _____ Mestiça _____ Negra _____ Parda
Outra. Qual? _____
5. Quantas pessoas residem em seu domicílio?
_____ Duas _____ Três _____ Quatro _____ Cinco Outro. Quantos? _____
6. Qual a sua renda familiar, considerando o salário mínimo de R\$ 788,00?
_____ menos de um salário mínimo _____ de um até três salários mínimos
_____ de três até seis salários mínimos _____ de seis até dez salários mínimos
_____ mais de dez salários mínimos
7. Qual o nível de escolaridade dos seus responsáveis? Por favor, considere o maior nível de escolaridade.
_____ Fundamental incompleto _____ Fundamental completo
_____ Médio incompleto _____ Médio completo
_____ Superior incompleto _____ Superior completo
_____ Pós-graduação incompleta _____ Pós-graduação completa
8. Você sabe o que são alimentos probióticos?
_____ Sim _____ Não
9. Você costuma consumir alimentos lácteos probióticos?
_____ Sim _____ Não (vá para a pergunta 12)
_____ iogurte _____ queijo _____ leite fermentado Outro. Qual? _____
10. Com que frequência você costuma consumir produto lácteo probiótico?
_____ todos os dias _____ uma vez por semana _____ a cada quinze dias
_____ uma vez por mês _____ menos de vez por mês
11. Quais os fatores que determinam sua escolha na hora de comprar alimentos probióticos? Enumere as opções em ordem de importância, sendo 1 o fator mais importante.
_____ preço _____ marca _____ sabor _____ valor calórico
_____ Outro. Qual? _____
12. Você é alérgico a algum tipo de alimento?
_____ Sim _____ Não
13. Se você respondeu sim à pergunta anterior, qual(is)?
