



Vanessa Bordin Viera
Natiéli Piovesan
(Organizadoras)

Avanços e Desafios da Nutrição 3

Vanessa Bordin Viera
Natiéli Piovesan
(Organizadoras)

Avanços e Desafios da Nutrição 3

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Executiva: Prof^a Dr^a Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Natália Sandrini
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^a Dr^a Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Prof^a Dr^a Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof^a Dr^a Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof^a Dr^a Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof^a Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof^a Dr^a Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^a Dr^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof^a Dr^a Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof^a Dr^a Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof.^a Dr.^a Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof.^a Dr.^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof.^a Dr.^a Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof.^a Dr.^a Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof.^a Dr.^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof.^a Dr.^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Conselho Técnico Científico

Prof. Msc. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof.^a Dr.^a Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Prof. Msc. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof.^a Msc. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Msc. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista
Prof. Msc. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Prof.^a Msc. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof. Msc. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
A946	Avanços e desafios da nutrição 3 [recurso eletrônico] / Organizadoras Vanessa Bordin Viera, Natiéli Piovesan. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil; v. 3) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-340-8 DOI 10.22533/at.ed.408192405 1. Nutrição – Pesquisa – Brasil. I. Viera, Vanessa Bordin. II. Piovesan, Natiéli. III. Série. CDD 613.2
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

O *e-book* *Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil 3*, traz um olhar multidisciplinar e integrado da nutrição com a Ciência e Tecnologia de Alimentos. A presente obra é composta de 66 artigos científicos que abordam assuntos de extrema importância relacionados à nutrição e a tecnologia de alimentos. O leitor irá encontrar assuntos que abordam temas como as boas práticas de manipulação e condições higiênico-sanitária e qualidade de alimentos; avaliações físico-químicas e sensoriais de alimentos; rotulagem de alimentos, determinação e caracterização de compostos bioativos; atividade antioxidante, antimicrobiana e antifúngica; desenvolvimento de novos produtos alimentícios; insetos comestíveis; corantes naturais; tratamento de resíduos, entre outros.

O *e-book* também apresenta artigos que abrangem análises de documentos como patentes, avaliação e orientação de boas práticas de manipulação de alimentos, hábitos de consumo de frutos, consumo de alimentos do tipo lanches rápidos, programa de aquisição de alimentos e programa de capacitação em boas práticas no âmbito escolar.

Levando-se em consideração a importância de discutir a nutrição aliada à Ciência e Tecnologia de Alimentos, os artigos deste *e-book*, visam promover reflexões e aprofundar conhecimentos acerca dos temas apresentados. Por fim, *desejamos a todos uma excelente leitura!*

Natiéli Piovesan e Vanessa Bordin Viera

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AÇÚCARES E MINERAIS EM FRUTOS DE ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.): MUDANÇAS DURANTE A MATURAÇÃO	
Siluana Katia Tischer Seraglio	
Mayara Schulz	
Fabiana Della Betta	
Priscila Nehring	
Luciano Valdemiro Gonzaga	
Roseane Fett	
Ana Carolina Oliveira Costa	
DOI 10.22533/at.ed.4081924051	
CAPÍTULO 2	12
ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS INTEGRAIS COM AS RDC Nº 54/2012 E RDC Nº 359/2003	
Daniella Pilatti Riccio	
Patrícia Thomazi	
Weber Jucieli	
Vania Zanella Pinto	
DOI 10.22533/at.ed.4081924052	
CAPÍTULO 3	19
AGARICUS BRASILIENSIS: UMA BREVE REVISÃO SOBRE SEUS COMPOSTOS BIOATIVOS	
Katielle Rosalva Voncik Córdova	
Herta Stutz	
David Chacón Alvarez	
Vanderlei Aparecido de Lima	
Nina Waszczyński	
DOI 10.22533/at.ed.4081924053	
CAPÍTULO 4	27
ANÁLISE DE DOCUMENTOS DE PATENTES E PUBLICAÇÕES ENVOLVENDO BATATA-DOCE (<i>Ipomoea batatas</i> L. LAM)	
Cláudio Eduardo Cartabiano Leite	
José Francisco dos Santos Silveira Júnior	
Alicia de Francisco	
Itaciara Larroza Nunes	
DOI 10.22533/at.ed.4081924054	
CAPÍTULO 5	39
ANÁLISE E TREINAMENTO AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES DO TIPO SELF SERVICE NO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS	
Laís Lúcio Velloso	
Silvia Benedetti	
DOI 10.22533/at.ed.4081924055	

CAPÍTULO 6	53
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE GOJI BERRY (<i>Lycium barbarum</i>)	
Thais Stoski	
José Raniere Mazile Vidal Bezerra	
Isabela Maria Palhano Zanela	
Sabrina Ferreira Bereza	
Maria Paula Kuiavski	
DOI 10.22533/at.ed.4081924056	
CAPÍTULO 7	63
ANÁLISE SENSORIAL DE PAÇOCA DE PILÃO CUIABANA COMERCIALIZADA NA CIDADE DE CUIABÁ/MT	
Franq Cleiton Batista Araujo	
Alessandra de Oliveira Moraes Dias	
Krishna Rodrigues de Rosa	
Márcia Helena Scabora	
Patrícia Aparecida Testa	
DOI 10.22533/at.ed.4081924057	
CAPÍTULO 8	69
ATIVIDADE ANTIFÚNGICA DE ÓLEOS ESSENCIAIS NO CONTROLE DE <i>Aspergillus flavus</i>	
Giseli Cristina Pante	
Juliana Cristina Castro	
Tatiane Viana Dutra	
Jéssica Lima de Menezes	
Bruno Martins Centenaro	
Miguel Machinski Junior	
DOI 10.22533/at.ed.4081924058	
CAPÍTULO 9	77
ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIMICROBIANA DO EXTRATO DE <i>Lentinula edodes</i>	
Fabiane Bach	
Cristiane Vieira Helm	
Alessandra Cristina Pedro	
Ana Paula Stafussa	
Giselle Maria Maciel	
Charles Windson Isidoro Haminiuk	
DOI 10.22533/at.ed.4081924059	
CAPÍTULO 10	88
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE <i>IN NATURA</i> PRODUZIDO POR PEQUENOS PRODUTORES DO MUNICÍPIO DE BAGÉ-RS, BRASIL	
Stela Maris Meister Meira	
Bruna Madeira Noguêz	
Roger Junges da Costa	
Mônica Daiana de Paula Peters	
DOI 10.22533/at.ed.40819240510	

CAPÍTULO 11 93

AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DE SECAGEM NA ELABORAÇÃO DA FARINHA DO CAROÇO DE ABACATE (*Persea americana mill*)

Cesar Vinicius Toniciolli Riguetto
Carolina Costa Soares
Maiara Vieira Brandão
Ítalo Cesar Ribeiro Alonso
Claudineia Aparecida Queli Geraldi
Fabiano Pereira Machado
Raquel Aparecida Loss

DOI 10.22533/at.ed.40819240511

CAPÍTULO 12 102

AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE SUMO DE LIMÃO PARA A DESCONTAMINAÇÃO DE OSTRAS (*Crassostrea gigas*) ARTIFICIALMENTE CONTAMINADAS

Beatriz Oliveira Cardoso
Deise Helena Baggio Ribeiro

DOI 10.22533/at.ed.40819240512

CAPÍTULO 13 114

AVALIAÇÃO DAS COORDENADAS COLORIMÉTRICAS DE LEITES UHT COM BAIXO TEOR DE LACTOSE

Neila Silvia Pereira dos Santos Richards

DOI 10.22533/at.ed.40819240513

CAPÍTULO 14 123

AVALIAÇÃO DO FRESCOR E DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PESCADO COMERCIALIZADO EM SUPERMERCADOS DA CIDADE DE CUIABÁ/MT

Alessandra De Oliveira Moraes
Franq Cleiton Batista Araujo
Krishna Rodrigues De Rosa
Márcia Helena Scabora
Patrícia Aparecida Testa

DOI 10.22533/at.ed.40819240514

CAPÍTULO 15 128

AVALIAÇÃO E ORIENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO COMÉRCIO INFORMAL DO MUNICÍPIO DE NAVIRAI-MS

Gabrielli Barros Silva
Lucas de Andrade de Araújo
Pedro Paullo Alves dos Santos
Silvia Benedetti

DOI 10.22533/at.ed.40819240515

CAPÍTULO 16 135

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GUAVIROVAS COLHIDAS NO MUNICÍPIO DE INÁCIO MARTINS – PR

Amanda Moro Sestile
Karina Czaikoski
Aline Czaikoski
Katielle Rosalva Voncik Cordova

DOI 10.22533/at.ed.40819240516

CAPÍTULO 17	145
AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BALAS MASTIGÁVEIS DE POLPA DE PÊSSEGOS (<i>Prunus Pérsica</i> L.)	
Lisiane Pintanela Vergara	
Josiane Freitas Chim	
Rosane da Silva Rodrigues	
Gerônimo Goulart Reyes Barbosa	
Rui Carlos Zambiasi	
DOI 10.22533/at.ed.40819240517	
CAPÍTULO 18	152
BACTERIOCINAS: PEPTÍDEOS ANTIMICROBIANOS E SUAS APLICAÇÕES NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	
Larissa Cristina Costa	
Marcia Regina Terra	
Katia Real Rocha	
Marcia Cristina Furlaneto	
Luciana Furlaneto-Maia	
DOI 10.22533/at.ed.40819240518	
CAPÍTULO 19	165
BEBIDA À BASE DE KEFIR DE ÁGUA	
Mariane Lobo Ugalde	
Valmor Ziegler	
Diéli Marina Gemélli da Silva	
Schaiane Inácio da Silva dos Reis	
Thiane Helena Bastos	
DOI 10.22533/at.ed.40819240519	
CAPÍTULO 20	172
BEBIDA FERMENTADA DE KEFIR DE ÁGUA E YACON	
Iasmin Caroline de Almeida Veeck	
Mariane Lobo Ugalde	
Valmor Ziegler	
Alice Pires Freitas	
Erica Varnes Pereira	
DOI 10.22533/at.ed.40819240520	
CAPÍTULO 21	178
CÁLICE DE <i>Physalis peruviana</i> UM RESÍDUO BIOATIVO E MÉTODOS DE PREPARAÇÃO DE SISTEMAS NANOEMULSIONADOS - REVISÃO	
Maiara Taís Bazana	
Cristiano Ragagnin de Menezes	
Fabrizio da Fonseca Barbosa	
DOI 10.22533/at.ed.40819240521	
CAPÍTULO 22	194
CARACTERIZAÇÃO DE EXTRATOS DE MAÇÃ (<i>Malus</i> spp.) E DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ENZIMÁTICA PELO MÉTODO DO ÁCIDO DINITRO 3,5-SALICÍLICO (ADNS)	
Bianca D'arck Melo Cavalcante	
DOI 10.22533/at.ed.40819240522	

CAPÍTULO 23 203

CENSO SOCIOECONÔMICO DE ESTUDANTES DO ENSINO TÉCNICO E TECNÓLOGO NA ÁREA DE ALIMENTOS E AFINS DE UMA INSTITUIÇÃO DE CUIABÁ/MT

Krishna Rodrigues de Rosa
Bruno Pereira da Silva
Doval Nascimento da Conceição
Larissa Kely Dantas
Márcia Helena Scabora

DOI 10.22533/at.ed.40819240523

CAPÍTULO 24 209

COMPOSIÇÃO PROXIMAL E INCORPORAÇÃO DOS TEORES DE CAROTENOIDES TOTAIS EM RESÍDUOS DE BATATA DOCE (*Ipoemoea batatas*) FERMENTADO VIA BIOPROCESSO EM ESTADO SÓLIDO UTILIZANDO O FUNGO *Pleurotus ostreatus*

Pedro Garcia Pereira da Silva
Priscila de Souza Araújo
Sarah de Souza Araújo
Cinthia Aparecida de Andrade Silva
Gustavo Graciano Fonseca

DOI 10.22533/at.ed.40819240524

CAPÍTULO 25 218

COMPOSIÇÃO PROXIMAL E TEORES DE CAROTENOIDES TOTAIS EM RESÍDUOS DE GOIABA (*Psidium guajava* L.) E ABACAXI (*Ananas comosus*)

Pedro Garcia Pereira da Silva
Aline Rodrigues Pontes
Luan Gustavo dos Santos
Thamires Aparecida dos Santos Zago
Gisele Fernanda Alves da Silva

DOI 10.22533/at.ed.40819240525

CAPÍTULO 26 226

COMPOSTO DE MEL COM EXTRATO DE PRÓPOLIS SABORIZADO: AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM QUANTO À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Krishna Rodrigues de Rosa
Franq Cleiton Batista Araujo
Alessandra de Oliveira Moraes Dias
Carla Luciane Kreutz Braun

DOI 10.22533/at.ed.40819240526

CAPÍTULO 27 230

COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTOS PEQUI (*Caryocar brasiliense* Camb.) E BARU (*Dipteryx alata* Vogel) E SEUS USOS POTENCIAIS: UMA REVISÃO

Francine Oliveira Batista
Romaildo Santos de Sousa

DOI 10.22533/at.ed.40819240527

CAPÍTULO 28	239
CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS: ESTUDO DE CASO EM COZINHA INDUSTRIAL DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ-PR	
Amanda Gouveia Mizuta Yasmin Jaqueline Fachina Carolina Moser Paraíso Grasiele Scaramal Madrona	
DOI 10.22533/at.ed.40819240528	
CAPÍTULO 29	249
CONHECIMENTO E HÁBITOS DE CONSUMO DE FRUTOS NATIVOS DO CERRADO DO ALTO PARANAÍBA	
Júlia Nascimento Caldas Mariana Teixeira Pigozzi Fabrícia Queiroz Mendes	
DOI 10.22533/at.ed.40819240529	
CAPÍTULO 30	256
CONSUMO DE ALIMENTOS DO TIPO LANCHES RÁPIDOS (<i>Fast Food</i>) POR ESTUDANTES DE ENSINO MÉDIO	
Andréia Cirolini Taís Paranhos Bilião Vanessa Pires da Rosa Ana Paula Daniel	
DOI 10.22533/at.ed.40819240530	
CAPÍTULO 31	261
CORANTES NATURAIS EXTRAÍDOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS – UMA BREVE REVISÃO	
Jéssica Barrionuevo Ressutte Eduardo Makiyama Klosowski Jéssica Maria Ferreira de Almeida Grasiele Scaramal Madrona	
DOI 10.22533/at.ed.40819240531	
CAPÍTULO 32	268
DESENVOLVIMENTO DE MASSA ALIMENTÍCIA, SEM GLÚTEN, A PARTIR DE FARINHAS ALTERNATIVAS	
José Mario Angler Franco Danieli Ludwig Joseana Severo Raul Vicenzi Eilamaria Libardoni Vieira Gislaine Hermanns	
DOI 10.22533/at.ed.40819240532	
CAPÍTULO 33	275
DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DO KIWI E DETERMINAÇÃO DE VITAMINA C	
Luzimary de Jesus Ferreira Godinho Rocha José Francisco Lopes Filho Javier Telis Romero Gisandro Reis de Carvalho Harvey Alexander Villa Vélez	
DOI 10.22533/at.ed.40819240533	

CENSO SOCIOECONÔMICO DE ESTUDANTES DO ENSINO TÉCNICO E TECNÓLOGO NA ÁREA DE ALIMENTOS E AFINS DE UMA INSTITUIÇÃO DE CUIABÁ/MT

Krishna Rodrigues de Rosa

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – *campus* avançado de Guarantã do Norte
Guarantã do Norte - MT

Bruno Pereira da Silva

Tecnólogo em Processamento de Carnes Autônomo
Cuiabá - MT

Doval Nascimento da Conceição

Tecnólogo em Processamento de Carnes Autônomo
Cuiabá - MT

Larissa Kely Dantas

Plural Centro Educacional
Cuiabá - MT

Márcia Helena Scabora

Faculdade de Tecnologia do SENAI Cuiabá – Departamento de Alimentos
Cuiabá - MT

RESUMO: O objetivo deste estudo foi realizar um censo socioeconômico com estudantes do ensino tecnológico e técnico da área de alimentos e afins de uma instituição de ensino localizada na cidade de Cuiabá/MT. Para isso foi aplicado um questionário individual pré-codificado que continha questões sobre sexo, idade, estado civil, escolaridade, renda familiar, atividade, tempo de atuação, matriz alimentar

com a qual tem contato no trabalho. Constatou-se que 70,34% dos estudantes eram do sexo feminino enquanto que apenas 29,66% eram do sexo masculino, assim como 30,77% dos alunos tinham entre 31 a 40 anos de idade. Além disso, 54,55% dos alunos eram solteiros, 56,36% viviam com renda familiar de 2 – 3 salários mínimos, 22,73% possuíam terceiro grau incompleto, 40,0% não trabalhavam e 28,18% trabalhavam com produção de alimentos, sendo 39,39% dos ativos com tempo de serviço de 2 – 5 anos e 65,0% dos mesmos tinham contato com bovinos. Concluiu-se que o censo realizado se manteve próximo aos dados nacionais.

PALAVRAS-CHAVE: Perfil social, Alunos, Atividade

ABSTRACT: The objective of this study was to carry out a socioeconomic census with students of technical and technical education in the food and related area of a teaching institution located in the city of Cuiabá/MT. For this, a pre-coded individual questionnaire was used, which contained questions about sex, age, marital status, schooling, family income, activity, time of action, food matrix with which it has contact at work. It was found that 70.34% of the students were females while only 29.66% were males, as well as 30.77% of the students were between 31 and 40 years of age. In addition, 54.55% of

the students were unmarried, 56.36% lived with a family income of 2 - 3 minimum salaries, 22.73% had incomplete third degree, 40.0% did not work and 28.18% worked with production of food, with 39.39% of the assets with service time of 2 - 5 years and 65.0% of them had contact with cattle. It was concluded that the census carried out remained close to the national data.

KEYWORDS: Social Profile, Students, Activity

1 | INTRODUÇÃO

Nas últimas três décadas, verificamos uma aceleração na expansão do ensino superior no Brasil. Dados do último censo da educação superior, divulgados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisa Educacionais – INEP (2006), demonstram que o país atingiu o índice de 20,1% (4.883.852) de jovens entre 18 a 24 anos matriculados no ensino superior. Do total das instituições superiores, 89% são privadas, assim como 87,1% das novas vagas e 69,7% dos novos cursos.

Apesar do aumento das matrículas no ensino noturno, parte considerável dessa oferta igualmente pertence ao sistema privado de ensino. Enquanto a proporção dos alunos que frequentam o ensino superior diurno público em relação ao noturno é de 63% para 39% das matrículas, no setor privado constatamos a inversão desses índices, 60% das matrículas estão no turno noturno contra 39% no diurno (UNIVERSIA, 2007).

Segundo estudos da Universidade Estadual de Londrina em 2001 – 2002, os estudantes de graduação são jovens, saudáveis, mulheres em sua maioria, solteiras, sem filhos, morando com a família; têm na figura paterna o principal provedor e locomovem-se por meio de transporte coletivo. Trabalhar e estudar são uma condição que se constata em todas as categorias socioeconômicas. Verifica-se que a inserção dos estudantes em atividades acadêmicas remuneradas é tímida, pois apenas 16,83% do universo total pesquisado participam de programas de financiamento estudantil (UEL, 2004).

Entretanto, não existe nenhum estudo de socioeconômico em instituição com ensino técnico e tecnólogo, muito menos na área de alimentos e afins, por isso este estudo tem como objetivo censitar socioeconomicamente estudantes de tecnólogo e técnico da área de alimentos e afins de uma instituição de ensino localizada na cidade de Cuiabá/MT.

2 | MATERIAL E MÉTODOS

O censo socioeconômico foi realizado nos dias 21 a 23/10/2014 a partir da aplicação de um questionário individual pré-codificado com 118 alunos do ensino técnico e tecnólogo da área de alimentos e afins de uma instituição de Cuiabá/MT.

O questionário elaborado continha questões sobre sexo, idade, estado civil, escolaridade, renda familiar, atividade, tempo de atuação, matriz alimentar com a qual

tem contato no trabalho. O tópico idade era o único em que o entrevistado preenchia por extenso. O estado civil tinha como alternativas: casado (a) / união estável; divorciado / separado (a); solteiro (a); viúvo (a); nenhum dos anteriores. Escolaridade foi tipificada em: não alfabetizado; primeiro grau incompleto; primeiro grau completo; segundo grau incompleto; segundo grau completo; técnico incompleto; técnico completo; terceiro grau incompleto; e terceiro grau completo. Renda familiar foi escalonada em: até 1 salário mínimo; de 2 salários mínimos a 3 salários mínimos; de 4 salários mínimos a 5 salários mínimos; de 6 a 8 salários mínimos; de 9 a 10 salários mínimos; e acima de 10 salários mínimos. A atividade desenvolvida possuía como opções: trabalha na área de produção de alimentos; trabalha na área de comércio de alimentos; trabalha na área de distribuição de alimentos; trabalha na área de armazenamento de alimentos; trabalha em outra área com alimentos; trabalha fora da área de alimentos; e não trabalha. Tempo de trabalho tinha como possíveis escolhas: menos de 1 mês; de 1 mês a 6 meses; de 7 meses a 1 ano; de 2 a 5 anos; de 6 a 9 anos; e acima de 9 anos. E a matriz alimentar de trabalho tinha como possibilidade: bovinos; bubalinos; suínos; equinos; caprinos/ovinos; aves; e outros, sendo que este deveria especificar qual era.

O questionário foi aplicado por estudantes do curso de tecnólogo em processamento de carnes, voluntários, que foram treinados previamente. Os dados foram tabulados e interpretados em porcentagem através do uso do programa Excel versão 2010 (Microsoft Windows 7).

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Constatou-se que 70,34% dos estudantes eram do sexo feminino enquanto que apenas 29,66% eram do sexo masculino (Tabela 1), além disso, foi observado que 30,77% dos alunos tinham entre 31 a 40 anos de idade, seguidos de 29,06% com 16 a 20 anos, 26,50% com 21 a 30 anos, 10,26% com 41 a 50 anos e apenas 3,42% com mais de 50 anos de idade. Já os demais dados estão relacionados na Tabela 2.

Variáveis	n	%
Sexo		
Masculino	35	29,66
Feminino	83	70,34
Idade		
16 - 20 anos	34	28,81
21 - 30 anos	31	26,27
31 - 40 anos	36	30,51
41 - 50 anos	12	10,17
Mais de 50 anos	5	4,24

Tabela 1 - Dados de sexo e idade dos alunos de ensino técnico e tecnólogo na área de alimentos e afins de uma instituição de Cuiabá/MT.

Santos et al. (2005), em um estudo realizado de outubro a dezembro de 2001,

com 374 alunos com idade de 15 a 19 anos verificou que 61,6% eram o sexo feminino e 38,4% masculino.

Um estudo feito pela UEL (2004) avaliando os 3.032 alunos ingressantes do mesmo ano obteve que 54,85% eram mulheres e 45,15% homens, contudo não foi avaliada a faixa etária dos mesmos.

Já a FONAPRACE (2004), em um estudo com 88,68% das instituições federais de ensino superior existente no Brasil naquele momento e um total de 33.958 estudantes, relatou que 53,0% dos estudantes eram mulheres e 47,0% eram homens, sendo que no Brasil a faixa etária de 20 – 25 anos computava 53,8% dos alunos, até 20 anos com 23,8%, 25 – 30 anos com 12,5% e mais de 30 anos com 9,9%, entretanto, estudando somente os resultados da região Centro-oeste obteve-se 46,8% na faixa etária de 20 – 25 anos, 26,3% até 20 anos, 14,0% com mais de 30 anos e 12,9% com 25 – 30 anos. Em relação ao estado civil foram observados que 54,55% dos alunos eram solteiros, 42,73% eram casados/união estável e apenas 2,73% divorciados/separados.

Conforme descrito pela FONAPRACE (2004), 88,6% dos estudantes brasileiros são solteiros em comparação com 11,4% casados, porém esta porcentagem aumenta para 93,5% contra 6,5% se for relatado que mora com o parceiro; já no cenário da região Centro-oeste os números ficam em 83,0% solteiros contra 17,0% casados e, 91,7% solteiros em relação a 8,3% vivem com o parceiro. Sobre a renda familiar foi conferido que 56,36% vivem com 2 – 3 salários mínimos, 13,64% com até 1 salário mínimo, 12,73% com 4 – 5 salários mínimos, 10,91% com 6 – 8 salários mínimos, 4,55% com acima de 10 salários mínimos e 1,82% com 9 – 10 salários mínimos.

A UEL (2004) constatou que 65,39% dos seus estudantes ingressantes tinham renda familiar de até 1 salário mínimo, 29,16% 2 – 3 salários mínimos, 14,08% 6 – 8 salários mínimos, 13,19% 4 – 5 salários mínimos, 3,56% 9 – 10 salários mínimos e 0,82% não informaram. Santos et al. (2005), através da Classificação Econômica Brasil (A1 – R\$7.793,00; A2 – R\$ 4.648,00; B1 – R\$ 2.804,00; B2 – R\$ 1.669,00; C – 927,00; D – R\$ 424,00; E – R\$ 207,00), obteve que 52,2% dos entrevistados foram classificados como pertencentes à classe D, 42,9% à E, 4,3% à C e 0,3% à B2. A mesma classificação foi utilizada pela Fonaprace (2004), contudo os seus resultados nacionais ficaram em: 30,9% classe C, 22,2% B2, 19,3% B1, 14,0% A2, 11,1% D, 1,6% A1 e 0,8% E, enquanto que no Centro-oeste foi verificado que 33,2% classe C, 18,6% B2, 16,6% B1, 15,0% A2, 13,6% D, 2,3% A1 e 0,7% E.

Variáveis	n	%
Estado Civil		
Casado (a)/ união consensual	50	42,73
Divorciado/ Separado (a)	3	2,72
Solteiro (a)	64	54,55
Viúvo (a)	0	0,00
Outros	0	0,00

Escolaridade		
Não alfabetizado	0	0,00
1° grau incompleto	0	0,00
1° grau completo	2	1,82
2° grau incompleto	13	10,91
2° grau completo	17	14,55
Técnico incompleto	26	21,82
Técnico completo	6	5,45
3° grau incompleto	27	22,73
3° grau completo	27	22,73
Renda Familiar		
Até 1 salário mínimo	16	13,64
De 2 a 3 salários mínimos	67	56,36
De 4 a 5 salários mínimos	15	12,73
De 6 a 8 salários mínimos	13	10,91
De 9 a 10 salários mínimos	2	1,82
Acima de 10 salários mínimos	5	4,55
Atividade		
Área de produção de alimentos	34	28,17
Área de comércio de alimentos	1	0,91
Área de distribuição de alimentos	2	1,82
Área de armazenamento de alimentos	0	0,00
Outra área de alimentos	5	4,55
Fora da área de alimentos	29	24,55
Não trabalha	47	40,00
Tempo de Trabalho na Área		
Menos de 1 mês	2	1,52
1 mês a 6 meses	23	19,69
7 meses a 1 ano	9	7,58
2 a 5 anos	46	39,39
6 a 9 anos	18	15,15
Acima de 9 anos	20	16,67

Tabela 2 - Dados de estado civil, escolaridade, renda familiar, atividade e tempo de trabalho na área dos alunos de ensino técnico e tecnólogo na área de alimentos e afins de uma instituição de Cuiabá/MT.

Na pesquisa sobre escolaridade, 22,73% dos alunos afirmaram ter o 3° grau incompleto e 3° grau completo, 21,82% técnico incompleto, 14,55% 2° grau completo, 10,91% 2° grau incompleto, 5,45% técnico completo e 1,82% 1° grau completo.

Averiguou-se que 40,0% dos alunos não trabalhavam, sendo que dos 60% que trabalhavam tinha que 28,18% exerciam atividade de produção de alimentos, 24,55% não trabalhavam com alimentos, 4,55% trabalhavam em outra área, mas com alimentos, 1,82% com distribuição de alimentos e 0,91% com comércio de alimentos. Destes que trabalhavam nas áreas anteriormente descritas, 39,39% o faziam de 2 – a 5 anos, 19,70% 1 - 6 meses, 16,67% acima de 9 anos, 15,15% 6 – 9 anos, 7,58 7 meses – 1 ano e 1,52% menos de 1 mês.

Visando analisar com qual matriz alimentar os estudantes que descreveram

trabalhar com alimentos tinham contato na atividade desenvolvida, foi confirmado que 65,0% tinham convívio com carne bovina, 47,50% com carne de aves, 25,0% com outros alimentos, onde 7 relataram trabalhar com bebidas e 3 com alimentos de origem vegetal, e, 17,50% com carne suína.

Na UEL (2004) foi comprovado que 72,76% dos entrevistados não trabalhavam e 26,52% trabalhavam, todavia não foi levantado nem a área em que trabalhavam nem o tempo de atividade.

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os alunos do ensino técnico e tecnológico de Cuiabá/MT são em sua maioria mulheres, adultas, solteiras, com grau de escolaridade alta e que possuem renda familiar entre 2 a 3 salários mínimos, ou seja, R\$ 1.448,00 – 2.172,00. Trabalham com produção de alimentos, principalmente com carne bovina, por um período de 2 a 5 anos. Isso demonstra que o estado de Mato Grosso se encontra alinhado com o restante do país, possuindo apenas algumas poucas diferenças ao ter maior porcentagem de alunos que são casados e com minoria descrita como pertencente à classe econômica E.

REFERÊNCIAS

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DOS TRABALHADORES EM ESTABELECIMENTOS DE ENSINO. **INEP divulga dados do Censo da Educação Superior de 2006**. Contee.org. Site oficial. Disponível em: <<http://www.contee.org.br/noticias/educacao/nedu182.asp>>. Acesso em: 01 ago. 2015.

FONAPRACE - Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis. **II Perfil Socioeconômico e Cultural dos Estudantes de Graduação das Instituições Federais de Ensino Superior: Relatório Final da Pesquisa**. 1ª edição. Brasília: FONAPRACE, 2004. 89p.

SANTOS, J. S.; COSTA, M. C. D.; NASCIMENTO SOBRINHO, C. L.; SILVA, M. C. M.; SOUZA, K. E. P.; MELO, B. O. **Perfil antropométrico e consumo alimentar de adolescentes de Teixeira de Freitas – Bahia**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 5, p. 623-632, set./out., 2005.

UEL – Universidade Estadual de Londrina. **Perfil do aluno – Ano 2004**. Disponível em: <www.uel.br/proplan/perfil-aluno/Perfil_2004.pdf>. Acesso em: 01 ago. 2015.

UNIVERSIA. **UNIVERSIA: rede de universidades, rede de oportunidades. Censo educacional revela déficit no ensino superior**. 2007. Disponível em: <www.universia.com.br>. Acesso em: 01 ago. 2015.

SOBRE AS ORGANIZADORAS

VANESSA BORDIN VIERA bacharel e licenciada em Nutrição pelo Centro Universitário Franciscano (UNIFRA). Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Docente no Instituto Federal do Amapá (IFAP). Editora da subárea de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Journal of bioenergy and food science. Líder do Grupo de Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFAP. Possui experiência com o desenvolvimento de pesquisas na área de antioxidantes, desenvolvimento de novos produtos, análise sensorial e utilização de tecnologia limpas.

NATIÉLI PIOVESAN Docente no Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN), graduada em Química Industrial e Tecnologia em Alimentos, pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Possui graduação no Programa Especial de Formação de Professores para a Educação Profissional. Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Atua principalmente com o desenvolvimento de pesquisas na área de antioxidantes naturais, desenvolvimento de novos produtos e análise sensorial.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-340-8

