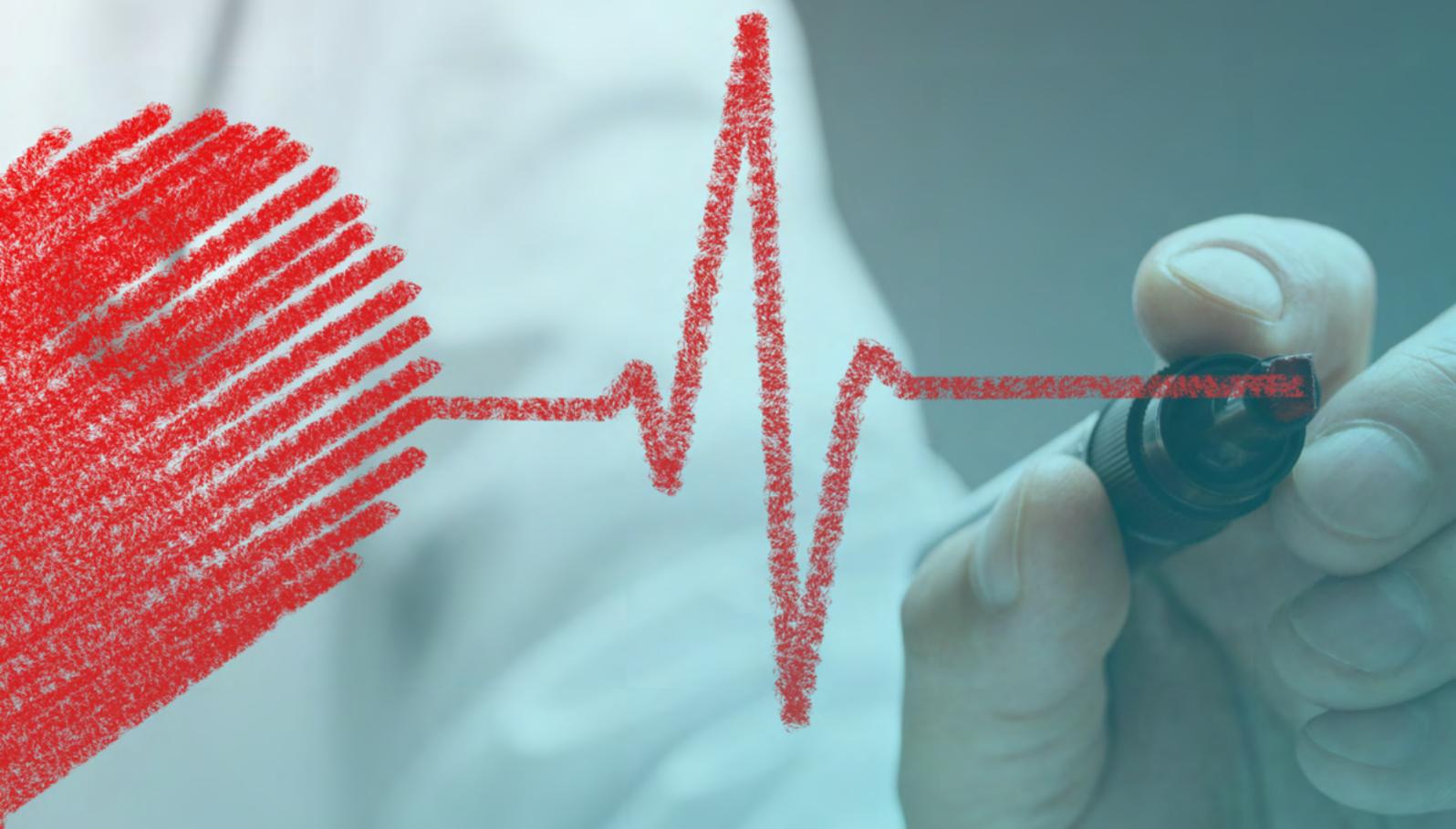


Bases Conceituais da **Saúde 6**

Elisa Miranda Costa
(Organizadora)



Atena
Editora
Ano 2019

Elisa Miranda Costa
(Organizadora)

Bases Conceituais da Saúde

6

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
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
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

B299 Bases conceituais da saúde 6 [recurso eletrônico] / Organizadora
Elisa Miranda Costa. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019.
– (Bases Conceituais da Saúde; v. 6)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia.

ISBN 978-85-7247-137-4

DOI 10.22533/at.ed.374191502

1. Bioética. 2. Política de saúde. I. Costa, Elisa Miranda. II. Série.

CDD 362.1

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

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.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A bioética é considerada como um novo território do conhecimento, inicialmente seu foco de preocupação foi direcionado preferencialmente para os campos da relação profissional-paciente e pesquisa. Com o passar dos anos, esse horizonte de atuação foi gradualmente ampliado, alcançou uma relação consistente com as áreas social e sanitária.

A velocidade das descobertas, de certa forma, ‘roubou’ das sociedades humanas contemporâneas o tempo necessário e indispensável para o amadurecimento moral das respostas frente às ‘novidades’. Portanto, a bioética surge como um novo instrumento metodológico com o objetivo de proporcionar reflexões e respostas possíveis diante desses dilemas.

Os conflitos gerados entre a evolução do mundo, o progresso tecnológico e os direitos humanos estão cada vez mais frequentes. A discussão bioética pode contribuir na procura por respostas equilibradas frente aos conflitos atuais e aos das próximas décadas, isso requer abordagens pluralistas e transdisciplinares a partir da realidade concreta.

A bioética brasileira apresentou desenvolvimento tardio, porém passou a ser incorporada objetivamente na construção sanitárias no país e no próprio funcionamento do Sistema Único de Saúde (SUS). De acordo com esse contexto e objetivando a melhor sistematização e compreensão da bioética, nesse volume serão abordadas questões relacionadas ao desenvolvimento tecnológico e científico e aos processos evolutivos e sociais.

Elisa Miranda Costa

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 1

BIOSSEGURANÇA NA AVALIAÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS DOS TRANSGÊNICOS

Adolf Hitler Cardoso de Araújo
Maria do Socorro Rocha Melo Peixoto
Bartolomeu Garcia de Souza Medeiros
Valeska Silva Lucena (Orientadora)

DOI 10.22533/at.ed.3741915021

CAPÍTULO 2 12

SÍNTESE E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DO 1,2,4-OXADIAZOL
3,5-DISSUBSTITUÍDO

Rodrigo Ribeiro Alves Caiana
Érick Caique Santos Costa
Maria Verônica de Sales Barbosa
Giselle Barbosa Bezerra
Francirenildo Andrade Santos
Jaqueline Ferreira Ramos
Danilo Lima Dantas
Juliano Carlo Ru ino de Freitas

DOI 10.22533/at.ed.3741915022

CAPÍTULO 3 24

OS PRINCIPAIS FÁRMACOS UTILIZADOS COMO ADULTERANTES EM AMOSTRAS DE COCAÍNA

Hemerson Iury Ferreira Magalhães
Ericson Alves Silva Filho
Gleice Rayanne da Silva
Marianna Vieira Sobral
Aníbal de Freitas Santos Júnior
Breno Alves Auad Moreira
Rony Anderson Rezende Costa
Bruno Coelho Cavalcanti
Cecília Rocha da Silva
Hélio Vitoriano Nobre Júnior José
Roberto Oliveira Ferreira
Ricardo Rodrigues Lucas

DOI 10.22533/at.ed.3741915023

CAPÍTULO 4 35

ANÁLISE BIOENERGÉTICA: UM PANORAMA DOS ESTUDOS PUBLICADOS NA ATUALIDADE

Any Caroliny Alves de Souza
Ana Carolina Pereira Eugênio
Camila Diniz de Carvalho Souza
Jorge Francisco Sandro Souza Silva
Yasmin Karla de Araújo Oliveira
Alexandre Franca Barreto

DOI 10.22533/at.ed.3741915024

CAPÍTULO 5 54

ANÁLISE DE DIMENSIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS E NÚMERO DE REFEIÇÕES EM UM RESTAURANTE COMERCIAL ÁRABE NA CIDADE DE BELÉM-PA, 2017

Fernando Filho Silva Damasceno

Elizane Leão Batista

Amanda Joyce Caldo de Souza

Andreia Pereira Silva

Rodolfo Silva de Freitas Herison

Diego Abreu de Sousa

DOI 10.22533/at.ed.3741915025

CAPÍTULO 6 63

ANÁLISE DE NOTIFICAÇÕES DE QUEIXA TÉCNICA E EVENTO ADVERSO DE MEDICAMENTOS E MATERIAL MÉDICO HOSPITALAR EM UM HOSPITAL SENTINELA

Ana Laura de Cabral Sobreira

Danillo Alencar Roseno

Laura Christina Freitas

Roseana Souza Pedrosa

Adriana Amorim de Farias Leal

DOI 10.22533/at.ed.3741915026

CAPÍTULO 7 76

ANÁLISE DO GRAU DE COMPLETUDE DAS FICHAS DE NOTIFICAÇÃO DA LEISHMANIOSE VISCERAL, DE RESIDENTES DO MUNICÍPIO DE PETROLINA (PE), NO PERÍODO DE 2011 A 2016

Maiara Leite Barberino

Larissa de Sá Carvalho

Lorena Maria Souza Rosas

Herydiane Rodrigues Correia Wanderley

Natália Matos Barbosa Amarante

Marcelo Domingues de Faria

DOI 10.22533/at.ed.3741915027

CAPÍTULO 8 85

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DE MICRO- ORGANISMOS ISOLADOS DE AMOSTRAS ALIMENTARES E PRODUÇÃO DE ENZIMAS HIDROLÍTICAS

Emília Mendes da Silva Santos

Ariosto Afonso de Moraes

Isabela Regina Alvares da Silva Lira

Diogo Guimarães

Juliana Moura de Luna

DOI 10.22533/at.ed.3741915028

CAPÍTULO 9 93

BATATA YACON COMO INGREDIENTE NA ELABORAÇÃO DE PÃO PARA DIABÉTICOS: ASPECTOS FUNCIONAIS E NUTRICIONAIS

Adalgisa Gabriela dos Santos Guimarães

Ana Beatriz Praia

Nelson Rosa Ferreira

DOI 10.22533/at.ed.3741915029

CAPÍTULO 10 103

BIOEDUCA: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE O USO DE TECNOLOGIAS EDUCATIVAS NA FORMAÇÃO ACADÊMICA DE GRADUANDOS EM BIOMEDICINA

Lumara Silvia Santana Ferreira
Wellenice da Silva Barroso
Amanda Mendes Silva
Lailson Parente Lustosa Júnior
Etiane Prestes Batirola Alves

DOI 10.22533/at.ed.37419150210

CAPÍTULO 11 111

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMIDOR DE QUEIJO DE COALHO NO INTERIOR DE PERNAMBUCO

Dayane de Melo Barros
Danielle Feijó de Moura
Tamiris Alves Rocha
Silvio Assis de Oliveira Ferreira
Roberta Albuquerque Bento da Fonte
Erilane de Castro Lima Machado
Ranilson de Souza Bezerra

DOI 10.22533/at.ed.37419150211

CAPÍTULO 12 121

CONFERÊNCIA DO CARRO DE EMERGÊNCIA: A RELEVÂNCIA FRENTE À UMA PARADA CARDIORRESPIRATÓRIA EM UM CENTRO DE TERAPIA INTENSIVA (CTI) - RELATO DE EXPERIÊNCIA

Raquel Silva Nogueira
Manuela Furtado Veloso de Oliveira
Aldeyse Teixeira de Lima
Mikaelly Almeida Amorim Oliveira
Aline Bento Neves
Gabriela De Nazaré e Silva Dias
Erlon Gabriel Rego de Andrade
Leide da Conceição do Espírito Santo Monteiro
Irineia Bezerril de Oliveira da Silva
Nubia Cristina Pereira Garcia
Lilian Thais Dias Santos Monteiro

DOI 10.22533/at.ed.37419150212

CAPÍTULO 13 128

ELETRIOESTIMULAÇÃO DE ALTA VOLTAGEM NO REPARO TECIDUAL DE LESÃO POR PRESSÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Lilian Ramine Ramos de Souza Matos
Karoliny Teixeira Santos
Larycia Vicente Rodrigues
Cristina Maria Félix Crispiniano
Eduardo Rafael de Sousa Neto
Maria Conceição Matias da Silva
Márcia Bento Moreira

DOI 10.22533/at.ed.37419150213

CAPÍTULO 14 135

EPIGENÉTICA

Renata Mendes de Freitas
Mário Campos Júnior

DOI 10.22533/at.ed.37419150214

CAPÍTULO 15	144
EQUIDADE COMO MARCO ÉTICO INSERIDO NA DIMENSÃO SOCIAL DA BIOÉTICA	
<i>Marcelo Moreira Corgozinho</i>	
<i>Aline Albuquerque Sant'Anna de Oliveira</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150215	
CAPÍTULO 16	157
MANIPULAÇÃO GENÉTICA: AVANÇOS E BIOÉTICA	
<i>Layslla Caroline Araújo Almeida</i>	
<i>Renata Maria Vieira Nogueira</i>	
<i>Valeska Silva Lucena</i>	
<i>Maria Do Socorro Rocha Melo Peixoto</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150216	
CAPÍTULO 17	166
MARCADOR DE DANO OXIDATIVO CELULAR EM DIFERENTES GRUPOS ETÁRIOS EM RIBEIRINHOS DO ESTADO DO PARÁ	
<i>Aline Barreto Sá</i>	
<i>Bruna Emanuelle Sanches Borges</i>	
<i>Claudia Simone Oliveira Baltazar</i>	
<i>Maria da Conceição Nascimento Pinheiro</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150217	
CAPÍTULO 18	174
MODIFICAÇÃO ESTRUTURAL NO EUGENOL: SÍNTESE, CARACTERIZAÇÃO E ATIVIDADE TOXICOLÓGICA FRENTE À ARTEMIA SALINA LEACH	
<i>Josefa Aqueline da Cunha Lima</i>	
<i>Herbert Igor Rodrigues de Medeiros</i>	
<i>Jadson de Farias Silva</i>	
<i>Romário Jonas de Oliveira</i>	
<i>Cosme Silva Santos</i>	
<i>Juliano Carlo Ru ino de Freitas</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150218	
CAPÍTULO 19	184
O ENSINO DA BIOÉTICA NA EDUCAÇÃO SUPERIOR NA ÁREA DE SAÚDE	
<i>Waldemar Antônio das Neves Júnior</i>	
<i>Sergio Rego</i>	
<i>Laís Záu Serpa de Araújo</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150219	
CAPÍTULO 20	196
PRÉ-ECLÂMPSIA: USO DO ÁCIDO ACETILSALICÍLICO NA PREVENÇÃO	
<i>Jaciara Aparecida Dias Santos</i>	
<i>Sammantha Maryanne Soares Brito</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150220	

CAPÍTULO 21 198

SÍNTESE E AVALIAÇÃO DO PERFIL TOXICOLÓGICO, FARMACODINÂMICO E FARMACOCINÉTICO DO BENZIL 4,6-DI-O-ACETIL-2,3-DIDESOXI-A-D-ERITRO-HEX-2-ENOPIRANOSÍDEO EMPREGANDO MÉTODOS *IN SILICO*

Rodrigo Ribeiro Alves Caiana

Rayane de Oliveira Silva

Romário Jonas de Oliveira

Cosme Silva Santos

João Ru ino de Freitas Filho

Juliano Carlo Ru ino de Freitas

DOI 10.22533/at.ed.37419150221

CAPÍTULO 22 211

USO DE ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS ÔMEGA-3 COMO SUBSTITUTOS DE MEDICAMENTOS ANTI-INFLAMATÓRIOS EM DOENÇAS CRÔNICAS

Geovana Alves Cleef de Souza

Roseane Aires de Oliveira

Rafaela da Silva Filgueira

Esther Pereira Matos Carneiro

Thamires Ferreira Dantas

Williana Gomes da Silva

Ercicleide Gomes Teixeira

Edna Maria Nascimento da Paz

Anabelle Moraes de Jaimes

Dinara Maria da Silva Xavier

Adriana Paula Braz de Souza

DOI 10.22533/at.ed.37419150222

CAPÍTULO 23 223

SÍNDROME DE DELEÇÃO 22Q13.3 E CROMOSSOMO EM ANEL

Acácia Fernandes Lacerda de Carvalho

Esmeralda Santos Alves

Paula Brito Corrêa

Neulice França Correia Barros

Joanna Goes Castro Meira

Angelina Xavier Acosta

DOI 10.22533/at.ed.37419150223

CAPÍTULO 24 227

REALOCAÇÃO DE TRABALHADORES E BIOÉTICA: PERSPECTIVAS NA GESTÃO DE PESSOAS

Rosana Maria Barreto Colichi

Renata Oliveira Castilho

Martha Angelica Benicá Rodrigues Negrisoni

DOI 10.22533/at.ed.37419150224

CAPÍTULO 25 231

AUTOAVALIAÇÃO DE SAÚDE DE INDIVÍDUOS COM CÂNCER DE PRÓSTATA NO SUDOESTE BAIANO

Andrei Teixeira Almeida

Yuri Pereira Muniz

Cláudio Lima Souza

Laize Tomazi

DOI 10.22533/at.ed.37419150225

SOBRE A ORGANIZADORA..... 247

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMIDOR DE QUEIJO DE COALHO NO INTERIOR DE PERNAMBUCO

Dayane de Melo Barros

Mestre em Saúde Humana e Meio Ambiente
– Centro Acadêmico de Vitória, Universidade
Federal de Pernambuco, CAV/UFPE- Pernambuco

Danielle Feijó de Moura

Mestre em Saúde Humana e Meio Ambiente
– Centro Acadêmico de Vitória, Universidade
Federal de Pernambuco, CAV/UFPE –
Pernambuco

Tamiris Alves Rocha

Mestre em Bioquímica e Fisiologia – Universidade
Federal de Pernambuco - Pernambuco

Silvio Assis de Oliveira Ferreira

Mestre em Bioquímica e Fisiologia – Universidade
Federal de Pernambuco - Pernambuco

Roberta Albuquerque Bento da Fonte

Doutora em Nutrição – Universidade Federal de
Pernambuco - Pernambuco

Erlane de Castro Lima Machado

Doutora em Nutrição – Universidade Federal de
Pernambuco - Pernambuco

Ranilson de Souza Bezerra

Doutor em Ciências Biológicas – Universidade
Federal de Pernambuco - Pernambuco

RESUMO: O queijo de coalho é um produto típico do Nordeste e amplamente consumido pela população regional, exercendo influência de âmbito social e econômico. Frente a isso, o conhecimento sobre o perfil dos consumidores

é de considerável relevância, pois permite orientar o trabalho de produção e direcionar o processo de divulgação e comercialização. Logo o objetivo do presente estudo foi caracterizar do consumidor de queijo de coalho no município de Vitória – PE. Para a caracterização do consumidor, foi aplicado um questionário com um número amostral de 100 participantes selecionados conforme a disponibilidade e critérios de inclusão, posteriormente, os participantes foram direcionados a cabines individuais a fim de, responder perguntas específicas que continham informações acerca do consumo de queijo de coalho. A avaliação do perfil do consumidor demonstrou que a maioria dos consumidores, optam por este laticínio numa frequência entre 2 ou mais vezes por semana (42%) devido a hábito alimentar (73%) e adquirem preferencialmente o produto em supermercados ou mercados (66%) porém, ainda existe a compra por meio de feira livre e vendedores ambulantes (totalizando 34%), e sobre o tipo de embalagem, 35%, costumam comprar o queijo de coalho embalado por plástico de polietileno. Diante dos achados, pôde-se verificar que o queijo de coalho é um componente alimentar comum na dieta e apesar da maior parte da sua aquisição ser através de supermercados ou mercados, há uma porcentagem significativa de indivíduos que adquirem este produto em feiras livres ou

por vendedores informais, podendo causar riscos a saúde do consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Caracterização, Laticínio, Nordeste, Produção.

ABSTRACT: The coalho type cheese is a typical product of the Northeast and widely consumed by the regional population, exerting influence of social and economic scope. As a result, knowledge about the profile of consumers is of considerable relevance, since it allows guiding the production work and directing the dissemination and commercialization process. Therefore the objective of the present study was to evaluate the consumer profile of coalho type cheese in the city of Vitória - PE. For the consumer characterization, a questionnaire with a sample number of 100 participants selected according to the availability and inclusion criteria was applied, after which the participants were directed to individual booths in order to answer specific questions that contained information about consumption of coalho type cheese. The consumer profile assessment showed that the majority of consumers opt for this dairy at a frequency between 2 or more times per week (42%) due to food habits (73%) and preferentially buy the product in supermarkets or markets (66%) however, there is still the purchase through a fair and street vendors (totaling 34%), and on the type of packaging, 35%, usually buy rennet cheese packed with polyethylene plastic. In view of the findings, it can be verified that coalho type cheese is a common food component in the diet and although most of its acquisition is through supermarkets or markets, there is a significant percentage of individuals who buy this product in a fair sellers and may pose a risk to consumer health.

KEYWORDS: Characterization, Dairy, Northeast, Production.

INTRODUÇÃO

No Brasil a produção de queijos possui significativa importância econômica, o país representa a sexta maior produção mundial de queijo. Dados referentes ao período de 2013 indicam que dos 35 bilhões de litros de leite produzidos em território nacional 60% (21 bilhões de litros de leite) foram disponibilizados para a produção de queijos (SEBRAE, 2018).

Dentre os queijos mais conhecidos e consumidos a nível nacional, o queijo de coalho é considerado um alimento típico brasileiro e originário da região nordeste, sua produção existe há mais de 150 anos. O nome deriva do uso de coalho no processo de fabricação, a utilização do coalho, baseia-se em uma observação de viajantes que ao atravessarem grandes distâncias levando leite nos matulões (bolsas fabricadas a partir do estômago de animais jovens), verificaram que este coagulava transformando-se em uma massa com sabor característico. Então a referida massa veio a ser popularmente conhecida como queijo de coalho (ANDRADE, 2008; QUEIROGA et al., 2013; PAQUEREAU, MACHADO e CARVALHO, 2016).

A maioria do queijo de Coalho é produzida nos estados pertencentes ao nordeste brasileiro, principalmente em: Pernambuco, Ceará, Rio Grande do Norte e Paraíba.

Em particular, Pernambuco considera o queijo de Coalho como patrimônio cultural e imaterial do estado. Os principais atributos desse queijo são o seu sabor ligeiramente ácido, podendo ser salgado e sua resistência ao calor sem derreter (PAQUEREAU, MACHADO e CARVALHO, 2016).

Apesar do queijo de coalho ser considerado um importante derivado do leite, apreciado pela população tanto pelo seu valor nutritivo quanto pelo seu sabor, as condições de processamento, armazenamento e comercialização podem comprometer suas propriedades sensoriais, bem como, torná-lo inadequado para consumo (FREITAS et al., 2009).

Diante desse contexto, o estudo do comportamento do consumidor é essencial para compreender as razões que levam os mesmos a optarem ou não pela aquisição de um produto (ENDO et al., 2009). O sucesso ou insucesso de um produto está sujeito à reação do consumidor a ele (SOLOMON, 2002; RODRIGUES, 2004; DAGEVOS, 2005). Logo, a pesquisa de mercado, tem se revelado como uma estratégia útil para a elucidação do comportamento dos consumidores de alimentos (ENDO et al., 2009).

O conhecimento acerca do perfil/preferências dos consumidores permite orientar o trabalho de produção, direcionar o processo de marketing e comercialização além de, transmitir uma ideia da importância desse segmento de consumo no mercado regional. As distintas percepções dos consumidores em relação à qualidade do produto sejam elas de ordem qualitativa ou quantitativa, evidenciam a necessidade de existirem mais investigações científicas acerca da percepção no consumo de derivados lácteos no Brasil (GOLDBARG, 2007; VIANA e REVILLION, 2010).

A pesquisa de perfil do consumidor trata particularmente, sobre a análise empírica de como ocorre o processo de compra e os fatores que estão associados ao processo de aquisição do produto. À vista disso, a comunidade científica e as organizações buscam conhecer os gostos, preferências, hábitos e atitudes dos consumidores, para que seja possível apresentar perspectivas e tendência sobre o comportamento de consumo (OLIVEIRA; THEBAUD-MONY, 1997; VIDAL, 2011).

Ressalta-se que um dos métodos mais utilizados para obter o conhecimento sobre os consumidores é a aplicação de questionários, visando traçar um perfil de suas preferências e, por conseguinte ofertar no mercado produtos com maior qualidade e que atendam às novas demandas (ROZADOS e PIFFER, 2009). Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo caracterizar do consumidor de queijo de coalho no interior de Pernambuco.

METODOLOGIA

A caracterização do consumidor de queijo de coalho foi definida como perfil descritivo de pesquisa populacional, onde foi aplicado um questionário em um plano amostral incluindo 100 participantes do município de Vitória de Santo Antão

– Pernambuco, escolhidos de acordo com a disponibilidade e critérios de inclusão (gostar de queijo de coalho e ter idade acima de 18 anos).

Previamente a aplicação do questionário, os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE em conformidade com o projeto de pesquisa submetido e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco - UFPE (CAAE 56538416.7.0000.5208), em conformidade com a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

A aplicação do questionário foi realizada no Centro Acadêmico de Vitória, Universidade Federal de Pernambuco – CAV/UFPE, onde cada participante foi direcionado para cabines a fim de, responder as perguntas de maneira individual. O questionário continha perguntas sobre: sexo, faixa etária, doença, intolerância à lactose ou alergia a queijo de coalho, frequência do consumo do queijo de coalho, motivo do consumo do queijo de coalho, local de aquisição e tipo de embalagem do queijo de coalho. O questionário foi utilizado como material de pesquisa sobre a opinião pública e como indicativo do perfil do consumidor de queijo de coalho.

Posteriormente, a aplicação do questionário, foi construído um banco de dados no programa Excel (Microsoft Corporation, versão 2010), sendo os resultados expressos em porcentagens.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram do questionário 100 participantes (incluindo docentes, discentes e técnicos do CAV/UFPE, distribuídos da seguinte forma: 51% do sexo masculino e 49% do sexo feminino, com idade entre 18 e 49 anos. Todos os avaliadores afirmaram não possuir nenhum tipo de doença, intolerância à lactose ou alergia a queijo de coalho.

Em relação frequência do consumo de queijo de coalho, a maioria dos participantes (Figura 1) relatou que o consome duas ou mais vezes por semana (42%) ou pelo menos uma vez ao dia (17%). Conforme Vidal (2011), 45,25% dos apreciadores de queijo de coalho da cidade de Natal-RN, consomem este derivado lácteo de uma a três vezes/semana e 17,5% afirmaram consumir diariamente, demonstrando sinergia com o estudo.

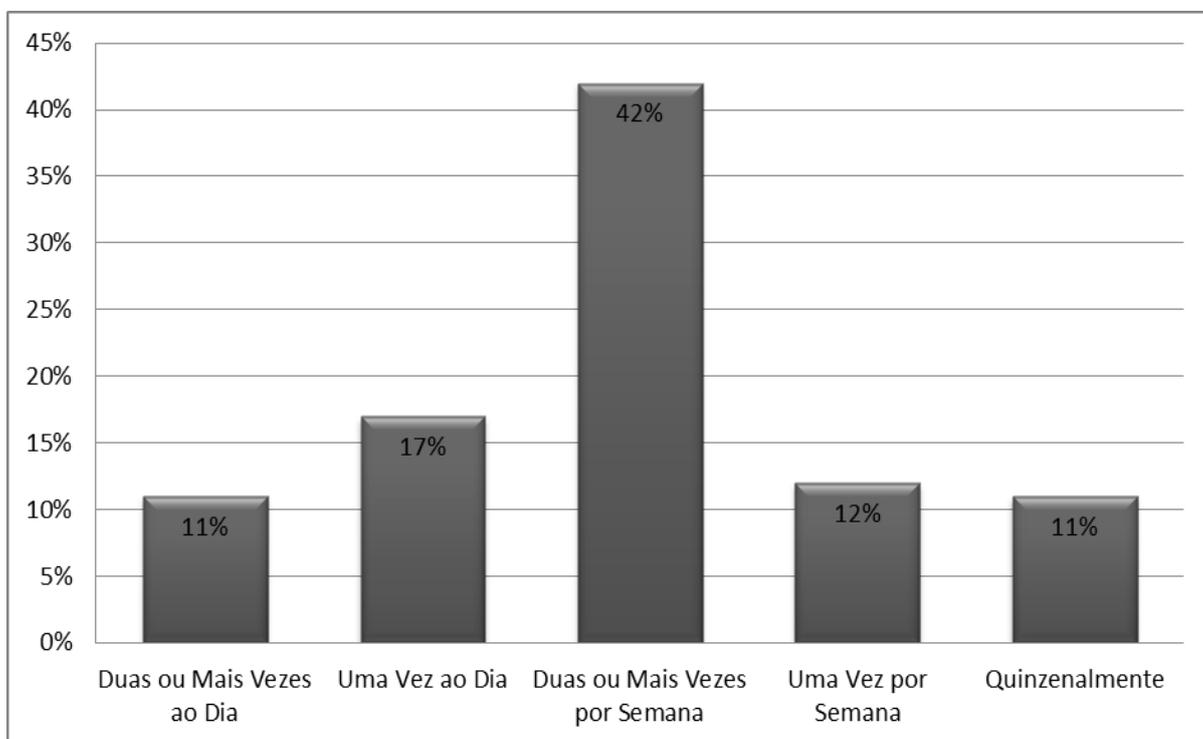


Figura 1: Frequência do consumo de queijo de coalho.

Sobre os motivos pelos quais os participantes preferem consumir queijo, os mesmos puderam responder mais de uma opção. Dentre as razões (Figura 2), 73% dos indivíduos, a maioria, garantiu consumi-lo por hábito, demonstrando sua tipicidade na região, ou seja, este dado que este produto é habitual, popular e faz parte da cultura nordestina (ALMEIDA, PAIVA JÚNIOR e GUERRA, 2013).

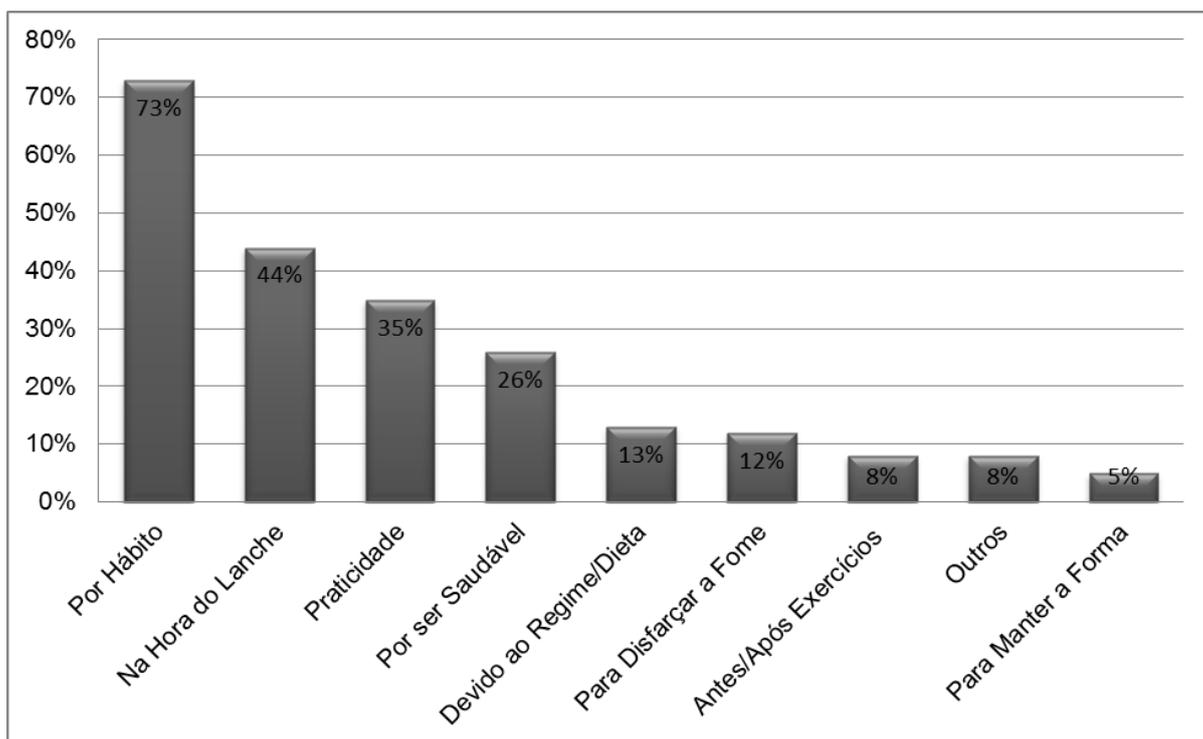


Figura 2: Motivos atribuídos ao consumo de queijo de coalho.

Além disso, as características nutricionais e sensoriais do queijo de coalho são de boa aceitação comercial, fazendo com que este produto seja consumido nas mais diversas refeições e devido a sua versatilidade pode ser utilizado em receitas como ingrediente principal ou secundário, agradando aos mais diversos grupos sociais, econômicos e étnicos (OPAS, 2009; ALMEIDA, PAIVA JÚNIOR e GUERRA, 2013).

Quando questionados sobre o local de compra, 66% dos participantes afirmaram comprar mais queijo de coalho no supermercado ou mercado (Figura 3). Achados semelhantes foram obtidos por Vidal (2011), que ao realizar uma entrevista acerca do perfil dos consumidores de queijo de coalho na cidade de Natal – RN verificou que pouco mais de 87,00% dos consumidores preferiam comprar o queijo em supermercados ou mercados, enquanto que, 5,25% e 7,75% dos indivíduos relataram comprar de vendedores ambulantes, sendo que, a grande maioria não têm instalações compatíveis tampouco, possuem orientações apropriadas que contribuam na comercialização de um alimento seguro para o consumo (PEIXOTO, PRAÇA e GÓIS, 2007; OLIVEIRA et al., 2010).

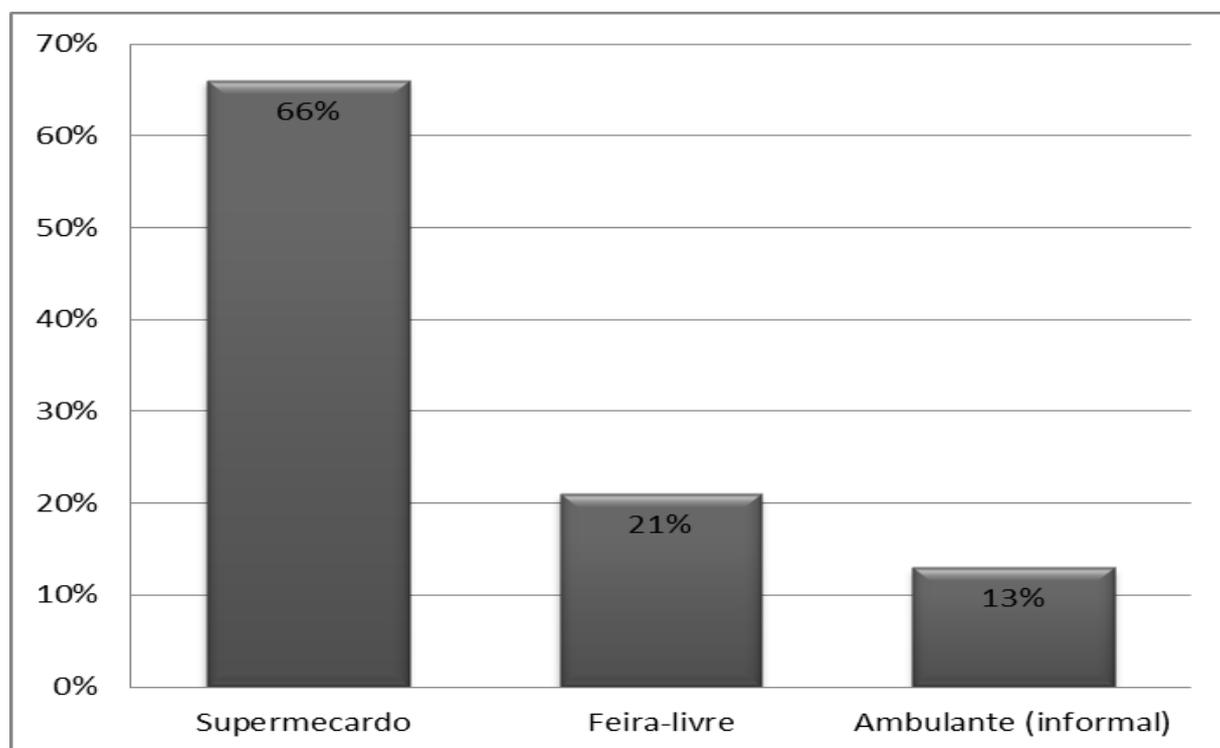


Figura 3: Local de aquisição do queijo de coalho.

Achados científicos indicam os possíveis motivos pelos quais os consumidores optam por adquirir alimentos principalmente em supermercados.

De acordo com Andrade e colaboradores (2013), ao avaliarem o perfil dos consumidores de alimentos de duas grandes cidades brasileiras (Campinas - SP e Rio de Janeiro - RJ), observaram que o supermercado é o ambiente de compra mais utilizado pelos consumidores por que dentre outros fatores, transmite maior confiabilidade, quanto a segurança microbiológica sobretudo, no que diz respeito aos

alimentos perecíveis quando comparado com outros ambientes de comercialização. Além disso, os clientes de supermercado optam por este espaço para as compras, devido a outros razões tais como: familiaridade com o estabelecimento (o que torna-os mais habituados e direcionados no espaço físico), diversidade de produtos e preços, agilidade de atendimento e funcionários com atuação prestativa (RINALDI, MORABITO e TACHIBANA, 2009).

Sobre o tipo de embalagem de aquisição do queijo de coalho, as respostas distribuíram-se de maneira proporcional, dos 100 provadores, 35% afirmaram adquirir o queijo de coalho embalado em saco plástico de polietileno, 34% em embalagem de PVC e 31% em embalagem a vácuo (Figura 4).

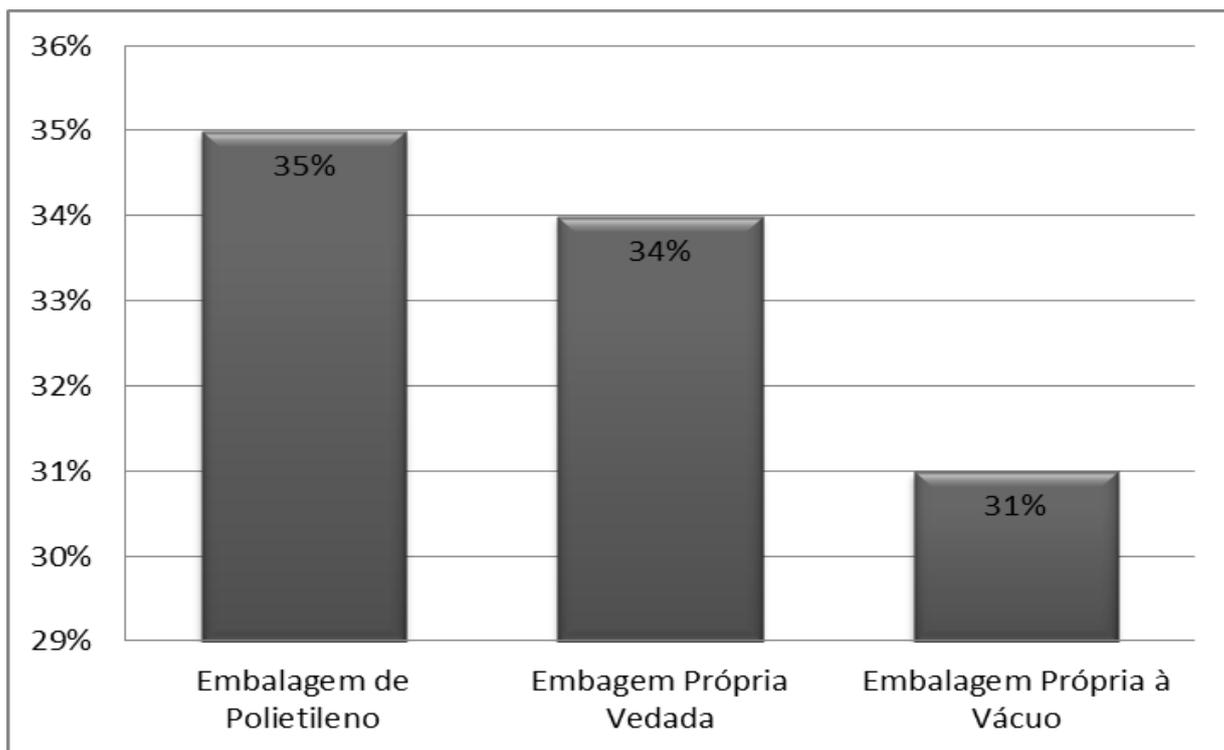


Figura 4: Tipo de embalagem para a aquisição do queijo de coalho.

O queijo de coalho deve ser acondicionado em embalagem plástica, com etiqueta de identificação (data de fabricação, data de validade e dados completos do produtor), seguindo as normas Portaria nº 371 de 1997 e da RDC nº 259 de 2002 (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002; NASSU, MACEDO e LIMA, 2006).

A maioria dos participantes (35%) afirmou comprar o queijo em embalagem diferente da original (saco plástico de polietileno). É importante salientar as técnicas de manipulação dos alimentos e a saúde dos funcionários. Estes fatores devem considerados no controle *higiênico-sanitário* para a obtenção de *alimentos seguros*. As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) abrangem itens que permitem avaliar e identificar todo o processamento do alimento, elencando as condições fundamentais para a segurança dos alimentos (MACHADO, 2009).

Segundo Peixoto, Graça e Góis (2007), as embalagens, devem adequar-

se as BPFs, a fim de, não causar risco de contaminação dos queijos evitando consequentemente intoxicações alimentares decorrentes de alimentos comprometidos a nível microbiológico.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O queijo de coalho é consumido como parte da dieta habitual dos residentes do município de Vitoria de Santo Antão – PE e a maior parte destes indivíduos adquire o produto em supermercados, contudo, 34% destes consumidores ainda realizam esta aquisição através de feira-livre ou vendedor ambulante, o que pode representar um grande risco à saúde da população, dada as condições de trabalho que envolve a ausência de: instalações compatíveis (inseguras para a comercialização) e o conhecimento acerca dos aspectos higiênicos e sanitários adequados ao ambiente de trabalho.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, S. L.; PAIVA JÚNIOR, F. G. GUERRA, J. R. F. Representação da produção e consumo do queijo coalho artesanal. **Revista interdisciplinar de gestão social**, v.2 n.2, 2013.
- ANDRADE, J.C; DELIZA, R.; YAMADA, E.A.; GALVÃO, M.T.E.L. Percepção do consumidor frente aos riscos associados aos alimentos, sua segurança e rastreabilidade. **Food Technology**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 184-191, 2013.
- ANDRADE, M.C. **Queijo de Coalho**. Pesquisa Escolar Online. Fundação Joaquim Nabuco, Recife, 2008. Disponível em: http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&id=186%3Aqueijo-de-coalho. Acesso em 17 de maio de 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº259** de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, 2002.
- BRASIL. Ministério de Estado da Agricultura e do Abastecimento. **Portaria nº 371** de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, 1997.
- DAGEVOS, H. Consumers as four-faced creatures: looking at food consumption from the perspective of contemporary consumers. **Appetite**, v. 45, n. 1, p. 32-39, 2005.
- DANTAS, D. S. **Qualidade Microbiológica do queijo de coalho comercializado no Município de Patos, PB**. 2012. 79 p. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Saúde e Tecnologia Rural, Campina Grande, 2012.
- ENDO, E.; BERTOLDI, M. C.; PINHEIRO, N. M. S.; ARRUDA, A. C.; MINIM, V. P. R. Caracterização do mercado consumidor de água aromatizada da cidade de Juiz de Fora/MG. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 29, n. 2, p. 1-6, 2009.
- FREITAS, F.L.; LUZ, I.S.; PINHEIRO JUNIOR, J.W.; DUARTE, D.A.M.; VASCONCELOS, A.M.N.; RIBEIRO, A.R. Detecção de Genes Toxigênicos em Amostras de Staphylococcus spp Isolados em Queijo de Coalho. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, n.29,p.375-379, abril-jun. 2009.

- GOLDBARG, M. **Perfil do Consumidor de Leite do Município de Volta Redonda - RJ**. 2007. Monografia (Especialização)- Pós-Graduação em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vigilância Sanitária em Alimentos, Universidade Castelo Branco, RJ, 2007.
- MACHADO, Márcio Rogério Morais. **Avaliação das condições de higiene na manipulação de alimentos do restaurante universitário da universidade estadual de Londrina – PR**. 2009. 15 f. Especialização (Especialista em Gestão Pública), Instituto Superior de Educação do Paraná, 2009.
- NASSU, R. T.; MACEDO, B.A.; LIMA, M.H.P. **Queijo de Coalho**. EMBRAPA Informação Tecnológica. Brasília, 2006.
- OLIVEIRA, O.M.A.; BASTOS, M.R.S.; FONTENELLE, M.A.; OLIVEIRA, C.W.; SILVA, A.P.V. Adequação da Produção de Leite para Queijo Coalho, Conforme Instrução Normativa N° 51. **Revista Higiene Alimentar**, v. 24, nº 182, 2010.
- OLIVEIRA, S. P.; THEBAUD-MONY, A. Estudo do consume alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. *Revista Saúde Pública*, v. 31, n. 2, p. 201-208, 1997.
- ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. **Guias para o gerenciamento dos riscos sanitários em alimentos**. Rio de Janeiro: Área de Vigilância Sanitária, Prevenção e Controle de Doenças - OPAS/OMS; 2009.
- PAQUEREAU, B.; MACHADO, G.; CARVALHO, S. A produção do leite e do queijo se torna cultura. In: PAQUEREAU, B.; MACHADO, G.; CARVALHO, S. **O queijo de coalho em Pernambuco: histórias e memórias**. Garanhuns: E. dos Autores, p. 20-27, 2016.
- PEIXOTO, A. M. S.; PRAÇA, E. F.; GÓIS, V. A. A potencialidade microbiológica de coagulação do coalho líquido artesanal. **Revista Verde** (Mossoró – RN – Brasil)v.2, n.2, p. 52-64, 2007.
- QUEIROGA, R. C. R. E.; SANTOS, B. M.; GOMES, A. M. P.; MONTEIRO, M. J.; TEIXEIRA, S. M.; SOUZA, E. L.; PEREIRA, C. J. D.; PINTADO, M. M. E. Nutritional, textural and sensory properties of Coalho cheese made of goats', cows' milk and their mixture. **LWT - Food Science and Technology**, Campinas, v. 50, p. 538-544, 2013.
- RINALDI, J.G. S; MORABITO, R. TACHIBANA, V.M. A importância da rapidez de atendimento em supermercados: um estudo de caso. **Gestão & Produção**, São Carlos, v. 16, n. 1, p. 1-14, 2009.
- RODRIGUES, M. A.; JUPI, V. S. O comportamento do consumidor: fatores que influenciam em sua decisão de compra. **Revista de Administração Nobel**, n. 3, p. 59-70, 2004.
- ROZADOS, H. B. F.; PIFFER, B. P. Pesquisa de Marketing e Estudos de Usuários: um paralelo entre os dois processos. **Em Questão**, v. 15, n. 2, p. 169-182, 2009.
- SEBRAE – SEVIÇO BRASILEIRO DE APOIO AS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Como montar uma fábrica de queijo artesanal: coalho e manteiga**. Disponível: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-fabrica-de-queijo-artesanal-coalho-e-manteiga,6b197a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>> acesso em de maio de 2018.
- SOLOMON, M. R. **Comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo**. Porto Alegre: Bookman, p.445, 2002.
- VIANA, J.G.; REVILLION, J.P. Qualidade percebida pelo consumidor de produtos lácteos: modelo teórico e evidências empíricas. **Indústria de Laticínios**, v. 87, p. 72-81, 2010.

VIDAL, R.H.L. **Diagnóstico regional do processo de queijo de coalho comercializado em Natal/RN**. 96p. 2011. Dissertação (Mestre) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2011. Disponível em:< http://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/15817/1/RogeriaHLV_DISSERT.pdf >, acesso em 05 de junho de 2015.

