

LUIS HENRIQUE ALMEIDA CASTRO
(ORGANIZADOR)

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

3

Atena
Editora
Ano 2023

LUIS HENRIQUE ALMEIDA CASTRO
(ORGANIZADOR)

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

3

Atena
Editora
Ano 2023

Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Bruno Oliveira

Camila Alves de Cremona

Luiza Alves Batista

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2023 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2023 Os autores

Copyright da edição © 2023 Atena

Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena

Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-Não-Derivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. 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.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial**Ciências Biológicas e da Saúde**

Profª Drª Aline Silva da Fonte Santa Rosa de Oliveira – Hospital Federal de Bonsucesso

Profª Drª Ana Beatriz Duarte Vieira – Universidade de Brasília

Profª Drª Ana Paula Peron – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília

Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás

Profª Drª Camila Pereira – Universidade Estadual de Londrina

Prof. Dr. Cirênio de Almeida Barbosa – Universidade Federal de Ouro Preto

Profª Drª Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí
 Profª Drª Danyelle Andrade Mota – Universidade Tiradentes
 Prof. Dr. Davi Oliveira Bizerril – Universidade de Fortaleza
 Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
 Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
 Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
 Profª Drª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina
 Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
 Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
 Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
 Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
 Profª Drª Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco
 Profª Drª Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco
 Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra
 Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
 Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
 Prof. Dr. Guillermo Alberto López – Instituto Federal da Bahia
 Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
 Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
 Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
 Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Delta do Parnaíba – UFDPAr
 Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
 Prof. Dr. José Aderval Aragão – Universidade Federal de Sergipe
 Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
 Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
 Profª Drª Kelly Lopes de Araujo Appel – Universidade para o Desenvolvimento do Estado e da Região do Pantanal
 Profª Drª Larissa Maranhão Dias – Instituto Federal do Amapá
 Profª Drª Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
 Profª Drª Luciana Martins Zuliani – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
 Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
 Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
 Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
 Prof. Dr. Maurilio Antonio Varavallo – Universidade Federal do Tocantins
 Prof. Dr. Max da Silva Ferreira – Universidade do Grande Rio
 Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
 Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
 Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
 Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
 Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
 Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
 Profª Drª Sheyla Mara Silva de Oliveira – Universidade do Estado do Pará
 Profª Drª Suely Lopes de Azevedo – Universidade Federal Fluminense
 Profª Drª Taísa Ceratti Treptow – Universidade Federal de Santa Maria
 Profª Drª Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí
 Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
 Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
 Profª Drª Welma Emídio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Diagramação: Camila Alves de Cremo
Correção: Soellen de Britto
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizador: Luis Henrique Almeida Castro

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)	
S456	<p>Segurança alimentar e nutricional 3 / Organizador Luis Henrique Almeida Castro. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2023.</p> <p>Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-65-258-1042-3 DOI: https://doi.org/10.22533/at.ed.423231502</p> <p>1. Alimentação. 2. Nutrição. I. Castro, Luis Henrique Almeida (Organizador). II. Título.</p> <p style="text-align: right;">CDD 613.2</p>
Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná – Brasil
Telefone: +55 (42) 3323-5493
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) apontou que o número de seres humanos que passam fome já havia aumentado ainda em 2018 afetando, na época, cerca de 821 milhões de pessoas no mundo. É consenso que a insegurança alimentar tende a acompanhar as tendências sociais de modo que são justamente os grupos populacionais em minorias ou marginalizados que apresentam maior tendência a serem expostos à escassez de alimentos e/ou à falta de acesso à alimentação adequada. Com isso, os conceitos de segurança e insegurança alimentar ganham destaque de urgência no debate internacional desempenhando papel de relevância para a saúde pública mundial.


Neste sentido, a Editora Atena convidou profissionais da nutrição, da engenharia de alimentos e da saúde em geral para contribuir com o debate acadêmico deste tópico. Os nove estudos selecionados estão publicados neste e-book “Segurança alimentar e nutricional 3”. A obra reflete a pluralidade dos desafios encontrados na abordagem científica da questão alimentar e foi organizada de modo a agrupar as pesquisas em recortes temáticos que vão do aproveitamento integral dos alimentos, padrões culinários culturais do Brasil, aspectos clínicos da nutrição aplicada e aborda ainda alguns pontos de interesse para futuras pesquisas no campo da engenharia alimentar tais como a criação, viabilização e fiscalização de produtos alimentícios de apelo comercial e industrial.

Boa leitura!

Luis Henrique Almeida Castro

CAPÍTULO 1 1**APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS PELO CONSUMIDOR FINAL**

Tatiana Santos Pacheco
Solange Alves de Almeida
Beatriz Pimenta Cayoni Leite
Scarlet dos Santos Francisco
Cláudia Leonor Cabral
Cíntia Sueli Xavier de Abreu
Priscila de Mello Gabarron
Antonia Helena Gomes de Souza
Vanessa Vitória Coelho Santos
Cristina Terezinha da Silva Vergino
Acácio Silva Barros

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4232315021>


CAPÍTULO 2 15**CULINÁRIA BAIANA NA PRÁTICA CLÍNICA DO NUTRICIONISTA**

Victoria da Silva Nascimento
Márcia Cristina Almeida Magalhães Oliveira
Lindanor Gomes Santana Neta
Larissa Barbosa de Souza Santos
Shirlei Andrade Silva Cavalcanti
Rafaela Farias Rodeiro
Janaina Mendes Lopes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4232315022>

CAPÍTULO 323**PROJETO DA HORTA PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA, SALVADOR, BA**

Maria Jaqueline da Paixão Barros
Jailda Santos Felix Saraiva
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4232315023>

CAPÍTULO 432**PERFIL DOS NÍVEIS DE ANSIEDADE, QUALIDADE DO SONO E CONSUMO ALIMENTAR EM ATLETAS DE KARATÊ EM PERÍODO DE TREINAMENTO E PRÉ-COMPETIÇÃO**

Thainan Foscarini Schopchaki
Thawanna Foscarini Schochaki
Luana Bertamoni Wachholz

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4232315024>

CAPÍTULO 548**TDAH NA PERSPECTIVA NUTRICIONAL**

Ana Evelyn Tavares do Nascimento


Débora Patrícia López Tenório
Ricardo Alessandro Boscolo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4232315025>

CAPÍTULO 662

ANÁLISES FÍSICAS EM GELADOS COMESTÍVEIS SABORIZADOS COM RESÍDUOS DE FRUTAS TROPICAIS DESIDRATADOS

Viviana Pereira de Meneses
Ana Luiza Macedo de Araújo
Hermano Oliveira Rolim
João Ferreira Neto
Carlos Christiano Lima dos Santos
Poliana Sousa Epaminondas Lima

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4232315026>

CAPÍTULO 773

DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUER DE GRÃO DE BICO

Ana Carolina Reis da Silva
Clara Santa Rosa Fioriti
Julia Silva da Paixão
Natiele Vieira dos Santos
William Renzo Cortez-Vega


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4232315027>

CAPÍTULO 887

ANÁLISES DA IMPRESSÃO DOS RÓTULOS EM CINCO MARCAS DE AZEITES EXTRA VIRGEM COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE DOURADOS

– MS


Ana Carolina Oliveira Medeiros
Ana Carolina Reis da Silva
Natiele Vieira dos Santos
Loyz Sousa Assis
Lucas de Souza Soares
Mariana Oliveira Medeiros
Rosalinda Arévalo Pinedo
William Renzo Cortez-Vega

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4232315028>

CAPÍTULO 9 100

SANITIZANTES CLORADOS, ÁCIDO PERACÉTICO E SABÕES NO SETOR ALIMENTÍCIO: UMA ATUALIZAÇÃO PRÁTICA

Eder Júlio de Jesus
Edinilda de Souza Moreira
Eduardo Valério de Barros Vilas Boas
Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4232315029>

SOBRE O ORGANIZADOR	111
ÍNDICE REMISSIVO	112

CAPÍTULO 1

APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS PELO CONSUMIDOR FINAL

Data de aceite: 01/02/2023

Tatiana Santos Pacheco

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<http://lattes.cnpq.br/5364127240514750>

Solange Alves de Almeida

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<http://lattes.cnpq.br/3965448068678219>

Beatriz Pimenta Cayoni Leite

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<http://lattes.cnpq.br/0246535907822344>

Scarlet dos Santos Francisco

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<http://lattes.cnpq.br/5773156606001409>

Cláudia Leonor Cabral

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<https://lattes.cnpq.br/7715902929700419>

Cíntia Sueli Xavier de Abreu

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<http://lattes.cnpq.br/7003986137129042>

Priscila de Mello Gabarron

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<http://lattes.cnpq.br/4583456984388898>

Antonia Helena Gomes de Souza

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<http://lattes.cnpq.br/0304817312737158>

Vanessa Vitória Coelho Santos

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<http://lattes.cnpq.br/3544791494566683>

Cristina Terezinha da Silva Vergino

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<http://lattes.cnpq.br/1351974067657010>

Acácio Silva Barros

Universidade Cruzeiro do Sul
São Paulo – São Paulo
<http://lattes.cnpq.br/1633130117042897>

RESUMO: Em face do cenário de insegurança alimentar que se arrasta há muitos anos e agravado diante da atual situação econômica do Brasil, o número de pessoas afetadas pela insegurança sofreu um aumento considerável. O presente trabalho foi realizado com base em 1067 entrevistados, o que corresponde a aproximadamente 0,0023% da população estimada para o Estado de São Paulo,

segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, e mostra que é pequeno o número de pessoas que se preocupam com a verificação dos dados de rotulagem, bem como quanto à organização dos alimentos de maneira correta em geladeira. Mostra ainda que a maioria das pessoas acredita que custa caro ter uma alimentação saudável e que poucos fazem o aproveitamento integral dos alimentos, mesmo que seja pequeno o número de entrevistados que alegam ter aversão ao consumo das partes como talos, folhas, sementes e cascas. A pesquisa deixa claro o desconhecimento do público quanto às possibilidades de utilização de todas as partes dos alimentos, mostrando o quanto é carente de informações e até mesmo políticas públicas que levem ao melhor aproveitamento de todos os alimentos desde o produtor até o consumidor final, sendo este último o nosso público-alvo.

PALAVRAS-CHAVE: Insegurança alimentar; aproveitamento integral; consumidor final; fome.

INTEGRAL USE OF FOOD BY THE FINAL COSTUMER

ABSTRACT: In view of the food insecurity scenario that has dragged on for many years and worsened by the current economic situation in Brazil, the number of people affected by insecurity has increased considerably. The present project was carried out based on 1067 interviewees, which corresponds to approximately 0.0023% of the estimated population for the State of São Paulo, according to data from the Brazilian Institute of Geography and Statistics - IBGE, and shows that It is a small number of people who are concerned with verifying the labeling data, as well as with the correct organization of food in the refrigerator. It also shows that most people believe that healthy eating is expensive and that few people make full use of food, even if the number of respondents who claim to have an aversion to consuming parts such as roots, leaves, seeds and bark is small. The project makes clear that there is a public lack of knowledge about the possibilities of using all parts of the food, showing how much lacking information and even public politics that lead to better use of all foods from the producer to the final consumer, being this one our target audience.

KEYWORDS: Food insecurity; integral utilization of foods; final customer; hunger.

1 | INTRODUÇÃO

O cenário econômico atual do Brasil aliado a cortes e descontinuidades de políticas públicas leva uma parcela da população a uma situação bastante delicada no que tange a segurança alimentar, piorando um quadro que já era grave e que há muitos anos vem sendo combatido não só no país, mas mundialmente, que é a questão do desperdício de alimentos.

É importante termos uma definição dos termos perda, descarte e desperdício de alimentos.

De acordo com Peixoto e Pinto:

“perda de alimentos é a redução involuntária da disponibilidade de alimentos para consumo humano, resultante de ineficiências nas cadeias produtivas”; “descarte de alimentos refere-se ao rejeito intencional de itens, principalmente por varejistas e consumidores, e deve-se ao comportamento das empresas ou das pessoas, significando que são descartados mesmo que ainda sejam apropriados para o consumo humano”; “o termo desperdício de alimentos

pode ser utilizado, portanto, para se referir à combinação dos termos perda e descarte” (PEIXOTO; PINTO, 2016, p. 2-3).

É sabido que as perdas podem ocorrer desde o produtor do alimento até o consumidor final, o que não só gera uma piora na condição da insegurança alimentar como também “trás implicações ambientais, econômicas e sociais e impactam a sustentabilidade dos sistemas alimentares” (EMBRAPA, 2017).

Segundo a Organização das Nações Unidas, através do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA),

“a redução do desperdício de alimentos cortaria as emissões de gases de efeito estufa, retardaria a destruição da natureza para conversão das terras e da poluição, aumentaria a disponibilidade de comida e, assim, reduziria a fome e economizaria dinheiro em um momento de recessão global”. (*United Nations Environment Programme*, 2021).

Segundo a FAO (2021), em 2014 o Brasil saiu do mapa mundial da fome pela primeira vez e isso ocorreu devido à aplicação de políticas públicas aliadas ao abastecimento de alimentos no mercado interno, possibilitando a redução dos valores praticados na comercialização dos produtos em si.

Para o Brasil não há dados sobre a proporção de partes comestíveis e não comestíveis desperdiçadas nos domicílios, constando no estudo realizado através do PNUMA a informação apenas para alguns países de alta renda, os quais nos mostram uma proporção 50/50. (FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2021).

Entretanto, Peixoto (2018) alerta que o desconhecimento por parte do consumidor no que tange ao planejamento para o consumo, bem como a não verificação das datas de validade e atitudes descuidadas quanto ao preparo e conservação dos alimentos resultam em descarte, gerando custos econômicos.

A Embrapa (2017) aponta mais objetivamente o que pode ser feito pelo consumidor para que o desperdício possa ser minimizado a partir de sua própria residência e diminuindo, conseqüentemente, os impactos ambientais, financeiros e sociais.

Resta clara a falta conhecimento da população sobre como aproveitar integralmente o alimento, bem como do aporte de nutrientes existentes nas partes comumente descartadas, a importância da verificação dos dados de rotulagem e também a organização dos alimentos tanto em geladeira quanto em armários e despensas.

2 | OBJETIVOS

A. Objetivo Geral

O objetivo da presente pesquisa foi identificar, em uma parcela de habitantes do Estado de São Paulo, o percentual de pessoas que tinham conhecimento sobre o uso integral dos alimentos.

B. Objetivos Específicos

Levantou-se: o percentual de pessoas que faziam uso das partes dos alimentos – folhas talos, sementes e cascas; a maneira como o público enxergava a utilização de todas as partes dos alimentos; caso estivesse em insegurança alimentar, em qual nível estaria.

3 | METODOLOGIA

A. População e tipo de estudo

Foram abordadas pessoas de todos os sexos e com idades entre vinte e setenta anos, moradoras do Estado de São Paulo, com identificação por região, sendo: Região Norte – SP, Região Sul – SP, Região Leste – SP, Centro – SP, Região Oeste – SP, Litoral de SP, Interior de SP, Região Metropolitana de SP.

A escolha dessa população deveu-se às faixas etárias comumente mais atuantes no tocante a compra e produção dos alimentos em suas residências e a garantia de expressões utilizadas de conhecimento pela maioria da população alcançada, optando por pesquisa de campo do tipo descritiva e quantitativa.

B. Materiais e instrumentos

Disponibilizamos de equipamentos eletrônicos (computadores, *smartphones* e *tablets*) conectados à internet e com uso de redes sociais.

C. Coleta de dados

Foram elaboradas quinze questões e disponibilizadas ao público-alvo através do *Google Forms*.

O formulário foi divulgado através de redes sociais das autoras da pesquisa, bem como de perfis em redes sociais criados para atender ao trabalho em tela, permanecendo disponível no período de 27/09 a 28/10/2021, data em que foi encerrado para tabulação dos dados.

D. Análise dos dados

O questionário foi respondido por um total de 1067 pessoas, número que equivale a aproximadamente 0,0023% da população estimada do Estado de São Paulo em 2021, conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (total de 46.649.132 pessoas), os quais tiveram gráficos e tabulação pelo Excel, gerados automaticamente pelo *Google Forms*.

E. Determinação do problema

O descarte das partes dos alimentos gera grande desperdício, ao passo que estas poderiam ser utilizadas para a produção de alimentos, inclusive aproveitando nutrientes que muitas vezes estão presentes apenas nas partes desprezadas e, dessa forma, diminuindo tanto o desperdício quanto o risco de insegurança alimentar enfrentado por uma parte da

população.

Para que se possa orientar a população quanto às diversas maneiras de aproveitar integralmente o alimento, faz-se necessário identificar as formas de desperdício e também os motivos que levam a tal.

4 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Das respostas obtidas através do *Google Forms*, 350 estão na faixa de 20 a 30 anos; 327 de 31 a 40 anos; 214 de 41 a 50 anos; 125 de 51 a 60 anos e 51 de 61 a 70 anos.

Desse total, 807 são mulheres; 259 homens e apenas 1 pessoa de gênero não especificado.

Já quanto à distribuição por regiões, temos 210 pessoas na região Leste de São Paulo; 193 na região Sul; 187 no litoral; 139 na região Norte; 135 na região Metropolitana; 124 no interior de São Paulo e 79 na região Oeste.

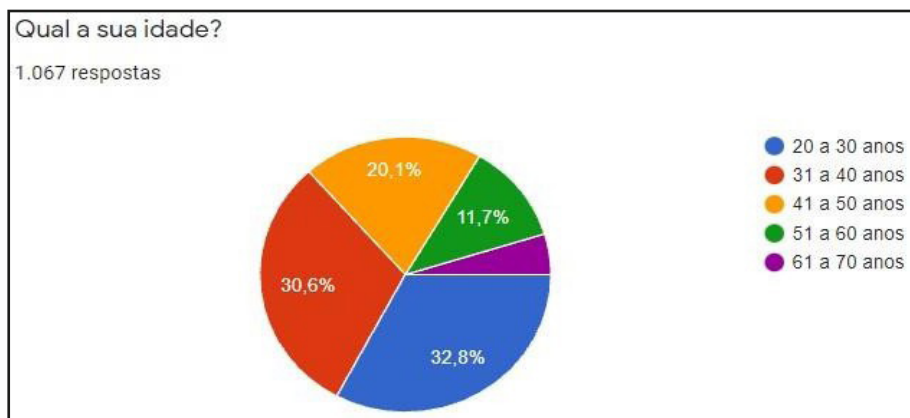


Gráfico 1

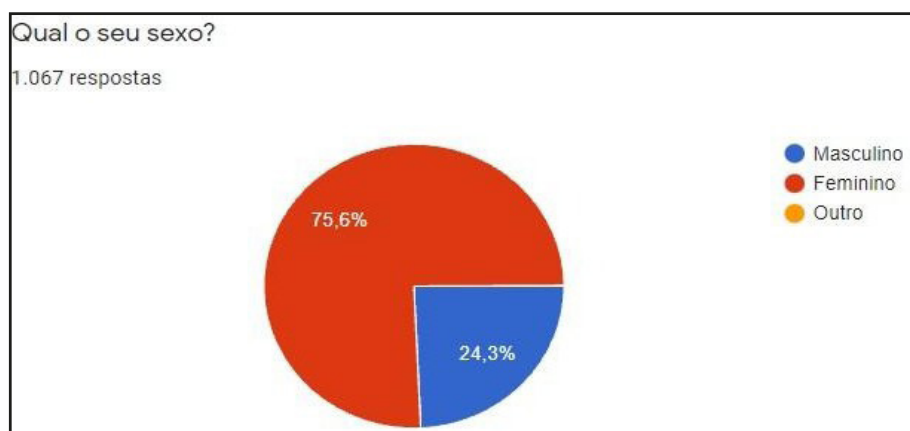


Gráfico 2



Gráfico 3

Do total da população, apenas 78 pessoas consideram sua alimentação de muito boa qualidade e 389 como sendo boa; 48 pessoas consideram regular; 98 pessoas ruim e 17 pessoas consideram a qualidade muito ruim.



Gráfico 4

Quanto ao cenário alimentar, 856 pessoas responderam que não houve preocupação de faltar alimento em suas casas nos últimos três meses, ao passo que 211 acusaram tal preocupação. Entretanto, 57, 7% responderam acreditar que se alimentar de forma saudável aumentaria significativamente suas despesas, ao passo que 42, 3% entendem que não haveria acréscimo significativo.

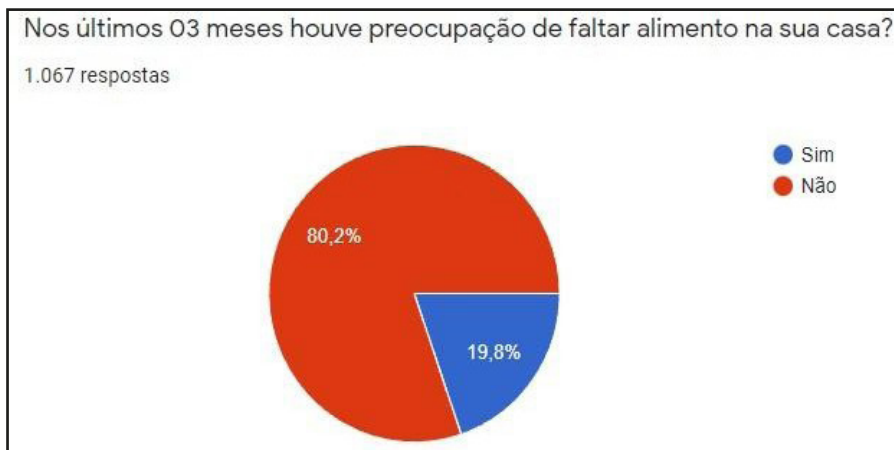


Gráfico 5



Gráfico 6

Dos entrevistados, 66,6% responderam que não se alimentaram de forma inadequada nos últimos três meses por questões de economia financeira; 2,9% responderam não saber e 30,5% responderam que sim, se alimentaram de forma inadequada por questões econômicas.

Do total de entrevistados que responderam que se alimentaram de forma inadequada, 19,7% o fizeram em alguns dias, ao passo que 8,1% informaram que o fizeram em apenas 1 ou 2 dias e 5,8% em quase todos os dias.

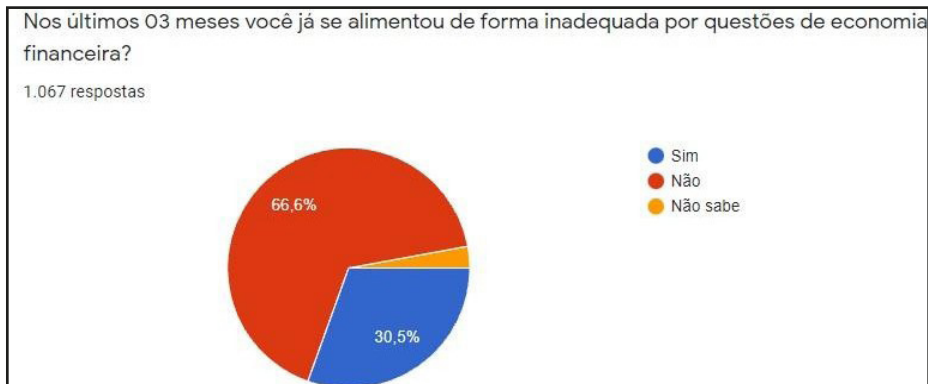


Gráfico 7

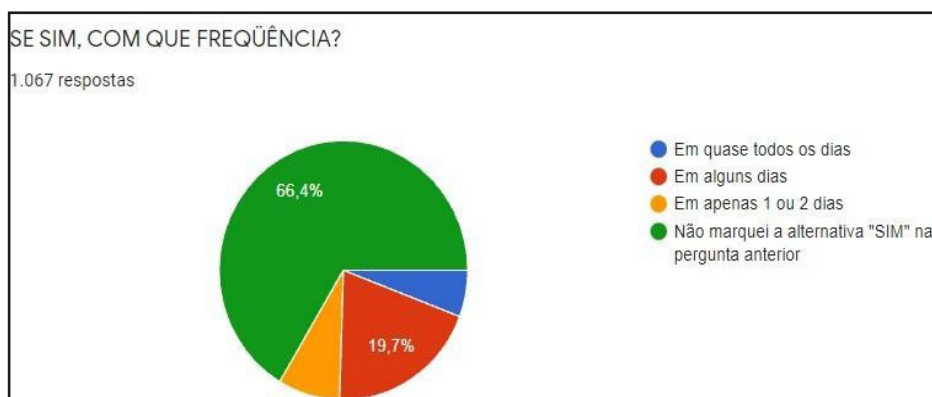


Gráfico 8

O local de maior frequência para a compra dos alimentos, apontado por 898 pessoas, é o supermercado. Na sequência, embora em menor número, aparecem 63 pessoas respondendo que o mercadinho é o local de maior frequência e 54 para quitanda; 52 pessoas responderam comprar com maior frequência em feira/mercado livre.

Os grupos de alimentos mais consumidos ficaram na seguinte ordem: 504 pessoas responderam tubérculos; 207 pessoas, frutas; 192 pessoas, legumes; e 164, verduras.

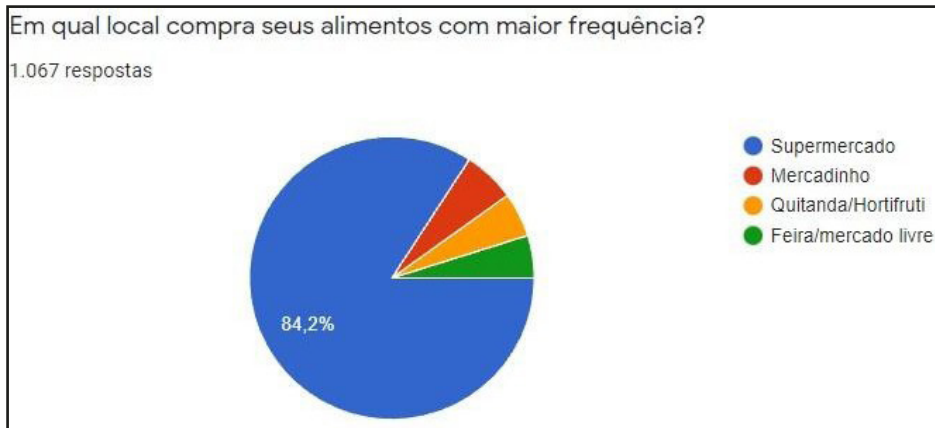


Gráfico 9



Gráfico 10

Quando questionadas sobre sentir aversão em utilizar para consumo as partes dos alimentos (cascas, talos, folhas e sementes), 794 pessoas responderam que não e 273, sim.

Quanto à frequência semanal sobre o consumo das partes dos alimentos (cascas, talos, folhas e sementes) nas refeições, 390 pessoas responderam nenhuma; 513 pessoas, 1 a 3 vezes; 129 pessoas, 4 a 6 vezes; e 35 pessoas, de 7 a 10 vezes.

Já quando inquiridos sobre quais das partes dos alimentos que mais desprezam na alimentação, 555 responderam ser as cascas; 323, as sementes; 151, os talos; e 38 pessoas responderam serem as folhas.

Você tem aversão de utilizar em seu consumo preparações que utilizam parte dos alimentos (cascas, talos, folhas e sementes)?

1.067 respostas

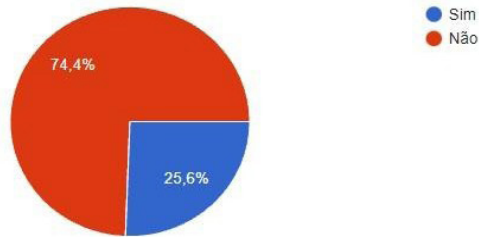


Gráfico 11

Com que frequência por semana, você come em suas refeições parte dos alimentos (cascas, talos, folhas e sementes)?

1.067 respostas

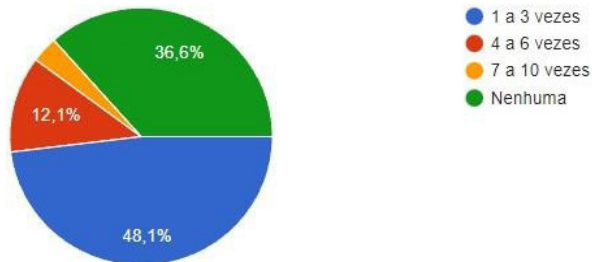


Gráfico 12

Quais das partes dos alimentos expostos abaixo, você despreza mais na sua alimentação?

1.067 respostas

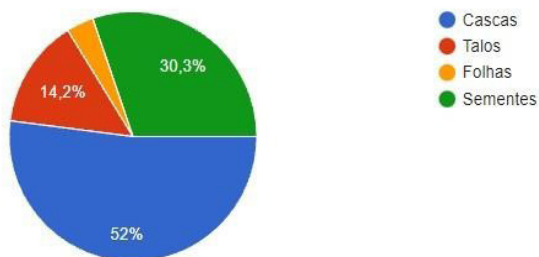


Gráfico 13

Sobre a média de descarte das partes dos alimentos (cascas, talos, folhas e sementes), 576 pessoas responderam que utilizam apenas a polpa/folha do alimento, descartando o restante. Outras 260 pessoas responderam que utilizam folhas, cascas e polpa, descartando talos e sementes. Já 109 pessoas responderam utilizar apenas a polpa

e as sementes, desprezando o restante. Apenas 122 pessoas responderam utilizar toda a composição do alimento.

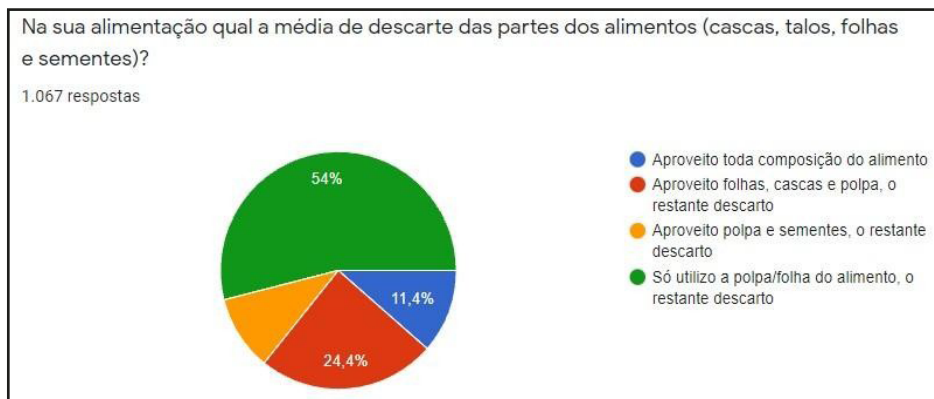


Gráfico 14

Sobre a conferência das informações de rotulagem quando da compra dos alimentos, 415 pessoas responderam conferir apenas algumas vezes; 257 pessoas, que conferem apenas a validade; 171 pessoas responderam que não conferem, apenas observam o preço; 224 pessoas sempre conferem as informações de rotulagem.

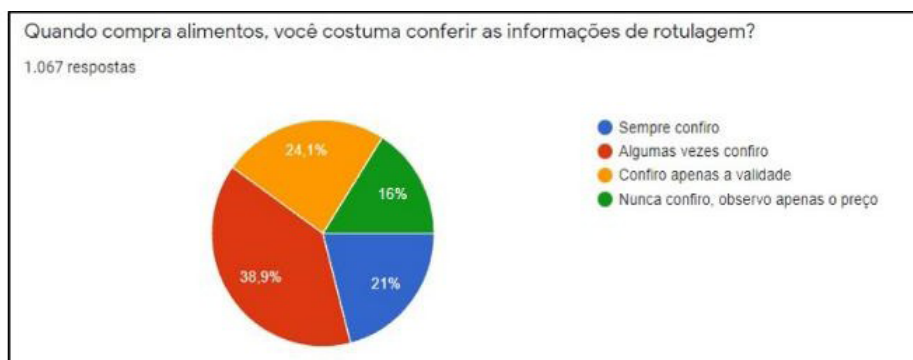


Gráfico 15

Quando questionadas sobre a organização da geladeira, 371 pessoas responderam que colocam os alimentos mais usuais em suas regiões corretas e o restante onde cabe; 350 que colocam seus alimentos de forma desorganizada, baseando-se onde cabe; e 346 ordenam os alimentos com base nas regiões corretas da geladeira.

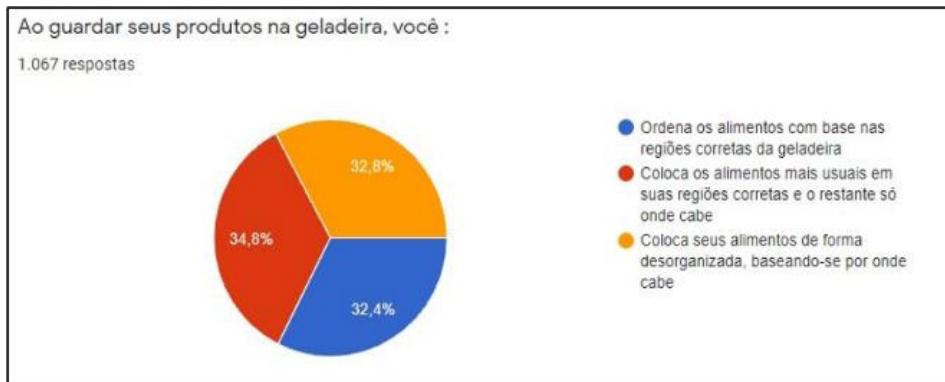


Gráfico 16

A Organização para Alimentação e Agricultura (FAO) lidera esforços mundiais para erradicar a fome no mundo e no Brasil, especificamente, vem desenvolvendo programas que têm como prioridade a segurança alimentar, tendo como diretriz o direito à alimentação adequada e saudável de forma permanente e sustentável e se articula para atingir os objetivos, como o fez com a construção da Política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil. (FAO, 2021).⁷

Entretanto, os dados levantados com a pesquisa mostram que 56, 2% dos entrevistados reconhecem que a qualidade de sua alimentação está classificada entre regular e muito ruim, mesmo apenas 19, 8% desses entrevistados declarando que houve preocupação de faltar alimento em sua casa nos últimos três meses.

Tal posicionamento pode indicar tanto insegurança alimentar quanto o desconhecimento sobre o que de fato é uma alimentação saudável, visto que 57, 7% dos entrevistados acreditam que se alimentar corretamente aumentaria de forma significativa suas despesas.

A pesquisa também nos apresenta um dado significativo quanto à alimentação inadequada por questões econômicas, o que reafirma o quadro de insegurança alimentar enfrentado por 33, 4% dos entrevistados.

Quanto ao consumo das partes dos alimentos como cascas, talos, folhas e sementes, apesar de o número de entrevistados que não apresentam aversão ao consumo destas ser de 74, 4%, apenas 63, 4% as consomem e apenas 11, 4% fazem o uso integral dos alimentos.

Chama a atenção o fato de que 84, 2% dos entrevistados comprem seus alimentos em supermercados, nos quais as embalagens já eliminam algumas das partes que poderiam ser aproveitadas. Ou seja, o desperdício tem início antes mesmo da chegada do alimento ao consumidor.

E dos alimentos mais consumidos, temos 47, 2% em tubérculos, o que aponta o

consumo de frutas, verduras e legumes abaixo das necessidades de consumo diárias de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, principalmente quando levados em consideração os hábitos alimentares da população do Estado de São Paulo nas suas mais diversas regiões.

Outros dois fatores importantes são quanto à rotulagem e a organização de geladeira: apenas 21% dos entrevistados conferem as informações de rotulagem dos alimentos comprados e 32,4% ordena os alimentos com base nas regiões corretas da geladeira. A ausência de tais procedimentos pode levar à perda de alimentos, bem como colocar em risco a saúde de quem os consome sem observar a validade, o estado de conservação ou ainda a relação dos ingredientes no caso de haver alguma restrição alimentar.

5 | CONCLUSÕES

Mais da metade das pessoas entrevistadas se alimentam inadequadamente por desconhecerem as informações corretas sobre alimentação saudável e o que podem consumir para tê-la sem que haja aumento significativo em suas despesas, o que leva ao descarte de partes importantes dos alimentos, as quais poderiam ser aproveitadas para a produção de alimentos saborosos e ricos em nutrientes, o que ajudaria inclusive a parcela da população que se encontra em risco de insegurança alimentar ou mesmo que já estão em seus variados níveis (leve, moderado ou grave) a se manterem adequadamente nutridos no cenário de dificuldades agravado nos dias atuais em função da instabilidade econômica e social atravessada pelo país.

É necessário que as políticas públicas sejam de fato implantadas e divulgadas, bem como as famílias em geral sejam orientadas sobre a importância de como evitar o desperdício desde a compra dos alimentos, incluindo todas as partes deles, bem como da leitura e compreensão da rotulagem e também do armazenamento em geladeira, armários e despensas.

REFERÊNCIAS

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. , 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. Disponível em https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acessado em 13 de novembro de 2021.

Brasil. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **Programas em Brasil**. 2021. Disponível em <https://www.fao.org/brasil/programas-e-projetos/pt/>. Acessado em 14 de novembro de 2021.

Embrapa. **Redução do Desperdício de Alimentos**. Disponível em <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1076607/reducao-do-desperdicio-de-alimentos>. Acessado em 05 de novembro de 2021.

Embrapa. 2017. **União Europeia e Brasil discutem desperdício de alimentos**. Disponível em <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/26129117/uniao-europeia-e-brasil-discutem-desperdicio-de-alimentos>. Acessado em 05 de novembro de 2021.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2021. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all**. Rome, FAO. Disponível em <https://doi.org/10.4060/cb4474en>. Acessado em 27 de outubro de 2021.

PEIXOTO, M. ; PINTO, HS. 2016. **Desperdício de alimentos: questões socioambientais, atenuantes e regulatórias**. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas / CONLEG / Senado, fevereiro / 2016 (Boletim Legislativo n. ° 41, de 2016). Disponível em <https://www.senado.leg.br/estudos>. Acessado em 05 de novembro de 2021.

PEIXOTO, M. **Perdas e desperdício de alimentos: panorama internacional e proposições legislativas no Brasil**. In: ZARO, M. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. Caxias do Sul, RS: Educus, 2018. Cap. 7, páginas 134 – 166. Disponível em <https://www.uces.br/educs/livro/desperdicio-de-alimentos-velhos-habios-novos-desafios>. Acessado em 26 de outubro de 2021.

United Nations Environment Programme (2021). **Food Waste Index Report 2021**. Naoribi. Disponível em <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>. Acessado em 02 de novembro de 2021.

A

- Ácido peracético 100, 101, 104, 107, 108
Agência Nacional de Vigilância Sanitária 63, 71, 97, 98
Agricultura 12, 13, 24, 25, 30, 71, 97
Agrotóxicos 23, 25, 26, 28
Alimentação escolar 23, 25, 26, 28, 29
Análise sensorial 74
Ansiedade 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 43, 44, 45, 46, 48, 49, 51
Aproveitamento integral dos alimentos 1, 2
Artes Marciais 33
Atividade física 34, 35, 46, 52
Azeite de oliva 89, 90, 91, 92, 94, 95, 96, 97, 98, 99

C

- Cloramina 100, 101, 107, 108, 109
Cloro 100, 101, 102, 103, 104, 108
Codex Alimentarius 90, 98
Coprodutos 63, 64, 65
Culinária baiana 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

D

- Despolpamento 65
Dietoterapia 16, 17

E

- Educação alimentar e nutricional 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 45
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária 64
Enriquecimento nutricional 64
Exercício físico 40, 42, 43

G

- Grão-de-bico 85, 86

H

- Hambúrguer 73, 74, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 83, 84, 85, 86
Hipoclorito 65, 101, 102, 104
Horta 23, 24, 25, 26, 28, 30, 31

I

Informação nutricional 81, 90, 95, 96, 99

Insegurança alimentar 1, 2, 3, 4, 12, 13, 27

L

Legislação sanitária 90

N

Nutrição 15, 21, 22, 23, 30, 31, 41, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 53, 58, 59, 70, 99, 100, 103, 111

Nutrição esportiva 43, 44, 45, 46, 47, 111

O

Obesidade 15, 16, 17, 20

P

Programa Nacional da Alimentação Escolar 28

Proteína animal 74, 75

R

Resíduos tropicais 65

Rotulagem 2, 3, 11, 13, 87, 88, 89, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99

S

Sanitização 65, 101, 103

Saúde 13, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 41, 44, 45, 46, 47, 53, 55, 59, 64, 71, 88, 90, 94, 97, 98, 101, 103, 108, 111

Sono 32, 33, 34, 35, 36, 38, 40, 43, 44, 46, 47, 51, 56

Sorvete 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72

 www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br
 @atenaeditora
 www.facebook.com/atenaeditora.com.br

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

3


Ano 2023

 www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br
 @atenaeditora
 www.facebook.com/atenaeditora.com.br

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

3


Ano 2023