

# ESCOLHAS ALIMENTARES NO SETOR DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS EM SUPERMERCADO: ESTUDO PILOTO DE UMA AMOSTRA DE CONSUMIDORES EM FLORIANÓPOLIS/SC

Congresso Brasileiro On-line de Comportamento Alimentar, Alimentação e Saúde, 3ª edição, de 26/04/2021 a 29/04/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-99-0

MEDEIROS; Kharla Janinny Medeiros<sup>1</sup>, LONGO; Giana Zarbato Longo<sup>2</sup>, DEAN; Moira<sup>3</sup>, FIATES; Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates<sup>4</sup>

## RESUMO

**Introdução:** Escolha alimentar é o processo onde os indivíduos consideram e selecionam alimentos e bebidas, baseado em reflexões conscientes, subconscientes, automáticas e habituais. As indústrias de alimentos atentas aos movimentos do mercado e tendências como saudabilidade e bem estar, têm desenvolvido produtos com esse apelo, os quais são disponibilizados em corredores específicos em supermercados e sinalizados como “alimentos saudáveis”. O Guia Alimentar para a População Brasileira preconiza que para uma alimentação saudável, alimentos in natura e minimamente processados devem compor a base da alimentação, limitando o consumo de processados e evitando a ingestão de ultraprocessados. **Objetivos:** classificar conforme o grau de processamentos os alimentos escolhidos no setor de “alimentos saudáveis” em supermercado de uma amostra de consumidores de Florianópolis/SC em supermercado. **Método:** o projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC, parecer N° 4.461.645 de 14/12/2020. Trata-se de um estudo piloto (amostra de conveniência) com consumidores adultos (N=5). Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) antes da coleta de dados sociodemográficos (sexo, idade, escolaridade, profissão, renda, raça/cor, renda mensal); dados antropométricos (peso e estatura autorreferidos) para o cálculo do Índice de Massa Corporal e classificação conforme OMS (2007); informações gerais de saúde (presença de alergia/intolerância alimentar e doenças) e hábito de fazer compras em supermercado sendo coletados sob a forma de questionário on-line enviado ao participante após assinatura do TCLE. Em um segundo momento, presencialmente, foi solicitado aos participantes, que realizassem uma caminhada fotográfica no setor de alimentos saudáveis em um supermercado em Florianópolis/SC onde deveriam escolher no mínimo três produtos, registrar por fotos com seu aparelho de telefone celular e enviar ao pesquisador para posterior classificação conforme o grau de processamento NOVA (Monteiro et al., 2016) com o auxílio de um fluxograma decisório (BOTELHO et al., 2019) em in natura ou minimamente processados (AIN/AMP); ingredientes culinários processados (ICP); processados (AP) e ultraprocessados (AUP). Os dados foram apresentados em frequência absoluta e percentual. **Resultados:** Três dos cinco participantes eram do sexo masculino, idade  $\leq 44$  anos (n=4); quatro com ensino superior completo; funcionários de empresa particular e pertencentes à classe C e todos da raça branca. Em relação à presença de doença, alergias e/ou intolerâncias foi referido obesidade, alergia à proteína animal e intolerância à lactose. Sobrepeso e obesidade estiverem presentes em quatro indivíduos em igual proporção entre os sexos. Todos os indivíduos referiram ter o hábito de fazer compras em supermercado. Os cinco participantes escolheram um total de 19 produtos, entre eles alimentos integrais (granola, barra de cereais, aveia, cookies integrais); biscoitos doces, adoçantes, alimentos diet; sem glúten; azeite de oliva, sal, açúcar mascavo, castanhas e barra de proteína. A classificação dos produtos com base na lista de ingredientes identificou que (68,4%) eram AUP. **Considerações finais:** os resultados são preocupantes pois alimentos disponíveis em um setor denominado “saudável” podem estar confundindo as escolhas

<sup>1</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós Graduação em Nutrição, kharlamedeiros.doutorado@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós Graduação em Nutrição, giana.zarbato@gmail.com

<sup>3</sup> Queen's University Belfast, Institute for Global Food Security, School of Biological Sciences, moira.dean@qub.ac.uk

<sup>4</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós Graduação em Nutrição, giovanna.fiates@ufsc.br

alimentares de consumidores e comprometer seu estado de saúde. **Eixo temático:**  
Ambiente alimentar e comportamento alimentar

**PALAVRAS-CHAVE:** escolhas alimentares; grau de processamento; supermercado

<sup>1</sup> Universidade Federal de Santa Catarina , Programa de Pós Graduação em Nutrição , kharlamedeiros.doutorado@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós Graduação em Nutrição, giana.zarbato@gmail.com

<sup>3</sup> Queen's University Belfast, Institute for Global Food Security, School of Biological Sciences, moira.dean@qub.ac.uk

<sup>4</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós Graduação em Nutrição, giovanna.fiates@ufsc.br