



**UNIVERSIDADE PARANAENSE – UNIPAR
UNIDADE DE FRANCISCO BELTRÃO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**



EDUARDA GABRIELA CEMIN

**ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR
PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE
SAUDADE DO IGUAÇU, PARANÁ**

**FRANCISCO BELTRÃO
2022**

EDUARDA GABRIELA CEMIN

**ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR
PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE
SAUDADE DO IGUAÇU, PARANÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Banca Examinadora do Curso de Graduação em Nutrição - Universidade Paranaense - Unidade Universitária de Francisco Beltrão, como exigência parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutricionista.

Orientação: Prof^ª. Ma. Mirian Cozer

**Francisco Beltrão
2022**

EDUARDA GABRIELA CEMIN

**ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR
PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE
SAUDADE DO IGUAÇU, PARANÁ**

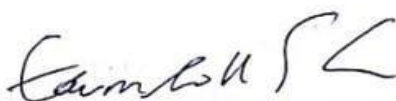
Trabalho de conclusão para a aprovação como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, da Universidade Paranaense – UNIPAR, pela seguinte banca examinadora:



Orientadora

Ma. Mirian Cozer

Universidade Paranaense – UNIPAR



Me. Eduardo Szpak

Universidade Paranaense – UNIPAR



Esp. Ediane Pissaia

Universidade Paranaense – UNIPAR

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por ter chegado até aqui;

Agradeço aos meus pais, Pedro e Marinéia, por terem me proporcionado concluir a graduação;

Agradeço a minha irmã, Izadora, por ter sido uma razão para seguir;

Agradeço ao meu noivo Luan, que esteve comigo em todas as horas;

Agradeço as minhas amigas, Aline S., Aline N., Emanuelli, Gabrielly, Keila, Vaneza e Priscila, por terem compartilhado essa jornada acadêmica ao meu lado;

Agradeço a minha orientadora Ma. Mirian Cozer, pela sua dedicação e disposição;

Agradeço a nossa coordenadora do curso Dra. Indiomara Baratto, por sua disposição e auxílio de sempre;

Agradeço a Universidade Paranaense – UNIPAR e todo o seu corpo docente que sempre demonstrou estar comprometido com a qualidade e excelência do ensino;

Por fim, agradeço a todas as pessoas que me ajudaram de forma direta ou indiretamente a concluir este trabalho e por fazerem parte da minha formação.

ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SAUDADE DO IGUAÇU- PARANÁ

Resumo: Os alimentos ultraprocessados são aqueles com formulações industriais elaboradas a partir de substâncias derivadas dos alimentos ou sintetizadas de outras fontes orgânicas. Nas formas atuais, são invenções resultantes da ciência e tecnologia de alimentos, ou ainda, sintetizados em laboratório (corantes, aromatizantes, realçantes de sabor). A maioria deles contém uma pequena parte, ou nenhuma, de alimentos inteiros. Assim, vários deles vêm prontos para consumir ou esquentar e, portanto, requerem pouco ou nenhum preparo culinário. O objetivo do presente trabalho foi analisar o consumo de alimentos ultraprocessados por professores de três escolas da rede municipal de ensino do município de Saudade do Iguaçu, Paraná. Foi aplicado um questionário com questões de múltipla escolha, objetivando traçar o perfil social, demográfico e alimentar dos participantes da pesquisa. O consumo alimentar foi avaliado a partir de um questionário de frequência alimentar adaptado para o presente estudo e por uma análise de recordatório alimentar mediante um relato das últimas 24 horas de consumo alimentar. Verificou-se um baixo consumo de frutas, leite e derivados, água e leguminosas. Em linhas gerais, os hábitos alimentares observados neste estudo parecem seguir o padrão alimentar que vem sendo delineado pela série histórica de Pesquisas de Orçamento Familiar Brasileiras, ou seja, um insuficiente consumo de frutas e hortaliças, aumento do consumo de alimentos processados e industrializados e redução do consumo de alimentos básicos tradicionais, como o arroz e o feijão. Com os resultados obtidos verifica-se que os professores apresentam irregularidades em seus hábitos alimentares, como, por exemplo, o consumo frequente de alguns alimentos processados e ultraprocessados, e um consumo atípico de alimentos *in natura* e minimamente processados, em virtude da falta de conhecimento ou da falta de tempo derivada da jornada de trabalho prolongada.

Palavras chave: Alimentos. Professores. Hábitos Alimentares. Ultraprocessados.

ANALYSIS OF THE CONSUMPTION OF ULTRA-PROCESSED FOODS BY TEACHERS OF THE MUNICIPAL NETWORK OF SAUDADE DO IGUAÇU-PR

Abstract: Ultra-processed foods are those with industrial formulations made from substances derived from food or synthesized from other organic sources, and in current forms, are inventions of food science and technology, or synthesized in the laboratory (colorants, flavorings, food enhancers, flavor), which in most of these products contain little, if any, of whole foods, so many of them come ready-to-eat or heat up and therefore require little or no cooking. The objective of the present study was to analyze the consumption of ultra-processed foods by teachers from three schools in the municipal education network of Saudade do Iguaçu - PR. A questionnaire with multiple choice questions was applied, aiming to trace the social, demographic and food profile of the research participants. Food consumption was assessed using a food frequency questionnaire adapted for the present study and a food recall

analysis based on a report of the last 24 hours of food consumption. When analyzing the results found, there was a low consumption of fruits, milk and derivatives, water and legumes. In general terms, the eating habits observed in this study seem to follow the dietary pattern that has been outlined by the historical series of Brazilian Family Budget Surveys, that is, an insufficient consumption of fruits and vegetables, an increase in the consumption of processed and industrialized foods and a reduction in consumption of traditional staple foods such as rice and beans. With the results obtained, it is verified that teachers have irregularities in their eating habits, such as the frequent consumption of some processed and ultra-processed foods, and an atypical consumption of in natura and minimally processed foods, due to lack of knowledge or lack of time due to long working hours.

Keywords: Food. Teachers. Eating Habits. Ultraprocessed.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 MATERIAL E MÉTODOS	9
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO	10
4 CONCLUSÃO	24
REFERÊNCIAS	25
ANEXO 1	28
ANEXO 2	32
ANEXO 3	33
ANEXO 4	38
ANEXO 5	39
ANEXO 6	45

1 INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas os padrões alimentares se modificaram, pois o consumo de alimentos *in natura* foi diminuindo e, dando lugar à produção e maior demanda de alimentos ultraprocessados, conhecidos pela facilidade de preparo e ingestão, praticidade, alta palatabilidade, baixo custo e fácil armazenamento. Esses produtos, totalmente modificados pela indústria, apresentam baixo teor de vitaminas, minerais e fibras, deixando de ser essenciais para uma alimentação saudável (BRASIL, 2014).

Os alimentos ultraprocessados são aqueles com formulações industriais elaboradas a partir de substâncias derivadas dos alimentos ou sintetizadas de outras fontes orgânicas (como óleos, gorduras, açúcar, amido modificado). Nas formas atuais, são resultantes de invenções da ciência e tecnologia de alimentos, industrializados modernos, ou ainda, sintetizados em laboratório (corantes, aromatizantes, realçantes de sabor). A maioria desses produtos contém uma pequena parte, ou nada, de alimentos inteiros, vêm prontos para ingerir ou aquecer e, portanto, requerem pouco ou nenhum preparo culinário (BRASIL, 2018).

O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda o consumo prioritário de alimentos *in natura*, à medida que são obtidos diretamente de plantas e animais. O documento ainda orienta evitar alimentos ultraprocessados, uma vez que são excessivamente calóricos e possuem uma composição nutricional desbalanceada, geralmente pelo alto índice de açúcar, sódio e aditivos de manipulação exclusivamente industrial (BRASIL, 2014). A Organização Mundial da Saúde (OMS) enfatiza a importância sobre a redução de alimentos com alto teor de sódio, gorduras saturadas, gorduras *trans*, carboidratos refinados e pobres em nutrientes. Isso porque atualmente há um consumo excessivo de alimentos com baixa nutrição, uma vez que são explorados pelo comércio e pela indústria alimentícia, consistindo de produtos mais duráveis e atrativos; além disso, apresentam uma ampla vantagem quando comparados aos alimentos *in natura* no contexto cotidiano e na agitação da vida moderna, principalmente pela diminuição de tempo de preparo (BRASIL, 2018).

De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017/2018, 17,5% das despesas de consumo realizadas pelas famílias brasileiras são referentes à alimentação; cerca de metade das calorias totais disponíveis para consumo nos domicílios brasileiros provém de alimentos *in natura* ou minimamente processados, mas a cada ano esses alimentos têm perdido espaço para alimentos processados e, sobretudo, para os ultraprocessados.

Apesar da participação dos alimentos processados na disponibilidade domiciliar ter aumentado ao longo do tempo, observa-se desaceleração dessa tendência, o que poderia ser

resultado de políticas públicas implementadas no período mais recente, com destaque para ações fundamentadas no Guia Alimentar para a População Brasileira (IBGE, 2018).

O ambiente escolar, visto pela dimensão organizacional, se constitui como espaço promotor de saúde não apenas voltado a práticas formativas do discente, mas como lugar oportuno para ação e promoção de ambientes de trabalho saudáveis, ou seja, centradas nos professores e profissionais atuantes no espaço escolar. Contudo, diante dessa realidade, há premente necessidade de compreender o campo da saúde do trabalhador, relacionado ao trabalho do professor, como contributo na produção de melhorias que favoreçam a sua qualidade de vida (LANDIM, 2021).

Diante disso, o corpo docente, caracteristicamente assoberbado com a jornada diária, muitas vezes deixa de lado a preocupação com a própria alimentação e saúde, aumentando assim os fatores de risco para as Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT). Em paralelo observa-se sua crescente necessidade de se alimentarem fora de casa, o que pode refletir no consumo alimentar devido ao fato de que grande parte de sua rotina diária ocorre dentro do espaço escolar, ficando inviável se ausentar para realizar suas refeições (SILVA *et al.*, 2019).

Sendo assim, justifica-se a importância de se analisar o consumo de alimentos ultraprocessados por professores da rede municipal de ensino, a fim de conhecer seu padrão de consumo alimentar, verificar suas práticas alimentares e também proferir sobre a prevenção e controle de DCNT visando a uma vida mais saudável, visto que se observa um aumento excessivo no consumo de alimentos ultraprocessados.

Analisar este problema nos professores pode ser uma maneira de diminuir o consumo de alimentos ultraprocessados, prevenir o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, melhorar a qualidade de vida do professor mostrando a relevância de um estreitamento das relações sobre uma alimentação adequada e saudável e desencadear mais estudos na área. Diante disso, o presente trabalho teve o objetivo de analisar o consumo de alimentos ultraprocessados por professores da rede municipal de ensino de Saudade do Iguacu, Paraná.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Esta é uma pesquisa de campo, descritiva, com análise quali-quantitativa, cuja amostra incluiu 26 professores atuantes das escolas municipais da área urbana do município de Saudade do Iguacu, que estão localizadas na Região Sudoeste do Paraná, Brasil. O público alvo incluiu professores que atuam nas escolas municipais do município, do Maternal até o Ensino Fundamental, de ambos os sexos, sem distinção de idade ou cor.

A seleção desses professores foi realizada por meio de uma lista de professores que a Secretaria de Educação forneceu, e por contato com o diretor responsável de cada escola. Participaram deste estudo os professores que concordaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (ANEXO 1). Foram excluídos desta pesquisa os professores que não atuavam nas escolas do município, além dos que não tinham formação e os que se recusaram a assinar o TCLE.

O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos pela Plataforma Brasil (ANEXO 2) e aprovado. O Secretário de Educação autorizou, pela assinatura de um termo (ANEXO 3), o contato com os professores e a visitação ao local de trabalho deles para a coleta dos dados.

A coleta de dados foi realizada nas escolas. Cada professor foi abordado formalmente e convidado a participar da pesquisa de forma espontânea, e no momento de cada entrevista foi reforçado que os dados referentes ao anonimato e confidencialidade das informações seriam preservados, sendo que todas as informações obtidas seriam utilizadas somente como fonte de conhecimento da pesquisa científica.

Aqueles professores que aceitaram participar da pesquisa, após assinarem o TCLE, inicialmente responderam um questionário para a coleta de dados pessoais, história clínica e avaliação da dieta habitual; as questões eram de múltipla escolha, baseadas no Vigitel 2021 e no Guia Alimentar para a População Brasileira, 2ª edição (2014) (ANEXO 5). Considerando que até o presente momento não há um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) validado pela literatura, o presente instrumento para coleta de dados foi adaptado e construído para o presente estudo. Também foi avaliado o consumo alimentar dos professores aplicando outro questionário elaborado conforme os critérios de Cavalcante (2004), que requisitava informações detalhadas sobre o consumo de alimentos mediante um relato das últimas 24 horas (ANEXO 6).

A fim de analisar os dados pessoais e história clínica foram utilizados os métodos de médias e desvio padrão, já para a avaliação da dieta habitual foi utilizado o *software excel* 2010, onde foram criadas tabelas e gráficos para a melhor apresentação dos resultados obtidos nessa pesquisa.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram do presente estudo 26 professores atuantes nas escolas da rede municipal de ensino de Saudade do Iguaçu, Paraná. Desses, 78% (N=22) eram do sexo feminino e 22%

(N=4) do masculino. A idade média dos entrevistados foi de 40 anos ($\pm 10,89$). A Tabela 1 apresenta a distribuição dos grupos etários segundo o sexo.

Tabela 1. Distribuição dos professores da rede municipal segundo faixa etária e sexo. Saudade do Iguaçu, Paraná. 2022.

Idade (anos)	Homens		Mulheres	
	N	%	N	%
< 30	0	***	5	17,3
30 - 39	2	80,0	5	17,3
40 - 49	1	10,0	9	35,4
50 - 59	0	***	2	20,0
> 60	1	10,0	1	10,0
Total	4	100	22	100

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2022.

Na sequência, para fins específicos desta investigação, a Tabela 2 apresenta os resultados obtidos a partir do questionário aplicado com o objetivo de averiguar o perfil dos professores atuantes na rede municipal de ensino. Constatou-se a ocorrência e tendência de ocorrências de DCNT neste público a partir da verificação de hábitos como tabagismo, etilismo e exercícios físicos.

Tabela 2. Perfil dos professores da rede municipal de ensino de Saudade do Iguaçu, Paraná. 2022.

	Frequência relativa (%)	Frequência absoluta (n=)
Tabagista?	Não: 100	Não: n= 26
	Sim: 0	Sim: n= 0
Etilista?	Não: 99	Não: n= 25
	Sim: 1,2	Sim: n=1
Atividade física regular?	Não: 58	Não: n=14
	Sim: 42	Sim: n=12
Antecedentes familiares?	Hipertensão: 25,4	Hipertensão: n=6
	Diabetes <i>mellitus</i> : 10,6	Diabetes <i>mellitus</i> : n=3
	Câncer: 10,6	Câncer: n=3
	Doenças cardiovasculares: 20,6	Doenças cardiovasculares: n=4
	Doenças respiratórias: 5,8	Doenças respiratórias: n=2
	Obesidade: 10,	Obesidade: n=3
	Osteoporose: 10,6	Osteoporose: n=3
	Nenhum: 5,8	Nenhum: n=2
Total: 100	Total: n=26	

Antecedentes pessoais?	Hipertensão: 2,5	Hipertensão: n=2
	Diabetes <i>mellitus</i> : 1,2	Diabetes <i>mellitus</i> : n=1
	Câncer: 1,2	Câncer: n=1
	Doenças cardiovasculares: 2,5	Doenças cardiovasculares: n=2
	Doenças respiratórias: 1,2	Doenças respiratórias: n=1
	Obesidade: 2,5	Obesidade: n=2
	Osteoporose: 1,2	Osteoporose: n=1
	Nenhum: 87,7	Nenhum: n=16
	Total: 100	Total: n=26
Estado civil?	Casado: 65	Casado: n=12
	Solteiro: 26	Solteiro: n=10
	Divorciado: 7	Divorciado: n=2
	Viúvo: 2	Viúvo: n=2

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2022.

Assim sendo, 100% (n=26) dos entrevistados relataram não serem tabagistas e 99% (n=25) evidenciaram não serem etilistas. Enquanto que, 58% (n=14) dos participantes revelaram não praticar atividade física regular. Em relação aos resultados correlacionados ao fato de ser ou não ser etilista e tabagista, este grupo mostrou-se consciente dos males desses vícios pelos resultados apresentados na pesquisa. Porém, quanto ao ato de praticar atividade física de forma regular, os dados são preocupantes, pois, 58% deste grupo de professores admitiram não praticar atividade física regularmente. Conforme explica Oliveira *et al.* (2021), o ato de não praticar atividade física diariamente contribui consideravelmente para a incidência de patologias e atenua a pré-disposição para DCNT nos indivíduos.

Em um estudo realizado por Lima (2019), com o objetivo de analisar a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, consumo de alimentos ultraprocessados, álcool e tabaco, em Rio Branco, no Acre, foi observado que dos 3.037 indivíduos avaliados 5% (n=151) relataram ser tabagistas e 8% (n=242) revelaram ser etilistas, em ambos os gêneros, considerando-se resultados dissemelhantes ao do presente estudo. Neste caso, embora que o número de indivíduos estudado por Lima (2019) tenha sido com maior alcance comparado ao número de indivíduos deste estudo, percebe-se que há uma prevalência relevante quanto ao consumo do álcool e do tabaco na região de Rio Branco.

Conforme explicam Silva *et al.* (2019), a baixa renda e a ausência de estudo superior implicam diretamente nos hábitos alimentares do ser humano. Isso ocorre porque a falta de conhecimento referente à qualidade nutricional dos alimentos induz o indivíduo a utilizar produtos que, na maioria das vezes, não são saudáveis. Rodrigues *et al.* (2019)

complementam relatando que um dos fatores envolvidos no consumo exagerado de alimentos ultraprocessados envolve a ausência de leitura dos rótulos das embalagens – as quais quase sempre são em nomes técnicos e possuem termos desconhecidos pelos brasileiros - favorecendo a jogada das indústrias alimentícias em mascarar ingredientes que não são saudáveis. Assim, Nogueira *et al.* (2021) acrescentam que outro fator que se encontra diretamente ligado ao crescente aumento de consumo de alimentos ultraprocessados é a penetração de novas indústrias alimentícias que fornecem aos mercados produtos de baixa qualidade nutricional, com preços relativamente baixos, facilitando a sua compra e o consumo final. Portanto, a união da falta de conhecimento com a baixa renda promove o uso desenfreado de alimentos ultraprocessados, que indiretamente acabam promovendo a incidência de DCNT.

Ao visualizar os antecedentes familiares do grupo estudado, foi possível observar resultados expressivos, enquanto que 25,4% (n=6) dos participantes relataram hipertensão, 10,6% (n=3) relataram diabetes *mellitus* e 5,8% (n=2) revelaram não ter nenhum antecedente familiar relacionado à DCNT. Esses resultados geram uma séria preocupação, pois, levando em consideração a idade e a predisposição genética existente para DCNT observada neste grupo, ressalta-se que estes indivíduos precisam urgentemente agregar, em sua rotina, hábitos alimentares adequados associados a atividades físicas que correspondam ao ato de evitar gatilhos que desencadeiam casos de DCNT. Conforme estudo realizado por Gabe e Jaime (2022), os principais gatilhos que estimulam o desenvolvimento de DCNT no ser humano incluem a exposição do seu próprio corpo de forma agressiva a um estilo de vida incompatível com as suas reais necessidades, como o envolvimento com alimentação inadequada, consumo de drogas, tabagismo, etilismo e sedentarismo.

Já ao visualizar o histórico de doenças de cada participante, 2,5% (n=2) apresentaram hipertensão, 1,2% (n=1) relatou *diabetes mellitus* e 87,7% (n=16) revelaram não ter nenhum antecedente pessoal. Assim, apesar de que somente três participantes deste estudo apresentaram caso de DCNT, ressalta-se uma preocupação com o futuro destes indivíduos e com a frequência em que os mesmos realizam exames laboratoriais, pois, a evolução da DCNT, conforme explicam Lima, Martins e Ramalho (2022), está relacionada com cerca de 70% dos casos de mortes no mundo. O ato de não realizar acompanhamento médico e de não realizar uma alimentação balanceada diariamente pode causar sérios agravos dessa classe de doenças, desencadeando novas patologias (BRASIL, 2014).

Conforme indica o estudo de Figueiredo e Recine (2021), a saúde dos indivíduos adultos no Brasil aponta que 39,2% possuem hipertensão, 15,9% possuem diabetes e 60,3% encontram-se em estágio de obesidade. Os mesmos autores explicam também que essa

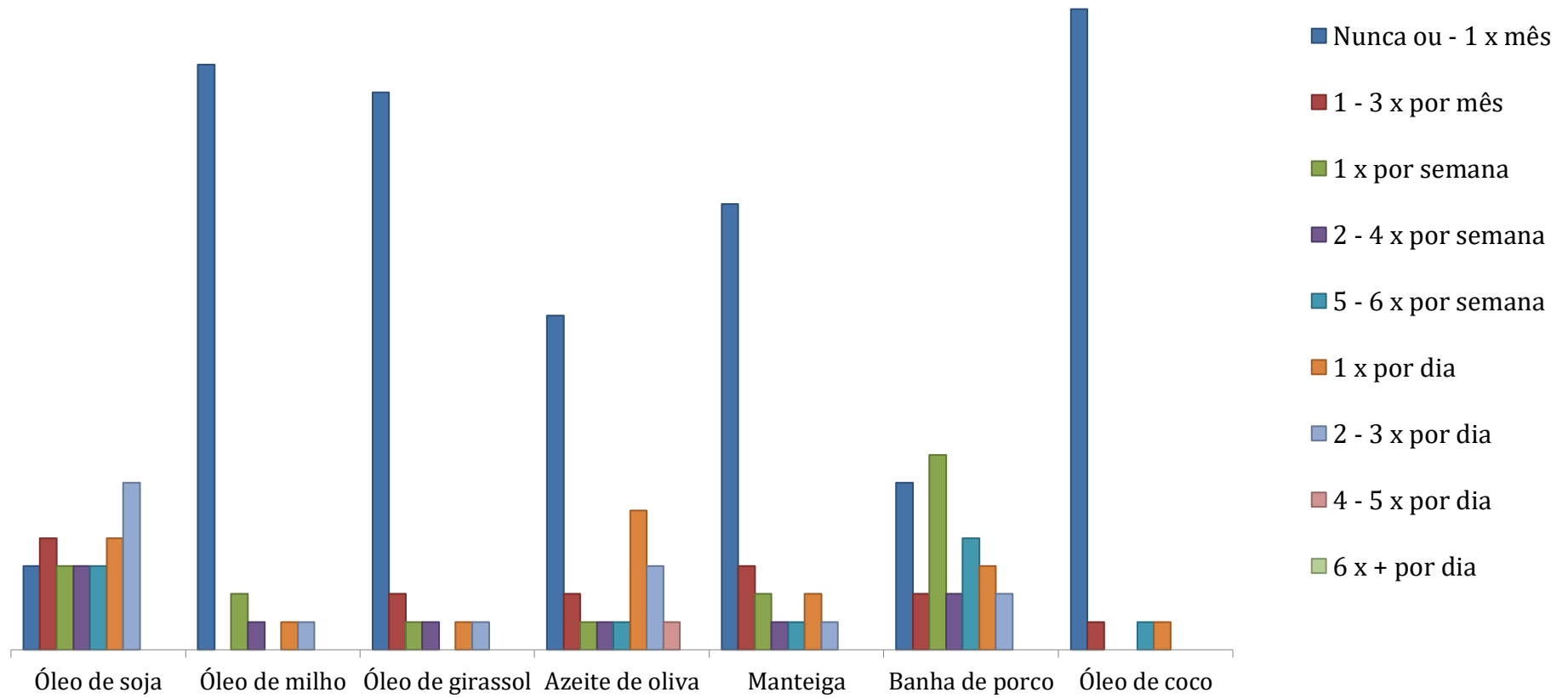
prevalência de DCNT em indivíduos adultos deve-se especialmente ao gradativo consumo de alimentos calóricos, de baixo valor nutricional - como biscoitos, salgadinhos e refrigerantes - alimentos esses que são ultraprocessados e que possuem uma composição nutricional desbalanceada, não sendo capazes de suprir as necessidades do organismo. Assim, fortalece-se a idéia de que quando um indivíduo é exposto a fatores de risco condicionantes e determinantes aumentam ainda mais a probabilidade de desenvolverem DCNT ao longo da vida (NOGUEIRA, 2021).

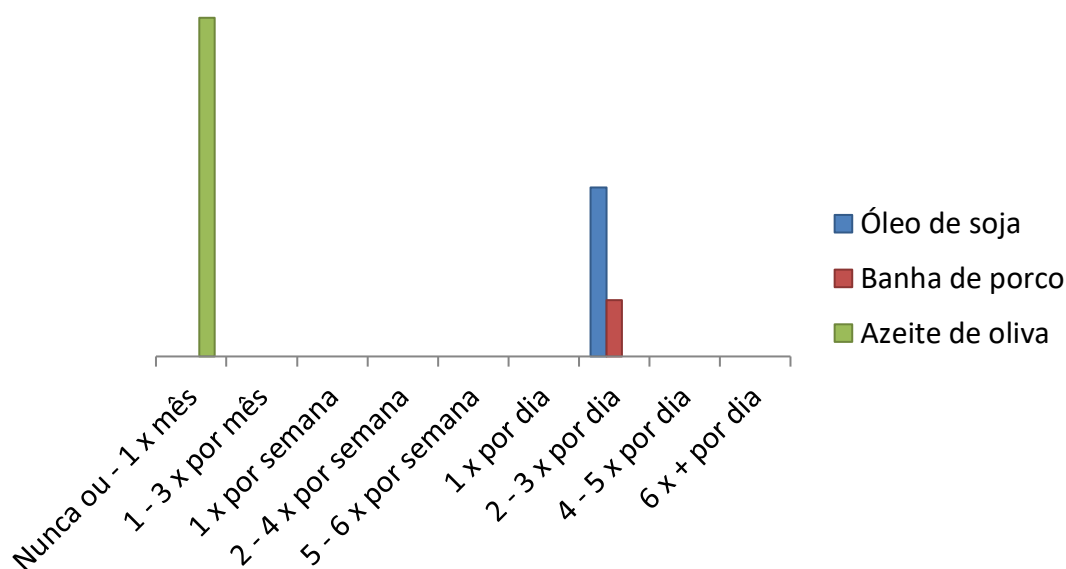
No que se refere à abordagem nutricional, que buscou analisar os hábitos de consumo alimentar dos professores, pode-se observar que no primeiro grupo (óleos e gorduras) do Questionário de Frequência Alimentar (QFA) (Figura 1), o consumo de óleo de soja - que se caracteriza como um produto ultraprocessados - é de duas a três vezes ao dia e teve uma frequência de 23,08%. Já o consumo de banha de porco que está entre a categoria dos alimentos minimamente processados, foi de 7,69%, com uso de duas a três vezes ao dia. Por outro lado, o consumo de azeite de oliva que, conforme explica Heriques *et al.* (2021), além de propriedades antioxidantes proporciona vários benefícios à saúde, representou um baixo consumo pela população estudada, sendo consumido quase nunca ou uma vez no mês por 46,15% do grupo.

Conforme estudo elaborado por Silva (2018), o óleo de soja é considerado um produto ultraprocessado, que passa por uma complexa reação ao ser produzido (processos de oxidação térmica, modificações físicas, químicas, nutricionais e polimerização), sendo que, ao chegar ao consumidor final não apresenta as suas qualidades funcionais e nutricionais, ou seja, não proporciona os benefícios esperados. Já a banha de porco dispõe de um modo de produção minimamente processado, sem adição de produtos artificiais e conservantes. Portanto, comparando ambos os produtos, o uso do óleo de soja destacou-se ser o preferido neste grupo, e evidencia, desta forma, que o grupo de indivíduos estudado encontra-se expondo sua saúde a um produto que não garante grandes qualidades funcionais e nutricionais.

Romeiro *et al.* (2020) justificam que, embora o óleo de soja não seja de alto valor nutricional para o ser humano, ainda é um dos produtos mais baratos das prateleiras do supermercado, tornando-se acessível diante da crise econômica vivenciada no Brasil. Porém, os mesmos autores salientam que por ser um produto que pode ser estocado por um longo tempo e por ter um baixo custo, pode ser utilizado com moderação e apropriadamente combinado com alimentos *in natura* ou minimamente processados, permitindo, assim, a criação de preparações culinárias variadas, saborosas e ainda nutricionalmente balanceadas (BRASIL, 2014).

Figura 1: Questionário de Frequência Alimentar (óleos e gorduras).





Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

Ao observar o segundo grupo (ingredientes culinários – sal e açúcar) do QFA, o consumo de sal pela população estudada foi elevado; o sal de cozinha refinado e o sal grosso obtiveram 15,38% de consumo, ambos os alimentos com frequência de duas a três vezes ao dia (Figura 2).

Em um estudo feito por Louzada *et al.* (2015) o consumo de sal foi elevado de forma generalizada em todos os subgrupos da população estudada por ele, demandando ações coordenadas para seu enfrentamento, como a melhoria do acesso a alimentos saudáveis, a implementação de ações de educação para a saúde, além da regulação e do monitoramento de acordos celebrados com a indústria de alimentos.

Os fatores que afetam o consumo individual de sal são ainda pouco conhecidos na população brasileira. Sabe-se que, apesar do reconhecimento amplo dos efeitos nocivos do consumo excessivo de sal, principalmente em relação aos seus efeitos na pressão arterial, há baixo conhecimento dos níveis adequados de ingestão, tanto no Brasil como em outros países da América Latina (NOGUEIRA, 2021).

Já ao visualizar o consumo de açúcar de duas a três vezes ao dia, a população estudada apresentou maior consumo do açúcar de mesa branco, o qual se sobressai como um alimento ultraprocessado (26,92%), em preferência ao açúcar mascavo, que é apontado como um alimento menos processado, teve o consumo de duas a três vezes ao dia por 3,85% da população. Esses resultados geram preocupação, pois, conforme explicam Pereira e Amorim (2019), o aspecto nutricional referente ao consumo excessivo do açúcar e a baixa frequência de queima de calorias

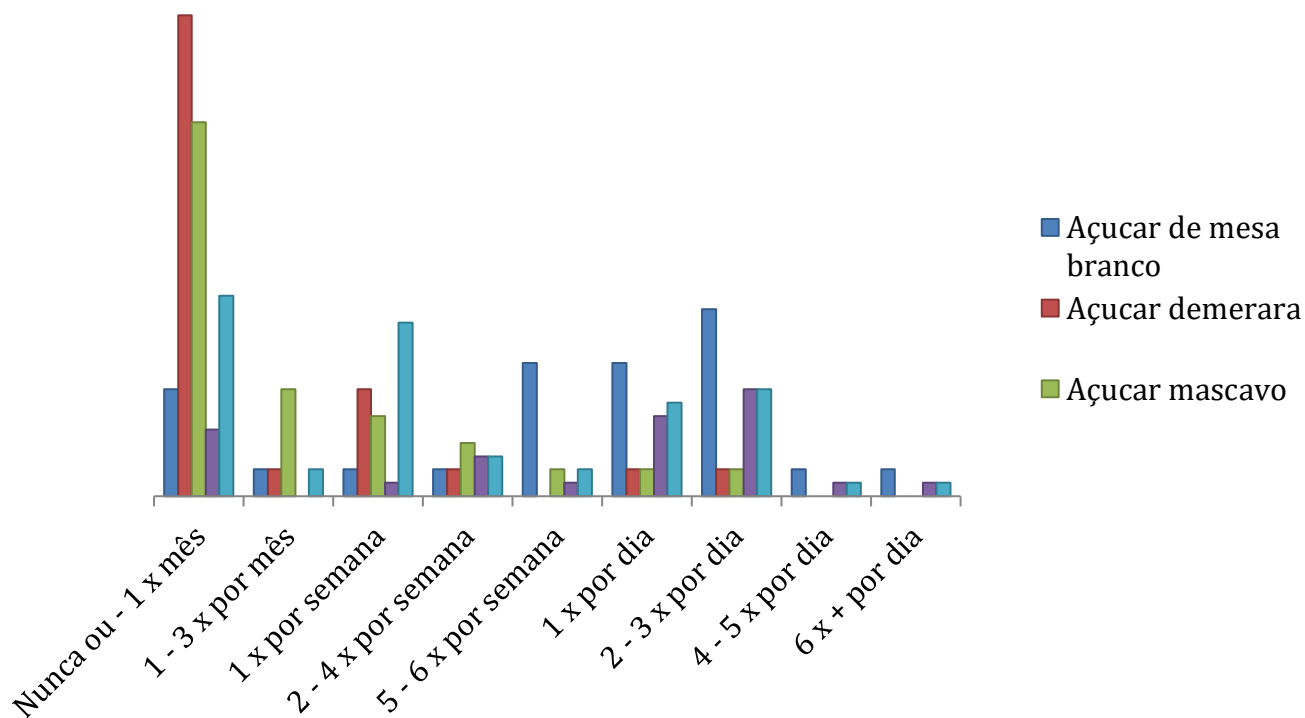
(atividades físicas) desencadeia altos riscos de que este público possa desenvolver grau elevado de obesidade, reduzindo sua qualidade de vida e ocasionando o aparecimento de DCNT.

Em observação dos dados da cidade de Curitiba - PR, apresentados na Plataforma da Vigilância dos Fatores de Riscos e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) foi possível perceber que a obesidade em adultos com idade superior ou igual a 18 anos atinge cerca de 61,25% do público masculino, enquanto que no público feminino atinge cerca de 48,86% (VIGITEL, 2021). Conforme explica Louzada *et al.* (2015), as mulheres, quando comparadas aos homens, possuem maior preocupação em relação ao seu peso e sua saúde, enquanto que os homens deixam de lado os cuidados relacionados aos hábitos alimentares e as visitas ao médico, negligenciando sua saúde e acabando desta forma se sobressaindo quanto ao índice de obesidade, justificando, portanto, os resultados indicados na Plataforma Vigitel.

Em um estudo realizado por Oliveira *et al.* (2021), com o objetivo de analisar as modificações dos hábitos alimentares relacionados à pandemia do Covid-19, participaram 16 indivíduos adultos, sendo 75% (n=12) do gênero feminino e 25% (n=4) do gênero masculino, com faixa etária de 55 anos (25%); os resultados desse estudo indicaram que a pandemia do Covid-19 implicou diretamente nos hábitos alimentares dos brasileiros, trazendo consigo o uso desenfreado de alimentos ultraprocessados, que além de desencadear DCNT, também causou sérios casos de depressão, impactando de forma negativa no padrão comportamental alimentar. Relacionando o estudo de Oliveira *et al.* (2021) com o presente estudo, percebe-se que é essencial oferecer conhecimento a respeito dos hábitos alimentares no dia a dia da população de uma forma geral, salientando que a alimentação desregulada, somada à pobreza de micronutrientes, possibilita um quadro desfavorável para a saúde do ser humano, evidenciando que é necessário investir na conscientização e atenção dos hábitos alimentares.

Desse modo, analisando de uma forma geral o presente estudo, é possível notar que o açúcar de adição tem influência sobre a obesidade, podendo resultar no desenvolvimento de doenças relacionadas, e, além disso, ser considerado um fator relevante para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e diabetes *mellitus* entre os participantes do estudo (ANDRETTA *et al.*, 2021).

Figura 2: Questionário de Frequência Alimentar (ingredientes culinários – sal e açúcar).

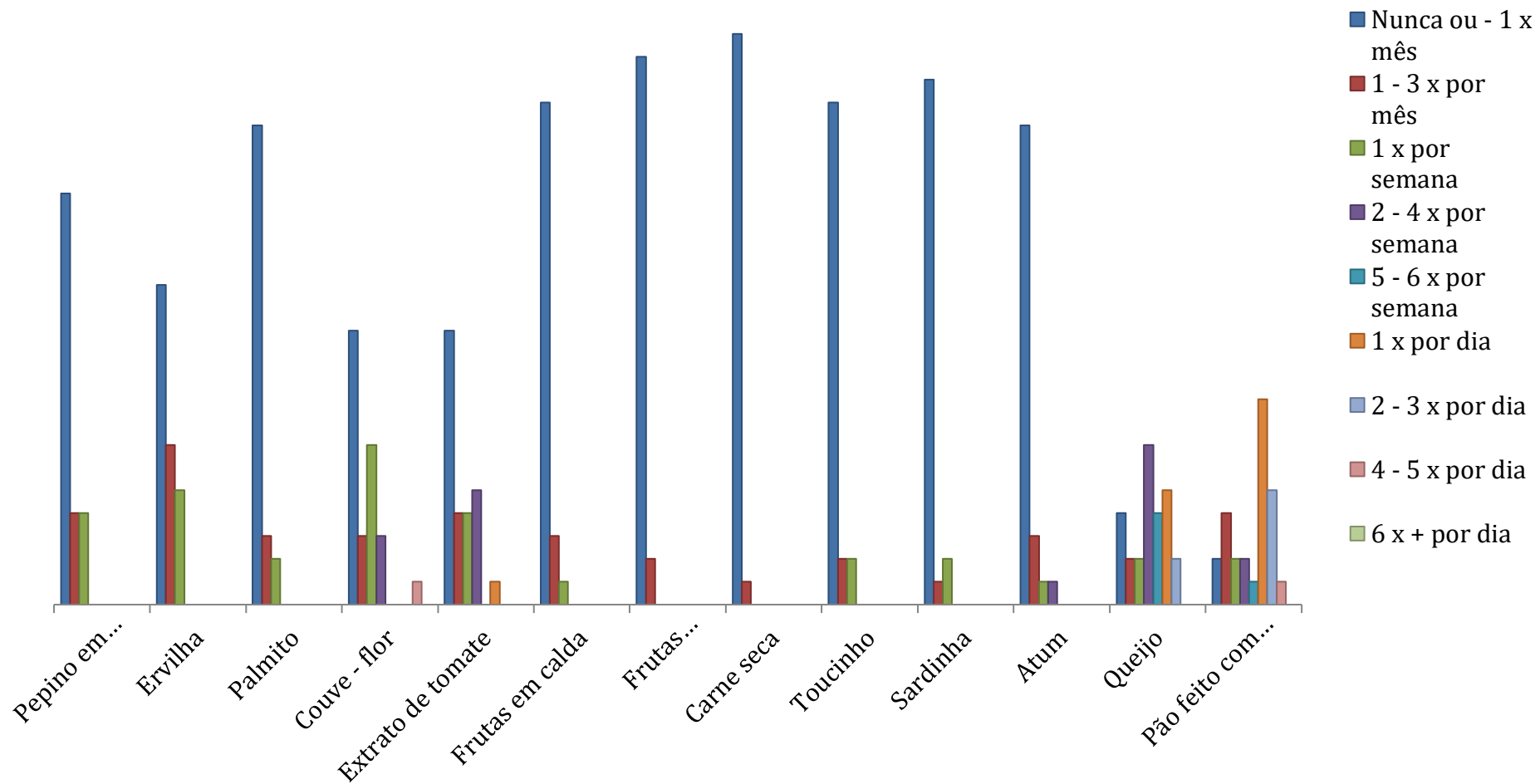


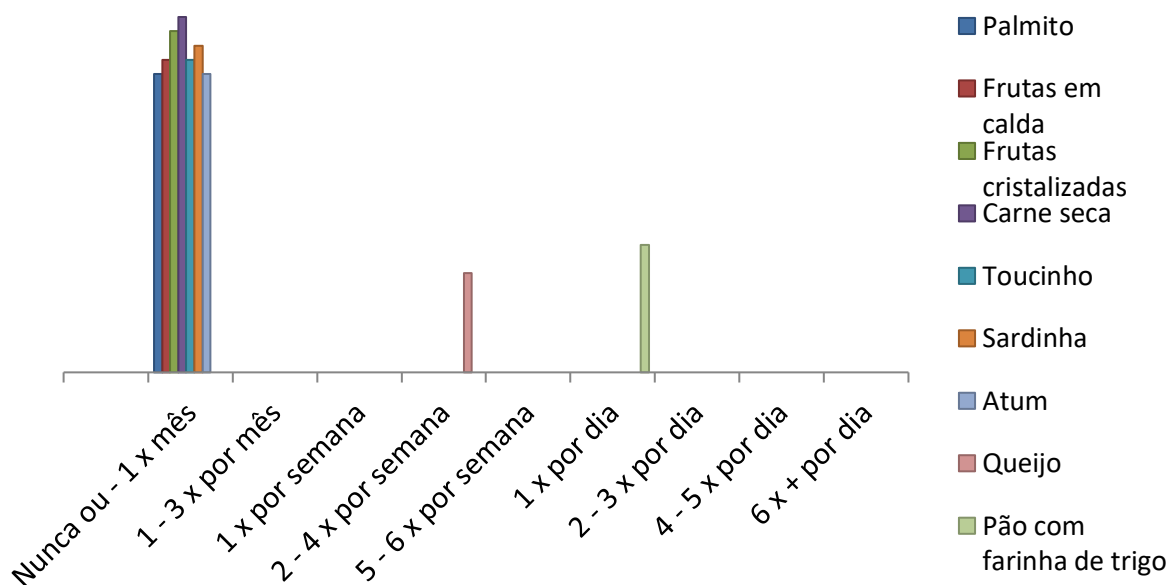
Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

Ao analisar o terceiro grupo (alimentos processados) do QFA, observa-se que os alimentos processados não são consumidos com muita frequência pelos entrevistados, pois apresentou uma média de 5,72% (Figura 3). Tal resultado indica que o grupo estudado costuma ter uma alimentação tipicamente tradicional (feijão e arroz), não agregando em seus hábitos alimentares os alimentos como pepinos em conserva, palmitos, frutas cristalizadas, atum, entre outros.

De acordo com Pereira e Amorim (2019), o uso diário de alimentos processados como pepinos em conserva ou frutas cristalizadas, por exemplo, aumenta a tendência de casos de hipertensão ou diabetes, pois, são alimentos com sódio e carboidratos mesclados, que ao paladar humano não aparenta ser tão doce ou salgado, mas, ao ser metabolizado no organismo, aumenta consideravelmente os níveis de acúmulo de açúcar e sal no corpo. Assim, ao longo do tempo, esse excesso desencadeia casos de DCNT no corpo humano.

Figura 3: Questionário de Frequência Alimentar (alimentos processados).



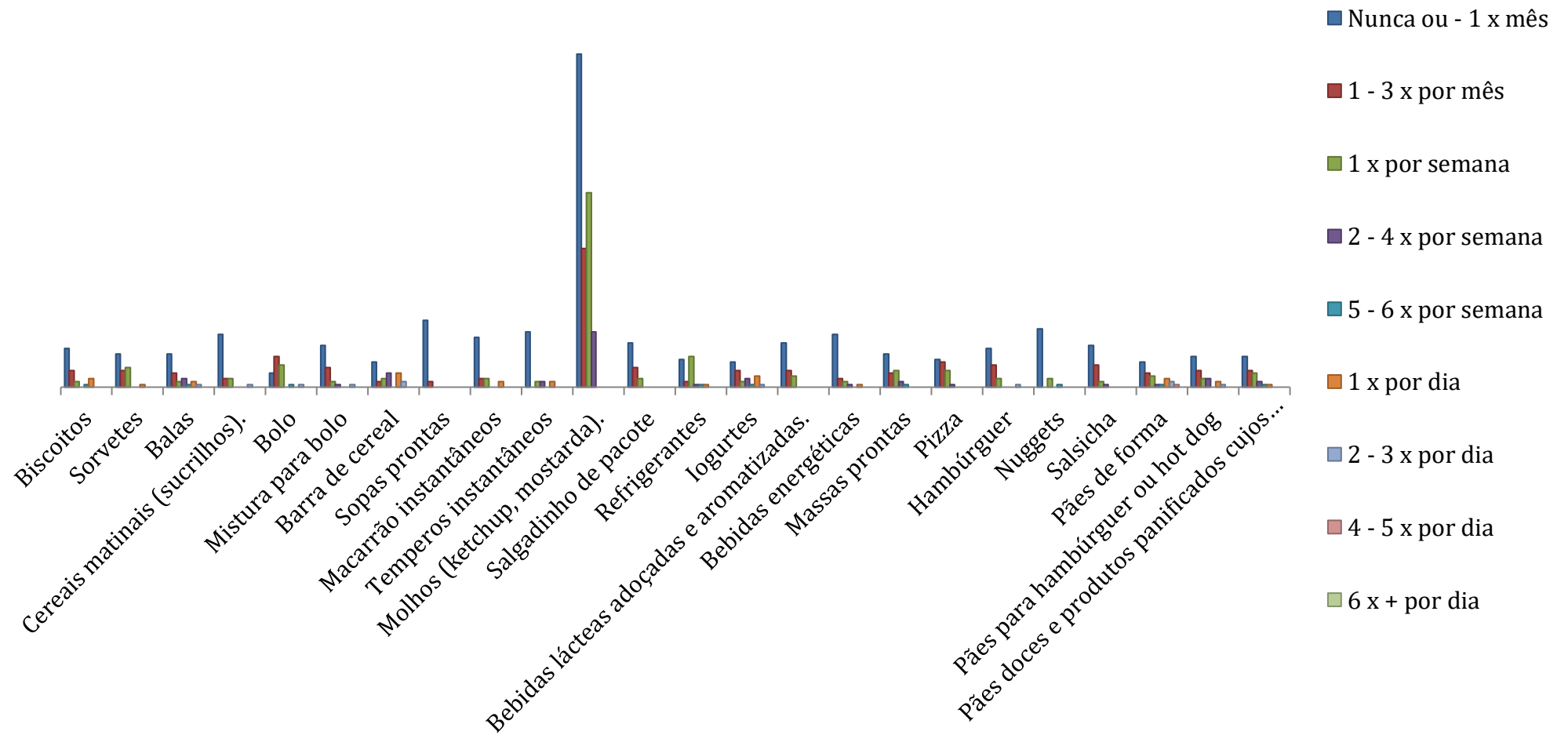


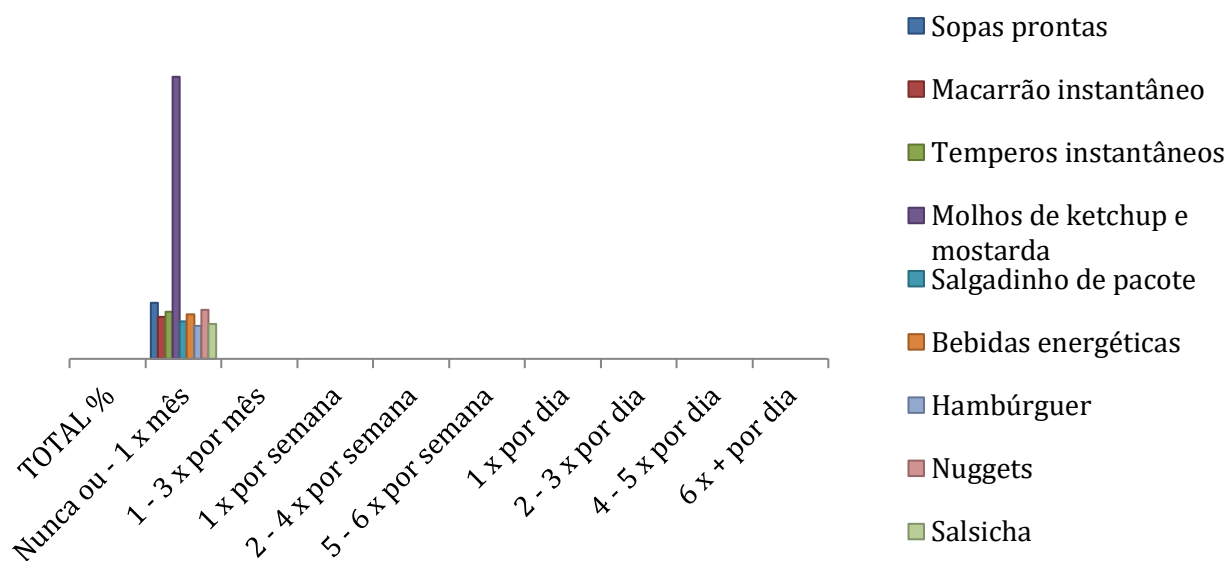
Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

Ao observar o quarto grupo (alimentos ultraprocessados) do QFA que são produtos alimentares e bebidas que sofreram tipos específicos de processamento de alimentos, geralmente por empresas transnacionais e outras grandes corporações, o que os torna desequilibrados nutricionalmente, nota-se que o consumo de foi diminuído, sendo que a maioria dos alimentos listados são consumidos “nunca” ou “menos que uma vez por mês” pela população estudada (Figura 4); houve destaque para sopas prontas (3,85%), macarrão instantâneo (2,88%), temperos instantâneos (3,21%), molhos de *ketchup* e mostarda (19,23%), salgadinho de pacote (2,56%), bebidas energéticas (3,04%), hambúrguer (2,24%), *nuggets* (3,37%) e salsicha (2,40%); este apresenta-se como um consumo relativamente positivo, considerando que além de implicar em ganho de peso, esse tipo de alimento pode agravar diversas doenças como diabetes tipo 2, hipertensão, obesidade, câncer e até levar a casos de depressão.

Em um estudo realizado por Louzada *et al.* (2015), os autores analisaram dados de 34.000 indivíduos brasileiros maiores de dez anos de idade, obtidos da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), e evidenciaram contribuição no percentual (29,6%) para consumo energético advindo dos alimentos ultraprocessados; os autores encontraram também associação entre a ingestão de alimentos ultraprocessados e o excesso de peso corporal entre a amostra estudada, dados que dão suporte ao papel dos alimentos ultraprocessados na epidemia da obesidade no Brasil (BRASIL, 2017/2018).

Figura 4: Questionário de Frequência Alimentar (alimentos ultraprocessados).





Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

Ao se analisar o quinto grupo (alimentos *in natura*) do QFA, que são alimentos obtidos de plantas ou animais e adquiridos para consumo sem sofrer nenhum tipo de processamento (BRASIL, 2014), verificou-se que o consumo é parcial, ou seja, esses alimentos não são consumidos com frequência proeminente. A maioria deles são consumidos “nunca” ou “menos de uma vez por mês” pela maior parte dos professores entrevistados, tendo sido citados: o consumo de abóbora (0,77%), agrião (1,92%), acelga (1,54%), pera (1,06%) e melancia (0,71%), por exemplo (Figura 5).

Em comparação aos resultados das últimas três pesquisas da POF, por períodos (2002-2003/2008-2009 e 2008-2009/2017-2018), observam-se declínios no percentual de energia relativo a alimentos *in natura* ou minimamente processados e a ingredientes culinários processados, bem como aumento no percentual relativo a alimentos processados e ultraprocessados. Assim, enquanto o consumo de alimentos *in natura* diminuiu drasticamente no Brasil, o índice de DCNT aumenta gradativamente, pois, conforme explicam Figueiredo e Recini (2021), o ato de ingerir demasiadamente alimentos processados e/ou ultraprocessados provoca alterações patológicas irreversíveis, e, conseqüentemente, favorece o desenvolvimento de enfermidades como as doenças cardíacas, renais e respiratórias, o câncer, além das tradicionais como hipertensão, diabetes e obesidade, aumentando em 62% as chances de mortalidade.

Conforme estudo realizado por Moreira *et al.* (2018), em que foram estimados os impactos da redução de 75% dos alimentos ultraprocessados na dieta dos brasileiro (gordura trans, gorduras saturadas, sal, açúcar) até 2030, foi possível concluir que, se fossem efetivamente reduzidos do

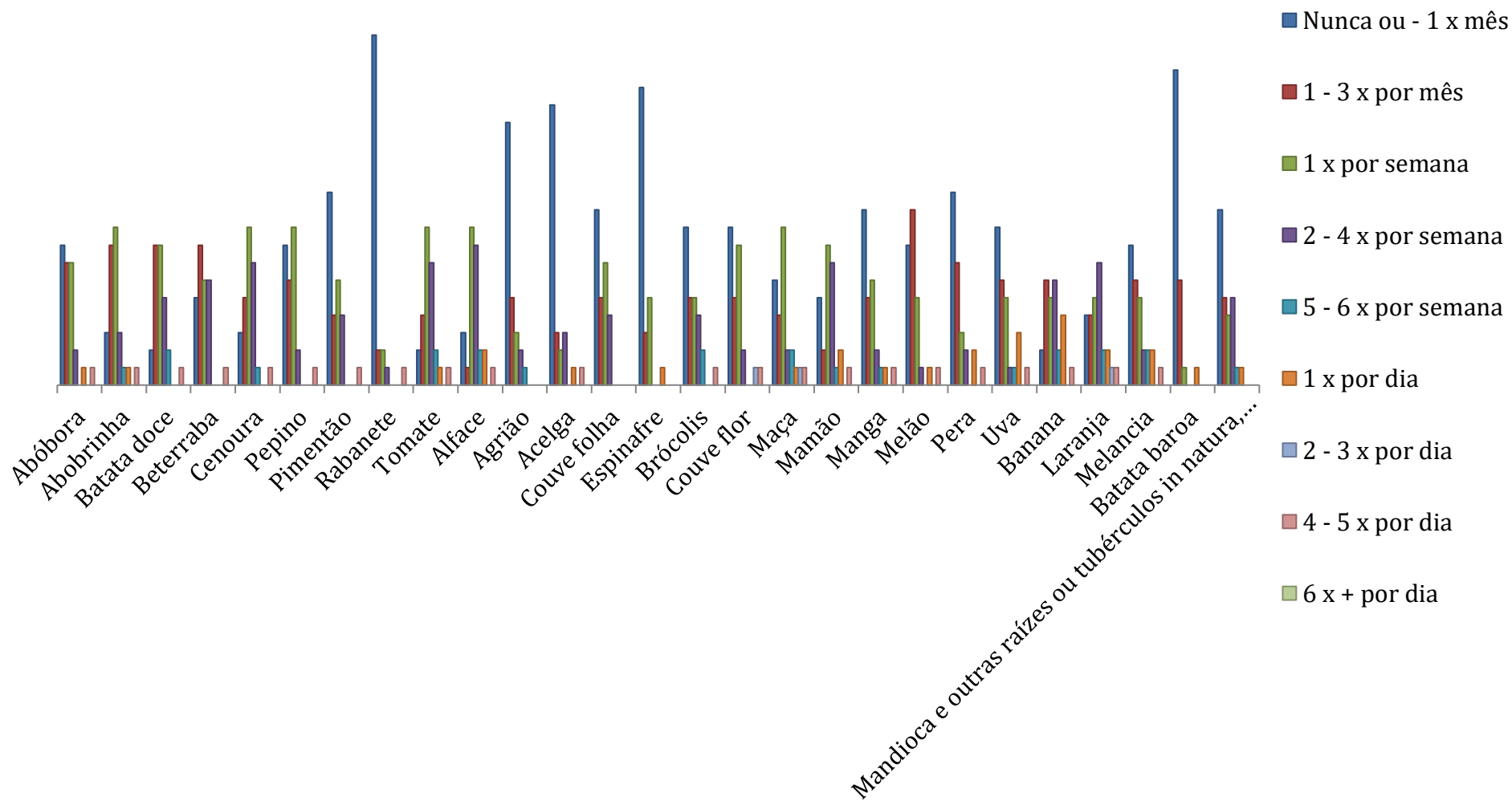
hábito alimentar esses alimentos ultraprocessados, os brasileiros teriam uma redução em cerca de 29% dos casos de doenças cardiovasculares, assim como cairia para 32% a incidência de acidente vascular cerebral. Em um estudo realizado por Fiolet *et al.* (2018), foi constatado que o uso de alimentos ultraprocessados aumenta em cerca de 10% os riscos de desenvolvimento de câncer no ser humano. Portanto, o ato de substituir a alimentação diária com alimentos ultraprocessados pela alimentação dita *in natura* tende a gerar gradativo resultado na saúde e na qualidade de vida do ser humano.

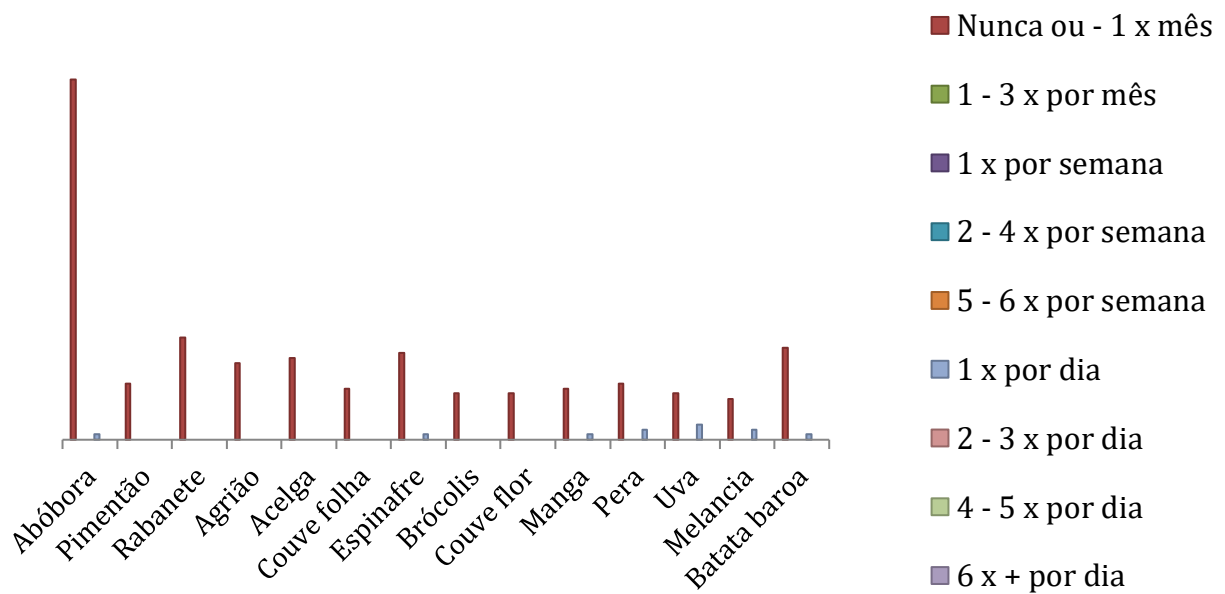
De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), as pessoas estão mudando seus hábitos alimentares, deixando de consumir alimentos tradicionais - como arroz, feijão, mandioca, verduras, legumes e preparações culinárias à base desses alimentos – e os substituindo por alimentos industrializados prontos para consumo; o Guia ainda cita que

[...] em países economicamente emergentes como o Brasil, a frequência da obesidade e do diabetes vem aumentando rapidamente, de modo com que evoluam outras doenças crônicas relacionadas ao consumo excessivo de calorias e à oferta desequilibrada de nutrientes na alimentação, como a hipertensão, doenças do coração e certos tipos de câncer. (BRASIL, p.17, 2014).

Isso demonstra que o aumento de doenças crônicas não transmissíveis está diretamente relacionado à má alimentação, e o Guia Alimentar serve como um instrumento de apoio para que o padrão de consumo alimentar mude. Para que isso ocorra, há necessidade de divulgar o Guia de um modo mais acessível e facilitado, para um número cada vez maior de pessoas, para que elas tenham autonomia na hora de fazer suas escolhas alimentares, e terem consciência de que alimentação saudável não precisa ser cara, mas sim acessível, barata e nutritiva (SILVA *et al.*, 2019).

Figura 5: Questionário de Frequência Alimentar (alimentos *in natura*).





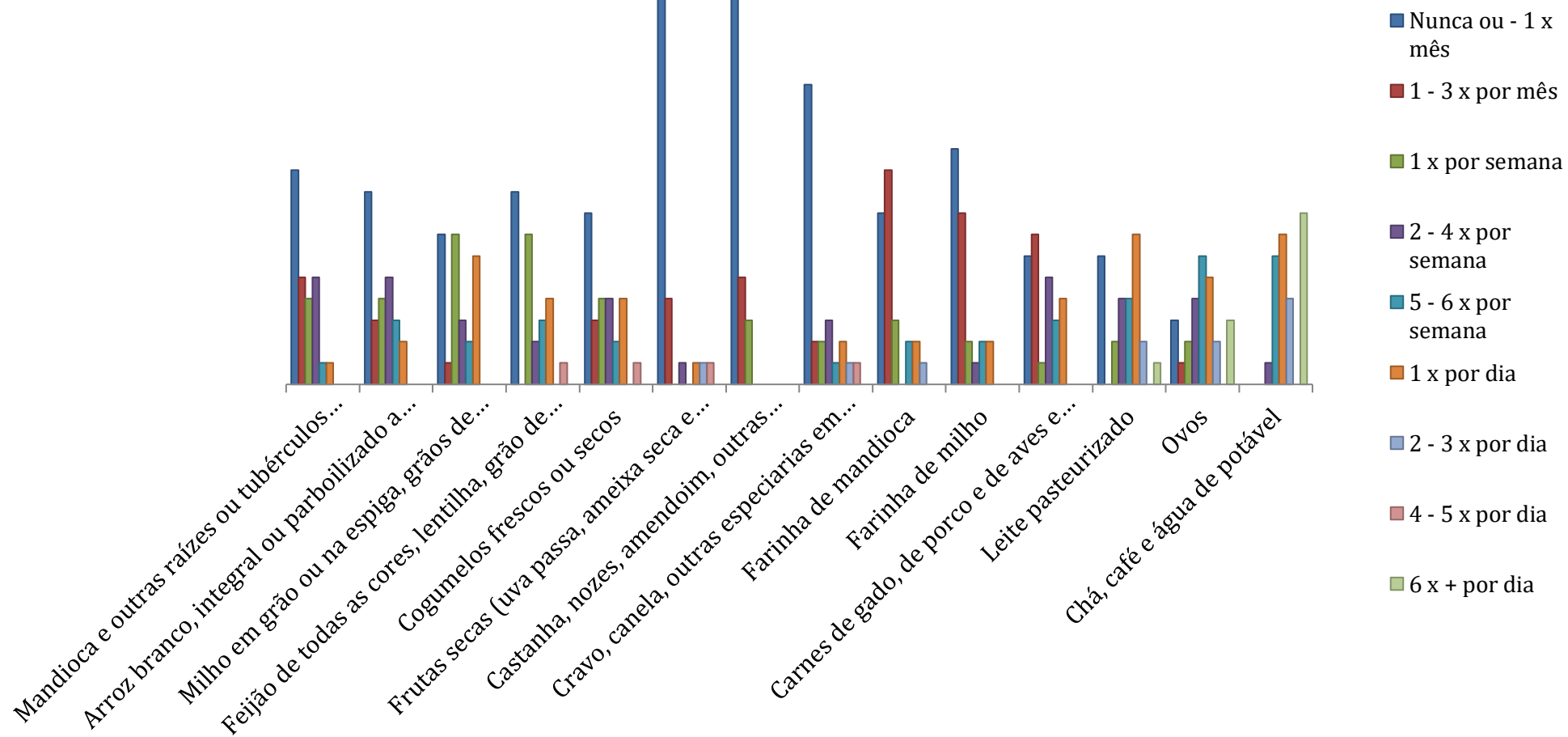
Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

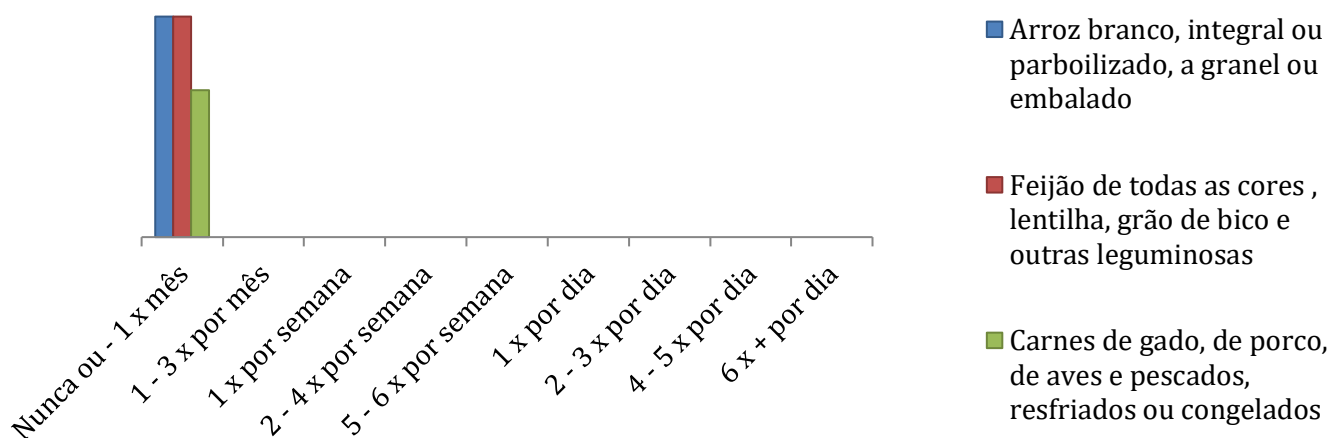
O sexto e último grupo do QFA inclui os alimentos minimamente processados, que se caracterizam por alimentos *in natura* que sofreram alterações mínimas na indústria. Sua análise apontou um consumo diminuído e ruim, sendo consumidos pela maioria dos professores “nunca” ou “menos que uma vez por mês”; foram citados arroz branco, integral ou parboilizado a granel ou embalado (0,87%), feijão de todas as cores, lentilha, grão de bico e outras leguminosas (0,87%), carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados (0,58%) (Figura 6).

Em uma análise feita pela POF (2017/2018), observou-se que entre 2002 e 2018, os brasileiros adquiriram menos arroz e feijão e mais ovos para consumo no domicílio, sendo que o arroz com feijão, composição tradicional das refeições no Brasil, apresentou uma redução considerável nas quantidades adquiridas para o consumo domiciliar. Enquanto na POF 2002-2003 a quantidade média *per capita* adquirida de arroz foi de 31,578 kg, na POF 2017-2018 ela foi de 19,763 kg, tendo queda de 37%. As aquisições médias de feijão, por sua vez, foram de 12,394 kg em 2002-2003, para 5,908 kg na POF 2017-2018, apresentando redução de 52%.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) recomenda a ingestão de arroz e feijão todos os dias, já que o consumo diário desses alimentos também ajuda a prevenir doenças como problemas cardiovasculares, diabetes, câncer de cólon e mau funcionamento do intestino.

Figura 6: Questionário de frequência alimentar (alimentos minimamente processados).





Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

Em relação à análise do Recordatório de 24 horas, questionário aplicado aos professores com informações detalhadas sobre o consumo de alimentos mediante um relato das últimas 24 horas, verificou-se um consumo rico em alimentos como feijão, brócolis, couve, carnes magras e ovos, sendo um resultado favorável para a manutenção da saúde. Porém, observou-se um consumo médio de poucas frutas, sendo que as mais consumidas foram a laranja, o mamão e o morango. Por outro lado, a alimentação do grupo estudado demonstrou ser pobre em alimentos como espinafre, abóbora e fígado bovino, que não foram citados; igualmente, se evidenciou o consumo elevado de margarinas, óleos vegetais e chocolates.

Em síntese, ao analisar os resultados encontrados nos instrumentos utilizados para coleta de dados, observou-se que os professores apresentaram algumas fragilidades em seus hábitos e práticas alimentares, como o baixo consumo de frutas, leite e derivados, água e leguminosas. Em linhas gerais, os hábitos alimentares observados neste estudo parecem seguir o padrão alimentar que vem sendo delineado pelas Pesquisas de Orçamento Familiares Brasileiras, ou seja, um insuficiente consumo de frutas e hortaliças, aumento do consumo de alimentos processados e industrializados e uma redução do consumo de alimentos básicos tradicionais, como o arroz e o feijão (NOGUEIRA, 2021).

Percebe-se que embora os professores tenham conhecimento do que é uma alimentação saudável e não saudável, na rotina da vida moderna buscam a praticidade e a facilidade, optando por alimentos fáceis e rápidos de preparar, fator este que afeta não só a própria alimentação, mas também sua saúde a longo prazo, no que diz respeito à escolha alimentar (BRASIL, 2014).

O ato de introdução de alimentos ultraprocessados na rotina alimentar, embora pareça prático, rápido e mais gostoso, torna-se uma das maiores preocupações, pois, conforme explica Martins (2019), são os principais agentes que contêm gatilhos que desencadeiam casos de DCNT no ser humano.

Os alimentos ultraprocessados apresentam uma participação crescente no consumo alimentar da população estudada. Os resultados indicam grandes prejuízos à saúde, decorrentes da tendência observada de substituir refeições tradicionais *in natura* ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados, acarretando riscos e aumentando a ingestão de sódio, colesterol e gorduras.

Com os resultados obtidos, podem ser desenvolvidas estratégias que promovam a alimentação saudável e a diminuição de comportamentos sedentários aos professores, visando a uma melhor qualidade de vida (BRASIL, 2014).

4 CONCLUSÃO

Os professores apresentam irregularidades em seus hábitos alimentares, como por exemplo, o consumo frequente de alguns alimentos processados e ultraprocessados, e um consumo atípico de alimentos *in natura* e minimamente processados, em virtude da falta de conhecimento ou da falta de tempo devido à jornada de trabalho prolongada.

Com a análise da dieta consumida foi possível verificar um consumo excessivo, em ambos os sexos, dos componentes do grupo dos óleos, gorduras, sal e açúcar; o consumo do grupo dos alimentos processados mostrou-se inadequado; o consumo dos alimentos ultraprocessados mostrou-se regular e o grupo dos alimentos *in natura* e minimamente processados teve êxito maior quanto ao consumo pelos entrevistados do sexo feminino, porém, não teve relevância elevada ao ser comparado com os outros grupos alimentares.

Evidenciou-se um consumo excessivo de óleos e gorduras entre os professores de ambos os sexos, o que se constitui motivo de preocupação, tendo em vista que a gordura eleva a densidade energética da dieta predispondo, assim, o aparecimento da obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis.

Da mesma forma, o consumo em grandes quantidades de alimentos ultraprocessados - que possuem altos teores de sacarose e gorduras - pode resultar no ganho de peso e, por conseguinte, propiciar um estado de inflamação, resultando no crescimento dos casos de obesidade e desenvolvimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT).

Neste cenário, observa-se a importância de promover ações educativas de orientação nutricional aos docentes, no sentido de promover mudanças e melhoria nos seus hábitos alimentares e na sua qualidade de vida.

REFERÊNCIAS

ANDRETTA, V. Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em uma amostra de base escolar pública no sul do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.26, n.4, pp. 1477-88, 2021.

Disponível em:

<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.scielo.br/j/csc/a/YGft6xQpPJ9ccQQ9P7NQNHn/abstract/%3Flang%3Dpt&ved=2ahUKEwis0K3pmZD7AhWrLrkGHTE_SAGEQFnoECA8QAQ&usg=AOvVaw2Osuc_CuzavNukIvys9TpQ> . Acesso em: 02 nov. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014, 156 pp. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed. Acesso em: 13 jun. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Organização Pan-americana da saúde. **Alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina: tendências, efeito na obesidade e implicações para políticas públicas: Departamento de Doenças não Transmissíveis e Saúde Mental**. Brasília: Ministério da Saúde, 2018, 76 pp. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/05/Alimentos-e-bebidas-ultraprocessados-na-Am%C3%A9rica-Latina-01.pdf>. Acesso em: 20 jun. 2022.

CAVALCANTE, Ana Augusta Monteiro et al. **Estudos de consumo alimentar: aspectos metodológicos gerais e o seu emprego na avaliação de crianças e adolescentes**. Rev. Bras. Saúde Mater. Infant., [s. l.], v. 4, ed. 3, 18 abr. 2004. DOI <https://doi.org/10.1590/S1519-38292004000300002>. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rbsmi/a/mb9xmYgjrcJGSmtKP97R8s/?lang=pt>. Acesso em: 16 mai. 2022.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF: Perfil das despesas no Brasil: Indicadores de qualidade de vida**. 2017-2018. Rio de Janeiro: IBGE, 2021, 63pp. Disponível em:

<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101886.pdf>. Acesso em: 24 abr. 22.

FIGUEIREDO, A. V. A.; RECINE, E. A regulação de produtos alimentícios ultraprocessados: o desafio de governar o mercado. **Caderno Saúde Pública**, v.37, n.1, 2021. Disponível em:

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.scielo.br/scielo.php%3Fscript%3Dsci_arttext%26pid%3DS0102311X2021001305011&ved=2ahUKEwiD3NDZmpD7AhX3IZUCHdjGCfMQFnoECBIQAQ&usg=AOvVaw1Ia33XhUbrdXHvJzSvSXq. Acesso em: 02 nov. 2022.

FIOLET, T. *et al.* Consumo de alimentos ultraprocessados e risco de câncer: resultados da NutriNet. **Santé Prospective Cohort**. v. 322, n. 360, p.1-11, fev., 2018.

GABE, K. T.; JAIME, P. C. Validade convergente e análise de invariância de uma escala de adesão a práticas alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v.25, n.1, 2022. Disponível em:

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://scielosp.org/article/rbepid/2022.v25/e220009/&ved=2ahUKEwiHINf0mpD7AhXTppUCHQXzCvUQFnoECAwQAQ&usg=AOvVaw0wCL6bEa0k_Vy6_0RVzdfA . Acesso em: 02 nov. 2022.

HERIQUES, P. et al., Ambiente alimentar do entorno de escolas públicas e privadas: oportunidade ou desafio para alimentação saudável? *Ciência & Saúde Coletiva*. v. 26, n. 8, pp. 3135-3145, 2021. Disponível em: <https://www.scielosp.org/article/csc/2021.v26n8/3135-3145/> . Acesso em: 29 de out. 2022.

LANDIM, K. S. D. *et al.* Food consumption, style and quality of life of technical Education Teachers. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 3, p. e13110312878, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i3.12878. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/12878>. Acesso em: 21 jun. 2022.

LIMA, Y. M. M.; MARTINS, F. A.; RAMALHO, A. A. Prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados, álcool, tabaco e doenças crônicas não transmissíveis em Rio Branco, Acre, 2019: análise comparativa de dois inquéritos epidemiológicos. **Revista Epidemiologia e Serviços de Saúde**, Brasília, n. 31, v.1, 2022. Disponível em: https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://scielo.iec.gov.br/scielo.php%3Fscript%3Dsci_arttext%26pid%3DS167949742022000100701&ved=2ahUKEwjVufDlmpD7AhWxsJUCHV9IBmkQFnoECBIOAQ&usg=AOvVaw0enXH4FVC-YMEyJ7AjCmtx. Acesso em: 02 nov. 2022.

LIMA, Y. M. M. Prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados, álcool, tabaco e doenças crônicas não transmissíveis em Rio Branco, Acre, 2019. **RESS - Revista do SUS**, p. 13, out., 2022. DOI <http://doi.org/10.1590/S1679-49742022000100023>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ress/a/kT8wdcmWqNTMwrV45P58PGd/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 13 out. 2022.

LOUZADA, M. L. C. *et al.* Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista Saúde Pública**. v. 48. n. 38, p. 11, 2015. Disponível em: https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.scielo.br/j/rsp/a/dm9XvfGy88W3WwQGBKrRnXh/%3Flang%3Dpt%26format%3Dpdf&ved=2ahUKEwjH_NCbmpD7AhXyq5UCHUyuCFYQFnoECA8QAQ&usg=AOvVaw0fqWQp2qCsvqJQuSy6GbTl Acesso em: 02 de nov. 2022.

MARTINS, C. A. *et al.* Alimentos ultraprocessados: o que são e como identificá-los. **Public Health Nutrition**. v. 22, n.5, p. 936-41, 2019 Disponível em: <https://doi.org/10.1017/S1368980018003762> . Acesso em: 14 set. 2022.

MOREIRA, P. V. L *et al.* Efeitos da redução de ingredientes culinários processados e alimentos ultraprocessados na dieta brasileira: um estudo de modelagem cardiovascular. **Public Health Nutrition**, v. 21, n. 1, p.181-8, 2017.

NOGUEIRA, M. B. *et al.* Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados no primeiro ano de vida em Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, n.27, v.2, p. 725-36, 2021. Disponível em: https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.scielo.br/j/csc/a/NYTN7wjWkZNwTgMdqKbNdLb/abstract/%3Flang%3Dpt&ved=2ahUKEwjecmVm5D7AhVeqJUCHVO_BC4QFnoECA4QAQ&usg=AOvVaw2CUajgBiW7LKI-NKkvHWzw. Acesso em: 02 nov. 2022.

OLIVEIRA, L. Modificações dos Hábitos Alimentares Relacionadas à Pandemia do Covid-19: uma Revisão de Literatura. **Brazilian Journal of Health Review**. V. 4, n. 2, p. 8464- 8477, 2021. Disponível em:

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://brazilianjournals.com/index.php/BJHR/article/download/28287/22394&ved=2ahUKEwj1vL7i5Jf7AhUSHbkGHZ3xCjwQFnoECAwQAQ&usg=AOvVaw3IVBn_VgN8wIUAp4KDdD9k. Acesso em: 13 out. 2022.

PEREIRA, V. E. A.; AMORIM, M. F. **O contexto da obesidade e sua relação com o consumo excessivo de açúcar**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Brasília, Faculdade de Ciências da Educação e Saúde. Brasília, 2019. Disponível em:

<https://repositorio.uniceub.br/jspui/bitstream/prefix/14584/1/Vitoria%2520Evelyn%2520Alves%2520Pereira.pdf&ved=2ahUKEwi0pbjyopD7AhUBCtQKHQIJAAUQFnoECAoQBg&usg=AOvVaw1hszZlqS52iQSyQlz6iFV0>. Acesso em: 02 nov. 2022.

RODRIGUES, W. P. *et al.* Avaliação de hábitos alimentares de universitários em Paripiranga-BA. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, Paripiranga, v.11, n. 12, p.1-6, 2019.

ROMEIRO, A. C. T. Determinantes sociodemográficos do padrão de consumo de alimentos: Estudo Pró-Saúde. **Revista Brasileira Epidemiologia**. v. 23, n.1, 2020. Disponível em:

<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.scielo.br/j/rbepid/a/57J6sSpNLKJV3Z8qp9mYZQC/%3Flang%3Dpt&ved=2ahUKEwjA4aypmpD7AhXWs5UCHZaxCgUQFnoECA4QAQ&usg=AOvVaw2u4klWHS2jg602QKIAxaKn>. Acesso em: 02 nov. 2022.

SILVA, H. P. **Óleos e gorduras: características sensoriais, físico-químicas e seu papel na técnica dietética**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018. Disponível em:

<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://lume.ufrgs.br/handle/10183/195713&ved=2ahUKEwjz8oG3mpD7AhVKqZUCHbqyCNQQFnoECA4QAQ&usg=AOvVaw1Cj0Oa7hzy60qQ82QDaPlo>. Acesso em: 02 nov. 2022.

SILVA, M. A. *et al.* O consumo de produtos ultraprocessados está associado ao melhor nível socioeconômico das famílias das crianças. **Ciência & Saúde Coletiva**, n. 24, v.11, pp. 4053-60, 2019. Disponível em:

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.scielo.br/j/csc/a/5zNN563ccPcxBLg4CvNjzC/%3Flang%3Dpt&ved=2ahUKEwjkmfKhm5D7AhWkpZUCHS1BD3QQFnoECBsQAQ&usg=AOvVaw0jo4W9Obm_vyzyx6hZYGufl. Acesso em: 02 nov. 2022.

VIGITEL. **Plataforma Integrada da Vigilância em Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde. 2021. Disponível em: <http://plataforma.saude.gov.br/vigitel/>. Acesso em: 02 nov. 2022.

ANEXOS

ANEXO 1 – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



UNIVERSIDADE PARANAENSE – UNIPAR

Reconhecida pela Portaria – MEC N.º 1580, de 09/11/93 – D.O.U. 10/11/93

Mantenedora: Associação Paranaense de Ensino e Cultura – APEC

DIRETORIA EXECUTIVA DE GESTÃO DA PESQUISA E DA PÓS-GRADUAÇÃO
COORDENADORIA
DE PESQUISA E
INICIAÇÃO
CIENTÍFICA
COMITÊ DE ÉTICA EM
PESQUISA
ENVOLVENDO SERES
HUMANOS

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO (TCLE)

Nome da Pesquisa: ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SAUDADE DO IGUAÇU-PR

Pesquisador(es): Mirian Cozer e Eduarda Gabriela Cemin

Objetivos da Pesquisa: Conhecer o padrão de consumo alimentar dos professores da rede municipal de ensino.

Prezado (a) participante da pesquisa,

Participação na pesquisa: Você foi escolhido por atender as necessidades da pesquisa e estar diretamente associado ao tema. Ao participar desta pesquisa você informará ou será submetido a responder um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) e um Recordatório de 24 horas.

Lembramos que a sua participação é voluntária, você tem a liberdade de não querer participar, e pode desistir, em qualquer momento, mesmo após ter iniciado a pesquisa sem nenhum prejuízo para você.

Riscos e desconfortos: Os procedimentos utilizados (informações solicitadas, questionários, procedimentos, etc...) poderão trazer algum desconforto como demanda de tempo para responder. O tipo de procedimento apresenta um risco mínimo de quebra de confidencialidade que será reduzido pela(o) anonimato dos questionários e avaliação em grupo das informações. As informações representarão a realidade e opinião de um grupo e não de uma pessoa, além disso, todos os cuidados éticos serão tomados no sentido de preservar privacidade e sigilo das instituições e participantes envolvidos.

Benefícios: Os benefícios esperados com o estudo são investigar o consumo de alimentos ultraprocessados pelos professores da rede municipal de ensino e relacionar com a possível ocorrência de doenças crônicas e indicadores da posição socioeconômica, e assim analisar como está o consumo dos mesmos, e com que frequência são utilizados. Com isso, o resultado da

COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA ENVOLVENDO SERES HUMANOS – CEPEH
Praça Mascarenhas de Moraes, s/n.º - Cx Postal 224 – Umuarama – Paraná – CEP: 87.502-210
Fone / Fax: (44) 3621.2849 – Ramal 1219 e-mail: cepeh@unipar.br



UNIPAR
UNIVERSIDADE PARANAENSE

UNIVERSIDADE PARANAENSE – UNIPAR

Reconhecida pela Portaria – MEC N.º 1580, de 09/11/93 – D.O.U. 10/11/93

Mantenedora: Associação Paranaense de Ensino e Cultura – APEC

DIRETORIA EXECUTIVA DE GESTÃO DA PESQUISA E DA PÓS-GRADUAÇÃO

COORDENADORIA
DE PESQUISA E
INICIAÇÃO
CIENTÍFICA
COMITÊ DE ÉTICA EM
PESQUISA
ENVOLVENDO SERES
HUMANOS

pesquisa poderá ajudar os docentes a observar a importância de uma alimentação para promover melhorias nos seus hábitos alimentares e o bem-estar físico.

Formas de assistência: Não se aplica.

Confidencialidade: Todas as informações que o (a) Sr. (a) nos fornecer serão utilizadas somente para esta pesquisa. Seus dados e respostas ficarão em segredo e seu nome não aparecerá em lugar nenhum dos questionários nem quando os resultados forem apresentados.

Esclarecimentos: Se tiver alguma dúvida a respeito da pesquisa e/ou dos métodos utilizados na mesma, pode procurar a qualquer momento o pesquisador responsável.

Nome do pesquisador responsável: Mirian Cozer e Eduarda Gabriela Cemin

Endereço: Rua XV de novembro, número da casa 2161, casa fundos, centro, Saudade do Iguaçu, Paraná, 85568-000.

Telefone para contato: (46) 999118902

Horário de atendimento: 13h00min às 14h00min

Se desejar obter informações sobre os seus direitos e os aspectos éticos envolvidos na pesquisa poderá consultar o Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos da Universidade Paranaense (UNIPAR).

Praça Mascarenhas de Moraes, s/n.º - Cx Postal 224 – Umuarama – Paraná – CEP: 87.502-210

Fone / Fax: (44) 3621.2849 – Ramal 1219 e-mail: cepeh@unipar.br

Ressarcimento das despesas: Caso o (a) Sr. (a) aceite participar da pesquisa, não receberá nenhuma compensação financeira.

Concordância na participação: Se o (a) Sr. (a) estiver de acordo em participar deverá preencher e assinar o Termo de Consentimento Pós-esclarecido que se segue, e receberá uma cópia deste Termo.

CONSENTIMENTO PÓS-INFORMADO

COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA ENVOLVENDO SERES HUMANOS – CEPEH

Praça Mascarenhas de Moraes, s/n.º - Cx Postal 224 – Umuarama – Paraná – CEP: 87.502-210

Fone / Fax: (44) 3621.2849 – Ramal 1219 e-mail: cepeh@unipar.br



UNIPAR
UNIVERSIDADE PARANAENSE

UNIVERSIDADE PARANAENSE – UNIPAR

Reconhecida pela Portaria – MEC N.º 1580, de 09/11/93 – D.O.U. 10/11/93

Mantenedora: Associação Paranaense de Ensino e Cultura – APEC

DIRETORIA EXECUTIVA DE GESTÃO DA PESQUISA E DA PÓS-GRADUAÇÃO
COORDENADORIA
DE PESQUISA E
INICIAÇÃO
CIENTÍFICA
COMITÊ DE ÉTICA EM
PESQUISA
ENVOLVENDO SERES
HUMANOS

Pelo presente instrumento que atende às exigências legais, o Sr. (a) _____, portador(a) da cédula de identidade _____, declara que, após leitura minuciosa do TCLE, teve oportunidade de fazer perguntas, esclarecer dúvidas que foram devidamente explicadas pelos pesquisadores, ciente dos serviços e procedimentos aos quais será submetido, e que este consentimento poderá ser retirado a qualquer momento, que não será identificado e estará mantido o caráter confidencial das informações relacionadas à privacidade e, não restando quaisquer dúvidas a respeito do lido e explicado, firma seu CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO em participar voluntariamente desta pesquisa.

E, por estar de acordo, assina o presente termo.

Receber resposta a qualquer pergunta e esclarecimento sobre os procedimentos, riscos, benefícios e outros relacionados à pesquisa;

2-Retirar o consentimento a qualquer momento e deixar de permitir minha participação ou de qualquer indivíduo sob minha responsabilidade do estudo;

3-Não será identificado e será mantido o caráter confidencial das informações relacionada à privacidade.

Saudade do Iguaçu, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do participante/Representante legal

Mirian Cozer

Eduarda Gabriela Cemin

COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA ENVOLVENDO SERES HUMANOS – CEPEH

Praça Mascarenhas de Moraes, s/n.º - Cx Postal 224 – Umuarama – Paraná – CEP: 87.502-210

Fone / Fax: (44) 3621.2849 – Ramal 1219 e-mail: cepeh@unipar.br

ANEXO 2 – PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

UNIVERSIDADE PARANAENSE
- UNIPAR



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SAUDADE DO IGUAÇU-PR

Pesquisador: Mirian Cozer

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 60442222.1.0000.0109

Instituição Proponente: Universidade Paranaense

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.560.129

Apresentação do Projeto:

Os alimentos ultraprocessados são altamente irresistíveis, viciantes e de longa validade, porém nada nutritivos, eles possuem alta densidade energética e desequilíbrio de macro e micronutrientes, com destaque para o excesso de açúcares simples, sódio, gorduras e quantidade insuficiente de fibras. Vários estudos têm apontado à relação direta entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o surgimento das doenças crônicas não transmissíveis. O presente estudo tem por objetivo analisar o consumo de alimentos ultraprocessados relacionando com a prevenção e o controle de doenças crônicas não transmissíveis, além de verificar se os indicadores de posição socioeconômicos estão associados ao consumo desses alimentos, por professores da rede municipal de ensino de Saudade do Iguaçu – PR. Trata-se de um estudo descritivo, a partir de uma análise

quantitativa e qualitativa. A coleta de dados dar-se-á por meio de um questionário de frequência alimentar pré-testado e de um recordatório de 24 horas, para avaliar as características e as particularidades de cada professor. Os resultados serão tabulados analisados por meio de frequências, média e desvio padrão

Objetivo da Pesquisa:

Conhecer o padrão de consumo alimentar dos professores da rede municipal de ensino.

Analisar a ingestão de alimentos ultraprocessados pelos professores.

Endereço: Praça Mascarenhas de Moraes, 8482, Coord. de pós-graduação- COPG nível A sala 01 / RAMAL 1219

Bairro: Centro

CEP: 87.502-210

UF: PR

Município: UMUARAMA

Telefone: (44)3621-2828

E-mail: cepeh@unipar.br

Continuação do Parecer: 5.560.129

Orientar sobre a prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis.

Verificar se os indicadores de posição socioeconômica estão associados ao consumo de alimentos ultraprocessados

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos: A pesquisa apresenta riscos mínimos aos seus participantes. Pode ocorrer a possibilidade de constrangimento ao responder o instrumento de coleta de dados ou medo de não saber responder. Esses riscos serão diminuídos, garantindo um local reservado para a coleta de dados e a liberdade para quem não quiser responder a pesquisa. Os participantes serão informados que os dados coletados na pesquisa serão utilizados somente para a finalidade científica conforme o TCLE (ANEXO I) cita, assegurando a confiança e privacidade, e a proteção da imagem do participante. As informações apresentarão a realidade de um grupo e não de uma pessoa, além disso, todos os cuidados éticos serão tomados para preservar a privacidade e o sigilo dos participantes.

Benefícios: O presente estudo tem como principal benefício, investigar o consumo de alimentos ultraprocessados pelos professores da rede municipal de ensino e relacionar com a possível ocorrência de doenças crônicas e indicadores da posição socioeconômica, e assim analisar como está o consumo dos mesmos, e com que frequência são utilizados. Com isso, o resultado da pesquisa poderá ajudar os docentes a observar a importância de uma boa

alimentação para promover melhorias nos seus hábitos alimentares e o bem-estar físico.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

A pesquisa se apresenta de forma conclusiva e pode ser executada, uma vez que os pesquisadores contemplaram todos os requisitos éticos para a sua realização.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

TCLE - Este documento contém as informações para o bom entendimento e anuência dos participantes da pesquisa, devendo ser elaborado em duas vias, sendo uma retida pelo sujeito da pesquisa e a outra arquivada pelo pesquisador.

TERMO DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL - Os documentos se apresentam de forma satisfatória (nome completo, função e carimbo) com a autorização pelo responsável da Instituição onde a pesquisa será realizada.

FOLHA DE ROSTO - Informações prestadas compatíveis com as do protocolo apresentado.

Recomendações:

De acordo com a Resolução 466/12 – III - Dos aspectos éticos da pesquisa envolvendo seres

Endereço: Praça Mascarenhas de Moraes, 8482, Coord. de pós-graduação- COPG nível A sala 01 / RAMAL 1219
Bairro: Centro **CEP:** 87.502-210
UF: PR **Município:** UMUARAMA
Telefone: (44)3621-2828 **E-mail:** cepeh@unipar.br

Continuação do Parecer: 5.560.129

humanos – III.1 – A eticidade da pesquisa implica em:

i) Prever procedimentos que assegurem a confidencialidade e a privacidade, a proteção da imagem e a não estigmatização dos participantes da pesquisa, garantindo a não utilização das informações em prejuízo das pessoas e/ou das comunidades, inclusive em termos de autoestima, de prestígio e/ou de aspectos econômico-financeiros;

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Prezado pesquisador, vosso projeto foi aprovado sem restrições.

De acordo com o Conselho Nacional de Saúde, Resolução 466/2012:

O termo de consentimento livre esclarecido deve ser elaborado em duas vias, sendo uma retida pelo sujeito da pesquisa, ou por seu representante legal, e uma arquivada pelo pesquisador.

Considerações Finais a critério do CEP:

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1979339.pdf	07/07/2022 08:17:34		Aceito
Outros	Informe.pdf	07/07/2022 08:17:21	Mirian Cozer	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_ass.pdf	07/07/2022 08:13:35	Mirian Cozer	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	NOVOTCLEmodelo2021.doc	06/07/2022 14:23:04	LUCILENE DO NASCIMENTO CASTILHO MONTEIRO	Aceito
Outros	Termo_compr.pdf	06/07/2022 12:14:26	Mirian Cozer	Aceito
Outros	termo_ciencia_resp_campo.pdf	06/07/2022 12:14:10	Mirian Cozer	Aceito
Outros	TAI3.pdf	06/07/2022 12:13:44	Mirian Cozer	Aceito
Outros	TAI2.pdf	06/07/2022 12:13:34	Mirian Cozer	Aceito
Outros	TAI1.pdf	06/07/2022 12:13:19	Mirian Cozer	Aceito

Endereço: Praça Mascarenhas de Moraes, 8482, Coord. de pós-graduação- COPG nível A sala 01 / RAMAL 1219
Bairro: Centro **CEP:** 87.502-210
UF: PR **Município:** UMUARAMA
Telefone: (44)3621-2828 **E-mail:** cepeh@unipar.br

Continuação do Parecer: 5.560.129

Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto.pdf	06/07/2022 12:11:29	Mirian Cozer	Aceito
Folha de Rosto	folhaDeRosto_ass.pdf	06/07/2022 12:11:14	Mirian Cozer	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

UMUARAMA, 03 de Agosto de 2022

Assinado por:

**Ana Carolina Soares Fraga Zaze
(Coordenador(a))**

Endereço: Praça Mascarenhas de Moraes, 8482, Coord. de pós-graduação- COPG nível A sala 01 / RAMAL 1219

Bairro: Centro

CEP: 87.502-210

UF: PR

Município: UMUARAMA

Telefone: (44)3621-2828

E-mail: cepeh@unipar.br

ANEXO 3 – TERMO DE CIÊNCIA DO RESPONSÁVEL PELO CAMPO DE ESTUDO



UNIVERSIDADE PARANAENSE – UNIPAR

Reconhecida pela Portaria – MEC N.º 1580, de 09/11/93 – D.O.U. 10/11/93

Mantenedora: Associação Paranaense de Ensino e Cultura – APE



DIRETORIA EXECUTIVA DE GESTÃO DA PESQUISA E DA PÓS-GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE PESQUISA E INICIAÇÃO CIENTÍFICA
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA ENVOLVENDO SERES HUMANOS

TERMO DE CIÊNCIA DO RESPONSÁVEL PELO CAMPO DE ESTUDO

Título do projeto: ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SAUDADE DO IGUAÇU-PR.

Pesquisadoras: Mirian Cozer e Eduarda Gabriela Cemin

Local da pesquisa: Escolas municipais do município de Saudade do Iguaçu – PR

Responsável pelo local de realização da pesquisa: Marcelo Giacomini

O(s) pesquisador (es) acima identificado(s) está(estão) autorizado(s) a realizar a pesquisa e a coleta dados, os quais serão utilizados exclusivamente para fins científicos, assegurando sua confidencialidade e o anonimato dos sujeitos participantes da pesquisa segundo as normas da Resolução 466/2012 CNS/MS e suas complementares.

Saudade do Iguaçu, 05 de JULHO de 2022.

Secretário de Educação: Marcelo Giacomini

Marcelo Giacomini
Secretário Mun. de Educação
RG-6.889.074-8

ANEXO 4 – TERMO DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL (TAI)



UNIVERSIDADE PARANAENSE – UNIPAR

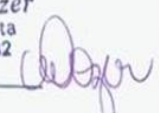
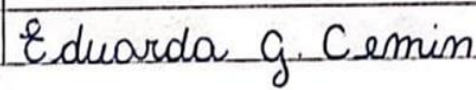
Reconhecida pela Portaria – MEC N.º 1580, de 09/11/93 – D.O.U. 10/11/93
Mantenedora: Associação Paranaense de Ensino e Cultura – APE



DIRETORIA EXECUTIVA DE GESTÃO DA PESQUISA E DA PÓS-GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE PESQUISA E INICIAÇÃO CIENTÍFICA
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA ENVOLVENDO SERES HUMANOS

TERMO DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL (TAI)

Título ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SAUDADE DO IGUAÇU-PR.
--

Nome dos Pesquisadores	Assinatura
Mirian Cozer	 Mirian Cozer Nutricionista CRN 8/3482
Eduarda Gabriela Cemin	

Os pesquisadores do presente projeto de pesquisa se comprometem a preservar a privacidade dos participantes dessa investigação científica, que tem por objetivo conhecer o padrão de consumo alimentar dos professores da rede municipal de ensino, a fim de atingir os objetivos propostos será utilizado um questionário de frequência alimentar qualitativo, baseado no Guia Alimentar 2ª edição (2014) e no Vigitel (2021), e um recordatório de 24 horas.

Concordam, igualmente, que estas informações serão utilizadas única e exclusivamente para execução do presente projeto. As informações somente poderão ser divulgadas de forma anônima. Diante disso, a direção da instituição autoriza a coleta de dados acima descrita.

Eliete G. P. Piontkoski
RG. 7.121.405-2
Diretora


Diretor escolar: Eliete Gonçalves Prates Piontkoski

Saudade do Iguaçu 05 de julho, de 2022.

ANEXO 4 – TERMO DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL (TAI)



UNIVERSIDADE PARANAENSE – UNIPAR

Reconhecida pela Portaria – MEC N.º 1580, de 09/11/93 – D.O.U. 19/11/93

Mantenedora: Associação Paranaense de Ensino e Cultura – APE



DIRETORIA EXECUTIVA DE GESTÃO DA PESQUISA E DA PÓS-GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE PESQUISA E INICIAÇÃO CIENTÍFICA
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA ENVOLVENDO SERES HUMANOS

TERMO DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL (TAI)

Título
ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SAUDADE DO IGUAÇU-PR.

Nome dos Pesquisadores	Assinatura
Mirian Cozer	<i>Mirian Cozer</i> Nutricionista CRN 8/3482
Eduarda Gabriela Cemin	<i>Eduarda G Cemin</i>

Os pesquisadores do presente projeto de pesquisa se comprometem a preservar a privacidade dos participantes dessa investigação científica, que tem por objetivo conhecer o padrão de consumo alimentar dos professores da rede municipal de ensino, a fim de atingir os objetivos propostos será utilizado um questionário de frequência alimentar qualitativo, baseado no Guia Alimentar 2ª edição (2014) e no Vigitel (2021), e um recordatório de 24 horas.

Concordam, igualmente, que estas informações serão utilizadas única e exclusivamente para execução do presente projeto. As informações somente poderão ser divulgadas de forma anônima. Diante disso, a direção da instituição autoriza a coleta de dados acima descrita.

Maristela Viero Cordeiro
Diretor escolar: Maristela Viero Cordeiro

Saudade do Iguaçu 05 de Julho, de 2022.

Maristela Viero Cordeiro
RG. 4.182.696-7
Diretora

ANEXO 4 – TERMO DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL (TAI)



UNIVERSIDADE PARANAENSE – UNIPAR


Reconhecida pela Portaria – MEC N.º 1580, de 09/11/93 – D.O.U. 10/11/93
Mantenedora: Associação Paranaense de Ensino e Cultura – APE



DIRETORIA EXECUTIVA DE GESTÃO DA PESQUISA E DA PÓS-GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE PESQUISA E INICIAÇÃO CIENTÍFICA
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA ENVOLVENDO SERES HUMANOS

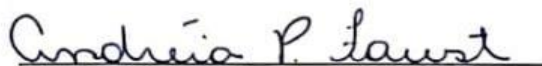
TERMO DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL (TAI)

Título ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SAUDADE DO IGUAÇU-PR.
--

Nome dos Pesquisadores	Assinatura
Mirian Cozer	 Mirian Cozer Nutricionista CRN 8/5482
Eduarda Gabriela Cemin	Eduarda G. Cemin

Os pesquisadores do presente projeto de pesquisa se comprometem a preservar a privacidade dos participantes dessa investigação científica, que tem por objetivo conhecer o padrão de consumo alimentar dos professores da rede municipal de ensino, a fim de atingir os objetivos propostos será utilizado um questionário de frequência alimentar qualitativo, baseado no Guia Alimentar 2ª edição (2014) e no Vigitel (2021), e um recordatório de 24 horas.

Concordam, igualmente, que estas informações serão utilizadas única e exclusivamente para execução do presente projeto. As informações somente poderão ser divulgadas de forma anônima. Diante disso, a direção da instituição autoriza a coleta de dados acima descrita.



Diretor(a) escolar: Andréia Picoli Faust
Andréia Picoli Faust

Diretora
RG: 7.778.369-5

Saudade do Iguaçu 05 de julho, de 2022.

ANEXO 5 - QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR

Você está sendo convidado (a) para participar de uma pesquisa que tem por objetivo conhecer o padrão de consumo alimentar dos professores da rede municipal de ensino de Saudade do Iguazu – PR.

Se você tem interesse em participar da pesquisa você precisa assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sobre a pesquisa. A participação na pesquisa será por meio de resposta a um questionário de frequência alimentar que tem como objetivo coletar informações sobre o consumo alimentar e dietético, e um recordatório de 24 horas que consiste em quantificar e definir todos os alimentos e bebidas ingeridas nas últimas 24 horas.

Se após a leitura do Termo de Consentimento você decidir participar da pesquisa direcione-se aos questionários. O tempo médio de resposta é de 30 minutos à 1 hora.

Agradecemos o seu tempo e atenção.

Att.

Mirian Cozer e Eduarda Gabriela Cemin

Nº Questionário: _____

Nome completo: _____

Sexo: () Feminino () Masculino () **Outros:** _____

Estado civil: () Solteiro () Casado () Divorciado () Viúvo

Idade: _____

Tabagista: () Sim () Não

Etilista: () Sim () Não

Atividade física regular: () Sim () Não

7) Antecedentes familiares:

() Hipertensão () Diabetes Mellitus () Câncer

() Doenças Cardiovasculares () Doenças Respiratórias () Obesidade

() Osteoporose () **Outros:** _____

Antecedentes pessoais:

() Hipertensão () Diabetes Mellitus () Câncer

() Doenças Cardiovasculares () Doenças Respiratórias () Obesidade

() Osteoporose () **Outros:** _____

Nunca ou - 1 x mês	1-3 x por mês	1 x por semana	2-4 x por semana	5- 6 x por semana	1 x por dia	2-3 x por dia	4-5 x por dia	6 x + por dia
-----------------------------------	------------------------------	---------------------------	---------------------------------	----------------------------------	------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Nunca ou – 1 x mês = Nunca ou menos que uma vez ao mês

1 - 3 x por mês = 1 ou 3 vezes por mês

1 x por semana = 1 vez por semana

2- 4 x por semana = 1 á 4 vezes por semana

5 – 6 x por semana = 5 á 6 vezes por semana

1 x por dia = 1 vez por dia

outras leguminosas.									
Cogumelos frescos ou secos									
Frutas secas (uva passa ameixa seca e tâmara).									
Castanha, nozes, amendoim, outras oleaginosas sem sal e sem açúcar.									
Cravo, canela, outras especiarias em geral e ervas frescas ou secas.									
Farinha de mandioca									
Farinha de milho									
Carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados.									
Leite pasteurizado									
Ovos									
Chá, café, e água potável.									

Fonte: BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Vigilância em Saúde** – Vigitel 2021. BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: 2ª edição** – 2014.



UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC, n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U. de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC.

DECLARAÇÃO

Declaramos que o resumo intitulado ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SAUDADE DO IGUAÇU-PR, de autoria de "EDUARDA GABRIELA CEMIN, MIRIAN COZER", foi apresentado sob a forma de Pôster Vídeo no "VI CONGRESSO INTERNACIONAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO E XXI ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIPAR.", realizado virtualmente pela COORDENADORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO - COPEX, nos dias 27 e 28 de Outubro de 2022, com carga horária de 16 hora(s).

Umuarama - Paraná, 26 de Novembro de 2022.

PROF.ª DR.ª EVELLYN CLAUDIA WIETZIKOSKI LOVATO
COORDENADORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO - COPEX

AUTENTICAÇÃO: 25ebf00e0eee8b48997a7e8080e68538 - DOCUMENTO EXPEDIDO E ASSINADO DIGITALMENTE

A AUTENTICIDADE DESTA DECLARAÇÃO PODE SER VERIFICADA EM CERTIFICADOS.UNIPAR.BR

REGISTRO:	N.º: 0030
LIVRO:	N.º: 0038
FOLHA:	N.º: 0002
INSCRIÇÃO:	N.º: 0080
FREQUÊNCIA:	100%



UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U. de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC.

CERTIFICADO

Certificamos que

EDUARDA GABRIELA CEMIN

participou do "VI CONGRESSO INTERNACIONAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO E XXI ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIPAR.", promovido pela COORDENADORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO - COPEX, realizado virtualmente, on October 27 and 28, 2022, com carga horária total de 20 horas.

Umuarama - Paraná, 26 de Novembro de 2022.

PROF.ª DR.ª EVELLYN CLAUDIA WIETZKOSKI LOVATO
COORDENADORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO - COPEX

REGISTRO: N.º: 0035
LIVRO: N.º: 0036
FOLHA: N.º: 0028
INSCRIÇÃO: N.º: 1250

PROGRAMAÇÃO ESQUEMÁTICA

27 DE OUTUBRO DE 2022 (quinta-feira)

PERÍODO / HORÁRIO	GRUPO 1: BIOLÓGICAS E AFINS	GRUPO 2: SAÚDE	GRUPO 3: HUMANAS E SOCIAIS APLICADAS	GRUPO 4: EXATAS, TECNOLÓGICAS E AFINS
Matutino (08h30 - 11h30)	Webinar Live (Comunicação Oral)			
Vespertino (14h00 - 17h00)				
Noturno (19h00 - 22h00)				

28 DE OUTUBRO DE 2022 (sexta-feira)

PERÍODO / HORÁRIO	GRUPO 1: BIOLÓGICAS E AFINS	GRUPO 2: SAÚDE	GRUPO 3: HUMANAS E SOCIAIS APLICADAS	GRUPO 4: EXATAS, TECNOLÓGICAS E AFINS
Matutino (08h30 - 11h30)	Webinar Live (Comunicação Oral)			
Vespertino (14h00 - 17h00)				



UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U. de 10/11/1993
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC.

CERTIFICATE

We hereby certify that

EDUARDA GABRIELA CEMIN

participated of "VI CONGRESSO INTERNACIONAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO E XXI ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIPAR.", promoted by COORDENADORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO - COPEX, virtually performed, on October 27 and 28, 2022, with the workload of 20 hours.

Umuarama - Paraná - Brazil, November 26, 2022.

PROF.ª DR.ª EVELLYN CLAUDIA WIETZIKOSKI LOVATO
COORDENADORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO - COPEX

REGISTRO: N.º: 0035
LIVRO: N.º: 0036
FOLHA: N.º: 0028
INSCRIÇÃO: N.º: 1250

SCHEMATIC PROGRAMMING

OCTOBER 27th, 2022 (Thursday)

Schedule	Group 1: Biologic and Related Areas	Group 2: Health	Group 3: Humanities and Applied Social	Group 4: Exact and Technological and Related Areas
Morning period (08:30 - 11:30 am)	Webinar Live (Oral communication)			
Afternoon period (02:00 - 05:00 pm)	Pôster Vídeo			
Evenin period (07:00 - 10:00 pm)	OPENING CEREMONY			

OCTOBER 28th, 2022 (Friday)

Schedule	Group 1: Biologic and Related Areas	Group 2: Health	Group 3: Humanities and Applied Social	Group 4: Exact and Technological and Related Areas
Morning period (08:30 - 11:30 am)	Webinar Live (Oral communication)			
Afternoon period (02:00 - 05:00 pm)	Pôster Vídeo			



UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC, n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U. de 10/11/1993
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC.

DIRETORIA EXECUTIVA DE GESTÃO DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

CERTIFICADO

Certificamos que

EDUARDA GABRIELA CEMIN

participou do(a) **VI CONGRESSO INTERNACIONAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO E XXI ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIPAR. (A1, P1, P2, P3 e P4)**, realizado no período de 27/10/2022 a 28/10/2022, promovido pelo(a) **Coordenadoria de Pesquisa e Extensão (COPEX) DA UNIDADE DE UMUARAMA** desta Universidade, sob a responsabilidade do professor(a) **EVELLYN CLAUDIA WIETZIKOSKI LOVATO**, com carga horária total de 20 horas.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Umuarama - Paraná, 10 de Novembro de 2022.

REGISTRO:	N.º: 0011
LIVRO:	N.º: 0035
FOLHA:	N.º: 0032
INSCRIÇÃO:	N.º: 1359
FREQUÊNCIA:	100%

PROF.ª DR.ª EVELLYN CLAUDIA WIETZIKOSKI LOVATO
COORDENADORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO - COPEX

AUTENTICAÇÃO: 2d3affc774ac234a2468c11befb65191 - DOCUMENTO EXPEDIDO E ASSINADO DIGITALMENTE
A AUTENTIDADE DESTES CERTIFICADOS PODE SER VERIFICADA EM CERTIFICADOS.UNIPAR.BR

VI CONGRESSO INTERNACIONAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO E XXI ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIPAR.

PROGRAMAÇÃO DO EVENTO:

A1 - Inscrição no evento com opção de envio de trabalho(s) cientí..

P1 - Webinar (Live) - apresentação oral com tour

P2 - Conferência Master

P3 - Conferência de Abertura

P4 - Módulo Temático

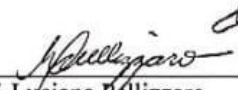
DECLARAÇÃO DE CORREÇÃO DA LÍNGUA PORTUGUESA

Eu, **LUCIANA PELLIZZARO**, que possuo graduação em Letras Português-Inglês pela Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Palmas - Fafi, declaro, para fazer prova junto ao Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Paranaense – Unipar, que fiz a correção da Língua Portuguesa do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado

ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SAÚDE DO IGUAÇU, PARANÁ

de autoria da acadêmica

EDUARDA GABRIELA CEMIN.


Prof. Luciana Pellizzaro



Francisco Beltrão, 16 de novembro de 2022.

UNIVERSIDADE PARANAENSE – UNIPAR

Reconhecida pela Portaria – MEC nº 1580, de 09/11/93 – D.O.U. 10/11/93
Mantenedora Associação Paranaense de Ensino e Cultura – APEC

UMUARAMA – TOLEDO – GUAÍRA – PARANAVÁI – CIANORTE – CASCAVEL – FRANCISCO BELTRÃO

ANEXO II

FICHA DE REGISTRO DA FREQUÊNCIA ÀS SESSÕES DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO

Acadêmico: EDUARDA GABRIELA CEMIN

R.A. 00207509

Série: 4º

Professor-orientador: Mirian Cozer

Data	Horário	Total (horas)	Descrição das atividades	Assinatura do acadêmico
24/02	19h30-21h	2h30 (presencial)	Reunião inicial. Alinhamento de temas, problemas e contribuições da pesquisa	Eduarda
14/03, 15/03, 16/03	10h-11h	60' (online)	Orientações por whatsapp	Eduarda
15/03	15h30-16h	30' (online)	Envio por e-mail de atividades para delineamento da pesquisa	Eduarda
17/03	10h-10h30	30' (online)	Cálculo amostral	Eduarda
18/03	09h-09h30	30' (online)	Orientações por e-mail	Eduarda
21/03	19h30-20h	30' (online)	correções delineamento da pesquisa	Eduarda
23/03	-	(online)	Envio de materiais - whatsapp	Eduarda
28/03	00h-00h00	30' (online)	Correção pré projeto	Eduarda
04/04	13h15-14h	45' (online)	Correção pré projeto TCLE e instrumento de pesquisa	Eduarda
11/04	12h15 - 13h	45' (online)	Correção pré projeto metodologia TCLE , outros termos e instrumento de pesquisa	Eduarda
25/04	11h15 - 11h30	15' (online)	Considerações sobre a apresentação pré banca	Eduarda
18/05	10h-11h	60' (online)	Correção projeto	Eduarda
08/06	22h30 - 23h08	38' (online)	Correção projeto	Eduarda
10/06	12h-12h49	49' (online)	Correção projeto e termos	Eduarda
11/06	12h50 - 13h	10' (online)	Correção projeto	Eduarda
13/06	11h30-12h	30' (online)	Correção, introdução, referências e termos, declarações e afins - CEP.	Eduarda
16/06	11h-11h30	30' (online)	Correção introdução, referências	Eduarda
17/06	12h-12h15	15' (online)	Correção introdução	Eduarda
02/07	13h-13h30	30' (online)	Correção introdução, anexos e referências	Eduarda
04/07	14h45-15h	15' (online)	correção introdução e TAI	Eduarda
30/08	23h45-00h	15' (online)	Correção resumo evento	Eduarda

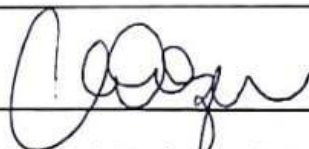
UNIVERSIDADE PARANAENSE – UNIPAR

Reconhecida pela Portaria – MEC nº 1580, de 09/11/93 – D.O.U. 10/11/93
Mantenedora Associação Paranaense de Ensino e Cultura – APEC

UNUARAMA – TOLEDO – GUAÍRA – PARANAÍ – CIANORTE – CASCAVEL – FRANCISCO BELTRÃO

26/09	12h45 - 13h15	30' (online)	Correção resumo TCC, resultados	Eduarda
05/10	11h30 - 12h30	60' (online)	Correção TCC - resultados e discussões	Eduarda
13/10	14h - 15h	60' (online)	Correção TCC - resultados e discussões	Eduarda
21/10	12h - 13h06	60' (online)	Correção TCC - resultados e discussões	Eduarda
03/11	11h-11h40	40' (online)	Correção TCC - resultados, discussões e conclusão. Referências...	Eduarda
05/11	10h30-11h	30' (online)	Resultados e discussões	Eduarda
07/11	10h30-11h	30' (online)	Resultados e discussões	Eduarda
08/11	15h-15h30	30' (online)	Resultados e discussões	Eduarda
16/11	-	(online)	Entrega TCC com correção ortográfica e gramatical	Eduarda
23/11	-	(online)	Entrega versão final TCC	Eduarda
28/11	15h-15h30	30' (online)	Correção slides para apresentação TCC e entrega cópias para banca na coordenação	Eduarda
29/11	10h-10h30	30' (online)	Finalização dos slides para apresentação	Eduarda

Obs.: _____



Assinatura do Professor-orientador

Francisco Beltrão, ____ / ____ / ____.

Professor Coordenador dos

TCC's