

UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ
LABORO - CONSULTORIA E EXCELÊNCIA EM PÓS-GRADUAÇÃO
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SAÚDE DA FAMÍLIA

CAROLINE DOMINICI CRUZ
GLÍCIA BRISA BELEZA DA SILVA
MARACYARA HERTA DOS SANTOS MACÊDO
MICHELLE DUARTE SIMÕES BARROSO
ROBERTA RODRIGUES RIBEIRO

**PERFIL SÓCIOECONÔMICO, DEMOGRÁFICO E ALIMENTAR DOS
PARTICIPANTES DOS CURSOS DO PROGRAMA SESI COZINHA BRASIL/MA**

São Luís
2009

CAROLINE DOMINICI CRUZ
GLÍCIA BRISA BELEZA DA SILVA
MARACYARA HERTA DOS SANTOS MACÊDO
MICHELE DUARTE SIMÕES BARROSO
ROBERTA RODRIGUES RIBEIRO

**PERFIL SOCIOECONÔMICO, DEMOGRÁFICO E ALIMENTAR DOS
PARTICIPANTES DOS CURSOS DO PROGRAMA SESI COZINHA BRASIL /
MA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em Saúde da Família – LABORO Excelência em Pós-Graduação – Universidade Estácio de Sá, para obtenção do título de Especialista em Saúde da Família.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Sueli Rosina Tonial.

São Luís

2009

CAROLINE DOMINICI CRUZ
GLÍCIA BRISA BELEZA DA SILVA
MARACYARA HERTA DOS SANTOS MACÊDO
MICHELLE DUARTE SIMÕES BARROSO
ROBERTA RODRIGUES RIBEIRO

**PERFIL SÓCIOECONÔMICO, DEMOGRÁFICO E ALIMENTAR DOS
PARTICIPANTES DOS CURSOS DO PROGRAMA SESI COZINHA BRASIL/MA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em Saúde da Família – LABORO Excelência em Pós-Graduação – Universidade Estácio de Sá, para obtenção do título de Especialista em Saúde da Família.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Sueli Rosina Tonial.

Aprovada em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª. Sueli Rosina Tonial (Orientadora)

**Doutora em Saúde da Mulher e da Criança pela Fundação Oswaldo Cruz –
FIOCRUZ – Rio de Janeiro – RJ**

Prof^ª. Árina Santos Ribeiro (Examinadora)

Mestre em Saúde e Ambiente pela Universidade Federal do Maranhão - UFMA

RESUMO

A escolha do tema foi uma reflexão sobre a atuação do programa, na educação nutricional dos seus usuários, com intuito de analisar o significado das práticas alimentares, levando em consideração, a percepção, a experiência e os valores sobre a alimentação. Este estudo tem com objetivo avaliar o perfil socioeconômico, demográfico e alimentar dos participantes dos cursos do Programa SESI Cozinha Brasil, no estado do Maranhão. A presente pesquisa tratou-se de um estudo descritivo de abordagem metodológica quantitativa, que tem com objetivo avaliar o perfil socioeconômico, demográfico e alimentar dos participantes dos cursos do Programa SESI Cozinha Brasil/ MA. O instrumento para subsidiar a pesquisa consta de uma ficha cadastral do aluno, preenchida pelo próprio participante previamente orientado. A população foi constituída dos todos participantes dos cursos, promovidos no período de 1º de abril a 30 de junho de 2008. Os dados das fichas cadastrais foram coletados e devidamente compilados, categorizados sofrendo assim uma análise quantitativa, descritos em termos percentuais, com elaboração de gráficos e resumo das informações através do software Epi Info, seguido do Termo de Compromisso para utilização dos dados do Programa SESI Cozinha Brasil/ MA, assinado pelas pesquisadoras. Observou-se que a maioria dos participantes é do sexo feminino, que o grau de informações básicas sobre nutrição geralmente está relacionado à escolaridade, e que nem sempre quem tem uma maior renda familiar, gasta mais com alimentação, que há um consumo exagerado de produtos industrializados em todas as camadas.

Palavras Chave: cozinha Brasil, perfil alimentar e educação nutricional.

ABSTRACT

The choice of the subject was a reflection on the performance of the program, in the nutritional education of its users, with intention to analyze the meaning of practical the alimentary ones, leading in consideration, the perception, the experience and the values on the feeding. This study it has with objective to evaluate the socioeconômico, demographic and alimentary profile of the participants of the courses of Program SESI Brazil Kitchen, in the state of the Maranhão. The present research was about a descriptive study of quantitative boarding metodológica, that has with objective to evaluate the socioeconômico profile, demographic and alimentary of the participants of the courses of Program SESI BAD Brazil Kitchen. The instrument to subsidize the research consists of a cadastral fiche of the pupil, filled for the proper participant previously guided. The population was constituted of the all participants of the courses, promoted in the period of 1° of April the 30 of June of 2008. The data of the fiches you register in cadastre had been collected and duly compiled, categorized thus suffering a quantitative analysis, described in percentile terms, with elaboration of graphs and summary of the information through software Epi Info, followed of the Term of Commitment for use of the data of Program SESI BAD Brazil Kitchen, signed for the researchers. It observed that the great majority of the participants is of the feminine sex, that the degree of basic information on nutrition generally directly is related the escolaridade, and that nor always who has a bigger familiar income, it spends more with feeding, that has an exaggerated consumption of products industrialized in all the layers.

Key words: nutritional education, evaluate the alimentary, Brazil kitchen

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Tabela 1	- Distribuição percentual das 320 fichas por faixa etária dos alunos e sexo. São Luís, 2009.....	18
Gráfico 1	- Distribuição percentual de alunos por informações básicas sobre nutrição, segundo escolaridade do aluno. São Luís, 2009.....	19
Gráfico 2	- Distribuição percentual de alunos por renda familiar, segundo gasto com alimentação. São Luís, 2009.....	20
Gráfico 3	- Distribuição percentual de alunos por consumo de produtos industrializados, segundo renda familiar. São Luís, 2009.....	21
Gráfico 4	- Distribuição percentual de alunos por consumo de produtos industrializados, segundo se trabalha atualmente. São Luís, 2009.....	22
Gráfico 5	- Distribuição percentual de alunos por hábito de ingerir frutas mais de uma vez por semana, segundo renda familiar. São Luís, 2009.....	23
Gráfico 6	- Distribuição percentual de alunos por zona urbana e rural, segundo consumo de legumes com folhas, talos e ramas. São Luís, 2009.....	24

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	8
2	JUSTIFICATIVA.....	13
3	OBJETIVOS.....	14
3.1	Geral.....	14
3.3	Específicos.....	14
4	METODOLOGIA.....	15
5	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	18
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	25
	REFERÊNCIAS	26
	APÊNDICES	28
	ANEXO.....	33

1-INTRODUÇÃO

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades especiais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Assim, entende-se que a garantia da SAN requer a conjugação e priorização de esforços pelo Estado, conciliando ações públicas de diferentes setores e esferas do governo e da sociedade civil (BRASIL, 2006). Sendo definida na Segunda Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, realizada em Olinda, Pernambuco, em 2004, e incorporado na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – Losan (Lei nº 11.346, de 15 de julho de 2006).

Na definição de SAN, destacam-se estas duas dimensões complementares:

1- A dimensão alimentar que abrange a produção e disponibilidade de alimentos, com as seguintes características:

- suficiência para atender à demanda;
- estabilidade e continuidade para garantir a oferta permanente e neutralizando as flutuações sazonais;
- autonomia na produção para o alcance de auto-suficiência nacional nos alimentos básicos;
- equidade para garantir o atendimento universal às necessidades nutricionais adequadas, de maneira a preservar ou recuperar a saúde em todas as etapas do curso da vida e nos diferentes grupos da população;
- sustentabilidade do ponto de vista agro ecológico, social, econômico e cultural, com vistas a assegurar a SAN na presente e nas futuras gerações.

2- A dimensão nutricional que abrange as relações entre o homem e o alimento, implicando:

- a escolha de alimentos saudáveis;
- o preparo dos alimentos com técnicas que preservem ou melhorem o valor nutricional e sanitário;

- o consumo alimentar adequado e saudável;
- as boas condições de saúde, higiene e de vida dos indivíduos para melhorar e garantir a adequada utilização biológica dos alimentos consumidos;
- a promoção dos cuidados com a saúde individual, da família e comunidade;
- o acesso aos serviços de saúde de forma oportuna e com resolutividade das ações prestadas;
- a promoção dos fatores ambientais que interferem na saúde e nutrição, como as condições psicossociais, econômicas, culturais, ambientais.

O direito à alimentação constitui um dos direitos fundamentais da humanidade, definidos por pacto mundial do qual o Brasil é signatário. Cada país pode definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos de forma a garantir o acesso à alimentação de toda a população, respeitando as adversidades culturais.

No Brasil, o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - por intervenção da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - é o responsável pelo desenvolvimento e implantação de políticas de SAN, que se encontram ligadas ao conjunto de estratégias FOME ZERO.

A SAN poderá ser afetada por dificuldades de acesso físico e econômico. Por exemplo, a ausência de comércio de alimentos em determinados locais, comprometendo-se assim essa dimensão. Mesmo o país produzindo alimentos em quantidade suficiente para a população, eles devem estar disponíveis em todos os locais. O acesso econômico aos alimentos, provavelmente o maior desafio do Brasil atualmente, está diretamente relacionado à baixa renda, ou a falta dela, da população para a seleção e compra dos alimentos que necessitam e desejam. Em muitos casos, quando o acesso aos alimentos, por determinados grupos populacionais, não é possível, esse grupo necessita de doações. Entretanto, essa é uma situação de emergência, e a SAN tem que ser garantida através de acesso permanente e digno, a todos. Se não houver uma utilização biológica eficaz dos alimentos consumidos, a SAN pode também poderá estar em risco.

A utilização dos alimentos pode ser comprometida se a população não tiver acesso à saúde, ao saneamento básico, à educação alimentar e nutricional, à informação e orientação nutricional. Os cuidados com o processamento de alimentos, procurando evitar a contaminação física, química e microbiológica, assim como a perda de nutrientes por erros durante o pré-preparo, preparo e conservação poderão também comprometer o aproveitamento dos alimentos pelo organismo.

A promoção de práticas alimentares saudáveis, além de uma diretriz explícita da Política de Alimentação e Nutrição (PNAN), conforma uma ação transversal incorporada em todas e quaisquer outras ações, programas e projetos. A alimentação saudável tem início com o incentivo ao aleitamento materno-exclusivo até o sexto mês e complementado até, pelo menos, o segundo ano de vida e está inserida no contexto da adoção de modos de vida saudáveis, sendo, portanto, componente importante da promoção da saúde e da qualidade de vida. Nesta abordagem, tem enfoque prioritário o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais de elevado valor nutritivos, bem como de padrões alimentares mais variados, desde os primeiros anos de vida até a idade adulta e a velhice (BRASIL, 2006).

Os problemas decorrentes do consumo de uma alimentação inadequada já são conhecidos há muito tempo, expondo a população a graves e evidentes danos à saúde, principalmente se considerarmos as diferenças regionais existentes dentro e entre países. No entanto, apenas no final da primeira metade do século passado a epidemiologia da nutrição tomou impulso, e os primeiros métodos de avaliação nutricional com base populacional foram desenvolvidos (Willett, 1998).

Recentemente, estudos observacionais têm evidenciado estreita relação entre características qualitativas da dieta e ocorrência de enfermidades crônico-degenerativas como as doenças cardiovasculares, diabetes mellitus não-insulino-dependente, câncer e obesidade. Todas essas patologias constituem, hoje, um problema prioritário de saúde pública e de segurança alimentar, tanto em países desenvolvidos quanto naqueles menos desenvolvidos, incluindo todas as faixas etárias, com destaque entre crianças e

adolescentes (Monteiro et al., 2000; Oliveira, 1993; OMS, 1990; Valente, 1997). O perfil alimentar da população está fortemente associado a aspectos culturais, nutricionais, sócio-econômicos e demográficos, tornando necessário um melhor entendimento destes aspectos e seus mecanismos no entendimento das mudanças de comportamento alimentar e suas conseqüências (Kushi et al., 1988; Martins et al., 1994; Monteiro et al., 2000; Shimakawa et al., 1994; Thompson et al., 1992; van Horn et al., 1991).

Importantes mudanças foram notadas no padrão alimentar da população brasileira nas últimas décadas. Como destaque, um dos fatores responsáveis por tais mudanças é a globalização da economia, que facilita o acesso das pessoas a alimentos novos, deixando de lado dessa forma os hábitos regionais e locais, incrementando novos hábitos e condutas alimentares de outras culturas.

Nas últimas três décadas, de 60 a 80 tem ocorrido uma alteração no padrão alimentar da população brasileira, ou seja, uma redução no consumo de cereais e derivados, feijão, raízes e tubérculos, aumento no consumo de ovos e laticínios, substituição da gordura animal e manteiga por óleos vegetais e margarina e aumento no consumo de carnes e de açúcar. O país não dispõe de informações recentes, de representatividade nacional, sobre carências de micronutrientes; contudo, estudos disponíveis de abrangência local, realizados por diferentes instituições em várias regiões geográficas, permitem inferir que a carência de vitamina A e a anemia por carência de ferro são as principais deficiências nutricionais que acometem a população brasileira (Guia Alimentar para a população brasileira, 2006).

O estado nutricional de um povo não é um fenômeno isolado para ser definido ou conceituado em seus próprios termos. Ele está profundamente relacionado com as condições sociais, culturais e econômicas. A percepção de um bom estado de nutrição ou o reconhecimento da ausência varia de acordo com os padrões culturais. Diferenças em épocas, diferenças de locais, ou mesmo diferenças de classes sociais, de instrução, de religião, etc. Na mesma época e no mesmo local, mostram diversidades na percepção da relação estado nutricional/saúde e doença.

A finalidade da educação em saúde pode ser a mesma que de todo o bom ensino, isto é, ajudar as pessoas a descobrirem os princípios, padrões e valores que melhor se adaptem às suas próprias necessidades, visando à qualidade de vida individual e coletiva (LINDEN, 2005).

A Educação Nutricional visa difundir os conhecimentos práticos da ciência da Nutrição para as pessoas, independentemente de serem pobres, “remediadas” ou ricas, conhecerem o valor nutricional das diversas partes dos alimentos e a técnica de utilizá-los em preparações, a fim de cobrir suas necessidades orgânicas. Os problemas nutricionais do terceiro mundo têm como determinante principal o baixo poder aquisitivo, porém não podemos esquecer os outros fatores como níveis educacional, cultural e social. É verdade que só a educação não fornece a resposta para o problema, mas é verdade, também, que sem educação não é possível enfrentar o desafio (GOUVEIA, 1999).

2- JUSTIFICATIVA

Educar no âmbito da segurança alimentar e nutricional propicia conhecimentos e habilidades que permitem às pessoas produzir, descobrir, selecionar e consumir os alimentos de forma adequada, saudável e segura, assim como as conscientizar quanto às práticas alimentares mais saudáveis, fortalecer culturas alimentares das diversas regiões do país e diminuir o desperdício, por meio do aproveitamento integral dos alimentos, por exemplo.

O Programa SESI Cozinha Brasil/ MA, tem uma demanda muito grande de solicitações e atendimentos, sendo importante conhecer o perfil socioeconômico, demográfico e alimentar da clientela atendida pelo programa, e através disso constatar se os objetivos propostos pelo mesmo estão sendo cumpridos; conhecer a importância do programa dentro da área de saúde pública; possivelmente melhorar ou redirecionar as aulas; divulgar os resultados dentro da instituição responsável pelo programa no estado do Maranhão.

Já que a alimentação é um aspecto fundamental para a promoção da saúde. Nutrir, amamentar, comer e oferecer comida são práticas sociais. E os desafios impostos para o campo da nutrição no contexto da promoção da saúde são inúmeros. A escolha do tema foi uma reflexão sobre a atuação do programa, na educação nutricional dos seus usuários, com intuito de analisar o significado das práticas alimentares, levando em consideração, a percepção, a experiência e os valores sobre a alimentação.

3- OBJETIVOS

3.1- Geral

- Avaliar o perfil socioeconômico, demográfico e alimentar dos participantes dos cursos do Programa SESI Cozinha Brasil, no estado do Maranhão.

3.2- Específicos

- Identificar as características socioeconômico e demográfico dos participantes através dos dados contidos na ficha de inscrição;
- Conhecer alguns hábitos alimentares dos participantes da pesquisa;
- Correlacionar o perfil socioeconômico, demográfico com os hábitos alimentares.

4- METODOLOGIA

4.1-Tipo de estudo

A presente pesquisa tratou-se de um estudo descritivo de abordagem metodológica quantitativa, que tem com objetivo avaliar o perfil socioeconômico, demográfico e alimentar dos participantes dos cursos do Programa SESI Cozinha Brasil/MA.

4.2-Local de estudo

Os dados para os procedimentos técnicos foram colhidos na Unidade SESI Clínica, localizado na rua Bento Mendes, no município de São Luís/ MA.

O SESI/SP (Departamento Regional de São Paulo), desenvolveu em 1999, o Programa Alimente-se bem com um real, com o intuito de proporcionar ao trabalhador uma alimentação de qualidade e baixo custo. Inspirado neste programa foi criado o Programa SESI Cozinha Brasil, hoje também um programa, a nível nacional, onde consta de uma cozinha experimental pedagógica, montada em unidade móvel. Criado pelo Conselho Nacional do Serviço Social da Indústria (SESI) em parceria com o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), para levar à população orientações sobre uma alimentação nutritiva e de baixo custo, visando educar e incentivar a população a desenvolver hábitos alimentares saudáveis, utilizando o aproveitamento integral dos alimentos.

A realização dos cursos se dá através de parcerias, principalmente com indústrias, empresas, prefeituras, igrejas, universidades e associações. No estado do Maranhão, os parceiros são responsáveis pela divulgação dos cursos, inscrição dos alunos, compra de gêneros alimentícios, material descartável e limpeza, local de instalação da unidade móvel e segurança.

4.3-Amostra

A população para a pesquisa foi constituída de 1.200 fichas dos participantes dos cursos de Educação Alimentar e Agente Multiplicador, promovidos pelo Programa

SESI Cozinha Brasil no período de 1º de abril a 30 de junho de 2008, no estado do Maranhão que responderam ao instrumento de coleta de dados, sendo a amostra calculada em 320 fichas.

O programa oferece os cursos de Educação Alimentar e Agente Multiplicador, os quais são oferecidos gratuitamente e onde são abordados temas como: grupos de alimentos, cardápio equilibrado, higiene na manipulação de alimentos, hábitos alimentares, alimentos funcionais, reconhecimento de alimentos próprios para o consumo, compra, conservação.

O Curso de Educação Alimentar tem carga horária de 10 horas, com quatro dias de duração, sendo duas horas e meia/ aula, cujo público alvo é qualquer pessoa com idade igual ou superior a 16 anos, com meta é de 40 alunos por turma. O objetivo é educar as pessoas de forma que possam utilizar os conhecimentos adquiridos durante o curso para melhorar sua qualidade de vida, através de uma alimentação adequada.

Já o Curso de Agente Multiplicador, com carga horária de 24 horas, tem cinco dias de duração, com cinco horas/ aula, com meta de 25 alunos por turma. É destinado a pessoas com idade igual ou superior a 16 anos, com no mínimo ensino médio completo, ligados à área da saúde, educação, ramo de alimentos ou trabalhem com associações. Além de educar as pessoas para que possam aumentar sua qualidade de vida, através da alimentação, o curso também almeja que as informações sejam repassadas por esses alunos a outras pessoas, no sentido de multiplicar o conhecimento adquirido ao longo do curso. Quer seja utilizando essas informações no seu local de trabalho, ou repassando através de palestras ou oficinas, ou qualquer outra forma que lhes seja conveniente.

4.4-Instrumento de coleta de dados

O instrumento para subsidiar a pesquisa consta de uma ficha cadastral do aluno do Programa SESI Cozinha Brasil/ MA que foi preenchida pelo próprio participante previamente orientado.

4.5-Coleta e análise dos dados

A coleta de dados foi realizada após a prévia autorização da instância competente, a Superintendência Regional de SESI (Apêndice A), posteriormente à aceitação a avaliação que constou de uma abordagem inicial das pesquisadoras com os alunos dos cursos de Educação Alimentar e Agente Multiplicador, promovido pelo Programa SESI Cozinha Brasil/ MA, onde os mesmos foram orientados a assinar o Termo de Consentimento anônimo para a ficha cadastral (Apêndice B), seguido do preenchimento da ficha cadastral (Anexo A), entre os meses de abril a junho de 2008.

Os dados das fichas cadastrais foram coletados e devidamente compilados, categorizados sofrendo assim uma análise quantitativa, descritos em termos percentuais, com elaboração de gráficos e resumo das informações através do software Epi Info, seguido do Termo de Compromisso para utilização dos dados do Programa SESI Cozinha Brasil/ MA, assinado pelas pesquisadoras (Apêndice C).

5- RESULTADOS E DISCUSSÕES

A amostra tratou-se dos 320 (trezentos e vinte) participantes dos cursos dos Cursos de Agente Multiplicador e Educação Alimentar no Programa SESI Cozinha Brasil de São Luís – MA, sendo que será demonstrado os escores dos perfis estudados e que foram corroborados com outras pesquisas que subsidiaram as discussões.

DISTRIBUIÇÃO NUMÉRICA E PERCENTUAL DAS 320 FICHAS POR FAIXA ETÁRIA DOS ALUNOS E SEXO – MARANHÃO - 2008.

<i>Faixa etária (em anos)</i>	<i>Masculino</i>		<i>Feminino</i>		<i>Total</i>	
	<i>n</i>	<i>%</i>	<i>n</i>	<i>%</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
18 a 20	2	9%	19	90%	21	100%
21 a 25	5	10%	46	90%	51	100%
26 a 30	4	8%	44	92%	48	100%
31 a 35	1	2%	43	98%	44	100%
36 a 40	0	0%	42	100%	42	100%
Mais de 40	4	4%	110	96%	114	100%
Total	16	5%	304	95%	320	100%

Fonte: Fichas Cadastrais SESI

A tabela 1 demonstra os resultados inerentes à faixa etária por sexo, sendo que a prevalência foi gênero feminino (95%) as quais se encontravam na faixa etária de 36 a 40 anos, escores divergentes aos encontrados por Cardoso, Souza e Santos (2005) ao identificarem que 75% do sexo feminino realizavam cursos de manipulação de alimentos, sendo que a faixa etária predominante era de 30 anos.

A relevância do gênero feminino poderá ser justificada pelo fato dessa população buscar oportunidade de trabalho o que torna um dado importante para o planejamento de intervenção e ações preventivas na área de educação alimentar (INOUE, PEDRAZZAN, 2007).

O gráfico 1 demonstra que 88% dos alunos alfabetizado cadastrados no Programa Cozinha Brasil, não receberam informações básicas sobre nutrição, sendo que 86% dos alunos com ensino superior incompleto receberam informações sobre nutrição. O que confirma a relação direta entre grau de escolaridade e informações básicas sobre nutrição.

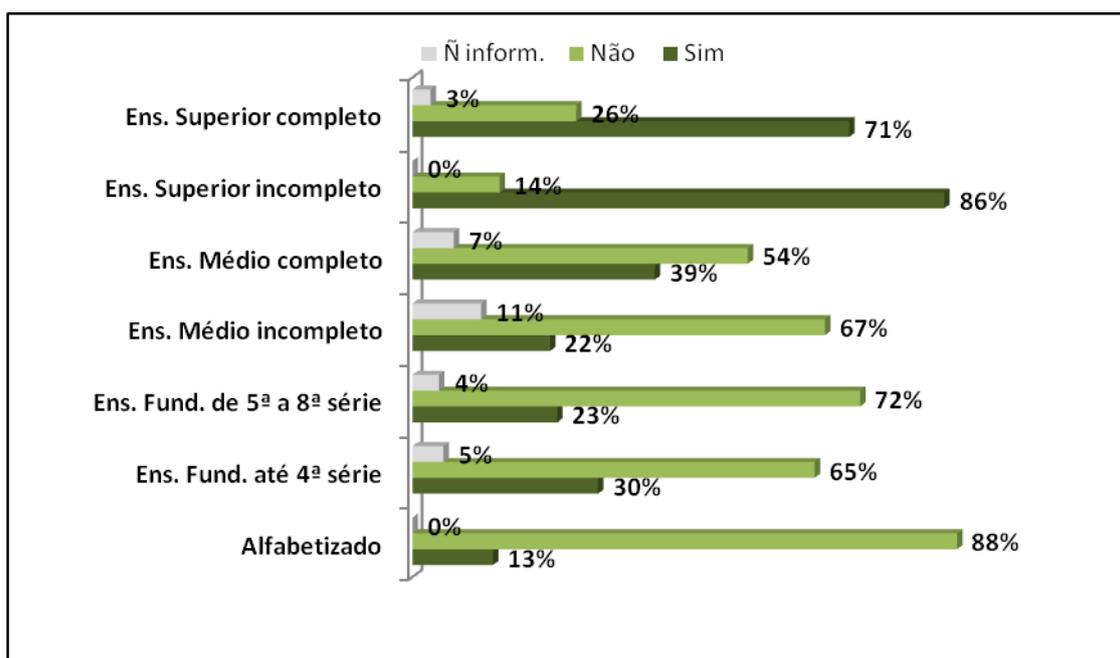


Gráfico 1 – Distribuição percentual de alunos por informações básicas sobre nutrição, segundo a escolaridade do aluno. Maranhão 2008.

O perfil escolaridade no Brasil é considerado um dos mais baixos da América Latina, mesmo que nos últimos anos a instrução esteja em expansão no país, dessa forma, o grau de escolaridade é considerado um fator importante na qualidade da força de trabalho (POCHMANN, 1999).

De acordo com os dados encontrado na nossa pesquisa está de acordo com o encontrado por Pochmann em 1999.

O gráfico 2 demonstra que as famílias com renda mais 1 a 3 salários mínimos gastam com alimentação entre R\$ 201 a R\$ 400 reais correspondendo 55% dos indivíduos investigados, sendo que as famílias que recebem até 1 salário mínimo têm despesas com alimentação de até R\$ 200,00, equivalendo a 50%.

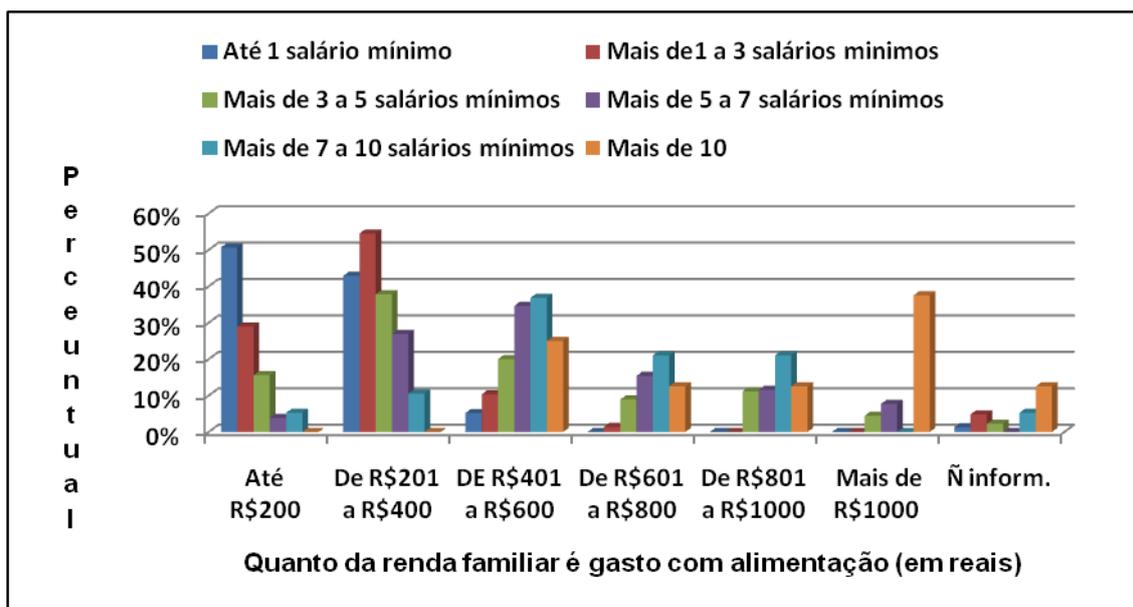


Gráfico 2 – Distribuição percentual de alunos por renda familiar, em salários mínimos, segundo quanto da renda familiar é gasto com alimentação (em reais). Maranhão 2008.

Claro et al. (2007) ao analisarem a influência da renda e preços de alimentos, diagnosticarem que familiares com renda mensal de até R\$ 1.549,90 possuem um gasto com alimentação correspondente a 27,4%, dados contrários com os escores desta pesquisa, pois observa-se que famílias com renda baixa apresentaram um alto gasto com alimentação o que poderá ser justificado em decorrência ao arranjo familiar o que muitas vezes implica neste fato, em contrapartida, famílias com maior poder aquisitivo preocupam-se adquirir bens duráveis e não alimentos (MENEZES et al., 2002).

O gráfico 3, ilustra que os familiares com renda com mais de 1 a 3 salários mínimos consomem produtos industrializados como enlatados e comidas prontas, representando 50% dos sujeitos estudados, escores que contrapõe com famílias de renda acima que 10 salários mínimos, as quais identificou-se que 63% não possuem esse hábito.

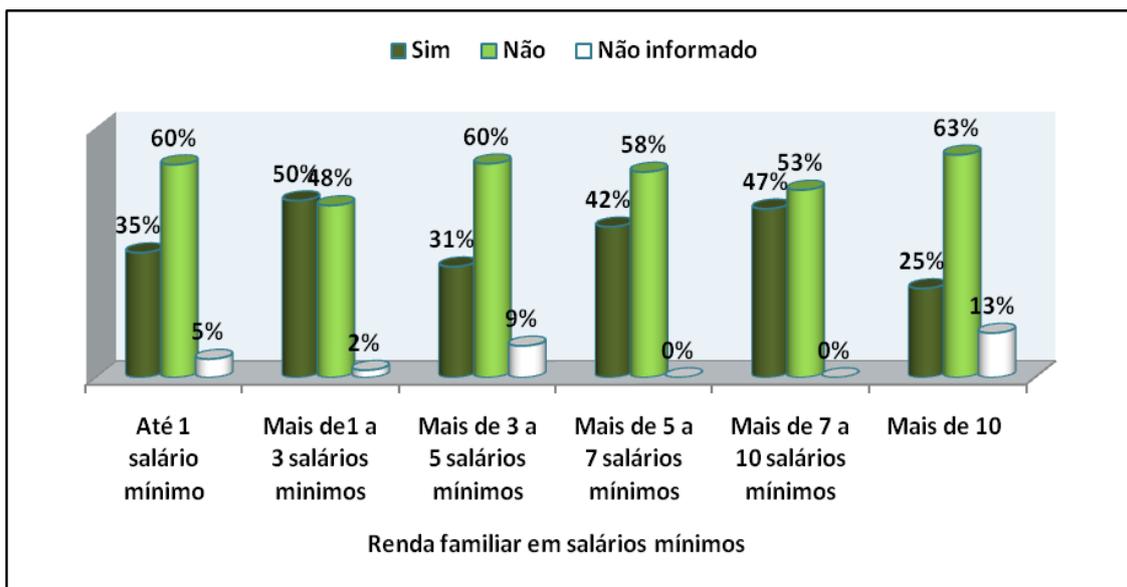


Gráfico 3 – Percentual de alunos por consumo de produtos industrializados como enlatados e comida pronta, segundo a renda familiar em salários mínimos. Maranhão 2008.

Dados do Ministério da Saúde mostram que no Brasil a qualidade da alimentação é inadequada nas camadas populacionais de baixa renda e continua inadequada nas camadas que registram crescimento da renda (em virtude da tendência à ingestão de alimentos processados, dentre outros.), mas é adequada nas camadas de alta renda, que têm maior acesso à informação, levando aos melhores hábitos alimentares (BRASIL, 2004).

Logo se observa nesta pesquisa que as famílias de baixa renda começam adquirir hábitos de países desenvolvidos, que segundo Marques (2005), nestes países o fato da industrialização intensificar a produção de alimentos barateou o custo da alimentação e tornou os alimentos processados mais acessíveis do que os alimentos in natura.

No gráfico 4 verifica-se que dentre os sujeitos que trabalham, 38% afirmaram consumir produtos industrializados com enlatados e comida pronta, contrapondo-se com os que não trabalham, os quais não consomem os mesmos produtos (60%).

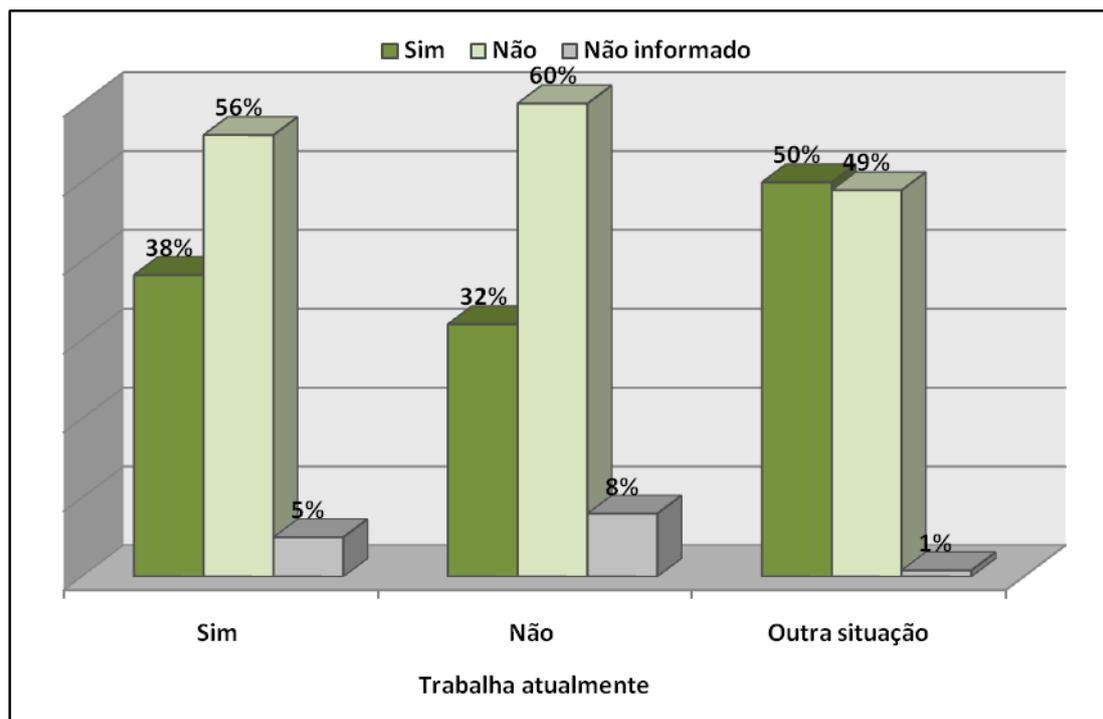


Gráfico 4 – Distribuição percentual de alunos por consumo de produtos industrializados como enlatados e comida pronta, segundo se trabalha atualmente. Maranhão 2008.

Desse modo, pode-se afirmar que ao ingressar no mercado de trabalho ocorre uma maior frequência na ingestão de alimentos industrializados, pois segundo Silva, Ishihara e Santos (2006) as mudanças de paradigmas como avanços tecnológicos, participação da mulher no mercado de trabalho, maior número de pessoas morando sozinhas, dentre outros, tem demandado cada vez mais por produtos práticos, convenientes, de rápido preparo e baixo desperdício.

Ao se analisar o hábito de ingerir frutas mais de uma vez por semana conforme a renda familiar (Gráfico 5), diagnosticou-se que de maneira geral todos têm o hábito de consumir frutas, principalmente no que diz respeito aos indivíduos com maior renda (100%).

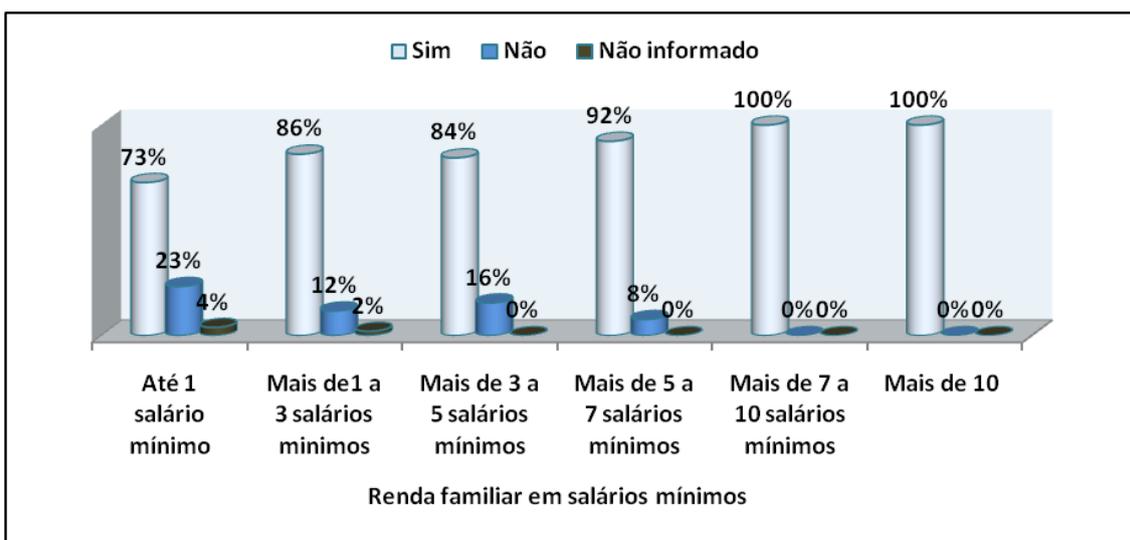


Gráfico 5 – Distribuição percentual de alunos por hábito de ingerir frutas mais de uma vez por semana, segundo a renda familiar em salários mínimos. Maranhão 2008.

Essa situação pode ser justificada através de pesquisa realizada por Monteiro, Mondini e Costa (2000), ao verificarem principalmente em famílias de baixa renda, que os ganhos ainda tendem serem divididos entre diversos grupos de despesas, sem garantia de promover mudanças significativas na participação das frutas na dieta. Porém em outras realidades, o grau de riqueza das famílias é um determinante importante para a qualidade e variedade das frutas, legumes e verduras a serem consumidas.

No tocante ao consumo de legumes com folhas, talos e ramas entre os alunos da zona urbana e rural, diagnosticou-se conforme demonstra o gráfico 6, que 72% dos indivíduos residentes na zona urbana possuem hábitos de consumir tais alimentos, escores contrários com os da zona rural, pois apenas 44% ingerem esses alimentos.

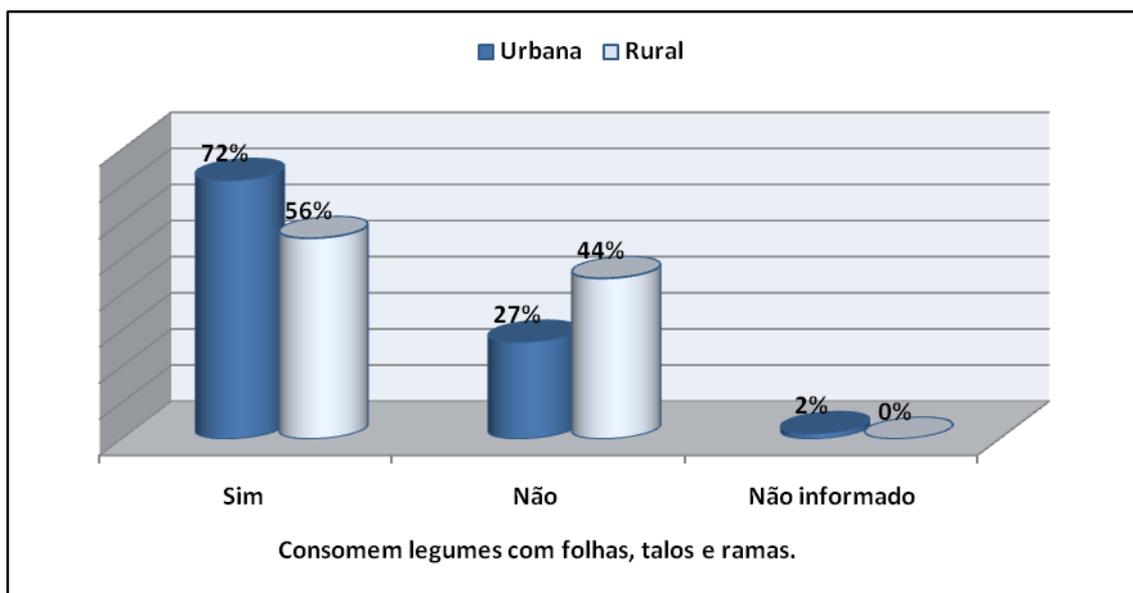


Gráfico 6 – Percentual de alunos por zonas urbana e rural, segundo o consumo de legumes com folhas, talos e ramas. Maranhão 2008.

Estudo realizado por Silveira e Lamounier (2006) sobre o consumo alimentar da comunidade rural versus comunidade urbana de São Gonçalo do Rio Preto, detectaram que 74,69% a população consome verduras e legumes, percentual esse maior que a população rural no qual corresponde apenas a 48,05%, resultados corroboram ao encontrado nesta pesquisa.

Nesse sentido, os autores supracitados asseveram que essa situação de baixo consumo de verduras e legumes nas áreas rurais, quando comparada com a área urbana, provavelmente reflete as condições de vida precária desta população que, mesmo residindo em locais potencialmente produtores de alimentos, possuem maior dificuldade de acesso a estes.

6-CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista os objetivos e os resultados alcançados, conforme dados da amostra em estudo, evidenciou-se características de uma população adulto-jovem com prevalência de gênero feminino (95%).

Em relação a informações básicas sobre nutrição segundo a escolaridade do aluno, considerou-se como percentual de grande relevância para a pesquisa 88% dos alfabetizados afirmam que não obtiveram informação alguma, sendo que 86% dos alunos com ensino superior incompleto receberam informações básicas sobre nutrição.

A respeito de quanto da renda familiar é gasto com alimentação, evidenciou-se que famílias com renda mais de 1 – 3 salários mínimos gastam entre R\$ 201,00 – R\$ 400,00 reais com alimentação correspondendo 55%, destes 50% consomem produtos industrializados como enlatados e comidas prontas.

Tratando-se do hábito de ingerir frutas mais de uma vez por semana, diagnosticou-se de maneira geral que todos têm o hábito, evidenciando um maior percentual em indivíduos com maior renda (100%).

Promover educação no âmbito da segurança alimentar e nutricional propicia conhecimentos e habilidades que permitem às pessoas produzir, descobrir, selecionar, consumir e conservar os alimentos de forma adequada e segura, assim como as conscientiza quanto a práticas alimentares mais saudáveis, fortalece culturas alimentares das diversas regiões do país e diminui o desperdício, por meio o aproveitamento integral dos alimentos. Tais medidas podem incluir estratégias como dinâmica grupal ou atendimento individual.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Projeto Lei n.º 212, de 2004. **Institui a política estadual de combate a obesidade e ao sobrepeso e dá outras providências.** Disponível em: http://www.simaopedro.com.br/atividades_legislativas_ler.php?idConteudo=1794. Acesso em: 10 abr. 2009.

CARDOSO, Ryzia de Cassi Vieira; SOUZA, Eva Vilma Araújo de; SANTOS, Patrícia Quadros dos. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Rev.Nutr. Campinas**, 18(5):669-680, set./out., 2005.

CAVALL, Suzi Barletto; SALAY, Elisabete. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **Rev. Nutr. Campinas**, 20(6):657-667, nov./dez., 2007.

CLARO, Rafael Moreira. Renda, preço dos alimentos e participação de frutas e hortaliças de frutas e hortaliças na dieta. **Rev. Saúde Pública**, 2007;41(4):557-64.

Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável/ Ministério da Saúde, Secretariade Atenção à Saúde, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição- Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

INOUYE, Keika; PEDRAZZAN, Elisete Silva. Nível de instrução, status socioeconômico e avaliação de algumas dimensões da qualidade de vida de octogenários. **Rev.Latino-am Enfermagem**. 2007, set./out.

KUSHI, L. H.; FOLSOM, A. R.; JACOBS, D. R.; LUEPKER, R. V.; ELMER, P. J. & BLACKBURN, H., 1988. Educational attainment and nutrient consumption patterns: The Minnesota Heart Survey. *Journal of the American Dietetic Association*, 88:1230-1236.

MARQUES, Fabrício. **Da privação ao excesso de comida.** Disponível em: <http://www.revistapesquisa.fapesp.br/?art=6&bd=1&pg=1&lg=>. Acesso em: 10 abr. 2009.

MENEZES T. et al. **Gastos alimentares nas grandes regiões urbanas do Brasil:** aplicação do modelo AID aos microdados da POF 1995/1996 IBGE. Brasília: IPEA; 2002.

MONTEIRO, C.A.; MONDINI, L.; COSTA, R.B.L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Rev. Saude Publica**. 2000; 34(3):251-8.

POCHMANN, M. **O trabalho sob fogo cruzado:** exclusão, desemprego e precarização no final do século. São Paulo: Contexto; 1999.

SILVA, Manoel da.; ISHIHARA, Yure Montenegro; SANTOS, Karinna Kelly Lucena. Alimentos minimamente processados: uma breve revisão. **I Jornada Nacional da Agroindústria**. out./2006.

SILVEIRA, Francisco José Ferreira da, LAMOUNIER, Joel Alves. **Prevalência do alimentação complementar:** rural versus urbano. Disponível em: <http://br.monografias.com/trabalhos2/prevalencia-aleitamento-materno/prevalencia-aleitamento-materno.shtml>. Acesso em: 10 mar. 2009.

WILLETT, W. C., 1998. *Nutritional Epidemiology*. New York: Oxford University Press.

APÊNDICE



APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO ANÔNIMO PARA
FICHA CADASTRAL

LABORO:Excelência em Pós-Graduação
Universidade Estácio de Sá
Curso de Especialização em Saúde da Família

Orientador (a): Prof^ª Dr^ª Sueli Rosina Tonial E-mail: tonial@elo.com.br
End: Rua das Graúnas, Qd. 04, Ed. Ferrara/ Aptº 903 Renascença CEP: 65075-190; Fone: 3235-5723. Pesquisadores: Caroline Dominici Cruz, Glícia Brisa Beleza da Silva, Maracyara Herta dos Santos Macêdo, Michele Duarte Simões Barroso, Roberta Rodrigues Ribeiro.

Informações para o (a) participante voluntário(a):

Nome Sr. (a): _____, Idade: _____ Sexo: _____ de
naturalidade _____ domiciliado em
_____.

“ PERFIL SOCIOECONÔMICO, DEMOGRÁFICO E ALIMENTAR DOS PARTICIPANTES DOS CURSOS DO PROGRAMA SESI COZINHA BRASIL/MA.”

O (a) Sr. (a) fica plenamente esclarecido de que ao responder as questões que compõem esta ficha estará participando de um estudo de cunho acadêmico, que tem como objetivo conhecer o **perfil sócio-econômico, demográfico e alimentar dos participantes dos cursos do programa SESI cozinha Brasil/MA.** Embora o (a) Sr. (a) venha a aceitar a participação nesta pesquisa, está garantido que poderá desistir a qualquer momento, inclusive sem nenhum motivo, bastando para isso, informar sua decisão de desistência, da maneira mais conveniente. Fica esclarecido ainda que, por ser uma participação voluntária e sem interesse financeiro, o (a) Sr. (a) não terá direito a nenhuma remuneração. A participação na pesquisa não incorrerá em risco ou prejuízos de qualquer natureza.

Os dados referentes ao Sr. (a) serão sigilosos e privados, sendo que poderá solicitar informações durante todas as fases da pesquisa, inclusive após a publicação da mesma. A coleta de dados para a pesquisa será desenvolvida através da ficha cadastral, garantindo privacidade e confidencialidade das informações e será realizada pela nutricionista do curso de especialização de Saúde da Família, Roberta Rodrigues Ribeiro, sob orientação da nutricionista Sueli Tonial.

São Luís – MA, _____ de _____ de 2008.

Participante do estudo

	SESI SENAI		Av. Jerônimo de Albuquerque, s/n 1º andar Ed. Casa da Indústria Albano Franco, Bequimão – São Luís-MA CEP: 65060-645 Fone: (98) 3212-1880 / 1834 / 1847	
---	-------------------	--	--	--

FORMULÁRIO DE REQUERIMENTO

IDENTIFICAÇÃO DO EMPREGADOR	01 Identificador (CNPJ)		02 Nome do Empregador		
	03.770.020.0001-30		SESI – Serviço Social da Indústria		
	03 Endereço				04 Bairro
	Avenida Guaxenduba S/N				Coréia de Baixo
	05 Município	06 UF	07 CEP	08 CNAE	09 Natureza
SÃO LUÍS	MA	65015560	8099399	307-7	

IDENTIFICAÇÃO DO EMPREGADO	10 Matrícula	11 Nome do Empregado		12 Admissão	
	102262	Roberta Rodrigues Ribeiro		15.05.2006	
	13 Cargo			14 Lotação	
	Nutricionista / Instrutora			SESI CLÍNICA	
	15 CTPS		16 Série / UF	17 Setor	
				Programa Cozinha Brasil	
18 Assunto					
Solicitação de autorização para utilização de dados do programa para Seminário de Especialização.					

REDAÇÃO

São Luís, 24 de janeiro de 2008

Ilmo. Sr.

Elito Hora Fontes Menezes

Superintendente do SESI / MA

Considerando que estou cursando uma Pós-graduação em Saúde da Família, no Instituto Laboro, e estou em fase de produção de Seminário de Pesquisa e Monografia, nos quais pretendo realizar um levantamento do perfil sócio-econômico, demográfico e nutricional dos participantes dos cursos do Programa Cozinha Brasil, através das fichas de inscrição de alunos. Venho por meio deste solicitar autorização para utilização desses dados. Desde já agradeço a atenção.

Atenciosamente,

Roberta R. Ribeiro

Assinatura do (a) Empregado (a)

DECISÃO

A Superintendência
 Considerando que seu fato é devidamente, não concorre dos alunos o que
 minuciar o programa de inserções e,
 considerando que são devidas informações sobre o programa no seminário pa
 ra alunos e professores na área da saúde,
 Representante da Direção Regional
Solicitamos a vossa autorização.

Francina Oliveira Fernandes Silva
 Gerente de Saúde

FIEMA
SESI
SENAI

INFORMAÇÃO E DESPACHO

Protocolo nº 269108

Data: 24 / 04 / 08

ASSUNTO: Requerimento colaboradora Roberta Rodrigues Ribeiro solicitando autorização de dados do programa Seminário de Especialização,

A GESAU/DIREC. / At. Coord. do Cozinha (marif.)
Autorizo o atendimento.

[Assinatura]

A Coord. Cozinha (marif.),

Solicitem acompanhamento da solicitação, alertando para a devolução do estudo para conhecimento do GESAU/DIREC/SENAI.

Em 07.02.08

[Assinatura]

Estado de São Paulo
Gerente de Serviços
SESI/SENAI DR/MA

ANEXO



SESI

FICHA CADASTRAL DO ALUNO



IDENTIFICAÇÃO (PARA PREENCHIMENTO DO DR)									
NOME DO DR									UF
DATA DO CADASTRO	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO <input type="checkbox"/> 10h <input type="checkbox"/> 24h	DATA DE INÍCIO	HORÁRIO DE INÍCIO HORAS MIN		DATA DE TÉRMINO	TIPO DE UNIDADE <input type="checkbox"/> MÓVEL <input type="checkbox"/> SEMI-MÓVEL <input type="checkbox"/> FIXA			
CÓDIGO DA UNIDADE	IDENTIFICAÇÃO DA TURMA (NOME / CÓDIGO)		ENDEREÇO (RUA, AV., N.º, COMPLEMENTO) DO CURSO						
CONT. ENDEREÇO									
BAIRRO/DISTRITO					MUNICÍPIO			UF	
DADOS GERAIS DO ALUNO									
NOME DO ALUNO									
APELIDO			USUÁRIO DO SESI <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		ENTIDADE PARCEIRA				
IDENTIDADE	EMISSOR	CPF/CIC	CTPS	SÉRIE	UF	CERTIDÃO DE NASCIMENTO			
DATA DE NASCIMENTO	ESTADO CIVIL <input type="checkbox"/> SOLTEIRO <input type="checkbox"/> DIVORCIADO <input type="checkbox"/> DESQUITADO <input type="checkbox"/> CASADO <input type="checkbox"/> VIÚVO		SEXO <input type="checkbox"/> MASCULINO <input type="checkbox"/> FEMININO	Nº DE MEMBROS DA FAMÍLIA (INCLUINDO VOCÊ)					
SITUAÇÃO NA FAMÍLIA <input type="checkbox"/> INDEPENDENTE <input type="checkbox"/> ARRIMO-CHEFE <input type="checkbox"/> COMPÕE A RENDA <input type="checkbox"/> DEPENDENTE <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO		Nº DE MEMBROS ATÉ 14 ANOS DE IDADE							
ENDEREÇO DO ALUNO (RUA, AV., N.º, COMPLEMENTO)									
BAIRRO/DISTRITO					MUNICÍPIO			UF	
ZONA <input type="checkbox"/> RURAL <input type="checkbox"/> URBANA	CEP	PONTO DE REFERÊNCIA			TELEFONE (COM DDD)				
ESCOLARIDADE DO ALUNO									
<input type="checkbox"/> ANALFABETO		<input type="checkbox"/> ENSINO SUPERIOR INCOMPLETO							
<input type="checkbox"/> ALFABETIZADO		<input type="checkbox"/> ENSINO SUPERIOR COMPLETO							
<input type="checkbox"/> ENSINO FUNDAMENTAL ATÉ A 4ª SÉRIE (1º GRAU)		<input type="checkbox"/> OUTRO (QUAL?)							
<input type="checkbox"/> ENSINO FUNDAMENTAL DE 5ª A 8ª SÉRIE (1º GRAU)									
<input type="checkbox"/> ENSINO MÉDIO INCOMPLETO									
<input type="checkbox"/> ENSINO MÉDIO COMPLETO									
ESCOLARIDADE ADQUIRIDA EM ESCOLA: <input type="checkbox"/> PÚBLICA <input type="checkbox"/> PARTICULAR									
COMO SOUBE DO PROGRAMA? <input type="checkbox"/> ANÚNCIOS/CHAMADAS EM RÁDIO <input type="checkbox"/> ANÚNCIOS/CHAMADAS NA TELEVISÃO <input type="checkbox"/> ANÚNCIO EM JORNAIS <input type="checkbox"/> INFORMAÇÕES DE VIZINHOS									
<input type="checkbox"/> INFORMAÇÕES DE ORGANIZAÇÕES PARCEIRAS <input type="checkbox"/> FILHO FOI INFORMADO NA ESCOLA <input type="checkbox"/> OUTRO, QUAL?									
SITUAÇÃO DE EMPREGABILIDADE DO ALUNO									
PROFISSÃO									
TRABALHA ATUALMENTE?									
<input type="checkbox"/> SIM		<input type="checkbox"/> NÃO		<input type="checkbox"/> OUTRA SITUAÇÃO		RENDA PRÓPRIA (EM SALÁRIOS MÍNIMOS)		RENDA FAMILIAR (EM SALÁRIOS MÍNIMOS)	
ATIVIDADE?		HÁ QUANTO TEMPO ESTÁ PARADO? MESES OU ANOS		APOSENTADO/PENSIONISTA		<input type="checkbox"/> SEM RENDIMENTO		<input type="checkbox"/> SEM RENDIMENTO	
<input type="checkbox"/> INDÚSTRIA				<input type="checkbox"/> DONA DE CASA		<input type="checkbox"/> ATÉ 1 S.M.		<input type="checkbox"/> ATÉ 1 S.M.	
<input type="checkbox"/> COMÉRCIO				<input type="checkbox"/> ESTUDANTE		<input type="checkbox"/> DE 1,01 A 3		<input type="checkbox"/> DE 1,01 A 3	
<input type="checkbox"/> SERVIÇOS				<input type="checkbox"/> VOLUNTÁRIO		<input type="checkbox"/> DE 3,01 A 5		<input type="checkbox"/> DE 3,01 A 5	
<input type="checkbox"/> ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA						<input type="checkbox"/> DE 5,01 A 7		<input type="checkbox"/> DE 5,01 A 7	
<input type="checkbox"/> AUTÔNOMO						<input type="checkbox"/> DE 7,01 A 10		<input type="checkbox"/> DE 7,01 A 10	
<input type="checkbox"/> OUTRO						<input type="checkbox"/> ACIMA DE 10 S.M.		<input type="checkbox"/> ACIMA DE 10 S.M.	
Nº DE MEMBROS QUE TRABALHAM		BENEFICIÁRIO DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		QUANTO DA RENDA FAMILIAR É GASTO COM ALIMENTAÇÃO? R\$					
INFORMAÇÕES SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES									
VOCÊ CONSUME LEGUMES COM FOLHAS, TALOS E RAMAS? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO		VOCÊ TEM UTILIZADO CASCAS DE FRUTAS E DE LEGUMES NA SUA ALIMENTAÇÃO DIÁRIA? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO		VOCÊ CONSUME FREQUENTEMENTE OS MESMOS TIPOS DE ALIMENTOS OU PROCURA VARIAR O CARDÁPIO NAS REFEIÇÕES? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO			VOCÊ TEM CONSUMIDO PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS COMO ENLATADOS E COMIDAS PRONTAS? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO		
FREQUENTEMENTE FAZ AS REFEIÇÕES: <input type="checkbox"/> EM CASA <input type="checkbox"/> FORA DE CASA <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO		VOCÊ TEM O HÁBITO DE INGERIR FRUTAS MAIS DE UMA VEZ POR SEMANA? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO			VOCÊ TEM O HÁBITO DE INGERIR DOCES MAIS DE UMA VEZ POR SEMANA? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO				
EXPERIÊNCIA NA ÁREA DE SAÚDE / ALIMENTAÇÃO									
EXPERIÊNCIA EM PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E/OU SAÚDE PÚBLICA <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO									
TEM HABILIDADE EM CULINÁRIA <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO									
TEM INFORMAÇÕES BÁSICAS SOBRE NUTRIÇÃO <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> NÃO INFORMADO									

