

CONHECIMENTO DE ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS

PATRÍCIA BORGES ACOSTA¹;
SANDRA COSTA VALLE²

¹ Universidade Federal de Pelotas – patriciaacosa18@hotmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – sandracostavalle@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Especialistas na área de nutrição atuam como referências e formadores de opinião em relação a alimentação e a saúde humana. Sendo assim, devem se atualizar continuamente quanto às novas evidências a respeito das propriedades dos alimentos, uma vez que estes são seu principal objeto de trabalho. Além disso, os profissionais da nutrição constituem-se como uma conexão entre indústria, ciência e consumidor, o que exige deles vigilância e capacitação crítica sobre novos produtos com novas alegações (MILLONE et al, 2011) . Assim, a investigação dos conhecimentos de estudantes de nutrição acerca de alimentos funcionais (AF), torna-se importante na medida em que serão os futuros profissionais com grande influência sobre o consumo. No entanto, a inclusão do tema de forma isolada ou como parte do estudo dos alimentos ainda não é frequente nos currículos da área da saúde, inclusive da nutrição.

Estudos tem avaliado o conhecimento de acadêmicos e profissionais da saúde sobre alimentos funcionais. (JIMÉNEZ ET AL., 2010; MILLONE et al., 2011; MARSET et al., 2012; BAPTISTA et al., 2013) Porém, dentre os que avaliaram o conhecimento dentro da comunidade universitária, abrangeram não somente pessoas envolvidas com a área de nutrição ou saúde, mas também graduandos e/ou professores de diversas áreas do conhecimento, além de funcionários das instituições estudadas (JIMÉNEZ ET AL., 2010; BAPTISTA et al., 2013). Os objetivos destes estudos foram avaliar o conhecimento sobre AF e temas associados, como fontes utilizadas para capacitação e informação e, no caso de profissionais da saúde, a disponibilidade para prescrevê-los.

Nas pesquisas que investigaram as comunidades universitárias, uma avaliou o impacto de ações educativas sobre o conhecimento a respeito de AF. Dos licenciados em nutrição de Buenos Aires e Conurbano Bonaerense, mais de 60% não conhecia a definição de AF, porém sabia identificá-los. A grande maioria entendia importante utilizá-los e uma pequena parcela não os consideravam importantes por desinformação e desconfiança. Nessa pesquisa, intervenções educativas se apresentaram eficientes na melhora do conhecimento sobre alimentos funcionais.

O objetivo deste estudo foi avaliar o conhecimento sobre alimentos funcionais a partir de acadêmicos do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas-RS.

2. METODOLOGIA

Foi realizado estudo transversal, no período de maio a julho de 2017, com acadêmicos do curso de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas. Foram incluídos no estudo, homens e mulheres, independente da idade, matriculados no primeiro semestre de 2017. O protocolo de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de

ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas, sob protocolo nº 735.526.

A amostra foi selecionada por conveniência e os participantes selecionados foram recrutados na sala de aula, em um único momento nos meses de maio e junho de 2017. As disciplinas que apresentavam o maior número de alunos matriculados foram escolhidas para o recrutamento, sendo elas: Dietética II (quarto semestre), Fisiopatologia e Dietoterapia I (quinto semestre), Fisiopatologia e Dietoterapia II (sexto semestre). No curso de Nutrição da UFPel os estágios curriculares ocorrem no sétimo e oitavo semestres, sendo assim por questões de logística estes semestres não foram incluídos no estudo. Os acadêmicos foram convidados a responder um questionário autoaplicável, ao final das aulas. Após a leitura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aqueles que aceitaram participar da pesquisa preencheram os questionários.

A coleta de dados foi realizada em questionário estruturado autoaplicável, dividido em três seções onde deveriam ser registrados: 1) dados de identificação e sociodemográficos; 2) dados acadêmicos e 3) questões a respeito do conhecimento sobre alimentos funcionais.

O conhecimento sobre alimentos funcionais (AF) foi avaliado a partir de nove afirmativas assertivas, para as quais os acadêmicos deveriam marcar se concordavam ou não concordam.

A concordância com a assertiva foi considerada como “conhecimento sobre alimentos funcionais” e a discordância como “desconhecimento” sobre estes.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os menores índices de acerto foram em relação às afirmações de que as alegações de propriedade funcional não podem fazer referência ao tratamento, prevenção ou cura de doenças (28%), de que os AF podem ser tanto *in natura* quanto industrializados (29%) e de que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é a regulamentadora no Brasil sobre as alegações de propriedade funcional (45,2%). Por outro, no estudo de MILLONE et al (2011), os alimentos industrializados foram os mais lembrados pelos participantes da pesquisa, alcançando 71% das respostas. Além disso MARSET et al (2012) constataram que apenas 4,9% dos nutricionistas ou especialistas em nutrição espanhóis desconheciam qualquer regulação espanhola ou europeia sobre alimentos funcionais. A existência de limites máximos para o consumo de determinados compostos bioativos presentes nos alimentos funcionais teve um percentual de conhecimento dos acadêmicos de 55,9%. Esta é uma questão importante a ser ressaltada, já que apesar dos benefícios comprovados destes compostos é preciso que a orientação dietética esteja baseada na avaliação da toxicidade e segurança destas substâncias como destacam YATEST et al (2017).

Observou-se associação ($p < 0,05$) entre os semestres que os alunos estavam cursando da graduação e o conhecimento. Os acadêmicos do sexto semestre mostraram maior conhecimento sobre a apresentação dos AF, *in natura* ou industrializados, quanto as alegações e regulamentação de propriedades funcionais e quanto ao consumo regular de tais alimentos a fim de obterem-se seus benefícios. De maneira geral, os acadêmicos do sexto semestre saíram-se melhor quanto ao conhecimento sobre AF, o que pode ser hipoteticamente explicado pela maior maturidade destes alunos no curso, o que os levaria a pesquisar mais sobre temas variados incluindo sobre alimentos funcionais. Além disso, no primeiro semestre letivo de 2017, momento em que ocorreu o estudo,

estava sendo ofertada a disciplina optativa de Compostos Bioativos, que aborda o tema AF e cursada pela maioria dos alunos do 6º semestre.

Constatou-se associação entre cursar alguma disciplina sobre o AF e o conhecimento sobre estes. Especificamente, a afirmação de que o consumo de AF deve ser regular a fim de que seus benefícios sejam obtidos foi maior dentre os que cursaram ($p=0,017$). Verificou-se ainda associação entre aqueles que pesquisam de forma espontânea e a afirmação de que as alegações de propriedade funcional não podem fazer referência ao tratamento e cura de doenças ($p=0,002$) e entre os que pesquisam ou não sobre o tema e a afirmação de que a maior recomendação de frutas e vegetais cobriria boa parte das recomendações de compostos bioativos ($p=0,022$).

A décima questão do questionário que pedia para que fossem citados os alimentos funcionais e seus respectivos compostos bioativos foi respondida por 33 dos 93 participantes. Foram citados 38 alimentos diferentes e 13 compostos ou classes de compostos bioativos.

Como limitações deste estudo aponta-se a necessidade de ter incluído os alunos dos semestres mais avançados do curso e o fato de que, aproximadamente, 1/3 da amostra estava cursando uma disciplina específica sobre o tema no período da coleta de dados.

4. CONCLUSÕES

Conclui-se que o conhecimento geral a respeito das propriedades funcionais dos alimentos de acadêmicos do Curso de Nutrição da UFPel mostrou-se abaixo de 50% para três das nove questões em avaliação neste estudo. Estas corresponderam as questões quanto: a procedência dos alimentos funcionais, se de fonte natural ou processado, a frequência de consumo necessária para atingir os efeitos atribuídos aos alimentos e a equivocada alegação funcional relacionada aos alimentos. Quando analisado por semestre, os alunos do 6º semestre foram os que apresentaram maiores frequências de acerto e, por consequência, de conhecimento sobre alimentos funcionais. O fato dos alunos cursarem disciplinas que trataram sobre o tema e pesquisarem sobre este de forma espontânea associou-se a um melhor desempenho, inclusive naquelas questões com menor desempenho geral.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Alimentos Com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde

[internet], **AVISA** 2017 , [Atualizado em 22/12/2016, citado em 29/072017] Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos/alegacoes>

ALASALVAR C, BOLLING BW. Review of nut phytochemicals, fat-soluble bioactives, antioxidant components and health effectsq. **British Journal of Nutrition**. 2015, 113, P68–78

BAIANO A, NOBILE MAD. Antioxidant Compounds from Vegetable Matrices: Biosynthesis, Occurrence, and Extraction Systems. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, DOI: 10.1080/10408398.2013.812059

BAPTISTA, Izabelli de Castro; et al Conhecimento da comunidade universitária em relação aos alimentos funcionais. **Acta Scientiarum. Health Sciences Maringá**, v. 35, n. 1, p. 15-21, Jan.-June, 2013.

HERNANDO, M^a Luz Fika; et al. Factores relacionados con el consumo de alimentos funcionales en la provincia de las palmas. **Revista Espanola de Nutricion Comunitaria**, ano 17, n.1, p. 186-190, 2011.

JIMÉNEZ,MJ;et al Evaluación de intervenciones educativas en el conocimiento y opinión de la comunidade universitaria sobre alimentos funcionales. **Diaeta**, Buenos Aires, ano 28, n.132, p.23-28, 2010.

MARSET, J. Basulto; et al. Knowledge, interest, predisposition and evaluation of functional foods in Spanish dietitians-nutritionists and experts in human nutrition and dietetics. **Nutrición Hospitalaria**, ano 27, n.2, p.632-644, 2012.

MILLONE, MV; OLAGNERO, GF; SANTANA, EC. Alimentos funcionales: análisis de la recomendación en la práctica diaria. **Diaeta**, Buenos Aires, ano 29, n.134, p.7-15, 2011.

ÖZEN, Asli E; BIBILON, María del Mar I; PONS, Antoni ; TUR Josep A. Consumption of functional foods in Europe; a systematic review. **Nutrición Hospitalaria**, ano 29, n.3, p. 470-478, 2014.

YATES,Allison A.; et al. Bioactive nutrients - Time for tolerable upper intake levels to address safety. **Regulatory Toxicology and Pharmacology** 84 94-101, 2017.