

POSICIONAMENTO DE ESTUDANTES DE MEDICINA VETERINÁRIA E NUTRIÇÃO EM RELAÇÃO A PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SEM RÓTULOS

WESLEY PORTO DE OLIVEIRA¹; **BRUNA GAROFALI SIMONE DRABER²**; **DANIELE BONDAN PACHECO³**; **FERNANDA DE REZENDE PINTO⁴**; **NATACHA DEBONI CERESER⁵**; **HELENICE GONZALEZ DE LIMA⁶**

¹*Universidade Federal de Pelotas – MVetwesley@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – Bruna.draber@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – Danielebondan@outlook.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas – f_rezendevet@yahoo.com*

⁵*Universidade Federal de Pelotas – natachacereser@yahoo.com.br*

⁶*Universidade Federal de Pelotas – Helenice@ufpel.edu.br*

1. INTRODUÇÃO

Além da grande importância econômica, o leite e seus derivados podem ser considerados uma fonte vital de nutrição, visto que na sua composição há uma grande variedade de micro e macronutrientes, como por exemplo proteínas da altíssima qualidade, uma contribuição significativa de cálcio, magnésio, selênio, riboflavina (vitamina B2), vitamina B12 e vitamina B5 (SBAN, 2015).

Entretanto para estes alimentos serem seguros para o consumidor, é necessário que haja um controle microbiológico, atendendo a Instrução Normativa da ANVISA Nº 161, 1º de julho de 2022, instrução esta que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor. Em relação a comercialização de leite e derivados, exige por exemplo pesquisa de *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, e a contagem de *Staphylococcus coagulase* positiva, *Escherichia coli*, Enterobactérias, Bolores e Leveduras, entre outros (BRASIL, 2022).

O consumo de produtos de origem animal sem inspeção pode se tornar uma prática arriscada, visto que a qualidade do produto depende de vários fatores, como boas práticas de fabricação, transporte e armazenamento, logo, um produto que não passa por fiscalização, não tem garantia nenhuma de sua qualidade, correndo risco de causar alguma DTDA (doença de transmissão hídrica ou alimentar) (SOUZA, 2005).

Contudo, segundo a EMATER (2019), principalmente os pequenos produtores, tendem a consumir leite cru e/ou derivados, além de comercializar estes produtos diretamente aos consumidores e através de feiras, sem que seja realizado qualquer tipo de controle de qualidade destes alimentos.

O presente trabalho, buscou identificar se os entrevistados (estudantes da Universidade Federal de Pelotas, dos cursos de Medicina Veterinária e Nutrição), veem algum problema em adquirir derivados lácteos sem rótulo (caseiros).

2. METODOLOGIA

O presente trabalho se caracteriza por ser uma pesquisa quantitativa de caráter descritivo. Foi elaborado um questionário com 21 questões do tipo fechadas e duas do tipo aberta, sendo que uma dessas do tipo aberta foi selecionada para o desenvolvimento deste trabalho. A pesquisa foi feita através da plataforma Google Forms, com intenção de caracterizar os participantes a partir de questões como identidade de gênero, onde reside, faixa etária e semestre que cursa. As demais

questões abordaram a percepção do estudante acadêmico sobre os mitos e verdades disseminados sobre os produtos lácteos, e também buscaram caracterizar seu perfil de consumo, dados já utilizados em outro trabalho. A presente pesquisa foi realizada nos meses de dezembro de 2021 a março de 2022, quando foi aplicado o questionário. O público alvo da pesquisa foram os acadêmicos da graduação de Medicina Veterinária e da Nutrição, ambos da Universidade Federal de Pelotas. O questionário foi disponibilizado de forma online, respeitando o distanciamento social, de acordo com as recomendações da OMS, devido à atual pandemia de Covid-19. A amostra pôde ser caracterizada como não-probabilística, selecionada por conveniência ou acessibilidade, pois o questionário foi divulgado via Sistema Cobalto e em grupos de estudantes de Medicina Veterinária e Nutrição da UFPel no aplicativo “Whatsapp”. A escolha dessa amostragem foi considerada mais apropriada por questões financeiras, de tempo e de praticidade, tendo em vista que é um método que possui baixo custo e facilita o acesso dos participantes. A fim de evitar que o respondente preencha o questionário mais de uma vez, foi solicitado que o mesmo tenha realizado login em um e-mail. Além disso, houve uma questão voltada ao preenchimento do nome do participante. Quanto à organização e análise dos dados, foram tabulados em uma planilha eletrônica no software do Excel® (Windows 2007) alimentada com as respostas obtidas. Estes dados foram armazenados e poderão vir a ser utilizados para futuras ações de extensão, de educação em saúde, como elaboração de materiais educativos e informativos para redes sociais, reuniões técnicas, palestras e vídeos informativos. Por ser um estudo que incluiu um questionário aplicado aos participantes, foi submetido e aceito pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP/CONEP) por meio da Plataforma Brasil. Todos os participantes concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) exposto previamente no início do questionário.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram desta pesquisa um total de 83 estudantes, sendo eles, 69 (83,13%) estudantes de Medicina Veterinária e 14 (16,87%) estudantes do curso de Nutrição, sendo que destes 83, 67 (80,72%) se identificavam com o gênero feminino e 16 (19,28%) do gênero masculino. Em relação a idade dos entrevistados, houve variação entre 18 e 49 anos, predominando a faixa etária de 20 a 29 anos, onde havia um total de 64 (77,11%) estudantes. Quanto ao local de nascimento, 65 relataram ter nascido no Rio Grande do Sul, 6 em São Paulo, 3 no Rio de Janeiro e o restantes dos entrevistados (9) eram naturais de diversos estados brasileiros.

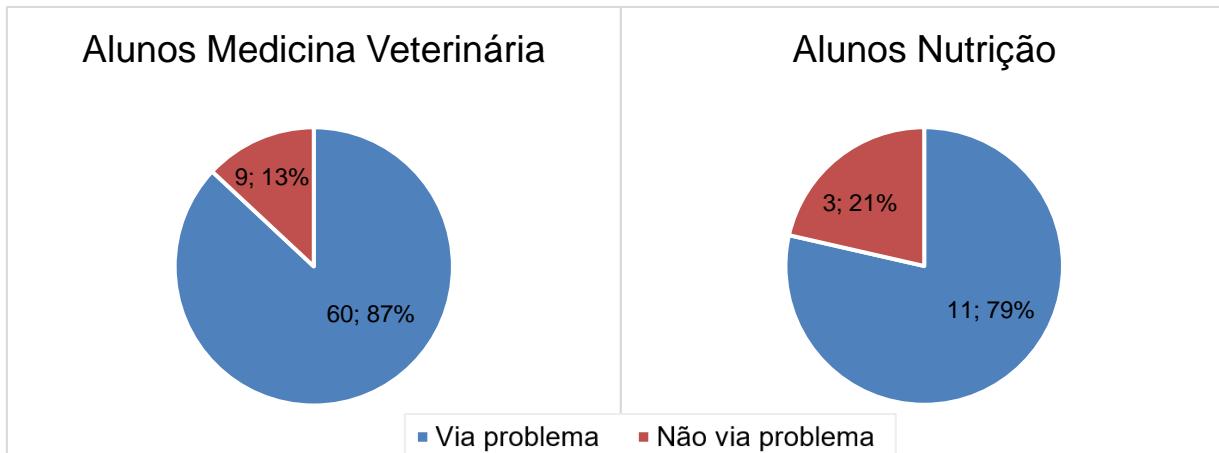
A seguinte pergunta descritiva foi feita aos entrevistados: “Você vê algum problema em adquirir produtos como manteiga, queijo, doce de leite sem rótulo (tipo caseiro)? Por quê?”. Dentre as respostas, dos 69 estudantes de Medicina Veterinária, 87% falaram que veem problemas, já estudantes da nutrição, o número de estudantes que veem problemas, representa 79%, juntando os grupos, a média é de 85%, já os que dizem não ver problemas, representam 13% de alunos da veterinária, contra 21% alunos da nutrição, como visto na figura 1.

Todavia, dos 71 alunos que dizem ver problema no consumo de alimentos sem rótulo, 14 (20%) deles falaram que consomem estes alimentos, mesmo sabendo dos riscos.

Já os entrevistados que dizem não ver problema no consumo de alimentos sem rótulos, soma um total de 12 estudantes (14,5%), sendo 9 alunos da Veterinária e 3 da Nutrição, e a principal justificativa usada por 8 dos 12 estudantes, foi de que se conhecer as condições/produtor, se sentem seguros na hora de adquirir o

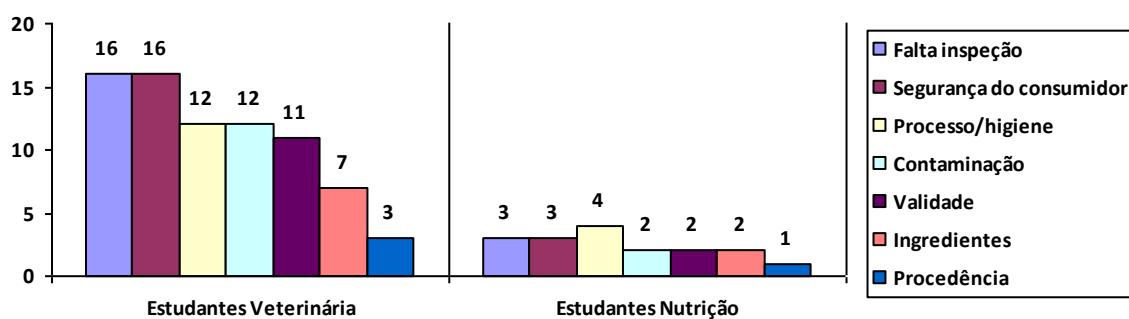
produto, enquanto 2 justificaram que sempre consumiram e não perceberam nenhum problema.

Figura 1: percentual de estudantes que viam problema na ausência de rótulos.



O grupo de alunos que dizia ver problema adquirir alimentos sem rótulos, há predominância dos mesmos motivos que causavam esta insegurança em ambos os cursos (Figura 2), na qual alunos da Medicina Veterinária, os principais motivos sobre ver o problema foi a falta de inspeção e que não é seguro para o consumidor, onde cada um desses motivos foi mencionado em 16 respostas, seguido do risco de contaminação e insegurança por causa do processo/higiene, ambos mencionados por 12 entrevistados, 11 falaram da ausência da data de validade, 7 da dúvida de quais ingredientes foram usados e 3 de não saber a procedência do alimento. Já os alunos da Nutrição, houve maior preocupação sobre o processo/higiene na fabricação, respondido por 4, seguido de 3 menções sobre a falta de inspeção e segurança do consumidor, 2 para risco de contaminação, data de validade e quais ingredientes foram usados, e 1 que justificou por não saber a procedência.

Figura 2: Motivos relatados que justificam ver problema a ausência de rótulo.



4. CONCLUSÕES

Neste trabalho foi possível observar que ainda há um considerável consumo de produtos lácteos não inspecionados, visto que alguns estudantes relataram não ver problema em consumir alimentos de origem animal sem rótulo, e ainda, alguns relataram que consumiam mesmo sabendo dos riscos.

Por outro lado, os motivos que os entrevistados usaram pra justificar que há problema o consumo de alimentos sem rótulos, são bastante semelhantes nos dois grupos entrevistados.

Os dados gerados neste trabalho foram armazenados e poderão vir a ser utilizados para futuras ações de extensão, de educação em saúde, como elaboração de materiais educativos e informativos para redes sociais, reuniões técnicas, palestras e vídeos informativos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Instrução Normativa nº 161, de 1 de julho de 2022. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. 2019.

EMATER. Rio Grande do Sul/ASCAR. **Relatório socioeconômico da cadeia produtiva do leite no Rio Grande do Sul: 2019**. Porto Alegre, RS: Emater/RS Ascar, 2019. 114 p. Disponível em: https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/370/2019/12/RELATORIO-LEITE-2019_2.pdf Acesso em: Julho de 2020.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (SBAN). **A importância do consumo de leite no atual cenário brasileiro, São Paulo, 2015**. Disponível em: <http://sban.cloudpaine.com.br/source/SBAN_Importancia-do-consumo-de-leite.pdf>. Acesso em: Julho de 2022.

SOUSA, D.D.P. **Consumo de produto lácteos informais, um perigo para a saúde pública. Estudo dos fatores relacionados a esse consumo no município de Jacareí- SP**. Dissertação de Pós-Graduação, Faculdade de Medicina veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo, 2005.