



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – UnICEUB
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO

**O CONSUMO ALIMENTAR DE ARROZ E FEIJÃO DOS ALUNOS DO
CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA FACULDADE PARTICULAR DA
ASA NORTE**

Ana Leticia Ribeiro Carvalho
Maria Claudia da Silva

Brasília, 2018

RESUMO

O consumo de alimentos como arroz e feijão, assim como de outros alimentos vem sendo alterado em quantidade ao longo dos anos, o que pode ser preocupante pois esses alimentos estão sendo substituídos por alimentos processados ou ultra-processados, o que está relacionado ao aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis. Esse estudo teve como objetivo quantificar o consumo de arroz e feijão entre estudantes de Nutrição de uma instituição particular de Brasília, DF. Além de quantificar, também foi avaliado se esses alunos quando virarem profissionais possuem intenção de prescrever esses alimentos para a rotina de seus clientes-pacientes. Os dados obtidos do consumo alimentar foram comparados com os de outras pesquisas, como a Pesquisa de Orçamento familiar (POF) de 2008/2009 e com o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014. Os dados foram obtidos por meio de um estudo analítico, observacional, transversal de caráter quantitativo com 94 indivíduos de ambos os sexos, de idades variadas e de diversos semestres do curso de Nutrição. Concluiu-se que uma parcela considerável da amostra consome esses alimentos pelo menos 5 vezes por semana (arroz 63% e feijão 41%) e que cerca de 70% da amostra ($n \approx 66$) pretende indicar esses alimentos para os seus futuros clientes-pacientes pois acham seu consumo de suma importância.

Palavras-chave:

Arroz e Feijão; Guia Alimentar; Prescrição; Consumo

INTRODUÇÃO

A cultura alimentar do brasileiro é uma junção de alimentos de origem indígena, alimentos africanos e de alimentos vindos de Portugal, junto com Pedro Alvares Cabral (BAIÃO, 1937). O feijão era plantado em solo brasileiro pelos indígenas e consumido por esses apenas cozido em água. Como de costume as senhoras brancas que chegaram aqui após o descobrimento acharam no feijão todas as qualidades necessárias para que esse alimento continuasse a ser consumido, criando assim, uma tradição alimentar. Ao longo da história ele foi alterando sua forma de ser feito e durante a sua cocção foram acrescentados temperos como cebola, coentro e salsa, que atendiam ao paladar do europeu. Essa alteração no preparo agradou os negros, portugueses e escravos, porém, os índios não se adaptaram à mudança e continuaram consumindo como já era de costume. (SILVA, 2005).

A origem do arroz não é confirmada, podendo ser originário da Índia ou da China. Sabe-se apenas que em meados dos anos 2.000 a.C a planta era sagrada para o imperador da China. Esse cereal chegou no Brasil junto com Pedro Alvares Cabral e seu cultivo começou no ano de 1530, na capitania de São Vicente e depois foi se alastrando para outras regiões. Segundo Flandrin e Montari (1998), quase 95% dos brasileiros consomem arroz ao menos uma vez por dia e a classe preferida é a agulhinha, já a Pesquisa de Orçamento Família (POF) de 2008/2009 diz que o arroz é o terceiro alimento mais consumido pelo brasileiro, perdendo apenas para o café e o feijão.

O governo sabendo do alto consumo do arroz e feijão, de suas propriedades nutricionais e de seu valor para aquisição decretou em 1938 que esses alimentos fossem implementados em todas as cestas básicas, com o intuito de propiciar o consumo desses alimentos para todos, principalmente para as famílias mais carentes (DOU,1938).

É evidenciado que o consumo desses alimentos vem se modificando ao longo dos anos em quantidade e frequência, principalmente se comparado com a época do Brasil Colônia por diversas razões, estas que serão descritas ao longo desse estudo. A avaliação do consumo alimentar é uma etapa fundamental no processo de associação entre alimentos e o estado nutricional da população. Nota-

se a defasagem de estudos de investigação relacionados a padrão alimentar com foco em universitários (RAMOS, 2005).

A relevância desses carboidratos já é conhecida devido à sua composição nutricional, devido o fato da proteína encontrada no arroz ser pobre em lisina e rica em metionina, já no feijão possui composição inversa e essa compensação ocorre quando a mistura se encontra a proporção 3:1 . Porém, com o passar dos anos esses alimentos infelizmente estão sendo substituídos por outras modalidades alimentícias. Este estudo tem como finalidade quantificar o consumo desses dois alimentos em um grupo de estudantes de Nutrição de uma faculdade em Brasília, já que estes serão os futuros profissionais no mercado e pode-se verificar sua inclinação a indicação dietética desses alimentos. (BARBOSA, 2007)

Diante do exposto e da importância já descrita desses dois alimentos este trabalho teve como objetivo analisar a frequência do consumo de arroz e feijão por parte dos estudantes de um curso de Nutrição. Dados estes que serão comparados a outros estudos já realizados que contemplam essa mesma temática, como a Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008/2009 (POF) e o Guia Alimentar para a população brasileira de 2014 (POF,2008/09).

OBJETIVOS

Objetivo primário

Avaliar o consumo de arroz e feijão dos alunos do curso de Nutrição de uma faculdade particular da Asa Norte.

Objetivos secundários

- ✓ Estimar o consumo de arroz e feijão ingerido *versus* porcionamento no guia alimentar de 2014.
- ✓ Verificar os resultados da amostra e correlacionar com os resultados da POF de 2008/2009.
- ✓ Relacionar o consumo da amostra com dietas da moda.

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo analítico de caráter transversal, realizado com estudantes do curso de nutrição do Centro Universitário de Brasília (UniCEUB), de ambos os sexos, com idade média de 20 anos com o total de 94 participantes.

A coleta de dados foi feita com alunos de Nutrição de uma faculdade particular, durante o primeiro semestre de 2018.

Para que estes padrões fossem investigados de uma forma mais eficaz, foi necessário realizar um inquérito de consumo alimentar e o escolhido para esse estudo foi o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) (APÊNDICE 01). Esse método teve como objetivo obter dados quantitativos a respeito do consumo de arroz e feijão em um grupo de universitários e traçar os motivos pelos quais fizeram com que o consumo desses alimentos foi alterado nesse grupo específico. (BRITO, 2017)

Junto ao QFA foi aplicado um questionário individual (APÊNDICE 01), que teve como objetivo ter um maior apanhado de informações a respeito do consumo desses dois alimentos. Estão contidas perguntas como a inclinação a indicação desses alimentos, se o participante está inserido em alguma dieta e a importância que esse vê nesses alimentos na mesa do brasileiro.

O instrumento utilizado para a coleta de dados foi um questionário online que teve como base um QFA e mais algumas perguntas para auxiliar a comprovação das hipóteses.

O período da coleta de dados foi de abril até meados de maio de 2018.

Análise de dados

Os dados foram coletados *online* utilizando o programa Google Docs, por meio de um questionário (Apêndice 1), e serão analisados pelo programa Numbers, versão 4.3, 2017. Os dados serão apresentados por meio de gráficos.

Aspectos Éticos

Os procedimentos metodológicos do presente trabalho foram preparados dentro dos procedimentos éticos e científicos fundamentais, como disposto na Resolução N.º 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde.

Antes da submissão do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), foi solicitada à instituição participante a assinatura no Termo de Aceite Institucional (APÊNDICE 02). A coleta de dados foi iniciada apenas após a aprovação do referido comitê e assinatura dos participantes do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Na execução e divulgação dos resultados foi garantido o total sigilo da identidade dos participantes e a não discriminação ou estigmatização dos sujeitos da pesquisa, além da conscientização dos sujeitos quanto à publicação de seus dados.

RESULTADOS

Participaram do estudo 94 estudantes de Nutrição de uma faculdade privada de Brasília – DF.

Os alunos que responderam ao questionário encontravam-se matriculados na instituição sendo a distribuição entre os semestres observados na Figura 01 que mostra que 31% está cursando o sétimo semestre (n= 29), 19% está no quinto (n=18), 17% está no sexto (n=16), 16% está no primeiro (n=15) e os demais semestres apresentam porcentagem menos a 5% o que caracterizam juntas 16 amostras.

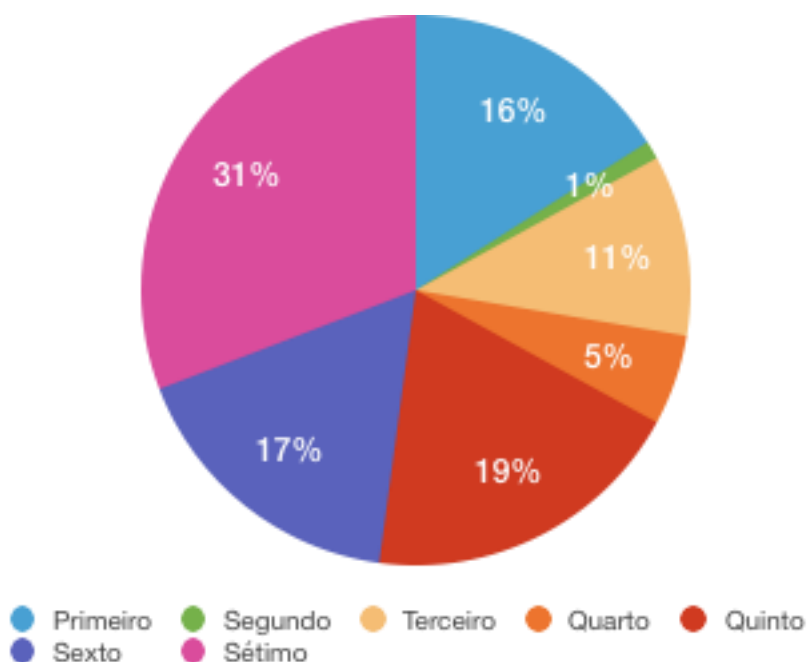


Figura 01- Distribuição em porcentagem dos alunos de nutrição entre os semestres.

A refeição considerada mais importante para os alunos entrevistados foi o almoço com 63% das amostras (n=59) e logo em seguida o café da manhã com 30% (n= 28) em terceiro lugar se encontra o jantar com 5% (n=5) e logo em seguida a ceia com 2% da amostra (n=2). As demais refeições não tiveram respostas, como apresentado na Figura 02.

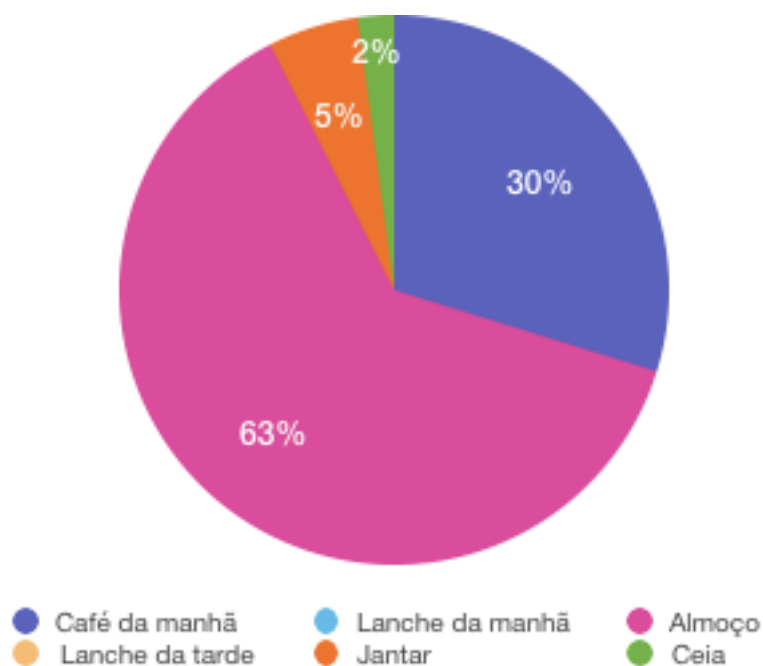


Figura 02- Distribuição em porcentagem com base na importância pelas refeições dos alunos de nutrição.

Pode-se observar na Figura 03 que 45% dos estudantes consomem arroz pelo menos 6 vezes durante a semana (n= 42), 18% consome 5 vezes (n=17) e em contrapartida 7% dos entrevistados não comem arroz (n=7).

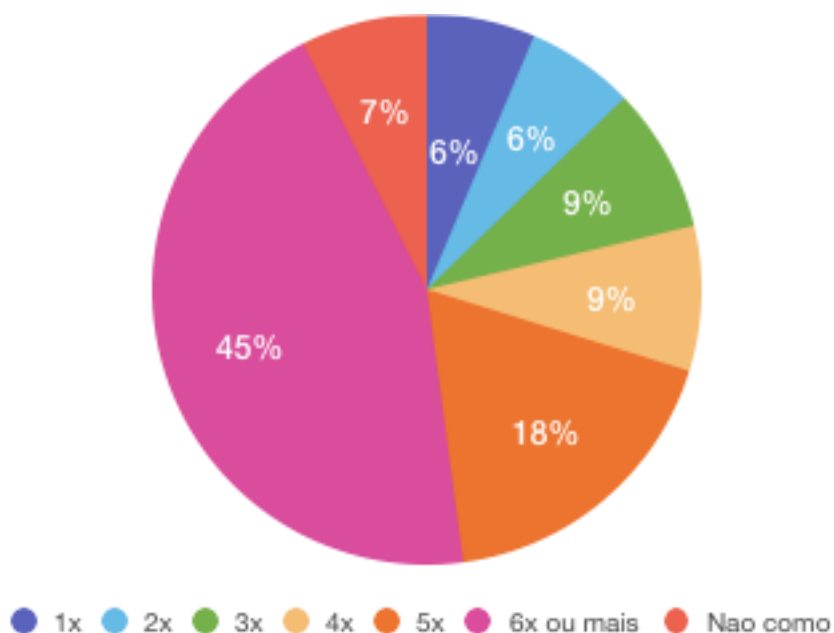


Figura 03- Distribuição em porcentagem do consumo de arroz entre os alunos de nutrição entre os semestres.

Quanto ao consumo de feijão apresentado na figura 04 o resultado obtido foi que 24% das pessoas consomem feijão (n=23) 6 vezes na semana ou mais e 17%

consomem 5 vezes (n=16) enquanto que 7% dos entrevistados não consomem feijão (n=7).

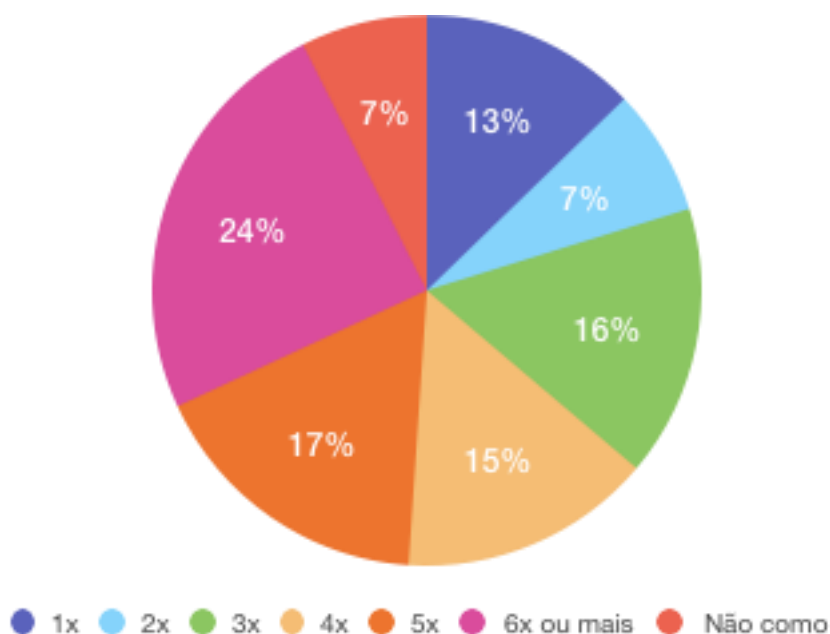


Figura 04- Distribuição em percentagem do consumo de feijão entre os alunos de nutrição entre os semestres.

O número de estudante que está fazendo algum tipo de dieta foi de de 59% (n=55) e em contrapartida, 41% dos estudantes (n=39) não está fazendo ou seguindo nenhum tipo de dieta (Figura 05).

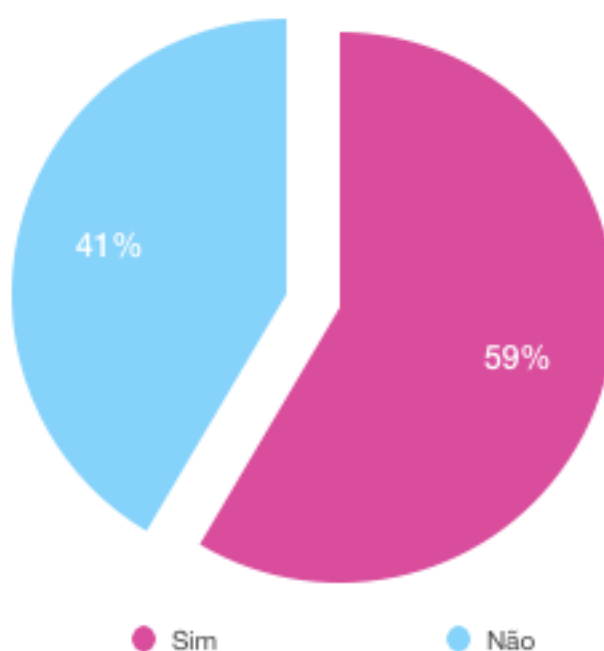


Figura 05- Distribuição em porcentagem prevalência de estudantes de nutrição que estão fazendo dieta.

A importância do arroz para alunos entrevistados foi avaliada de 01 a 10, sendo 01 pouco importante e 10 muito importante. O resultado obtido foi que 35 alunos (37,2%) consideram muito importante o consumo de arroz e apenas 1 aluno (1,1%) relatou ser pouco importante o consumo desse alimento como apresentado na figura 06.

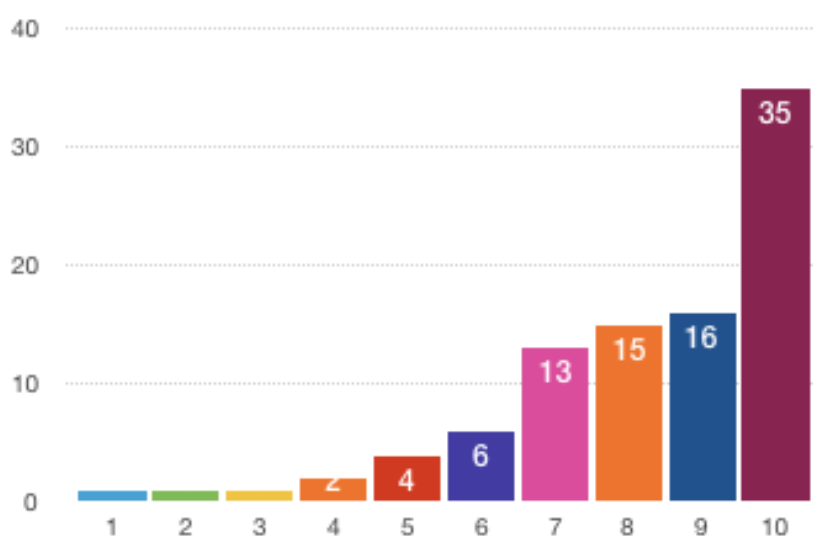


Figura 06- Distribuição da importância do consumo de arroz entre os alunos de nutrição.

Utilizando o mesmo parâmetro da figura acima, foi perguntado a importância do feijão e 43 alunos (45,7%) classificaram o feijão como 10 e 1 aluno (1,1%) relatou ser pouco importante o consumo desse alimento. (Figura 07)

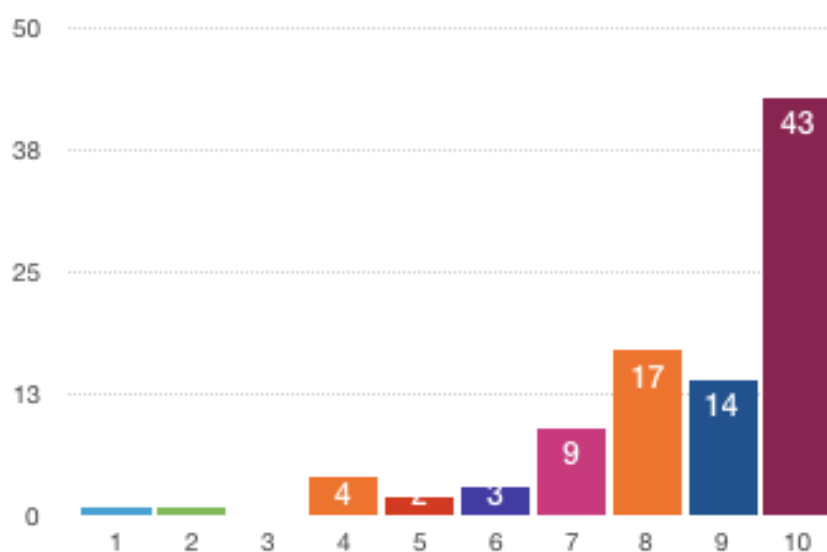
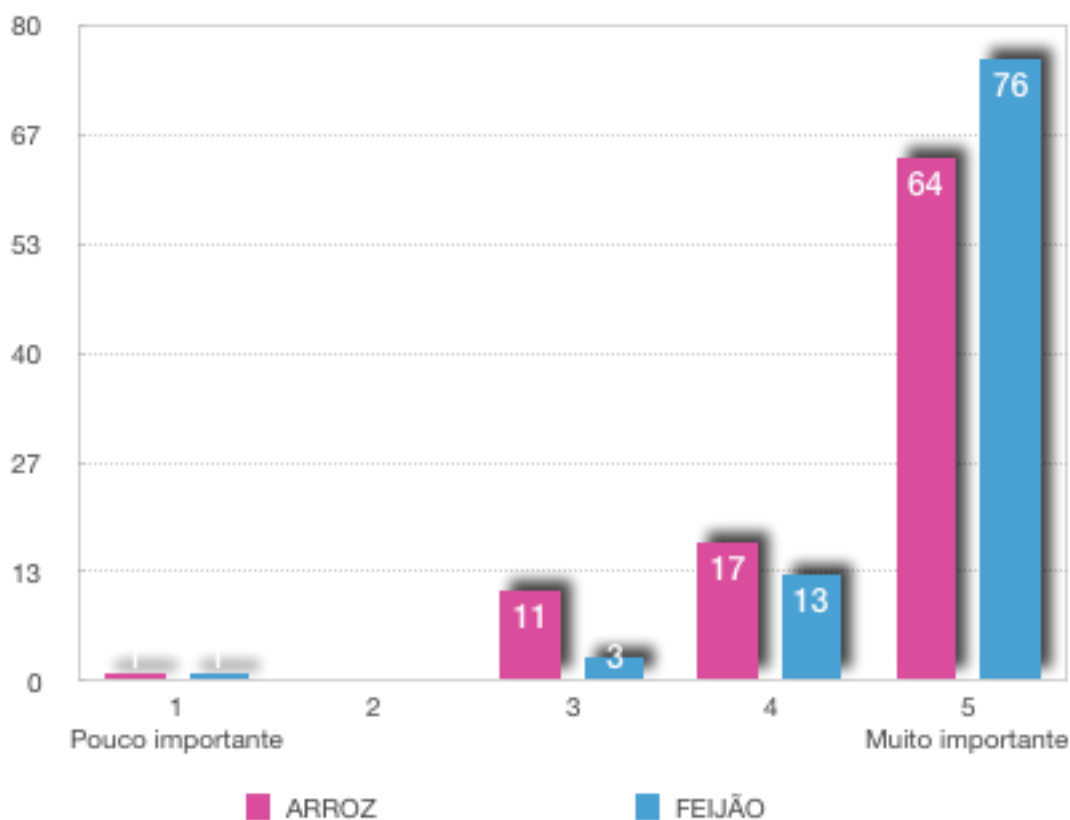


Figura 07- Distribuição da importância do consumo de feijão entre os alunos de nutrição.

Em relação a figura 08 pode-se observar a importância da prescrição de arroz e feijão dos futuros nutricionistas para os seus prováveis clientes-paciente, sendo 01 como não indicaria e 05 como indicaria. A amostra teve 64 alunos (68,8%) que indicariam o arroz e apenas 1 aluno (1,1%) relatou que não indicaria esse alimento. O feijão teve 76 alunos (81,72%) relataram que pretendem indicar esse alimento e apenas 1 aluno (1,1%) relatou que não indicaria esse alimento para seus futuros clientes-paciente. Em ambas as perguntas um participante absteve sua resposta, sendo assim o número dessa amostra foi reduzido para 93 alunos

Figura 08- Distribuição da importância da prescrição de arroz e feijão para os futuros clientes-paciente.



DISCUSSÃO

O estudo mostrou que a grande parte dos alunos do curso de Nutrição está consumindo arroz e feijão pelo menos 5 vezes por semana, arroz 63% (n= 60) da amostra e feijão 41% (n= 38). Korberg (2009) em seu estudo também achou resultados semelhantes em um grupo de 64 escolares, que relatou que 100% dos alunos tem em sua dieta o arroz de 5 a 7 vezes por semana e o feijão de 5 a 6 vezes, o que mostrou que alimentos tradicionais continuam fazendo parte da dieta básica das crianças brasileiras e também dos universitários.

Costa (2012) relatou que a aquisição e consumo de arroz e feijão é bastante heterogênea, o que reforça que o arroz e o feijão fazem parte dos hábitos alimentares dos brasileiros. O que pode ser comprovado nesse estudo já que apenas 7% da amostra (n=7) não consomem arroz e feijão.

No entanto, os estudos de Jorge (2014) vão em desconformidade com alguns números encontrados nesse estudo, já que 64,4% dos participantes do seu estudo apresentaram uma frequência inadequada de consumo de arroz durante a semana e 43,9% tem o consumo de feijão abaixo do recomendado. Fazendo um comparativo do presente estudo, segundo o critério utilizado por Jorge, 63% das pessoas estão com o consumo adequado de arroz e 41% com consumo adequado de feijão, provando que o consumo de feijão está inadequado em ambos estudos.

Segundo o Guia Alimentar a recomendação é de 5 porções mínimas, sendo o ideal de 6 porções ou 130 gramas diárias para arroz e 85 gramas para o feijão, e o grupo estudado consome em média 5 porções semanais, estando dentro do preconizado pelo Guia Alimentar de 2008. Seu consumo é importante pois são alimentos que se balanceiam em relação a quantidade de lisina, metionina e cistina. O feijão por ser uma leguminosa possui proteína vegetal, ferro, cálcio e vitaminas do complexo B. O arroz por sua vez não possui glúten, o que é de suma importância para os celíacos, e é rico em potássio, ferro e magnésio, além do mais esse alimento possui amido o que é bom para controlar o índice glicêmico (BRASIL, 2008).

Mesmo uma parcela significativa da amostra, 59% (n= 55), relatando estar de dieta, pode-se sugerir que estes não estão em dietas restritivas desses carboidratos. Dietas como a *Low Carb*, que apresenta restrição de carboidratos, principalmente simples, a dieta Paleolítica, que se baseia em consumo de proteínas, frutas,

verduras e sementes, a dieta *South Beach*, que tem como objetivo resolver a resistência à insulina gerada pelo consumo de carboidratos, a dieta sem lectina, que nada mais é do que uma proteína capaz de se ligar ao carboidrato sem alterar as estruturas covalentes das ligações glicosídicas, a Dukan, que restringe carboidratos em 3 de suas 4 fases, a dieta Cetogênica, que nada mais é do que uma dieta com baixo carboidrato e rica em gorduras, assim como na dieta Atkins. Pode-se deduzir que as dietas consumidas pelos alunos de Nutrição são balanceadas em macronutrientes e que apresentam carboidratos nas principais refeições. (SILVA, 2000)

A POF de 2008/2009 mostra que o consumo de cereais, leguminosas e oleaginosas vem diminuindo em relação a outras edições da POF, porém o arroz e feijão se encontram entre os cinco alimentos mais consumidos. O arroz tem a média do consumo semanal de 160,3 gramas e o feijão 182,9 gramas, mas na região Centro-Oeste esses números tendem a aumentar para 195,4 gramas e 206,2 gramas respectivamente. O presente estudo está de acordo com os dados apresentados pela POF, pois, estes alimentos estão sendo consumidos diariamente por mais de 50% da amostra (n=47) estudada.

O guia alimentar para a população brasileira preconiza o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processado, além disso, os consumos desses alimentos auxiliam a agricultura familiar, a economia local e estimula comidas naturais. O guia mostra que a mistura de arroz com feijão aparece em todo almoço e traduz a realidade alimentar da maioria dos brasileiros, no jantar essa combinação é repetida em algumas regiões (BRASIL, 2014), o que confirma os dados desse presente estudo.

Em 2003, Garcia alertou sobre a transição da alimentação na sociedade moderna, que foi iniciado com o ingresso das mulheres no mercado de trabalho e precisam otimizar o tempo gasto na cozinha, o que fez com que as preparações culinárias fossem alteradas, consumindo assim alimentos processados e ultra processados no local dos *in natura* ou minimamente processados. Além disso, a população está optando por refeições fora de casa, devido sua praticidade, e acabam consumindo alimentos do gênero *fast food* devido ao seu custo e tempo de preparo e consumo.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, na população estudada, o consumo de arroz e feijão está presente em quase todos os dias da semana e apenas uma pequena parcela da amostra não consome esses alimentos. A amostra obtida confirma diversos estudos e relatam dados de consumo semelhantes à da POF e está dentro do recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

Além do consumo podemos notar que os futuros nutricionistas do mercado têm a intenção de prescrever esses alimentos para seus futuros cliente-pacientes, além de considerarem o consumo desses alimentos de suma importância.

Mesmo que a maior parte da amostra tenha relatado estar de dieta, podemos concluir que a dieta dessa amostra não tem restrição do consumo desses alimentos.

Como o arroz e o feijão são alimentos que estão na cultura alimentar brasileira que possuem um alto valor nutritivo e também apresentam um baixo custo, o seu consumo deve ser incentivado a fim de que a população esteja em uma maior segurança alimentar.

Os brasileiros alteraram o consumo desses alimentos ao longo dos anos, e muitas pessoas até pararam de os consumir por diversos motivos. Porém, podemos observar que o consumo dessa amostra se mostrou semelhante a de outros estudos populacionais brasileiros. A amostra além de comprovar o consumo diário desses alimentos também relatou conhecer a importância desses alimentos e o seu valor nutricional.

REFERÊNCIAS

1. AQUINO, K.J; PEREIRA, P; PEREIRA, V.M.C. **Hábito e consumo alimentar de estudantes do curso de nutrição das faculdades de Montes Claros.** Minas Gerais: Funorte 2015.
2. BAIÃO, A. CIDADE, H.A, MURIAS, M. **História da expansão portuguesa p.elo mundo.** Lisboa: Ática, 1937.
3. BARATA, T. S. **Caracterização do consumo de arroz no Brasil: um estudo na região metropolitana de Porto Alegre.** 2005. 93f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) - Centro de Estudos e Pesquisas em Agronegócios, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.
4. BARBOSA.L., **FEIJÃO COM ARROZ E ARROZ COM FEIJÃO: O BRASIL NO PRATO DOS BRASILEIROS.** Horizontes Antropológicos Porto alegre, 2007.
5. BRITO, A.P; ARAUJO, M.C; GUIMARÃES, C. P; PEREIRA, R.A. **Validade relativa de questionário de frequência alimentar com suporte de imagens.** Rio de Janeiro: UFRJ, 2017.
6. CAMILO, V.M.A; NUNES, F.F.V; SILVA, D. F; SILVA, I.M.M; OLIVEIRA, F.S; SANTANA, J.M. **Desenvolvimento de questionário de frequência alimentar para população adulta residente em Santo Amaro, Bahia, Brasil.** Bahia: Demetra, 2016.
7. CARVALHO, F.S; LAER, N.M.V; SACHS, A; COELHO, L.C; SANTOS, G.M.S; AKUTSU, R.C; ASAKURA, L. **Desenvolvimento e pré-teste de um questionário de frequência alimentar para graduandos.** São Paulo: Revista Nutr., Campinas, 2010.
8. COSTA, G.M. **Do Oiapoque ao Chuí: Características do consumo de arroz e feijão.** Porto Alegre, 2012.
9. FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Dir.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
10. GARCIA, R.W.D. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: consideração sobre as mudanças na alimentação urbana.** Rev. Nutri. , v.16, n.4, 2003.
11. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATISTICAS-IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009.** Rio de Janeiro 2010.
12. JORGE, K; SPINELLI, M.G.N; CYMROT.R; MATIAS. A.C.G. **Avaliação do consumo de arroz e feijão em uma unidade de ensino no município de São Paulo.** Revista Univap. São Paulo, 2014.
13. KORBERG, A.P; CHUPROSKI, P; TSUPAL, P.A **Frequência alimentar de crianças e, idade escolar de escolas publicas e privadas do município de Guarapuava.** Paraná, 2009.
14. MINISTERIO DA SAUDE. **Guia para a população brasileira.** Brasília, 2014
15. RAMOS, A.A. **Avaliação do estado nutricional de universitários.** Minas Gerais, 2005.
16. **SECRETARIA DA JUSTIÇA E DA DEFESA DA CIDADANIA- COMENTARIO DIVULGADO ANUAL DO PROCON (2010 a 2016).** BRASIL. Decreto nº 399, de 26 de junho de 2001. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 jun. 1938.
17. SILVA, M; SILVA. M.A.A.P. **Fatores antinutricionais: inibidores de proteases e lectinas.** Campinas 2000.
18. SILVA, P.P. **Farinha, feijão e carne-seca. Um tripé culinário no Brasil colonial.** São Paulo: Editora SENAC, 2005.

APÊNDICE 1

Pergunta 01

Você está cursando qual semestre?

- Primeiro
- Segundo
- Terceiro
- Quarto
- Quinto
- Sexto
- Sétimo
- Oitavo

Pergunta 02

Qual refeição você considera mais importante?

- Café da manhã
- Lanche da manhã
- Almoço
- Lanche da tarde
- Jantar
- Ceia

Pergunta 03

Você come arroz quantas vezes por semana?

- 1x
- 2x
- 3x
- 4x
- 5x

- 6x ou mais
- Não como arroz

-Por qual motivo? Você substitui esse alimento por outro, se sim qual?

Pergunta 04

Você come feijão quantas vezes por semana?

- 1x
- 2x
- 3x
- 4x
- 5x
- 6x ou mais
- Não como feijão

-Por qual motivo? Você substitui esse alimento por outro, se sim qual?

Pergunta 05

Você faz alguma dieta?

- Sim
- Não

Pergunta 06

Considerando uma escala de 1 a 10, sendo 01 eu não indicaria e 10 eu indicaria sempre, classifique sua prescrição dietética para um paciente dos seguintes alimentos:

Sobre o arroz:

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	
--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	--

Não indicaria												Indicaria
---------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------

Sobre o feijão:

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	
Não indicaria											Indicaria

Pergunta 07

Considerando a resposta dada no item anterior, por que você faria essa prescrição para um paciente?

Pergunta 08

Nutricionalmente falando, qual a importância que você acha que esses alimentos representam para a cultura alimentar brasileiro? (sendo 1 pouco importante e 5 muito importante)

Sobre o arroz:

	01	02	03	04	05	
Pouco importante						Muito importante

Sobre o feijão:

	01	02	03	04	05	
Pouco importante						Muito importante

Link:<https://docs.google.com/forms/d/1RTqsatJA8HgqvyJXeypTeX-aAISOMsE8zeeBEZr5baw/edit>

ANEXO 02

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE

“O consumo alimentar de arroz e feijão dos alunos calouros e formandos do curso de nutrição de uma faculdade particular da asa norte”

Instituição das pesquisadoras: UniCEUB

Pesquisadora responsável, Simone Almeida professora orientadora de aluno a em graduação em nutrição no UniCEUB

Você está sendo convidado(a) a participar do projeto de pesquisa acima citado. O texto abaixo apresenta todas as informações necessárias sobre o que estamos fazendo. Sua colaboração neste estudo será de muita importância para nós, mas se desistir a qualquer momento, isso não lhe causará prejuízo.

O nome deste documento que você está lendo é Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Antes de decidir se deseja participar (de livre e espontânea vontade) você deverá ler e compreender todo o conteúdo. Ao final, caso decida participar, você será solicitado a assiná-lo e receberá uma cópia do mesmo.

Antes de assinar, faça perguntas sobre tudo o que não tiver entendido bem. A equipe deste estudo responderá às suas perguntas a qualquer momento (antes, durante e após o estudo).

Natureza e objetivos do estudo

- O objetivo específico deste estudo é quantificar o consumo de arroz e feijão de alunos de nutrição de uma faculdade particular e avaliar se esses alunos tem o intuito de prescrever esses alimentos ou não para os seus cliente-pacientes.
- Você está sendo convidado a participar exatamente por ser um estudante de nutrição que esta cursando ou p primeiro ou o sétimo semestre.
- Sua participação consiste em um questionário online.
- O procedimento consiste em marcar ou responder as perguntas que estarão expostas no site da Google no link:
- Não haverá nenhuma outra forma de envolvimento ou comprometimento neste estudo.
- A pesquisa será realizada de modo online, por meio do google drive

Riscos e benefícios

- Este estudo possui riscos mínimos, visto que o questionário será feito de forma online e sigilosa. Os dados e identidade do participante serão preservados durante toda a pesquisa.
- Medidas preventivas serão tomadas durante para minimizar qualquer risco ou incômodo.
- Caso esse procedimento possa gerar algum tipo de constrangimento, você não precisa realizá-lo.
- Com sua participação nesta pesquisa você poderá avaliar a transição nutricional quem vem ocorrendo ao longo dos anos, além de contribuir para maior conhecimento sobre o consumo desses alimentos em futuros profissionais da nutrição, também irá auxiliar na

previsão da prescrição desses alimentos para seus futuros clientes-pacientes.

Participação, recusa e direito de se retirar do estudo

- Sua participação é voluntária. Você não terá nenhum prejuízo se não quiser participar.
- Você poderá se retirar desta pesquisa a qualquer momento, bastando para isso entrar em contato com um dos pesquisadores responsáveis.
- Conforme previsto pelas normas brasileiras de pesquisa com a participação de seres humanos, você não receberá nenhum tipo de compensação financeira pela sua participação neste estudo.

Confidencialidade

- Seus dados serão manuseados somente pelos pesquisadores e não será permitido o acesso a outras pessoas.
- Os dados e instrumentos utilizados, que serão os dados gráficos, ficarão guardados sob a responsabilidade de Ana Leticia Ribeiro Carvalho com a garantia de manutenção do sigilo e confidencialidade, e arquivados por um período de 6 meses; após esse tempo serão destruídos.
- Os resultados deste trabalho poderão ser apresentados em encontros ou revistas científicas. Entretanto, ele mostrará apenas os resultados obtidos como um todo, sem revelar seu nome, instituição a qual pertence ou qualquer informação que esteja relacionada com sua privacidade.

Se houver alguma consideração ou dúvida referente aos aspectos éticos da pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Brasília – CEP/UniCEUB, que aprovou esta pesquisa, pelo telefone 3966.1511 ou pelo e-mail cep.uniceub@uniceub.br. Também entre em contato para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo.

Eu, _____ RG _____, após receber a explicação completa dos objetivos do estudo e dos procedimentos envolvidos nesta pesquisa concordo voluntariamente em fazer parte deste estudo.

Este Termo de Consentimento encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada pelo pesquisador responsável, e a outra será fornecida ao senhor(a).

Brasília, _____ de _____ de _____.

Participante

Ana Leticia Ribeiro Carvalho, celular(61) 99616658 /telefone institucional (61) 39661201

Endereço da responsável pela pesquisa :

Instituição: UniCEUB

Endereço: CCSW 04 Lote 01 B

Bloco: /Nº: /Complemento: Bl A, Numero 607

Bairro: /CEP/Cidade: 70560453- Brasilia- DF

Telefones p/contato: (61) 9961-6658

Endereço do(a) participante (a)

Bairro:

Telefone:

Ponto de referência:

ANEXO 03

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE
BRASÍLIA - UNICEUB



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: O CONSUMO ALIMENTAR DE ARROZ E FEIJÃO DOS ALUNOS CALOUROS E FORMANDOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA FACULDADE PARTICULAR DA ASA NORTE

Pesquisador: Maria Cláudia da Silva

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 84912718.7.0000.0023

Instituição Proponente: Centro Universitário de Brasília - UNICEUB

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.596.721

Apresentação do Projeto:

A pesquisa "O consumo alimentar de arroz e feijão dos alunos calouros e formandos do curso de nutrição de uma faculdade particular da Asa Norte" prevê uma coleta de dados a ser feita com estudantes calouros (por um lado) e formandos de nutrição (por outro) do próprio UniCEUB durante o primeiro semestre de 2018.

A ideia é investigar os padrões sobre consumo por intermédio de um Questionário de Frequência Alimentar (QFA). A ideia é a de obter dados quantitativos sobre o consumo de arroz e feijão para um grupo de universitários.

Os pesquisadores enfatizam a importância e a necessidade de um estudo para analisar a frequência do consumo desses carboidratos em um grupo específico com o intuito de gerar novos dados. O projeto enfatiza que serão convidados para a pesquisa 120 pessoas, entre homens e mulheres maiores de idade (o critério de inclusão exposto no projeto de pesquisa).

Objetivo da Pesquisa:

Foi apresentado que o objetivo geral da pesquisa foi de "comparar o consumo de arroz com feijão dos alunos do 1º e 7º semestre do curso de nutrição de uma faculdade particular da Asa Norte durante o ano de 2018". Foram elencados como objetivos secundários os seguintes: "apontar os motivos do consumo ou não consumo desses alimentos"; "estimar o consumo de arroz e feijão

Endereço: SEPN 707/907 - Bloco 6, sala 6.110, 1º andar

Bairro: Setor Universitário

CEP: 70.790-075

UF: DF

Município: BRASÍLIA

Telefone: (61)3966-1511

E-mail: cep.uniceub@uniceub.br

Continuação do Parecer: 2.596.721

ingerido versus porcionamento no guia alimentar de 2014"; "verificar os resultados da amostra e correlacionar com os resultados da POF de 2015/2016" e "relacionar o consumo da amostra com dietas da moda".

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Os pesquisadores consideram que o risco é "mínimo" para os envolvidos, visto que o questionário será feito de forma online e sigilosa. Isso porque, conforme defendem, dados e identidade serão preservados durante toda a pesquisa.

Como benefícios, argumentam a pesquisa tem como finalidade fazer um estudo sobre o consumo desses alimentos em um grupo de alunos de nutrição, mostrando se houve ou não a transição nutricional citada por Barata. A redação de benefícios no projeto pode estar adequada ao que está previsto no TCLE: "Com sua participação nesta pesquisa você poderá avaliar a transição nutricional quem vem ocorrendo ao longo dos anos, além de contribuir para maior conhecimento sobre o consumo desses alimentos em futuros profissionais da nutrição, também irá auxiliar na previsão da prescrição desses alimentos para seus futuros clientes-pacientes".

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

A pesquisa "O consumo alimentar de arroz e feijão dos alunos calouros e formandos do curso de nutrição de uma faculdade particular da Asa Norte" está adequada, nos trâmites de proteção aos voluntários diante de critérios de ética da pesquisa, trazendo relevância acadêmica para o respectivo campo científico.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

A equipe pesquisadora apresenta a documentação obrigatória para continuidade da pesquisa: a folha de rosto assinada, o projeto original ainda que com mais informações do que o documento postado na Plataforma BR, além do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O documento "Aceite Institucional", assinado pela coordenadora do curso, autoriza a realização da pesquisa no próprio UniCEUB.

Recomendações:

O CEP-UniCEUB ressalta a necessidade de desenvolvimento da pesquisa, de acordo com o protocolo avaliado e aprovado, bem como, atenção às diretrizes éticas nacionais quanto ao às Resoluções nº 446/12 e nº 510/16 CNS/MS concernentes às responsabilidades do pesquisador no desenvolvimento do projeto: A responsabilidade do pesquisador é indelegável e indeclinável e compreende os aspectos éticos e

Endereço: SEPN 707/907 - Bloco 6, sala 6.110, 1º andar
Bairro: Setor Universitário **CEP:** 70.790-075
UF: DF **Município:** BRASÍLIA
Telefone: (61)3966-1511 **E-mail:** cep.uniceub@uniceub.br

**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE
BRASÍLIA - UNICEUB**



Continuação do Parecer: 2.586.721

legais, cabendo-lhe:

I - apresentar o protocolo devidamente instruído ao sistema CEP/Conep, aguardando a decisão de aprovação ética, antes de iniciar a pesquisa, conforme definido em resolução específica de tipificação e gradação de risco;

II - desenvolver o projeto conforme delineado;

III - conduzir o processo de Consentimento e de Assentimento Livre e Esclarecido;

IV - apresentar dados solicitados pelo CEP ou pela Conep a qualquer momento; manter os dados da pesquisa em arquivo, físico ou digital, sob sua guarda e responsabilidade, por um período mínimo de 5 (cinco) anos após o término da pesquisa;

V - encaminhar os resultados da pesquisa para publicação, com os devidos créditos aos pesquisadores associados e ao pessoal técnico integrante do projeto;

VI - elaborar e apresentar os relatórios parciais e final;

VII - apresentar no relatório final que o projeto foi desenvolvido conforme delineado, justificando, quando ocorridas, a sua mudança, interrupção ou a não publicação dos resultados.

Observação: Ao final da pesquisa enviar Relatório de Finalização da Pesquisa ao CEP. O envio de relatórios deverá ocorrer pela Plataforma Brasil, por meio de notificação de evento. O modelo do relatório encontra-se disponível na página do UniCEUB

http://www.uniceub.br/instituicao/pesquisa/ins030_pesquisacomitebio.aspx, em Relatório de Finalização e Acompanhamento de Pesquisa.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

A partir das informações prestadas e os cuidados previstos para com os voluntários da pesquisa, o projeto encontra-se apto a iniciar.

Considerações Finais a critério do CEP:

Protocolo previamente avaliado, com parecer n. 2.588.361/18, tendo sido homologado na 4ª Reunião Ordinária do CEP-UniCEUB do ano, em 23 de março de 2018.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_P ROJETO_1091394.pdf	12/03/2018 00:47:03		Aceito

Endereço: SEPN 707/907 - Bloco 6, sala 6.110, 1º andar

Bairro: Setor Universitário **CEP:** 70.790-075

UF: DF **Município:** BRASÍLIA

Telefone: (61)3966-1511

E-mail: cep.uniceub@uniceub.br

**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE
BRASÍLIA - UNICEUB**



Continuação do Parecer: 2.596.721

Folha de Rosto	FOLHA_DE_ROSTO.pdf	12/03/2018 00:45:46	Maria Cláudia da Silva	Aceito
Outros	ACEITE_INSTITUCIONAL.pdf	12/03/2018 00:37:30	Maria Cláudia da Silva	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO.doc	11/03/2018 23:47:39	Maria Cláudia da Silva	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.docx	11/03/2018 23:46:40	Maria Cláudia da Silva	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

BRASÍLIA, 12 de Abril de 2018

**Assinado por:
Marília de Queiroz Dias Jacome
(Coordenador)**

Endereço: SEPN 707/907 - Bloco 6, sala 6.110, 1º andar

Bairro: Setor Universitário

CEP: 70.790-075

UF: DF

Município: BRASÍLIA

Telefone: (61)3966-1511

E-mail: cep.uniceub@uniceub.br

