

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

**FATORES RELACIONADOS ÀS ESCOLHAS
ALIMENTARES DE TRABALHADORES DA
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS DO RN**

HELOISA NICOLAU GURGEL

NATAL/RN

2019

HELOISA NICOLAU GURGEL

**FATORES RELACIONADOS ÀS ESCOLHAS
ALIMENTARES DE TRABALHADORES DA
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS DO RN**

*Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Graduação em Nutrição da Universidade
Federal do Rio Grande do Norte como requisito
parcial para obtenção do grau de Nutricionista.*

Orientador: Prof^ª Ingrid Wilza Leal Bezerra

Co-orientadora: Anissa Melo de Souza

NATAL/RN

2019

HELOISA NICOLAU GURGEL

**FATORES RELACIONADOS ÀS ESCOLHAS
ALIMENTARES DE TRABALHADORES DA
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS DO RN**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição da
Universidade Federal do Rio Grande do Norte como requisito final para a obtenção do grau de
Nutricionista.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dra. Ingrid Wilza Leal Bezerra

Prof. Dra. Célia Márcia Medeiros de Morais

Nutr. Anissa Melo de Souza

Natal, 13 de Junho de 2019.

DEDICATÓRIA

À minha família, principalmente aos meus pais e irmã, que sempre se dedicaram tanto em me garantir educação de qualidade, amor e formação do meu caráter. Sou extremamente privilegiada por tudo que tenho, inclusive vocês.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais e irmã, por sempre colocarem a minha educação e felicidade em primeiro lugar, por sempre me deixarem livre para escolher e traçar meus objetivos de vida e por me apoiarem em todas as escolhas e decisões. A todos os integrantes da minha grande família que me ensinaram desde pequena o significado de amor, união e família.

Aos meus amigos que acompanham a minha trajetória de educação desde cedo, Clara Mendonça e Luis Felipe Torquato, que fizeram o significado de escola e ensino irem muito além do que consta no dicionário. Aos amigos não tão antigos que participaram da minha formação em escola e/ou faculdade, principalmente Rafaella Bezerra, Rafaela Pelonha e Luis Eduardo Telles que, juntos, vencemos todos os desafios propostos pela faculdade. Ao mais recente, mas não menos importante, Artur Medeiros, que me ajudou principalmente na reta final, sempre me tranquilizando e contribuindo para o meu sucesso.

À Profa. Dra. Ingrid Bezerra, que além de ter sido excelente mestre, me acolheu tão bem em seu grupo de pesquisa, me tratando como mais uma filha dentre tantas outras, fazendo de tudo para garantir o melhor para a minha formação acadêmica. Que me orientou fielmente durante todo o processo de construção deste trabalho e projetos desenvolvidos.

A minha co-orientadora Anissa Melo, por confiar em mim e por se dedicar muitas vezes em ler e reler o meu trabalho, sempre dando opiniões e sugestões em busca de melhorias e soluções, permitindo que este trabalho ganhasse forma e se tornasse mais tranquilo de se fazer.

À Profa. Dra. Célia Márcia Medeiros por ter sido uma excelente educadora, extremamente disponível para ajudar em quaisquer situações, e por compor a minha banca examinadora, de quem espero as melhores contribuições, visando ao enriquecimento deste trabalho.

Às minhas companheiras de pesquisa PAT Rafaella Bezerra, Daionara Batista, Roberta Carvalho, Andréa Medeiros, Anissa Melo, Gabriela Pereira, Raiane Medeiros e Karina Torres por toda a troca de conhecimento e convívio durante o trabalho, tornando tudo mais leve!

Por último, mas não menos importante, a Deus por ter me permitido chegar até aqui com muita determinação. Por sempre me acalmar e me assegurar que os planos dEle são maiores que os meus, tendo a certeza que tudo sempre daria certo no final.

A vocês, o meu sincero agradecimento!

RESUMO

As escolhas alimentares estão estritamente ligadas ao estado nutricional e de saúde da população e podem ser tratadas como um fenômeno complexo e multifatorial, transcendendo as necessidades biológicas e englobando aspectos psicológicos, socioculturais, éticos, econômicos, dentre outros. Nesse contexto, as escolhas alimentares são realizadas com base, dentre outros fatores, no valor atribuído ao alimento e do grau de liberdade que o indivíduo tem para realizar as suas próprias escolhas. Por essa razão, o presente trabalho teve como objetivo avaliar os fatores de influência sobre as escolhas alimentares de trabalhadores de empresas beneficiárias do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) no RN. Para tanto, foi desenvolvido um estudo descritivo, observacional, transversal e retrospectivo, envolvendo 189 trabalhadores de 7 indústrias de transformação do segmento de alimentos e bebidas cadastradas no PAT, que concordaram em participar do estudo por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por meio da aplicação de um modelo adaptado e traduzido para o português, do questionário *Food Choice Questionnaire* (FCQ), foram avaliadas 9 dimensões observadas no instrumento, sendo elas: saúde, familiaridade, conteúdo natural, ética, humor, conveniência, apelo sensorial, preço e controle de peso. A pontuação foi obtida com base em uma escala crescente do tipo *likert* que determinou o grau de relevância variando de 1 a 4, onde (1) nada importante, (2) pouco importante, (3) moderadamente importante e (4) muito importante. Para identificar os fatores determinantes, foram considerados (1) e (2) como menos determinantes e (3) e (4) como mais determinantes nas escolhas dos alimentos. Os resultados obtidos demonstraram que os trabalhadores do estudo foram, em sua maioria, do sexo masculino, com faixa etária de 30 – 40 anos, com estado civil de casado e renda salarial média de 1 salário mínimo, apresentando um perfil antropométrico predominante para excesso de peso. Os graus de relevância mais atribuídos pelos trabalhadores foram “nada importantes” para a dimensão preocupação ética e “muito importante” para a dimensão “apelo sensorial”. Enquanto as dimensões que abrigam os fatores determinantes das escolhas alimentares dos trabalhadores da indústria do Rio Grande do Norte foram “apelo sensorial”, “preço”, “conveniência” e “saúde”.

Palavras chave: Comportamento Alimentar. Consumo de Alimentos. Saúde do Trabalhador.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
2. OBJETIVOS	10
2.1 OBJETIVO GERAL	10
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
3. REFERENCIAL TEÓRICO	11
3.1 COMPORTAMENTO E ESCOLHAS ALIMENTARES	11
3.2 AVALIAÇÃO DAS ESCOLHAS ALIMENTARES	12
3.3 SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA DO TRABALHADOR	14
4. METODOLOGIA	16
4.1 TIPO DE ESTUDO	16
4.2 CAMPO DE APLICAÇÃO E POPULAÇÃO DO ESTUDO	16
4.3 COLETA DE DADOS	16
4.4 ANÁLISE DE DADOS	17
5. RESULTADOS	19
5.1 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA	19
5.2 GRAUS DE RELEVÂNCIA E OS FATORES DETERMINANTES PARA AS ESCOLHAS ALIMENTARES	20
6. DISCUSSÃO	24
7. CONCLUSÃO	27
REFERÊNCIAS	28
ANEXOS	32

1. INTRODUÇÃO

O ato de se alimentar é um fenômeno dinâmico e de extrema complexidade. O principal fator que leva o ser humano a se alimentar está relacionado com o mecanismo da fome e saciedade, embora a escolha dos alimentos a serem consumidos não seja limitado apenas à necessidade fisiológica, tendo em vista que também envolvem aspectos psicológicos e socioculturais (POULAIN; PROENÇA, 2003; SILVA, 2018).

As escolhas alimentares são fatores que contribuem para a formação dos hábitos alimentares e influenciam, significativamente, o estado de saúde dos indivíduos ao longo da vida. Os hábitos alimentares, por sua vez, estão relacionados à várias ações que precedem a alimentação propriamente dita. São formados principalmente durante a infância e envolvem questões culturais, religiosas, socioeconômicas e afetivas, que tendem a repercutir ao longo da vida, e sofrem influência de outros fatores como ambiente familiar, escolas e meios de informação e comunicação (FARIA, 2013; CARDOSO et al., 2015).

É importante salientar que hábitos alimentares de má qualidade têm sido apontados como um fator determinante da obesidade e morbimortalidade em todo o mundo. Na atualidade, esta condição representa o problema nutricional em maior ascensão e é observado, concomitantemente, o aumento do consumo de alimentos com elevada densidade energética, fonte de carboidratos simples e gorduras saturadas, em detrimento dos alimentos ricos em micronutrientes essenciais e fibras (CEMBRANEL et al., 2017). Como consequência de alterações na qualidade da dieta, é possível observar uma maior prevalência de sobrepeso e obesidade e, conseqüentemente, de doenças crônicas não transmissíveis (SOUZA, 2010).

Na perspectiva de controlar o aumento dessas prevalências e conseqüentemente frear o avanço dessas doenças, várias iniciativas têm sido adotadas, com vistas à promoção de hábitos alimentares e estilos de vida mais saudáveis. Nesse sentido, os locais de trabalho têm sido apontados como espaços propícios ao desenvolvimento de ações de promoção da saúde (HYEDA; COSTA, 2017). Porém, em contrapartida, o estresse no ambiente de trabalho também exerce uma influência negativa nas escolhas alimentares dos trabalhadores, sugerindo uma alimentação com elevada carga calórica e uma maior frequência no consumo de cereais refinados. Além disso, é possível observar o consumo exagerado de guloseimas, açúcar de adição, gorduras totais e saturada, o que representa um fator de risco importante para o desenvolvimento de DCNT (SEBASTIÃO et al., 2015).

Nesse contexto, alguns estudos têm mostrado que as condições de trabalho podem viabilizar o surgimento ou agravamento de doenças crônicas a exemplo da obesidade e outras

morbidades. Da mesma forma, o estado de saúde dos trabalhadores é uma condição que implica diretamente na sua capacidade de realizar o trabalho e de exercer suas funções da forma mais produtiva (SIMON et al., 2014; SEBASTIÃO et al., 2015).

Haja vista que parte da população brasileira faz parte do mercado formal, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), criado em 1976, tem como objetivo melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, a partir da promoção da alimentação saudável e balanceada, com intuito de agir positivamente na qualidade de vida e produtividade do trabalhador. O PAT deve contar, também, com ações de educação alimentar e nutricional, visando o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, prevenção de doenças relacionadas à alimentação e promoção e manutenção de saúde (BORJES; LIMA, 2014).

Para o desenvolvimento de novas políticas públicas que atuem diretamente no comportamento alimentar da população, é necessário conhecer melhor os componentes que estão relacionados às práticas e escolhas alimentares (KOMEROSKI, 2016). Steptoe, Pollard e Wardle (1995) desenvolveram um questionário com o intuito de identificar e conhecer quais os aspectos que mais influenciam as escolhas alimentares das pessoas, este questionário é um instrumento amplamente conhecido por *Food Choice Questionnaire*. O questionário de escolhas alimentares aborda 9 dimensões que estão relacionadas às escolhas alimentares, que foram identificadas a partir de estudo prévios em um contexto multidimensional (STEPTOE; POLLARD; WARDLE, 1995).

Nesse sentido, é de extrema importância não só avaliar os aspectos qualitativos e quantitativos da alimentação ofertada de forma institucional, como também conhecer e identificar os fatores que influenciam as escolhas alimentares, uma vez que seus resultados podem favorecer o desenvolvimento de estratégias que incentivem os trabalhadores a adotarem práticas alimentares mais saudáveis e, assim, contribuir para a promoção da saúde do trabalhador.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

Avaliar os fatores que influenciam as escolhas alimentares de trabalhadores da indústria de Alimentos e Bebidas beneficiárias do Programa de Alimentação do Trabalhador no Rio Grande do Norte.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Descrever o perfil socioeconômico, demográfico e antropométrico de trabalhadores da indústria de alimentos e bebidas;

Identificar os graus de relevância atribuídos a fatores de influência da escolha alimentar por esses trabalhadores;

Evidenciar os fatores determinantes das escolhas alimentares dos referidos trabalhadores.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 COMPORTAMENTO E ESCOLHAS ALIMENTARES

O comportamento alimentar está estritamente ligado ao estado de saúde da população, sendo o hábito de uma alimentação saudável o elemento essencial para a qualidade de vida e saúde (física e psicológica) dos indivíduos. Por definição, o comportamento alimentar integra um conjunto de ações relacionadas à prática alimentar, que englobam regras, significados e valores associados a aspectos individuais ou coletivos. A escolha alimentar, disponibilidade de alimentos, modo de preparo, utensílios utilizados, horários das refeições até a ingestão do alimento são atitudes que participam do comportamento alimentar (ATZINGEN, 2011; VAZ; BENNEMANN, 2014; PEREIRA et al., 2015).

Desse modo, o comportamento alimentar é visto como um fenômeno complexo, pois transcende a necessidade básica de se alimentar, sendo visto como um ato social. De acordo com Poulain e Proença (2003), as práticas alimentares envolvem aspectos psicológicos, socioculturais e fisiológicos, podendo mobilizar diversas ciências como epidemiologia, sociologia, antropologia, nutrição, história, psicologia e tecnológicas.

A designação para escolhas alimentares, discutida mundialmente como *food choice*, foi definida por Hamilton, McIlveen e Strugnell (2000) como um conjunto de decisões conscientes e inconscientes tomadas pelo indivíduo no momento da compra, do consumo ou em algum momento entre estes dois. Essas decisões diferem significativamente entre os indivíduos ou coletividades e, podem estar relacionadas a determinantes, como níveis de escolaridade e grupo socioeconômico no qual se está inserido (BARROS, 2017).

Além disso, as escolhas alimentares são realizadas pelo valor atribuído ao alimento e/ou pelo grau de liberdade que o indivíduo tem para realizar as suas escolhas, o que permite diferentes estilos de alimentação. Essa alimentação vai estar relacionada, no geral, a fatores como situação de compra, atributos do produto mais desejado, forma de preparação da receita, hábitos alimentares e consequências desejadas (JOMORI; PROENÇA; CALVO, 2008).

De acordo com Steptoe, Pollard e Wardle (1995), existem nove dimensões subjacentes às escolhas alimentares, sendo essas: saúde, humor, conveniência (na aquisição e preparação dos alimentos), apelos sensoriais, conteúdo natural (preocupação com o uso de aditivos e alimentos naturais), preço, controle de peso, familiaridade e preocupação ética (fatores ambientais e políticos socialmente aceitáveis).

Partindo da premissa da complexidade que desencadeia as escolhas alimentares e o comportamento alimentar, é necessário avaliar e compreender os fatores envolvidos, a fim de possibilitar a implantação de políticas públicas que atuem não somente com a educação alimentar e nutricional, mas também agindo nos fatores motivadores das escolhas, envolvendo questões antropológicas e sociais, garantindo escolhas alimentares mais saudáveis, que não corroborem para o desenvolvimento de DCNT e seus fatores de riscos (SILVA; PAIS-RIBEIRO; CARDOSO, 2008; KOMEROSKI, 2016).

3.2 AVALIAÇÃO DAS ESCOLHAS ALIMENTARES

Por muito tempo os estudos das práticas alimentares estiveram focados apenas na ingestão de alimentos, e as políticas públicas de saúde imersas na estreita ligação entre as características qualitativas da alimentação e as DCNT. Porém, devido aos diversos fatores que induzem as escolhas alimentares, se tornou necessário a expansão de tais estudos, que começaram a englobar as questões antropológicas e sociais (MORAES, 2017). Portanto, de acordo com Komerowski (2016), é de extrema importância conhecer melhor os componentes que circundam as práticas alimentares, a fim de possibilitar a realização de intervenções para o planejamento e desenvolvimento de novas políticas públicas que atuem em diversos setores do comportamento alimentar.

Stephoe, Pollard e Wardle(1995) identificaram, a partir de estudos, os pontos mais comentados em torno das escolhas alimentares e, a partir desses aspectos, desenvolveram o *Food Choice Questionnaire* (FCQ). Para a sua elaboração, foram determinados uma série de aspectos a partir de um extenso estudo prévio, dentro de um contexto multidimensional, com a participação de profissionais da área da saúde, como nutricionistas e psicólogos (CARDOSO; VALE, 2010).

Trata-se de um questionário semiestruturado e dividido em 9 sessões, são elas: saúde, humor, conveniência, aspectos sensoriais do alimento, conteúdo natural, preço, familiaridade, preocupação com o peso corporal e aspectos éticos. Em destaque, o FCQ permite identificar e detalhar, em estudos populacionais com adultos, os aspectos mais importantes e ainda o grau de relevância atribuído a cada um desses fatores no direcionamento das escolhas alimentares (STEPTOE; POLLARD; WARDLE, 1995).

É amplamente discutido na literatura científica que o processo de saúde-doença tem estreita relação com o padrão, práticas e hábitos alimentares. Com efeito, é sabido que um padrão alimentar baseado em alimentos ultra processados e processados pode levar ao

desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, obesidade e complicações metabólicas. Partindo dessa premissa, o Guia Alimentar para a População Brasileira, reforça a ideia de que uma alimentação saudável deve ser baseada em alimentos *in natura* e minimamente processados. Por essa razão, não é possível pensar em saúde sem tratar da alimentação (TRICHES; GERHARDT; SCHNEIDER, 2014; BRASIL, 2014).

Associado à preocupação com a saúde, outra dimensão descrita se refere à preocupação com o controle de peso. A insatisfação corporal relacionada principalmente ao Índice de Massa Corporal mais elevado influi também nas escolhas alimentares, podendo fazer com que os indivíduos sejam motivados a adotar comportamentos alimentares mais saudáveis (PEREIRA; SILVA; SA, 2015).

Outro aspecto descrito no FCQ como uma das dimensões determinantes das escolhas alimentares está relacionado ao bem-estar e satisfação ao alimentar-se. A relação entre humor e comportamento alimentar se dá a partir da carga emocional e afetiva que a alimentação carrega, uma vez que a afetividade é uma das dimensões centrais do psicológico e é composta pelo humor, sentimentos, afetos e emoções (PAIS; FERREIRA, 2016). Quanto à influência do preço nas escolhas alimentares, Defante, Nascimento e Lima Filho (2015), afirmam que há uma relação com a renda dos indivíduos, em que as pessoas com menor renda se preocupam mais com o preço como critério determinante das escolhas alimentares.

No quesito conveniência, Steptoe, Pollard e Wardle (1995) levou em conta nesta dimensão a praticidade, a facilidade da preparação e cocção, o tempo de preparo, acesso fácil e disponibilidade do alimento. No que se refere aos aspectos sensoriais, as pessoas sempre avaliam sensorialmente os alimentos antes de consumi-los, criando uma aceitação ou rejeição daquele alimento. Os aspectos sensoriais mais avaliados são a aparência, sabor, cheiro e textura (COELHO, 2018). Em se tratando de familiaridade, Santos et al. (2018), nos traz que as escolhas alimentares são experiências aprendidas e que a familiaridade com o alimento é fator preponderante para a sua aceitação.

A ética pode ser direcionada pela moralidade e é considerada como uma atividade que busca justificar determinadas práticas, costumes, tradições e modos de ser que orientam as escolhas e ações do indivíduo em sociedade, envolvendo questões ambientais e que procurem garantir atitudes sustentáveis para assegurar a qualidade de vida de gerações futuras (OLIVEIRA, 2009). Incorporado às questões éticas, o consumo de alimentos naturais traz benefícios para diversas áreas, como social, respeito ao meio ambiente e a viabilidade econômica, embora o quesito de conteúdo natural faça referência aos alimentos orgânicos que

não contém aditivos, ingredientes naturais e ausência de industrializados(STEPTOE; POLLARD; WARDLE, 1995; TORQUATO; CÂNDIDO; RAMALHO, 2015).

Devido a sua grande abrangência, o *Food Choice Questionnaire* tem sido considerado um dos instrumentos mais utilizados para avaliar as escolhas alimentares e já foi aplicado em estudos de diversos países como Canadá, Bélgica, Portugal, Espanha e Itália (PEREIRA et al., 2015). Heitor et al.(2015) validaram a tradução e adaptação do *Food Choice Questionnaire*, para a língua portuguesa, permitindo a expansão de sua utilização em estudos epidemiológicos direcionados à população brasileira e possibilitando a investigação dos determinantes das escolhas alimentares (HEITOR et al., 2018).

O entendimento do que leva as pessoas a fazerem as suas escolhas alimentares é fundamental para que possam ser desenvolvidas ações e recomendações nutricionais capazes de melhorar o comportamento alimentar da sociedade, e só é possível entender o que determina as escolhas alimentares a partir dos instrumentos de avaliação. Portanto, a adaptação e validação dos questionários para a população brasileira é considerada de extrema importância, pois permite modificar os hábitos alimentares a partir de uma profunda compreensão acerca dos estágios motivacionais que direcionam as escolhas alimentares, prevenindo doenças e promovendo saúde para a população (GAZZOLA et al., 2014; MORAES; ALVARENGA, 2017).

3.3 SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA DO TRABALHADOR

O conceito de saúde não está restrito à ausência de doenças, é levado em consideração, também, o bem-estar do indivíduo, desde sua estabilidade física e mental à sua capacidade de se adaptar ao meio. É sabido que o estado de saúde dos trabalhadores implica diretamente na sua capacidade de trabalho, assim como o trabalho atua de forma direta e indireta na saúde dos colaboradores. É amplamente discutido na literatura científica que as condições de trabalho podem agravar o surgimento de doenças, como obesidade, impossibilitando o trabalhador de exercer suas funções da forma mais produtiva (SIMON et al., 2014; SEBASTIÃO et al., 2015).

O excesso de peso e obesidade tem se destacado como epidemia global devido a sua rápida ascensão, sendo ainda considerados fatores de risco predominantes para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como diabetes mellitus, doenças cardiovasculares, hipertensão, acidente vascular cerebral (AVC) e alguns tipos de câncer, que se destacam como as principais causas de invalidez e morte no Brasil e no mundo.

Esses fatores de risco estão associados ao acúmulo de gordura na região abdominal e grau de excesso de peso, que podem ser mensurados a partir de indicadores antropométricos de IMC (Índice de Massa Corporal) e circunferência da cintura (CARVALHO et al., 2015; SANTOS et al., 2017).

Ressalta-se que, no Brasil, somente nas últimas décadas o perfil epidemiológico, majoritariamente composto por doenças carenciais, começou a dividir o espaço com as DCNT, que se tornaram o problema de saúde de maior magnitude do mundo. Considerando que o ambiente de trabalho é um local que pode ser fonte de prazer e realização, mas também de conflito, estresse e insatisfação, associados à pressão social em relação à produtividade e à rotina de trabalho, é possível relacionar a rotina dos trabalhadores aos seus hábitos, comportamentos e escolhas alimentares, podendo levar ao desenvolvimento de DCNT (PRISCO et al., 2013; MALTA et al., 2015; SEBASTIÃO et al., 2015).

Tendo em vista a magnitude dessas complicações como problema de saúde pública, a partir do desenvolvimento, implantação e implementação de políticas públicas, de amplo enfoque, que as entidades governamentais podem lançar mão de estratégias de combate e enfrentamento dos principais fatores de risco associados ao avanço ou agravamento de DCNT. Nessa perspectiva, o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis foi criado e elaborado pelo Ministério da Saúde com a finalidade de abranger todos os cuidados que devem ser tomados acerca da prevenção e assistência das DCNT (BRASIL, 2011; MALTA et al., 2014).

Dentre as políticas públicas consolidadas no Brasil, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), com parceria entre governo, empresa e funcionário, tem como principal objetivo garantir melhorias na situação nutricional dos trabalhadores a partir da oferta de uma alimentação saudável e balanceada. Esse programa tem o intuito de atuar positivamente na qualidade de vida e produtividade do trabalhador, visando o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, promoção de saúde e prevenção de doenças relacionadas à alimentação, principalmente as doenças crônicas não transmissíveis (BRASIL, 2006; BORJES; LIMA, 2014).

Considerando que o local de trabalho é onde os adultos ativos passam a maior parte de seu tempo, este se torna um ambiente estratégico para a promoção da saúde. O tema Qualidade de Vida no Trabalho (QVT) tem se tornado cada vez mais discutido por profissionais de diversas áreas, na tentativa de unir o bem-estar dos trabalhadores e maior rendimento e produtividade por parte deles para a empresa. O estado nutricional e de saúde devem estar inseridos nessa questão, uma vez que implicam diretamente no desempenho e

satisfação do trabalhador. Dessa forma, as empresas podem proporcionar saúde e qualidade de vida para os trabalhadores, principalmente a partir de uma boa alimentação no local de trabalho (NESPECA; CYRILLO, 2011) e com o desenvolvimento de ações e estratégias de educação alimentar e nutricional.

4 METODOLOGIA

4.1 TIPO DE ESTUDO

Trata-se de um estudo descritivo, observacional, transversal e retrospectivo, uma vez que utilizou informações secundários, obtidas a partir de consulta ao banco de dados do Projeto de Pesquisa “Escolhas Alimentares: determinantes e consequências para a saúde do trabalhador da indústria de transformação do RN”, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes (CEP-HUOL) sob o parecer Nº 2.198.545, de 2 de agosto de 2017.

4.2 CAMPO DE APLICAÇÃO E POPULAÇÃO DO ESTUDO

Considerando as características do estudo que deu origem ao banco de informações consultado, o seu campo de aplicação foram indústrias beneficiárias do PAT de pequeno, médio e grande porte do Setor de Transformação no RN, definidas aleatoriamente por sorteio a partir da relação de indústria do referido setor e seguimento, obtida junto à Federação de Indústrias do RN (FIERN).

A população deste estudo foi composta por trabalhadores de ambos os sexos, com idade superior a 18 anos, que já estivessem com contrato de trabalho há mais de 1 ano na empresa e que concordaram em participar da pesquisa por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Anexo I). Foram excluídos os trabalhadores com contratos temporários, tais como estagiários e mulheres grávidas no período da coleta de dados.

O recorte para elaboração do presente Trabalho de Conclusão de Curso contou com um total de 7 indústrias do segmento de alimentos e bebidas, com uma amostra da população que guardasse as mesmas características do projeto principal.

4.3 COLETA DE DADOS

A coleta de informações necessárias ao desenvolvimento do presente estudo foi realizada por meio de consulta ao banco de dados do projeto Escolhas Alimentares: determinantes e consequências para a saúde do trabalhador”, conforme descrito anteriormente.

Foram obtidas as informações do banco de dados para descrever a caracterização do perfil socioeconômico e demográfico dos trabalhadores (idade, sexo, estado civil, escolaridade e faixa salarial), dados antropométricos em relação ao estado (visto no Anexo II), além das informações específicas da seção das escolhas alimentares.

As medidas antropométricas de interesse, peso e altura, para determinar o Índice de Massa Corporal, a fim de obter o estado nutricional dos trabalhadores, foram verificadas por entrevistadores capacitados, com utilização dos equipamentos adequados e respeitando o protocolo preconizado para a obtenção das medidas (BRASIL, 2011).

Cabe esclarecer que a pesquisa do qual faz parte o presente projeto utilizou um modelo proposto por Steptoe, Pollard e Wardle (1995), denominado *Food Choice Questionnaire* (FCQ), em sua versão adaptada e traduzida (Anexo III) por Heitor et al. (2015), com o objetivo de avaliar a importância atribuída pelos indivíduos a 9 dimensões relacionadas com a escolha alimentar, sendo elas: saúde, humor, conveniência, conteúdo natural dos alimentos, controle de peso, familiaridade, percepção ética, apelo sensorial e preço.

Nesse modelo, os participantes apontaram o grau de relevância atribuído a essas dimensões, utilizando-se uma escala do tipo *likert* que varia de 1 a 4 pontos, onde a pontuação varia entre (1) nada importante, (2) pouco importante, (3) moderadamente importante e (4) muito importante (HEITOR et al., 2015). Dessa forma, obtém-se um score que possibilita calcular uma média não-ponderada para cada fator do questionário. O resultado com pontuação elevada indica que o participante atribuiu considerável importância ao determinado fator e vice-versa.

Dessa forma, para o presente estudo serão obtidas as informações referentes às 9 dimensões componentes no modelo, bem como os graus atribuídos individualmente por trabalhador entrevistado, para posterior análise e interpretação dos resultados.

4.4 ANÁLISE DOS DADOS

Para a análise das informações de interesse para o estudo, foi organizada uma nova planilha, a partir do banco de dados já consolidado com todas as informações digitadas utilizando-se o software Microsoft Excel®.

Os dados demográficos, socioeconômicos e do estado nutricional antropométrico foram organizados em categorias dicotômicas (sexo), nominais (escolaridade),

numéricas discretas (faixa etária) ou contínuas (estado nutricional), conforme aplicável e foram descritos segundo a sua distribuição percentual na amostra.

Os graus de relevância atribuídos pelos participantes, na escala *likert*, a cada uma das dimensões propostas pelo modelo foram descritos em percentuais, evidenciando assim os graus mais prevalentes na amostra, entre “muito importante”, “moderadamente importante”, “pouco importante” e “nada importante”.

A partir do olhar sobre os graus de relevância atribuídos foi possível identificar os fatores determinantes das escolhas alimentares. Para tanto, optou-se por somar as médias não ponderadas 1 (nada importante) e 2 (pouco importante), interpretando-as como “menos determinantes”, e as médias 3 (moderadamente importante) e 4 (muito importante), interpretando-as como “mais determinantes”, de forma a dar evidência àqueles que se destacaram como as mais e as menos influenciadoras das escolhas daquela população.

Os resultados foram apresentados em estatísticas descritivas, utilizando-se as medidas de distribuição percentual referentes às respostas de cada fator – e seu grau de relevância - do questionário de escolha alimentar e do questionário de dados socioeconômicos, demográficos e antropométricos (IMC). Todos os resultados apresentados foram discutidos com base na literatura.

5 RESULTADOS

5.1 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA

Os resultados obtidos no presente estudo foram referentes à amostra de sete empresas vinculadas ao PAT, totalizando informações de 189 trabalhadores.

Observou-se que a maioria dos trabalhadores era do sexo masculino (70,4%) e commédia de idade entre 30 e 40 anos (38,1%) A maioria da população cursou até o ensino médio completo (47,1%), é casada (51,9%), com renda salarial de 1 SM (45,5%), conforme demonstrado na tabela 1, adiante:

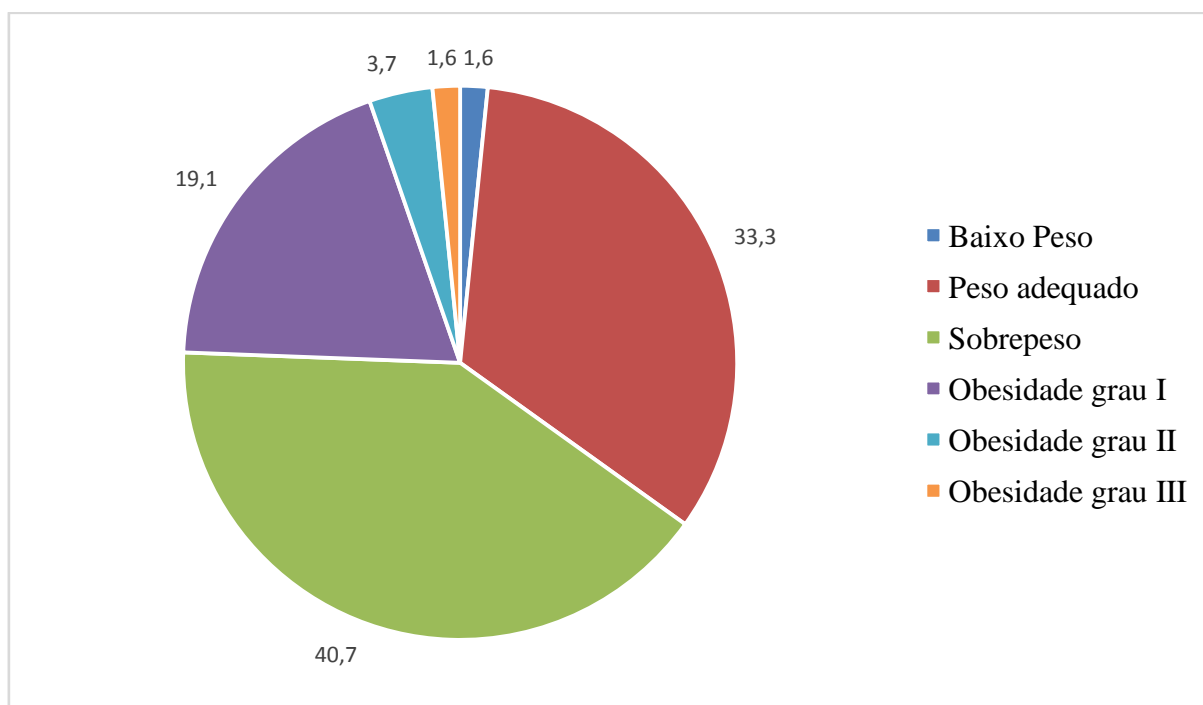
Tabela 1. Características socioeconômicas e demográficas de trabalhadores de indústrias de alimentos e bebidas vinculadas ao PAT no Rio Grande do Norte

CARACTERÍSTICA	TOTAL	
	N	%
Sexo		
Masculino	133	70,4%
Feminino	56	29,6%
TOTAL	189	100,0%
Faixa Etária		
≤20	2	1,1%
20 – 30	44	23,3%
30 – 40	72	38,1%
40 – 50	44	23,3%
50 – 60	25	13,2%
>60	2	1,1%
TOTAL	189	100%
Escolaridade		
Sem escolaridade	2	1,1%
Ensino fundamental I	28	14,8%
Ensino fundamental II	35	18,5%
Ensino médio	89	47,1%
Graduação	27	14,3%
Especialização	4	2,1%
Mestrado / Doutorado	4	2,1%
TOTAL	189	100%
Estado Civil		

Solteiro	58	30,7%
Casado	98	51,9%
União estável	24	12,7%
Viúvo	2	1,1%
Divorciado	7	3,7%
TOTAL	189	100%
Renda Mensal		
1 SM	86	45,5%
≥ 1 até 2 SM	73	38,6%
≥ 2 até 3 SM	10	5,3%
≥ 3 SM	20	10,6%
TOTAL	189	100%

Com relação ao Índice de Massa Corporal (IMC), que permite identificar um diagnóstico simples do estado nutricional antropométrico, verificou-se que 65% da amostra apresentou algum tipo de excesso de peso, dos quais 40,7% estavam com sobrepeso e 24,3% com obesidade em grau I, II ou III. Mesmo com esse cenário, ainda foi observado que 3 indivíduos da amostra estavam com baixo peso em relação a classificação do IMC.

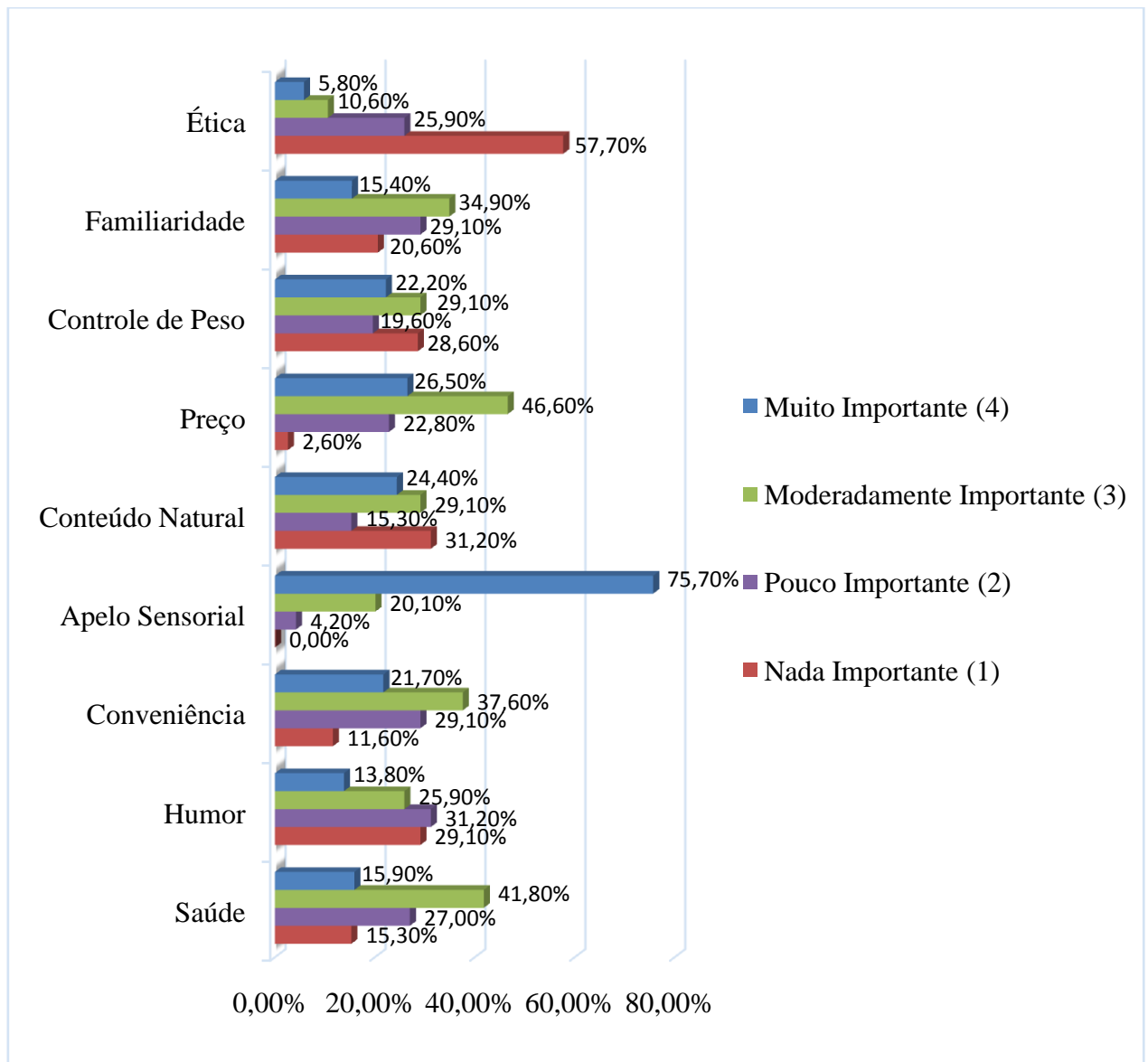
Gráfico 1. Estado Nutricional antropométrico de trabalhadores de indústrias de alimentos e bebidas vinculadas ao PAT no Rio Grande do Norte.



5.2 GRAUS DE RELEVÂNCIA E OS FATORES DETERMINANTES PARA AS ESCOLHAS ALIMENTARES

Os fatores de influência sobre as escolhas alimentares analisados foram aqueles que compõem as dimensões: saúde, humor, conveniência, apelo sensorial, conteúdo natural, preço, controle de peso, familiaridade e ética, seguindo o modelo utilizado no estudo. Os graus de relevância atribuídos, de acordo com a pontuação disposta em escala likert, sendo (1) nada importante, (2) pouco importante, (3) moderadamente importante ou (4) muito importante, conforme percepção do entrevistado estão apresentados no gráfico 2, a seguir:

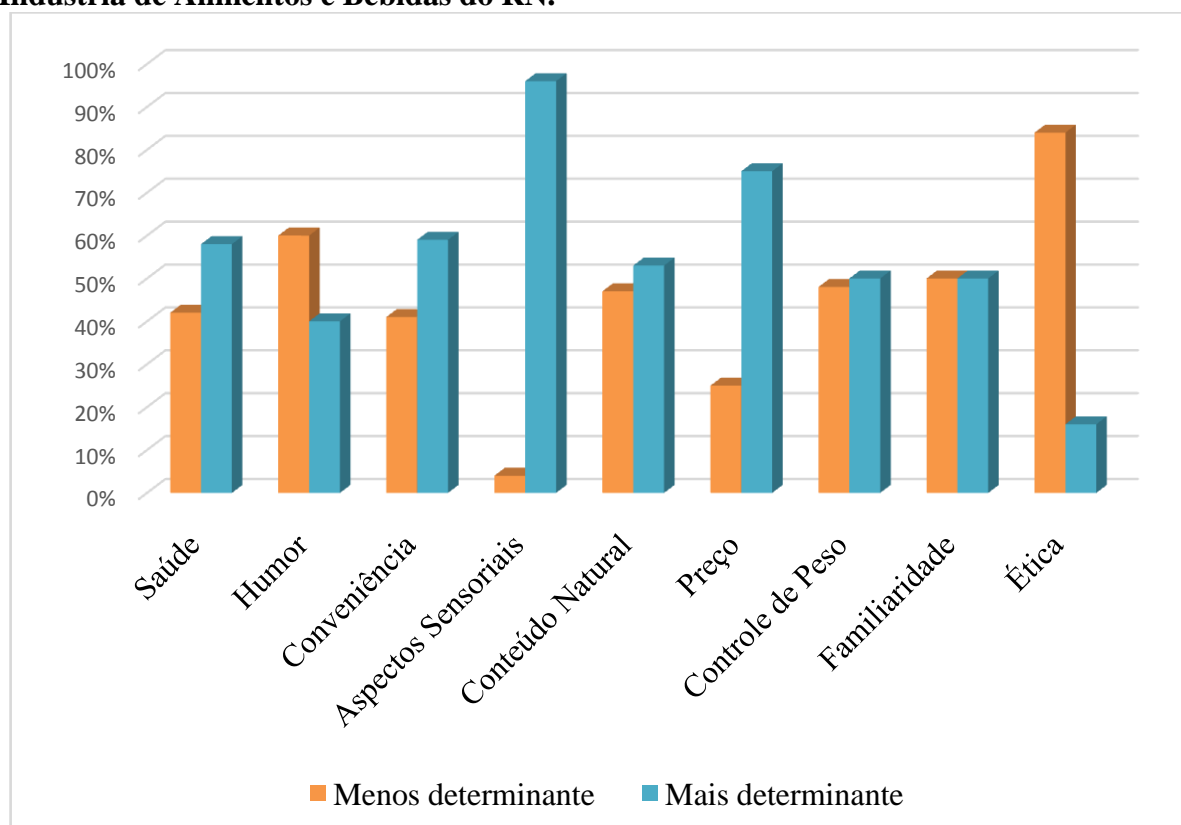
Gráfico 2. Grau de relevância atribuída a dimensões influentes na escolha alimentar por trabalhadores da Indústria de Alimentos e Bebidas do RN.



Destacam-se nesses resultados dois graus extremos, os quais foram os mais atribuídos: muito importante (75,7%) para a dimensão apelo sensorial e nada importante (57%) para a dimensão ética. O terceiro grau mais apontado pelos trabalhadores foi moderadamente importante (46,6%) para a dimensão preço, sendo o grau pouco importante aquele que os trabalhadores menos atribuíram às dimensões e seus fatores. A maior prevalência para esse grau foi 31,2% para a dimensão humor.

A partir da demonstração dos graus atribuídos, foi possível evidenciar os fatores determinantes das escolhas alimentares dos trabalhadores, uma vez que os graus “muito” e “nada” apontam para o conjunto de fatores pelos quais eles têm mais ou menos consideração. Os resultados referentes aos fatores determinantes estão representados (conjuntamente em dimensões) no gráfico 3, abaixo:

Gráfico 3. Fatores determinantes das escolhas alimentares em trabalhadores da Indústria de Alimentos e Bebidas do RN.



Como é possível observar no gráfico 3, acima apresentado, os fatores que se destacaram como mais determinantes das escolhas alimentares da população em estudo foram “apelo sensorial” (96%), “preço” (75%), “conveniência” (59%) e “saúde” (58%), os quais obtiveram os maiores percentuais de resposta para “muito relevante”. Por outro lado, fatores

como a “ética” (84%) e “humor” (60%) foram os aspectos considerados menos relevantes. Já as dimensões “familiaridade”, “conteúdo natural” e “controle de peso”, estas foram as que receberam pontuações mais semelhantes entre as classificações, não obtendo destaque para serem ou não fatores de influência para as escolhas alimentares.

6 DISCUSSÃO

A partir dos resultados obtidos, foi possível identificar um perfil na amostra de maioria dos trabalhadores sendo do sexo masculino, com idade média de 37,7 anos e nível de escolaridade predominante de ensino médio. Tais resultados foram semelhantes aos do estudo realizado uma amostra de trabalhadores de empresas beneficiárias do PAT em São Paulo, Brasil. O estudo contou com maioria dos trabalhadores do sexo masculino, média de idade de 36,4 anos e nível de escolaridade de ensino médio (SARNO; BANDONI; JAIME, 2008).

O perfil nutricional encontrado dos trabalhadores indicou que 65% dos funcionários estão com excesso de peso, sendo 40,7% com sobrepeso e 24,3% com obesidade grau I, II ou III. No Rio Grande do Norte, um estudo conduzido por Bezerra et al. (2017), constatou que o IMC médio dos trabalhadores avaliados era maior do que 26,00 kg/m², indicando o peso elevado, e conseqüente fator de risco para o surgimento de DCNT. Na Bahia, um outro estudo desenvolvido por Costa et al. (2012), mostrou que 92% dos trabalhadores atendidos apresentaram IMC $\geq 25,0$ kg/m², um resultado indesejável que indica uma maioria da amostra com excesso de peso. Portanto, é possível observar uma tendência entre os trabalhadores de estado nutricional de sobrepeso e/ou obesidade.

Freitas et al. (2015), sugere que o trabalho em turno pode contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como a obesidade. Isso ocorre devido a agravos que incluem alterações no consumo alimentar dos funcionários, afetando a qualidade nutricional da dieta. A partir disso, surge a necessidade de investigar os motivos que determinam as escolhas alimentares dos trabalhadores, por meio dos instrumentos de avaliação de escolhas alimentares, uma vez que só é possível modificar os padrões alimentares depois de entender o que os influencia (MORAES; ALVARENGA, 2017).

O instrumento de avaliação de escolhas alimentares, *Food Choice Questionnaire*, foi o instrumento escolhido para avaliar graus de relevância e fatores determinantes referentes às dimensões de saúde, aspectos éticos, controle de peso, familiaridade, conveniência, preço, conteúdo natural, apelo sensorial e humor. Foram destacados como fatores determinantes o apelo sensorial, preço, saúde e conveniência, resultado similar ao do estudo de Steptoe, Pollard e Wardle(1995), que também destacou os quatro fatores como principais determinantes, embora tenham sido aplicados em épocas e população distintas.

No que se refere à dimensão relacionada aos fatores éticos, apontada como a de menor importância e, portanto, a menos determinantes nas escolhas alimentares dos

trabalhadores abordados no presente estudo, pode-se considerar que esta apresentava no instrumento fatores com os quais a população em geral apresenta menos identificação, tais como a preocupação com o país de origem dos alimentos ou a forma como esses são manuseados. Entretanto, um estudo desenvolvido em Campina Grande, Brasil, demonstrou relação entre o consumo de alimentos naturais com as questões éticas, uma vez que favorecem diversas áreas, como a social, o respeito ao meio ambiente e a viabilidade econômica (CÂNDIDO; RAMALHO, 2015).

Na Espanha um estudo elaborado por Lobera e Ríos (2011) corroborou com os resultados obtidos no presente estudo. No estudo realizado com os espanhóis, o *Food Choice Questionnaire* com outros instrumentos relacionados à alimentação e saúde com o intuito de validar o questionário para a população espanhola. Após a validação e aplicação do FCQ, o resultado obtido foi que o apelo sensorial, preço e controle de peso foram, respectivamente, os principais motivadores das escolhas alimentares dos espanhóis. Apontando novamente o apelo sensorial como fator mais relevante para determinar as escolhas alimentares (LOBERA; RÍOS, 2011).

Cunha et al. (2017), com o intuito de comparar a aplicação do *Food Choice Questionnaire* em diversos países e culturas, a partir de uma revisão sistemática abrangendo 71 estudos que aplicam o FCQ, e discorrem sobre a sua utilização, em mais de 40 países, elaborou uma tabela com o ranking geral de 26 países dos motivos mais relevantes para determinar as escolhas alimentares. Os três aspectos que mais se destacaram foram “apelo sensorial”, “saúde” e “preço”, enquanto os considerados menos relevantes foram familiaridade e aspectos éticos, demonstrando uma coerência entre os resultados do presente estudo e os demais estudos com pilados por aqueles autores. Salienta-se que, na maioria dos estudos, os resultados foram semelhantes, apesar de em países como Itália, Polônia e Taiwan, “conteúdo natural” ter sido considerado o fator mais relevante, enquanto no Japão os “aspectos éticos” não foram classificados como menos importantes, estando em quarto lugar entre os fatores determinantes das escolhas alimentares da população (CUNHA et al., 2017).

Em Porto, Portugal, um outro estudo desenvolvido a partir da aplicação do FCQ com 267 pessoas, incluindo jovens estudantes e adultos, apontou a saúde, humor, aspectos sensoriais, controle de peso e preocupações éticas como aspectos mais decisivos para as escolhas alimentares (CARDOSO; VALE, 2010). Esse estudo, diferentemente dos demais e apresentando resultados divergentes ao presente estudo, traz o humor como um dos principais fatores relevantes, enquanto, no presente estudo, a dimensão humor foi considerada a segunda

dimensão menos importante nas escolhas alimentares, mostrando resultados diferentes entre as duas populações.

Um estudo epidemiológico transversal realizado pela Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentação (SPCNA), em parceria com a Nestlé, a fim de avaliar principalmente a alimentação e estilo de vida da população portuguesa, identificou que os três principais fatores dentre catorze possíveis determinantes de escolhas alimentares, foram “sabor dos alimentos”, “tentar fazer uma alimentação saudável” e “preço e hábito/rotina”, respectivamente, os tópicos considerados mais determinantes na escolha alimentar pelas mulheres, enquanto os fatores determinantes para os homens foram “sabor dos alimentos”, “outra pessoa decide a maior parte dos alimentos que eu como” e “hábito/rotina e preço” (POÍNHOS et al., 2009).

Em outro âmbito, a lista utilizada pela SPCNA serviu como instrumento para um estudo exploratório transversal feito por Faria (2013), realizado em Portugal, na cidade de Porto, com a participação de 300 colaboradores do setor de produção de alimentos e mostrou que o principal fator determinante das escolhas alimentares dos trabalhadores foi “tentar fazer uma alimentação saudável” com 59% de respostas, seguido do fator “sabor dos alimentos” (52,6%), “qualidade e frescura dos alimentos” (31,1%) e (29,8%) “preço”, mostrando novamente resultados similares ao do presente estudo (FARIA et al., 2014).

Portanto, é possível observar que em diversos estudos, culturas e épocas, as dimensões que mais se destacam e influenciam as escolhas alimentares, foram as mesmas obtidas nesse estudo: apelo sensorial, preço, saúde e conveniência. Indicando que para todos os públicos esses são, de fato, os fatores determinantes das escolhas alimentares.

7 CONCLUSÃO

Os resultados obtidos demonstraram que os trabalhadores do estudo foram, em sua maioria, do sexo masculino, com faixa etária de 30 – 40 anos, com estado civil de casado e renda salarial média de 1 salário mínimo, apresentando um perfil antropométrico predominante para excesso de peso.

Os graus de relevância mais atribuídos pelos trabalhadores foram “nada importantes” para a dimensão preocupação ética e “muito importante” para a dimensão “apelo sensorial”.

Os fatores mais determinantes nas escolhas alimentares dos trabalhadores da indústria de alimentos e bebidas do RN foram, respectivamente, “aspectos sensoriais”, “preço”, “conveniência” e “saúde”. Destacaram-se como menos determinantes os fatores relacionados à dimensão “ética” e à dimensão “humor”. Obtiveram menor destaque tanto para mais quanto para menos determinante as dimensões “familiaridade”, “controle de peso” e “conteúdo natural”.

REFERÊNCIAS

- ATZINGEN, M.C.B.C.V. **Sensibilidade gustativa de adultos de uma instituição universitária do município de São Paulo**. Universidade de São Paulo Sistema Integrado de Bibliotecas – SIBiUSP. 2011. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.11606/T.6.2011.tde-08042011-155703>> Acesso em: 22 de novembro de 2018.
- BARROS, F.A.G. **Avaliação do impacto da informação nutricional nas escolhas dos consumidores do refeitório de profissionais de uma unidade hospitalar**. Porto: EdU. Porto, 2017. 27 p.
- BEZERRA, I.W.L.; OLIVEIRA, A.G.; PINHEIRO, L.G.B., MORAIS, C. M. M.; SAMPAIO, L.M.B. Evaluation of the nutritional status of workers of transformation industries adherent to the Brazilian Workers' Food Program. A comparative study. **PlosOne**, São Francisco – CA, v. 12, n. 2, p. 1-11, fev. 2017.
- BORJES, L.C.; LIMA, J.S. Programa de Alimentação do Trabalhador: Avaliando o Conhecimento por Parte dos Gestores Administrativos e Técnicos. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 9, n. 1, p. 107-119, mai. 2014.
- _____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – 2 ed., 1 reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il.
- _____. Ministério do Trabalho. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. **Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT**. Ago. 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil, 2011 - 2022**. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 160 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).
- CARDOSO, P.R.; VALE, S.P. Avaliação de Critérios da Escolha Alimentar: uma Aplicação do Food Choice Questionnaire. **Revista da Faculdade de Ciências da Saúde**, n. 7, p. 62-72, ago. 2010.
- CARDOSO, S., et al. Escolhas e hábitos alimentares em adolescentes: associação com padrões alimentares do agregado familiar. **Revista Portuguesa de Saúde Pública**, [s.l.], v. 33, n. 2, p.128-136, abr. 2015.
- CARVALHO, C.A.; FONSECA, P.C.A.; BARBOSA, J.B.; MACHADO, S.P.; SANTOS, A.M.; SILVA, A.A.M. Associação entre fatores de risco cardiovascular e indicadores antropométricos de obesidade em universitários de São Luís, Maranhão, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 2, p. 479-490, fev. 2015.
- CEMBRANEL, F. HALLAL, A.L.C.; GONZALEZ-CHICA, D.A.; D'ORSI, E. Relação entre consumo alimentar de vitaminas e minerais, índice de massa corporal e circunferência da

cintura: um estudo de base populacional com adultos no sul do Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 33, n. 12, p. 17, dez. 2017.

COELHO, Jennifer Ângelo de Lacerda. **A Influência Da Gastronomia E Da Estética Na Percepção Sensorial De Idosos**. 2008. 69 f. Tese (Pós-graduação) - Curso de Gerontologia, Universidade Católica de Brasília, Brasília, 2008.

COSTA, Maria Cecília et al. Fatores De Risco Para Doenças Crônicas Não Transmissíveis Identificados Em Trabalhadores Atendidos Em Um Ambulatório De Nutrição. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Salvador, v. 36, n. 3, p.727-739, set. 2012.

CUNHA, L.M., CABRAL, D., MOURA, A.P., de Almeida, M.D.V., Application of the Food Choice Questionnaire across cultures: systematic review of cross-cultural and single country studies, **Food Quality and Preference** (2017), doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.10.007>

DEFANTE, L. R.; NASCIMENTO, L.D. O; LIMA-FILHO, D. O. Comportamento de consumo de alimentos de famílias de baixa renda de pequenas cidades brasileiras: o caso de Mato Grosso do Sul. **Interações (Campo Grande)**, Campo Grande, v. 16, n. 2, p. 265-276, Dec. 2015.

FARIA, N.V. **Determinantes da escolha alimentar no trabalho: estudo exploratório no setor de produção de refeições**. Porto: EdU. Porto, 2013. 60 p.

FARIA, N.; POÍNHOS, R., MENDES, S., ROCHA, A. Determinantes da Escolha Alimentar no Trabalho: Estudo Exploratório no Setor de Produção de Refeições. **Alimentação Humana, SPCNA** [s.l.], v. 20, n. 2, p.60-68, 2014.

FREITAS, E.S.; CANUTO, R.; HENN, R. L.; OLINTO, B. A.; MACAGNAN, J. B. A.; PATTUSSI, M. P. et al. Alteração no comportamento alimentar de trabalhadores de turnos de um frigorífico do sul do Brasil. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 2401-2410, Aug. 2015

GAZZOLA, G.S.; MUSSKOPFB, G.M.; GREGOLETTOC, M.L.; EWALDD, D.; LANG, C.S. Mudança Comportamental. **II Congresso de Pesquisa e Extensão da Faculdade Serra Gaúcha (FSG)**, Caxias do Sul, p. 293-304, mai. 2014.

HAMILTON, J.; MCILVEEN, H.; STRUGNELL, C. Educating young consumers – A food choice model. **Journal of Consumer Studies & Home Economics**, v. 24, n. 2, p. 113-123, 2000.

HEITOR, S.F.D.; ESTIMA, C.C.P.; NEVES, F.J.; AGUIAR, A.S.; CASTRO, S.S.; FERREIRA, J.E.S. Tradução e adaptação cultural do questionário sobre motivo das escolhas alimentares (Food Choice Questionnaire – FCQ) para a língua portuguesa. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 2339-2346, ago. 2015.

HEITOR, S.F.D.; REICHENHEIM, M.E.; FERREIRA, J.E.S.; CASTRO, S.S. Validade da estrutura fatorial da escala de versão brasileira do Food Choice Questionnaire. **Ciência & Saúde Coletiva (periódico na internet)**, 2018. Disponível em: <http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/validade-da-estrutura-fatorial-da-escala->

de-versao-brasileira-do-food-choice-questionnaire/16614> Acesso em: 25 de novembro de 2018.

HYEDA, A.; COSTA, É. S. M. A relação entre a ergonomia e as doenças crônicas não transmissíveis e seus fatores de risco. **Revista Brasileira de Medicina do Trabalho**, Vila Velha, v. 15, n. 2, p.173-181, 2017. Zeppelini Editorial e Comunicacao..

JOMORI, M.M.; PROENÇA, R.P.C.; CALVO, M.C.M. Determinantes de escolha alimentar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 1, p. 63-73, fev. 2008

KOMEROSKI, M.R. **A relevância dos componentes sensoriais nas escolhas alimentares**. Porto Alegre - RS: EdUFRS, 2016. 41p.

LOBERA, I. J., RÍOS, P. B. What motivates the consumer's food choice? *NutrHosp* 2011; 26:1313-21

MALTA, D.C.; BERNAL, R.T.I; NUNES, M.L.; OLIVEIRA, M.M.; ISER, B.P.M.; ANDRADE, S.S.C.A.; CLARO, R.M.; MONTEIRO, C.A.; JÚNIOR, J.B.S. Prevalência de fatores de risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis em adultos: estudo transversal, Brasil 2012. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, Brasília, v. 23, n. 4, p. 609-622, dez. 2014

MALTA, D.C.; STOPA, S.R.; SZWARCOWALD, C.L.; GOMES, N.L.; JÚNIOR, J.B.S.; REIS, A.A.C. A vigilância e o monitoramento das principais doenças crônicas não transmissíveis no Brasil - Pesquisa Nacional de Saúde, 2013. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 18, n. 2, p. 3-16, dez. 2015.

MORAES, J.M.M. **Por que as pessoas comem o que comem? Comparação das motivações para comer entre dois contextos socioeconômicos díspares no Brasil**. São Paulo - SP: EdUSP, 2017. 140 p.

MORAES, J. M. M.; ALVARENGA, M. S.. **Adaptação transcultural e validade aparente e de conteúdo da versão reduzida da The EatingMotivationSurvey (TEMS) para o Português do Brasil**. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro , v. 33, n. 10, e00010317, 2017

NESPECA, M.; CYRILLO, D.C. Qualidade de vida no trabalho de funcionários públicos: papel da nutrição e da qualidade de vida. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, Maringá, v. 33, n. 2, p. 187-195, jan./jun. 2011. Disponível em: <<http://periodicos.uem.br/ojs/index.php/ActaSciHealthSci/article/view/7885/pdf>> Acesso em: 03 de Dezembro de 2018.

OLIVEIRA, W. F. Ética, alimentação e meio ambiente. **Anap - Associação Amigos da Natureza da Alta Paulista**, São Paulo, v. 5, n. , p.879-896, 2009.

PAIS, S. C.; FERREIRA, P. (Orgs), **A redução das assimetrias sociais no acesso à alimentação e à saúde: políticas e práticas** (pp. 85-98). Porto: Mais Leituras.

PEREIRA, C.M.; SILVA, A.L.; SA, M.I. Fatores que influenciam os comportamentos alimentares: questionário das escolhas alimentares dos adolescentes. **Psicologia, Saúde & Doença**, Lisboa, v. 16, n. 3, p. 421-438, dez. 2015.

POÍNHOS, R.; FRANCHINI, B.; AFONSO, C.; CORREIA, F.; TEIXEIRA, V. H.; MOREIRA, P. et al. Alimentação e estilos de vida da população portuguesa: metodologia e resultados preliminares. **Alimentação Humana, SPCNA** 2009; 15 (3): 43-60.

POULAIN, J.-P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, Sept. 2003.

PRISCO, A.P.K. ARAÚJO, T.M.; ALMEIDA, M.M.G.; SANTOS, K.O.B. Prevalência de transtornos alimentares em trabalhadores urbanos de município do Nordeste do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 1109-1118, abr. 2013.

SANTOS, E.C.; BONADIAS, F.J.R.F.; MATOS, J.I.; DOMINGUES, J.; BARROS, P.B. Prevalência de obesidade em trabalhadores da universidade Guarulhos e sintomas osteomusculares associados. **Revista Saúde**, Guarulhos, v. 11, n. 2, p. 69, jul. 2017.

SANTOS, V. F. Educação alimentar e nutricional para o estímulo do consumo de pescados por escolares: relato de experiência. **Revista Elo - Diálogos em Extensão**, [s.l.], v. 7, n. 1, p.46-53, jun. 2018.

SARNO, F.; BANDONI, D.H.; JAIME, P.C. Excesso de peso e hipertensão arterial em trabalhadores de empresas beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 11, n. 3, p. 453-462, set. 2008

SEBASTIÃO, H.M.; TIMOSSI, M.S.; BORTOLOZO, E.A.F.Q.; PILATTI, L.A. Avaliação da qualidade de vida e do consumo alimentar de funcionários de uma empresa de fornecimento de energia elétrica. **Revista Brasileira de Qualidade de Vida**, Ponta Grossa, v. 7, n. 1, p. 12-19, jan./mar. 2015.

SILVA, A.C.F. **Motivações psico-sociais associadas às escolhas e práticas alimentares: Caso de estudo na população universitária**. Viseu: EdISPV, 2018. 157 p.

SILVA, I.; PAIS-RIBEIRO, J.L.; CARDOSO, H. Porque comemos o que comemos? Determinantes Psicossociais da Seleção Alimentar. **Psicologia, Saúde & Doenças**, Lisboa, v. 9, n. 2, p. 189-208, nov. 2008.

SIMON, M. J.; GARCIA, C.; LINO, N.; FORTE, G.; FONTOURA, J.; OLIVEIRA, A.B. Avaliação nutricional dos profissionais do serviço de nutrição e dietética de um hospital terciário de Porto Alegre. **Cardernos Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 1, p. 69-74, 2014.

SOUZA, E.B.; **Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores**; Volta Redonda, Ano V, n. 13, agosto, 2010 – Cadernos UniFOA (p. 49 a 53).

STEPTOE, A.; POLLARD, T. M.; WARDLE, J. Development of a measure of the motives underlying the selection of food: the Food Choice Questionnaire. **Appetite**, v. 25, n. 3, p. 267-284, dez. 1995.

TORQUATO, S. C.; CÂNDIDO, G. A.; RAMALHO, Â. M. C. Valores e Atitudes Nas Práticas De Consumo De Produtos E Alimentos Naturais: Um Estudo Exploratório Junto A Consumidores No Município De Campina Grande - Pb. **Qualitas Revista Eletrônica**, Campina Grande, v. 16, n. 3, p.178-201, dez. 2015.

TRICHES, Rozane Marcia; GERHARDT, Tatiana Engel; SCHNEIDER, Sergio. Políticas alimentares: interações entre saúde, consumo e produção de alimentos. **Interações (campo Grande)**, [s.l.], v. 15, n. 1, p.109-120, jun. 2014. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1518-70122014000100011>.

VAZ, D.S.S.; BENNEMANN, R.S. Comportamento alimentar e hábito alimentar: uma revisão. **Revista UNINGÁ Review**, v. 20, n. 1, p. 108-112, 2014.

ANEXO I

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO – TCLE

Esclarecimentos

Este é um convite para você participar da pesquisa: **Escolhas alimentares: determinantes e consequências sobre a saúde e a qualidade de vida de trabalhadores da indústria de transformação do Rio Grande do Norte**, que tem como pesquisadores responsáveis: Prof. Dr. Antônio Manuel Gouveia Oliveira(Orientador/PPGCSA); Prof^a Dra. Ingrid Wilza Leal Bezerra (co-orientadora/ Depto. De Nutrição/UFRN); Anissa Melo de Souza (Mestranda PPgCSA/UFRN), Gabriela Santana Pereira (Mestranda PPgCSA/UFRN), Raiane Medeiros Costa (Mestranda PPgCSA/UFRN)

Essa pesquisa pretende descrever as características socioeconômicas e biodemográficas nas populações de trabalhadores beneficiados ou não pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); Avaliar as diferenças no valor médio dos indicadores do estado nutricional (IMC e circunferência abdominal), indicadores de saúde e de estilo de vida, risco de síndrome metabólica e seus componentes; Caracterizar e analisar o consumo alimentar e identificar os determinantes das escolhas alimentares, além de Estabelecer relações entre as características do consumo alimentar com o desenvolvimento de Síndrome Metabólica entre trabalhadores beneficiados e não beneficiados pelo Programa.

Caso você decida participar, você deverá responder a dois questionários semiestruturados, sendo um para obtenção de dados pessoais (nome, telefone, sexo, estado civil, número de filhos), profissionais (grau de instrução e formação especializada, faixa salarial, cargo que ocupa e as informações individuais relacionadas à produtividade: rotatividade, assiduidade, motivos de ausência), antropométricos (peso, estatura, idade, perímetro da cintura), de saúde (ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis: hipertensão arterial, diabetes mellitus tipo II, dislipidemias; uso de medicamento para essas patologias; e medida da pressão arterial) e estilo de vida (consumo de tabaco e álcool, e

prática de atividade física) e outro para registro das informações relacionadas aos fatores determinantes das suas escolhas alimentares, bem como as informações do seu consumo alimentar do dia anterior (recordatório de 24 horas).

Para a verificação do peso e estatura, você será orientado a estar apenas com o uniforme (sem jaleco, cinto, sapatos, celular, carteira ou objetos que possam interferir no peso); e serão utilizadas balanças digitais e estadiômetros. Para a medida do circunferência abdominal serão utilizadas fitas métricas extensíveis e a medida tomada em três tempos para obtenção da média aritmética. Para a verificação da pressão arterial será utilizado um aparelho de pressão da marca *Tycos* (USA). O procedimento será realizado após a aplicação dos questionários, com o trabalhador sentado e em repouso por, no mínimo, 5 minutos. Para a coleta de material sanguíneo, você será atendido por um estudante de graduação em farmácia, devidamente treinado e habilitado para tal atividade. Ele irá te orientar a sentar, esticar os braços para que seja localizada a veia de maior visibilidade, aplicar o garrote ao redor do seu braço e te pedir para abrir e fechar as mãos. Após higienizar o local onde será colocada a agulha, ele irá realizar a coleta de sangue. Os exames laboratoriais analisados são: glicemia de jejum, HbA1c, triglicerídeos, colesterol total, LDL-C e HDL-C. Para avaliação das escolhas alimentares será aplicado um Questionário de Escolha Alimentar onde você terá que assinalar a importância atribuída por vocês 9 aspectos relacionados com a escolha alimentar.

Durante a realização da aplicação dos questionários, bem como das tomadas de medida de peso, estatura, circunferência abdominal, verificação da pressão arterial e coleta de sangue, a previsão de riscos é mínima, ou seja, o risco que você corre é semelhante àquele sentido num exame físico ou laboratorial de rotina.

Este estudo oferece risco mínimo aos sujeitos da pesquisa, uma vez que todos os cuidados serão tomados para a realização dos procedimentos da forma mais adequada e no menor tempo possível. Havendo alguma intercorrência, serão tomadas providências imediatas ao seu controle por parte da equipe responsável pela pesquisa. Havendo danos causados durante a pesquisa e por motivo de sua realização, eles serão indenizados conforme regulamentação de experimentos com seres humanos.

Dentre os riscos possíveis, pode ser citado algum constrangimento relacionado à aferição do peso, da estatura ou da medida da circunferência abdominal, mas, para minimizar esse risco, a coleta será realizada em local reservado, antes da refeição e oferecendo-se privacidade ao trabalhador. As coletas de sangue ocorrerão no dia seguinte à entrevista, no horário da manhã e com o trabalhador em jejum. Também pode acontecer um desconforto em

relação ao tempo que será utilizado para tais procedimentos, mas isso também será minimizado, uma vez que utilizaremos o menor tempo possível e que todos os pesquisadores terão sido previamente treinados para a execução dos procedimentos e você terá como benefício a obtenção de informações sobre sua saúde e o resultado final do estudo poderá gerar informações positivas que venham a servir de base para a formulação e implementação de estratégias para a promoção da saúde de seus funcionários por meio da oferta de uma alimentação saudável e outras ações de saúde, com repercussões positivas para a produtividade e o bem estar geral dos trabalhadores.

Em caso de algum problema que você possa ter relacionado com a pesquisa, você terá direito a assistência gratuita que será prestada pelos órgãos de saúde vinculados à Universidade.

Durante todo o período da pesquisa você poderá tirar suas dúvidas ligando para a Prof^aDra Ingrid Wilza Leal Bezerra, no telefone 3342.2291 (Depto. de Nutrição).

Você tem o direito de se recusar a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem nenhum prejuízo para você.

Os dados que você irá nos fornecer serão confidenciais e serão divulgados apenas em congressos ou publicações científicas, não havendo divulgação de nenhum dado que possa lhe identificar.

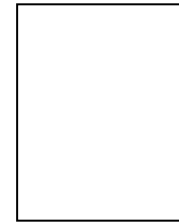
Esses dados serão guardados pelo pesquisador responsável por essa pesquisa em local seguro e por um período de 5 anos.

Se você tiver algum gasto pela sua participação nessa pesquisa, ele será assumido pelo pesquisador e reembolsado para você. Se você sofrer algum dano comprovadamente decorrente desta pesquisa, você será indenizado.

Qualquer dúvida sobre a ética dessa pesquisa você deverá ligar para o Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Prof^o Onofre Lopes (HUOL) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, telefone 3342-5003.

Este documento foi impresso em duas vias. Uma ficará com você e a outra com o pesquisador responsável Prof^aDra Ingrid Wilza Leal Bezerra.

Após ter sido esclarecido sobre os objetivos, importância e o modo como os dados serão coletados nessa pesquisa, além de conhecer os riscos, desconfortos e benefícios que ela trará para mim e ter ficado ciente de todos os meus direitos, concordo em participar da pesquisa Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador no Rio Grande do Norte, e autorizo a divulgação das informações por mim fornecidas em congressos e/ou publicações científicas desde que nenhum dado possa me identificar. Natal, ____/____/____.



**Impressão
datiloscópica
do participante**

Assinatura do participante da pesquisa

Declaração do pesquisador responsável

Como pesquisador responsável pelo estudo **Escolhas alimentares: determinantes e consequências sobre a saúde e a qualidade de vida de trabalhadores da indústria de transformação do Rio Grande do Norte**, declaro que assumo a inteira responsabilidade de cumprir fielmente os procedimentos metodologicamente e direitos que foram esclarecidos e assegurados ao participante desse estudo, assim como manter sigilo e confidencialidade sobre a identidade do mesmo. Declaro ainda estar ciente que na inobservância do compromisso ora assumido estarei infringindo as normas e diretrizes propostas pela Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde – CNS, que regulamenta as pesquisas envolvendo o ser humano.

Natal, ____/____/____.

Prof Dr. Ingrid Wilza Leal Bezerra
(Depto. De Nutrição/UFRN)

ANEXO II

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NO RIO GRANDE DO NORTE – 2ª etapa DADOS PARA CONTROLE DA PESQUISA									
APLICADOR RESPONSÁVEL: _____					DATA DE APLICAÇÃO: ___/___/___.				
DADOS REFERENTES AO TRABALHADOR									
1. DADOS PESSOAIS									
Nome Completo									
Telcel (1):			Telcel (2):			Data de Nasc: ___/___/___			
SEXO	<input type="checkbox"/> Masculino	<input type="checkbox"/> Feminino	Estado	<input type="checkbox"/> Solteiro/a	<input type="checkbox"/> Casado/a	<input type="checkbox"/> União estável			
			Civil	<input type="checkbox"/> Viúvo/a	<input type="checkbox"/> Divorciado/a		<input type="checkbox"/> Outro		
Você tem filhos		<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	CASO SIM, INDIQUE O Nº DE FILHOS:					
2. DADOS PROFISSIONAIS									
Nível mais elevado de escolaridade que você concluiu:			<input type="checkbox"/> Fundamental I		<input type="checkbox"/> Fundamental II		<input type="checkbox"/> Ensino médio		
			<input type="checkbox"/> Graduação		<input type="checkbox"/> Pós-graduação LtS		<input type="checkbox"/> Pós-graduação StS		
Faixa Salarial (SM= salário mínimo):			Quanto é o seu salário? _____						
Cargo que ocupa na empresa:				Possui formação específica para o cargo:		<input type="checkbox"/> Sim		<input type="checkbox"/> Não	
Jornada diária de trabalho:	<input type="checkbox"/> 8,8h/dia	<input type="checkbox"/> 7,33h/dia	<input type="checkbox"/> 8h/dia	<input type="checkbox"/> 12/36	<input type="checkbox"/> Outra, qual? _____				
Realiza refeições na empresa:	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Caso sim, especificar:	<input type="checkbox"/> Desjejum		<input type="checkbox"/> Lanche		<input type="checkbox"/> Almoço	
				<input type="checkbox"/> Jantar		<input type="checkbox"/> Ceia			
3. DADOS ANTROPOMÉTRICOS									
PESO EM KG: _____		ESTATURA EM METROS: _____				IMC: _____			
CC ₁ : _____		CC ₂ : _____		CC ₃ : _____		MÉDIA: _____			
4. DADOS DE SAÚDE									
Você tem Hipertensão Arterial (Pressão alta)		<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Faz uso de remédio para o controle desta doença		<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não		
MEDIDA DA PRESSÃO ARTERIAL			X			X			
Você tem Diabetes Mellitus Tipo II		<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Faz uso de remédio para o controle desta doença		<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não		
Você tem Hipercolesterolemia (colesterol alto)		<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Faz uso de remédio para o controle desta doença		<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não		
Você tem Hipertrigliceridemia (triglicérides alto)		<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Faz uso de remédio para o controle desta doença		<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não		
Alguém da família tem ou teve alguma dessas doenças		<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Caso sim, qual?					

ANEXO III

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NO RIO GRANDE DO NORTE – 2ª ETAPA				
DADOS PARA CONTROLE DA PESQUISA				
APLICADOR RESPONSÁVEL: _____		DATA DE APLICAÇÃO: ___/___/___.		
DETERMINANTES DAS ESCOLHAS ALIMENTARES				
Nome Completo				
MOTIVO PARA ESCOLHAS ALIMENTARES		LEGENDA:		
Para mim é importante que o alimento que eu coma no dia-a-dia:		(1) Nada importante		(2) Pouco importante
		(3) Moderadamente importante		(4) Muito importante
Fator 1 - Saúde				
Contenha uma grande quantidade de vitaminas e minerais	(1)	(2)	(3)	(4)
Mantenha-me saudável	(1)	(2)	(3)	(4)
Seja nutritivo	(1)	(2)	(3)	(4)
Tenha muita proteína	(1)	(2)	(3)	(4)
Seja bom para a minha pele/dentes/ cabelos / unhas, etc	(1)	(2)	(3)	(4)
Seja rico em fibra e me dê saciedade	(1)	(2)	(3)	(4)
Fator 2 - Humor				
Ajude-me a lidar com o estresse	(1)	(2)	(3)	(4)
Ajude-me a lidar com a vida	(1)	(2)	(3)	(4)
Ajude-me a relaxar	(1)	(2)	(3)	(4)
Mantenha-me acordado (a) / alerta	(1)	(2)	(3)	(4)
Deixe-me alegre/animado	(1)	(2)	(3)	(4)
Faça com que eu me sinta bem	(1)	(2)	(3)	(4)
Fator 3 - Conveniência				
Seja fácil de preparar	(1)	(2)	(3)	(4)
Possa ser cozinhado de forma muito simples	(1)	(2)	(3)	(4)
Não leve muito tempo para ser preparado	(1)	(2)	(3)	(4)
Possa ser comprado em locais perto de onde moro ou trabalho	(1)	(2)	(3)	(4)
Seja fácil de achar em mercearias e supermercados	(1)	(2)	(3)	(4)
Fator 4 - Apelo Sensorial				
Tenha um bom cheiro	(1)	(2)	(3)	(4)
Tenha uma boa aparência	(1)	(2)	(3)	(4)
Tenha uma textura agradável	(1)	(2)	(3)	(4)
Seja gostoso	(1)	(2)	(3)	(4)
Fator 5 - Conteúdo Natural				
Não contenha aditivos	(1)	(2)	(3)	(4)
Contenha ingredientes naturais	(1)	(2)	(3)	(4)
Não contenha ingredientes artificiais	(1)	(2)	(3)	(4)
Fator 6 - Preço				
Não seja caro	(1)	(2)	(3)	(4)
Seja barato	(1)	(2)	(3)	(4)
Tenha o preço justo	(1)	(2)	(3)	(4)
Fator 7 - Controle de peso				
Tenha poucas calorias	(1)	(2)	(3)	(4)
Ajude-me a controlar o meu peso	(1)	(2)	(3)	(4)
Tenha pouca gordura	(1)	(2)	(3)	(4)
Fator 8 - Familiaridade				
Seja o que eu costumo comer	(1)	(2)	(3)	(4)
Seja familiar	(1)	(2)	(3)	(4)
Seja parecido com a comida que eu comia quando era criança	(1)	(2)	(3)	(4)
Fator 9 - Preocupação ética				
Venha de países que eu aprove a forma como os alimentos são produzidos	(1)	(2)	(3)	(4)
Mostre com clareza, a identificação do país de origem	(1)	(2)	(3)	(4)
Seja embalado de forma que não prejudique o meio ambiente	(1)	(2)	(3)	(4)