

UNIVERSIDADE DO VALE DO SAPUCAÍ  
CURSO DE NUTRIÇÃO

JOÃO PEDRO DOS REIS BORSATTI

CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA ORGÂNICOS NO SUL DE  
MINAS GERAIS

POUSO ALEGRE - MG

2023

UNIVERSIDADE DO VALE DO SAPUCAÍ

CURSO DE NUTRIÇÃO

JOÃO PEDRO DOS REIS BORSATTI

CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA ORGÂNICOS NO SUL DE  
MINAS GERAIS

Monografia apresentada para aprovação no curso de Nutrição, da Universidade do Vale do Sapucaí. Orientado pela Profa. Especialista Thaila Romanelli Mokarzel de Mello.

POUSO ALEGRE – MG

2023

ERRATA  
JOÃO PEDRO DOS REIS BORSATTI  
CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA ORGÂNICOS NO SUL DE  
MINAS GERAIS

Monografia apresentada para aprovação no curso de Nutrição, da Universidade do Vale do Sapucaí. Orientado pela Profa. Especialista Thaila Romanelli Mokarzel de Mello.

APROVADA EM: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

BANCA EXAMINADORA

---

Orientadora: Profa. Especialista Thaila Romanelli Mokarzel de Mello  
Universidade do vale do Sapucaí

---

Porf. Esp. Gabriela Frazão Reimberg Silva  
Universidade do Vale do Sapucaí

---

Profa. MSc. Claudia Sebba Tosta De Souza.  
Universidade do Vale do Sapucaí

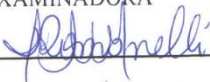
JOÃO PEDRO DOS REIS BORSATTI

DO CAMPO AO CONSUMIDOR: UM CONCEITO SOBRE ALIMENTO  
SADIO

Monografia apresentada para aprovação no  
curso de Nutrição, da Universidade do Vale  
do Sapucaí. Orientado pela Profa.  
Especialista Thaila Romanelli Mokarzel de  
Mello.

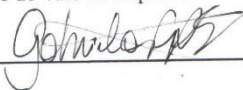
APROVADA EM: 27/06/2023

BANCA EXAMINADORA



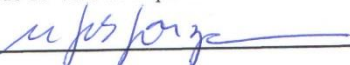
---

Orientadora: Profa. Especialista Thaila Romanelli Mokarzel de Mello  
Universidade do vale do Sapucaí



---

Prof. Esp. Gabriela Frazção Reimberg Silva  
Universidade do Vale do Sapucaí



---

Profa. MSc. Claudia Sebba Tosta De Souza.  
Universidade do Vale do Sapucaí

## RESUMO

**Introdução:** O alimento antes de chegar à mesa dos consumidores, ele passa por uma cadeia de produção que se inicia no campo, na preparação de sementes, mudas, plantio e colheita. E quanto mais orgânico for esse processo melhor será para o consumidor. Com a chegada dos alimentos industrializados, o padrão da alimentação vem mudando drasticamente, substituindo o alimento in natura por preparações a base de alimentos processados. Grandes partes destes alimentos causam transtornos e desequilíbrio na oferta de nutrientes. E o modelo de cultivo em monocultura latifundiário, com uso de adubos químicos, agrotóxicos e sementes transgênicas, se resultou em um alimento mais artificial, frágil e com a carga nutricional desregulada.

**Objetivo:** Como objetivo é entender como é a prática alimentar das pessoas e o conhecimento em relação às consequências da forma que é praticado o modelo atual de produção de alimentos. **Métodos:** A natureza da pesquisa se apresenta de forma aplicada com objetivo exploratório, a forma de abordagem é combinada. **Resultados:**

Das amostras coletadas, obteve uma frequência baixa de consumo de orgânicos.

**Conclusão:** Há interesse dos consumidores por estes alimentos, porém a onde é encontrado e o preço justifica o baixo consumo.

**PALAVRAS CHAVES:** Alimento orgânico; agricultura; orgânico, prática alimentar.

## ABSTRACT

*Introduction: Before reaching the consumer's table, food goes through a production chain that begins in the field, in the preparation of seeds, seedlings, planting and harvesting. And the more organic this process will be, the better for the consumer. With the arrival of industrialized foods, the eating pattern has substantially changed, replacing in natura foods with preparations based on processed foods. Large parts of these foods cause disorders and imbalance in the supply of nutrients. And the model of cultivation in monoculture land ownership, using chemical fertilizers, pesticides and transgenic seeds, originated in a more artificial, fragile food with a deregulated nutritional load. Objective: The objective is to understand what people's eating habits are like and the knowledge regarding the consequences of the way in which the current model of food production is transmitted. Methods: The nature of the research is presented in an applied way with an exploratory objective, the form of approach is combined. Results: From the collected samples, a low frequency of organic consumption was obtained. Conclusion: There is consumer interest in these foods, but where it is found and the price justifies the low consumption.*

**KEYWORDS:** *Organic food; agriculture; organic, food practice.*

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – frutas mais consumidas .....	22
Tabela 2 – hortaliças mais consumidas .....	23
Tabela 3 – legumes mais consumidos .....	24

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – oferta de alimento para casa .....	19
Gráfico 2 – conhecimento da origem do alimento .....	19
Gráfico 3 – conhecimento dos orgânicos .....	19
Gráfico 4 – local de compra .....	20
Gráfico 5 – Quais alimentos consumidos .....	21
Gráfico 6 - frequência alimentar semanal de frutas .....	21
Gráfico 7 - consumo diário de frutas .....	21
Gráfico 8 – frequência alimentar semanal de hortaliças .....	22
Gráfico 9 – consumo diário de hortaliças .....	23
Gráfico 10 – frequência alimentar semanal de legumes .....	24
Gráfico 11 – consumo diário de legumes .....	24
Gráfico 12 – dificuldade na escolha do alimento orgânico .....	25



## LISTA DE SIGLAS

Conselho Nacional de Saúde - CNS

Doenças Crônicas Não Transmissíveis - DCNT

Sistema Único de Saúde - SUS

Organização Mundial de Saúde – OMS

## SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO .....	10
2 HIPÓTESES .....	11
3 OBJETIVO .....	12
3.1. Objetivo geral .....	12
3.2. Objetivo específico .....	12
4 JUSTIFICATIVA .....	13
5 REFERENCIAL TEÓRICO .....	14
6 METODOLOGIA .....	17
6.1. Delineamento .....	17
6.2. Universo e amostra .....	17
6.3. Critérios de inclusão e exclusão .....	17
6.4. Materiais e métodos .....	17
6.5. Riscos e benefícios .....	17
6.6. Análise de dados .....	17
6.7. Questões éticas .....	17
7 RESULTADOS .....	19
8 DISCUSSÃO .....	25
9 CONCLUSÃO .....	26
10 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	27
11 REFERÊNCIAS .....	28
APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....	32
APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO - ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA .....	34

## 1 INTRODUÇÃO

O alimento antes de chegar à mesa dos consumidores, ele passa por uma cadeia de produção que se inicia no campo, na preparação de sementes, mudas, plantio e colheita. E quanto mais orgânico for esse processo melhor será para o consumidor. Pensando nisso, comer não é apenas um ato, este pode nos proporcionar muitos benefícios, a exemplo do prazer, reunião familiar, cultura da região local, além disso, fornece a nutrição, o que resulta no controle de doenças e na resistência em atividades físicas. Todos estes citados podem ser praticados de outras maneiras, menos a nutrição, no qual o alimento é a única fonte. (JAIME, 2017; SOBAL, *et al*, 1998)

Sendo assim a alimentação saudável é o principal fator para combater a desnutrição e as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) - as quais tem sido o um grande problema atualmente para população, e um dos maiores gastos do SUS. Uma dieta equilibrada visa regular e prevenir tais doenças, como diabetes, obesidade, as quais são uma das principais causas de morbidade e mortalidade no Brasil, devido ao aumento no consumo de alimentos processados e ultra processados. (MS, 2005; 2009)

Com a chegada dos alimentos industrializados, o padrão da alimentação vem mudando drasticamente, substituindo o alimento in natura por preparações a base de alimentos processados. Grandes partes destes alimentos causam transtornos e desequilíbrio na oferta de nutrientes, por sua alta concentração de sódio, açúcares e gorduras. Tais alterações na alimentação são recentes, mas o consumo vem aumentando cada dia mais e o que leva aos danos sociais, econômicos e ambientais. É uma cadeia de processos que liga a agricultura, pecuária, e todos os processamentos na preparação dos alimentos. (MS, 2014; SOBAL, *et al*, 1998)

A cada dia que passa a população mundial vem aumentando drasticamente e a cadeia de produção de alimentos se torna massiva. E o modelo de cultivo em monocultura latifundiário, com uso de adubos químicos, agrotóxicos e sementes transgênicas, se resultou em um alimento mais artificial, frágil e com a carga nutricional desregulada. A consequência do uso desses alimentos pode ocorrer de forma crônica no aparecimento de doenças cancerígenas, má formação congênitas e distúrbio endócrinos, neurológicos e mentais. (DUFUMUIER, 2011; CARNEIRO, *et al.*, 2015)

## **2 HIPÓTESES**

Grande maioria das pessoas que responderam ao questionário não consomem e não sabem onde encontrar tais alimentos orgânicos.

### **3 OBJETIVO**

#### 3.1 Objetivo Geral

Entender, compreender por que não há maior acesso das pessoas aos produtos orgânicos.

#### 3.2 Objetivo Específico

- Entender a cultura alimentar do público que será analisado;
- Levantar os tipos de alimentos (frutas, legumes e hortaliças) mais consumidos diariamente;
- Disponibilidade onde compram, se é em feiras, mercados, supermercados, quitandas e se tem acesso a produtos orgânicos;

#### **4 JUSTIFICATIVA**

Com o crescimento de grandes indústrias, juntamente com a modernidade e a mecanização. Teve como consequência a degradação ambiental, retirando grande parte dos recursos disponíveis da terra, minimizando sua fertilidade para a prática agrícola. Desta maneira o uso de agrotóxico e a adubação química tornou-se necessário, uma vez que houve um desequilíbrio pelas retiradas das florestas resultando na degradação biológica, podendo chegar a um patamar irreversível, ou demorar séculos para recuperação. Além do cultivo, a criação de animais vem trazendo grandes impacto ambiental, contribuindo nas alterações climáticas, degradação do solo, emissões de gases, contaminação da água e a perda da biodiversidade. (RUVIARO, 2015; ARANTES, 2018)

E hoje existe alguns modelos de cultivos, de práticas agrícolas que visam a conservação do solo, água, das florestas e a biodiversidade. É conhecida como agricultura orgânica, sistema agroflorestal, agricultura regenerativa. Elas emitam o processo de sucessão ecológica das florestas e com produção de alimentos junto a elas.

Por isso o conceito de alimentação saudável deve ser reavaliado pelos consumidores, conscientizando-os das prováveis complicações na saúde quando optam por um alimento sem saber sua devida procedência. Priorizando então produtos de empresas sustentáveis e tenha comprovação da sua qualidade, pequenos produtores locais, Produtores que suas práticas sejam comprovadas mediante selo orgânico, traz mais qualidade para o produto e confiança para o consumidor.

A importância sobre como são preparados e cultivados tais alimentos antes de chegar à mesa do consumidor deve ser enfatizado uma vez que o alimento é a nossa única fonte de nutrição.

## 5 REFERENCIAL TEÓRICO

A agricultura é uma atividade milenar. Mulheres e homens desenvolveram métodos de produção de alimentos que historicamente permitiram o crescimento populacional. Em diferentes épocas e em diferentes regiões, ferramentas e conhecimentos na produção agrícola foram criados e integrados. A construção das práticas estabelecidas baseou-se na observação/imitação da natureza num contexto temporal mais alargado. Esse processo assumiu diferentes perspectivas à medida que os padrões de produção foram mudando. (MARCIEL; MURILO. 2017)

Por algum tempo, as previsões sobre a relação entre o crescimento populacional e a capacidade global de produção de alimentos foram debatidas. Da mesma forma, em 1798, o economista britânico Thomas Malthus desenvolveu uma teoria da relação entre crescimento populacional e produção de alimentos, na qual fazia previsões negativas sobre o assunto. Em seu livro *Essays on Population Principles*, o autor fez previsões sobre o crescimento da população mundial e descobriu que cresceria mais rapidamente, excederia a oferta de alimentos e causaria problemas como fome e miséria. (CASAGRANDE, et al. 2021).

Para melhorar a produtividade agrícola, após a Segunda Guerra Mundial, pesquisas do Centro Internacional de Pesquisas traçaram propostas básicas para uma revolução nos sistemas de produção agrícola que ficou conhecida como Revolução Verde. A proposta foi financiada por duas grandes fundações privadas americanas, a Fundação Rockefeller e a Fundação Ford. Seu objetivo era aumentar a produtividade agrícola e acabar com a fome no mundo. A Revolução Verde caracterizou-se pela utilização de novos meios de produção pela Revolução Industrial, como a motorização, a mecanização e a introdução de produtos químicos (fertilizantes, pesticidas). (CASAGRANDE, et al. 2021).

### 5.1 Transgênicos

Um dos debates mais acalorados sobre as consequências da Revolução Verde, sem dúvida, diz respeito aos alimentos transgênicos ou geneticamente modificados. Ainda não há consenso sobre o assunto, e especialistas e a sociedade civil estão divididos. Alguns argumentam que os transgênicos podem acabar com a fome no mundo. No entanto, alguns argumentam que podem causar muitos danos à saúde humana e animal e ao meio ambiente. (OCTAVIANO, 2010)

Cientistas caracterizam formas, que são incertas, causados pelos alimentos transgênicos. Este fator está associado à absorção e a instalação do ácido desoxirribonucleico (DNA) exógeno no trato gastrointestinal dos mamíferos. Estudos mostram que o DNA e as proteínas dos organismos geneticamente modificados permanecem no trato gastrointestinal, por isso existe uma hipótese de que a absorção destes tipos de alimentos pode levar a promoção de doenças crônicas. (AZEVEDO; RIGON, 2011)

### 5.2 Agrotóxico

Cerca de milhões de toneladas de pesticidas são usados em todo o mundo todos os anos. O consumo anual de agrotóxicos no Brasil foi maior do que em outros países e

ocupa o primeiro lugar desde 2008. Pode-se observar que cerca de 20% dos fungicidas IA comercializados no Brasil são destinados ao uso em hortaliças. Assim, pode-se concluir que o uso de agrotóxicos, principalmente fungicidas em hortaliças, põe em risco os consumidores, o meio ambiente e os trabalhadores devido à poluição química decorrente do uso de agrotóxicos. (ALMEIDA; CARNEIRO; VILELA, 2009).

Segundo análise de amostras coletadas em todos os 26 estados brasileiros pelo Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos (PARA) da Anvisa (2011), um terço dos alimentos consumidos diariamente pelos brasileiros está contaminado com agrotóxicos. Ressalta-se também que a média de contaminação das amostras colhidas nos 26 estados do Brasil está dividida por cultivos da seguinte forma: pimentão (91,8%), morango (63,4%), pepino (57,4%), alface (54,2%), cenoura (49,6%), abacaxi (32,8%), beterraba (32,6%) e mamão (30,4%) além de outras culturas analisadas e registradas com resíduos de agrotóxicos. (BRASIL. ANVISA, 2011).

Cerca de 90% da principal via de contaminação dos desreguladores endócrinos humanos são os alimentos, a maioria dos quais ocorre por meio de substâncias utilizadas na produção de alimentos industrializados, seu processo de embalagem, consumo de água potável contaminada, principalmente ao consumir alimentos agrícolas que deveriam conter uma composição natural sem agroquímicos ou aditivos não intencionais (GHISELLI, JARDIM, 2007)

Exposição a pesticidas pode começar no útero, particularmente em áreas rurais, onde a exposição materna resulta em exposição fetal através da placenta e, após o nascimento, através do leite materno durante a lactação. (LONDRES, 2012).

A exposição a agrotóxicos pode causar efeitos agudos, subagudos, subcrônicos e crônicos. A intoxicação aguda ocorre após a exposição a uma dose elevada desses compostos por até 24 horas, e os efeitos começam imediatamente após a exposição ou após alguns dias. Os sintomas comuns de envenenamento agudo incluem: tontura, fraqueza, cólicas estomacais, irritação nos olhos, visão turva, dor de cabeça, irritabilidade, fadiga, dormência, coceira na pele, diarreia, perda de apetite, náusea, vômito, tremores, convulsões, falta de ar e frequência cardíaca rápida (OPAS, 1996; KLAASSEN, 2013).

A intoxicação crônica é caracterizada pela exposição baixa ou moderada a uma ou mais substâncias durante um longo período. Nesses casos, os sintomas são tardios e podem levar semanas ou anos para se desenvolver, às vezes causando danos irreversíveis. Os principais problemas colocados por essas exposições incluem efeitos endócrinos, neurotóxicos, reprodutivos, imunológicos e carcinogênicos. (INTERNATIONAL AGENCY FOR RESEARCH ON CANCER, 2018; MOSTAFALOU, ABDOLLAHI, 2013; RIGOTTO, AGUIAR, 2015; KLAASSEN, 2013)

A sensibilização dos trabalhadores da saúde é importante porque os efeitos agudos da exposição a agrotóxicos podem ser confundidos com intoxicações causadas por outros compostos químicos ou mesmo doenças infecciosas e muitas vezes não são relatados. Portanto, o diagnóstico deve levar em consideração o histórico de exposição ocupacional e ambiental de indivíduos com sinais e sintomas sugestivos de intoxicação



por agrotóxicos, principalmente em áreas rurais. (RIGOTTO, et al., 2012; KLAASSEN, 2013).

### 5.3 Densidade nutricional dos alimentos

Devido essa grande alteração na forma de fazer agricultura, foi realizado um estudo no Reino Unido mostrando que num período de 50 anos, houve uma depleção da perda da densidade de nutrientes em vegetais, frutas e carnes. Diminuição pode variar entre 10 a 100%. Contudo um indivíduo precisa comer 2x mais carnes, 3x mais frutas 4 a 5x mais vegetais para ter a mesma quantidade de minerais que existia em 1940. Média de 27 tipos de vegetais: cobre – queda de 76%; cálcio – queda de 46%; ferro – queda de 27%; magnésio – queda de 24%; potássio – queda de 16%. Média de 10 tipos de carnes: cobre – queda de 24%; cálcio – queda de 41%; ferro – queda de 54%; magnésio - queda de 10%; potássio – queda de 16%; fósforo – queda de 28%. Alimentos ficaram pobres em minerais, isso devido a perda da qualidade do solo devido ao uso intensivo de máquinas pesadas e agrotóxicos. (BERENICE; TRENCHARD; RAYNS, 2022)

### 5.4 Orgânicos

Um sistema orgânico é aquele que otimiza o uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e apoia as comunidades rurais para fins de sustentabilidade ambiental e econômica, maximizando os benefícios sociais e minimizando o impacto ambiental. a integridade cultural do uso da energia renovável sempre que possível, usa métodos culturais, biológicos e mecânicos em vez de materiais sintéticos e organismos geneticamente modificados em todas as etapas do processo de produção, processamento e armazenamento, distribuição e comercialização. Abandonar o uso de radiação ionizante e proteger o meio ambiente. (BRASIL, 2003)

Nesse sentido, grupos que reconhecem a necessidade de cuidar da saúde, seja ela pessoal ou do meio ambiente, tendem a se comportar de forma consistente em relação a esse consumo. Esta preponderância dos fatores individuais sobre os coletivos deve-se provavelmente ao fato de os interesses individuais se fazerem sentir mais e as pessoas tendem a considerar ganhos de curto prazo mais visíveis. (AERTSENS et al., 2009; JÚNIOR et al., 2013. MAGNUSSON et al., 2003).

O valor agregado dos alimentos orgânicos é 20-100% maior para produtos orgânicos do que para produtos convencionais. Ou seja, nem todos os consumidores têm acesso a esse tipo de alimento. Em outras palavras, tal produto pode distinguir entre quem tem poder de compra para consumi-lo e quem não tem. (AZEVEDO, 2012)

À medida que diminui a relação direta entre produtores e consumidores, aumenta a necessidade de ferramentas formais de certificação da produção. Isso se deve ao grande distanciamento entre os atores e à dificuldade de demonstrar as propriedades únicas desses produtos. (SOUZA, 2003).

## 6 METODOLOGIA

### 6.1. Delineamento

A natureza da pesquisa se apresentou de forma qualitativa e quantitativo com objetivo exploratório. Foi feito um levantamento bibliográfico e realizado uma revisão teórica através de artigos, livros e documentos. E um questionário com as pessoas que vivenciam e vivenciaram o problema pesquisado. (CESÁRIO *et al*, 2020)

### 6.2. Universo e amostra

A coleta do questionário foi feita via *Forms* do Google com intuito de pegar uma gama maior de pessoas, com no mínimo 50 pessoas para se ter um levantamento diversificado de amostras.

### 6.3. Critérios de inclusão e exclusão

Foram inclusas pessoas adultas de 18 a 60 anos que tenham acesso à internet e que sejam responsáveis pelas compras de alimentação para si ou para a casa, e que tenham assinado o termo de consentimento livre e esclarecido (APÊNDICE A).

Foram excluídas pessoas que não tenham a idade desejada para o trabalho, assim como não ter acesso a internet e por não fazerem compras para casa ou para si e que não assinarem o termo de consentimento livre e esclarecido (APÊNDICE A).

### 6.4. Materiais e métodos

O material usado para o questionário foi o *Forms* do Google, com roteiro de perguntas estruturado que coletou informações referentes a suas práticas habituais de alimentação e conhecimento das práticas de cultivos existentes. A pessoa que participou da pesquisa teve que ter acesso à internet, através de aparelhos eletrônicos como celular, tablet ou notebook. A pesquisa coletou informação de idade, sexo, conhecimentos básicos em agricultura e suas práticas alimentares.

### 6.5. Riscos e benefícios

Existiu um pequeno risco, ocorrendo um constrangimento por estar colocando o que mais consome. Não teve nenhuma forma de inserir o nome do indivíduo no questionário, sendo assim foi completamente anônimo.

O benefício foi levar para os entrevistados uma informação sobre os modelos de cultivo existentes, e assim, se resultar numa melhor escolha no momento de escolher os alimentos para si ou para a família.

### 6.6. Análise de dados

Os dados foram tabulados pelo próprio *Forms* e foi submetido a análise estatística.

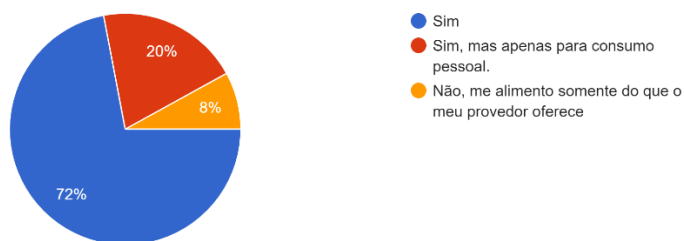
### 6.7. Questões éticas

Esta pesquisa seguiu as determinações da Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde (CNS), que define os procedimentos éticos para a pesquisa em seres humanos. O trabalho foi iniciado após aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa. Número da aprovação: 5.747.016.

## 7 RESULTADOS

Gráfico 1 – oferta de alimento para casa

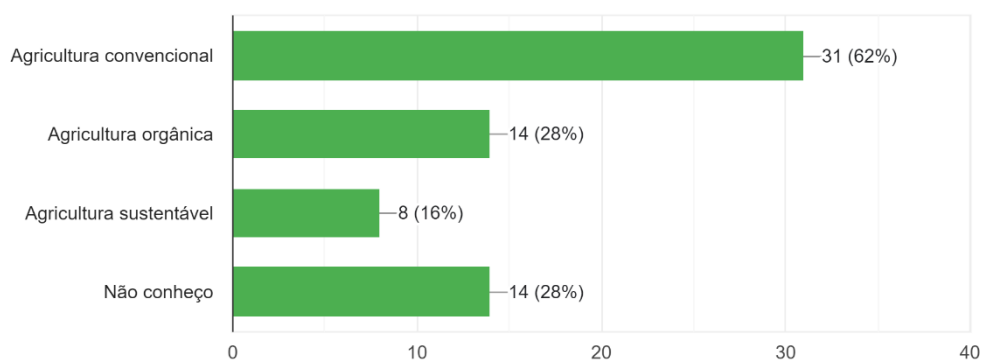
Você tem costume de comprar alimentos para a casa?  
50 respostas



72% das pessoas que é consumidor compra alimentos para si e para casa, e 20% apenas compra para si e 8% se alimentam apenas do que o provedor oferece.

Gráfico 2 – conhecimento da origem do alimento

Desses alimentos, você sabe a maneira que eles são produzidos/cultivados?  
50 respostas



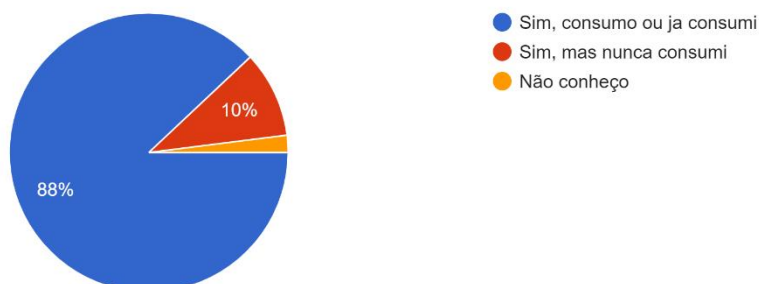
Fonte: dados da pesquisa (2022).

De todos os participantes que demonstraram interesse em participar da pesquisa, 62% responderam que seu consumo de alimentos in natura vem da agricultura convencional, 28% não sabe qual a origem e 28% diz ser orgânica.

Gráfico 3 – conhecimento dos orgânicos

Você conhece alimentos orgânicos?

50 respostas



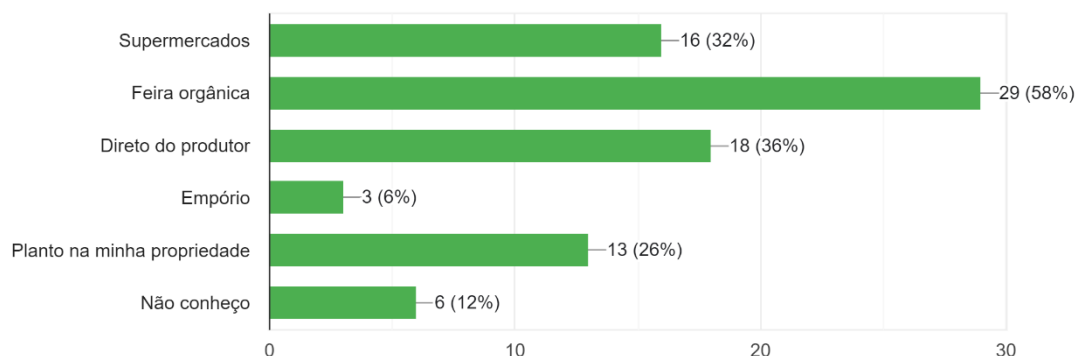
Fonte: dados da pesquisa (2022).

A maioria dos participantes 88% já consumiram e consomem alimentos orgânicos e 10% conhecem, porém nunca consumiram. A pergunta teve um resultado significativo, apontando que o orgânico é conhecido dentre eles.

Gráfico 4 – local de compra

Se conhece, em qual lugar você costuma encontrar esses produtos?

50 respostas



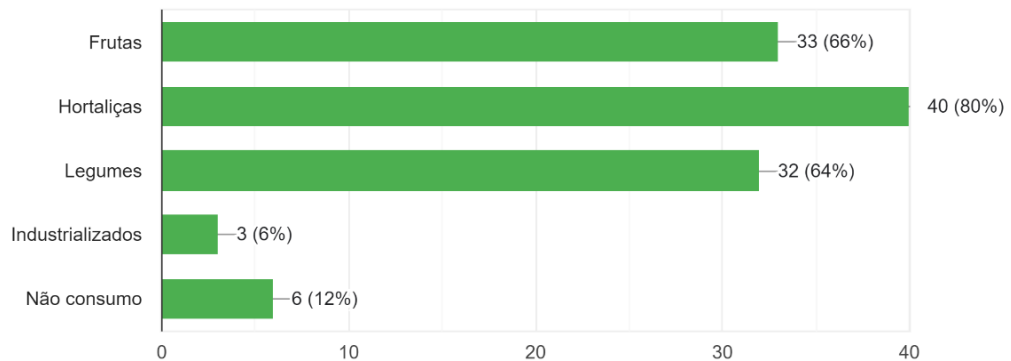
Fonte: dados da pesquisa (2022).

Foi respondido que local mais comum onde é encontrado alimento orgânico foi em feira de produtores, com um resultado de 58%. De acordo com as necessidades do consumidor o contato direto com o produto teve um resultado de 36%. E em supermercados com 32%, podendo ser um ponto interessante para se ofertar mais produtos como estes em lugares mais convencionais.

Gráfico 5 – Quais alimentos consumidos

Se consome, quais são?

50 respostas



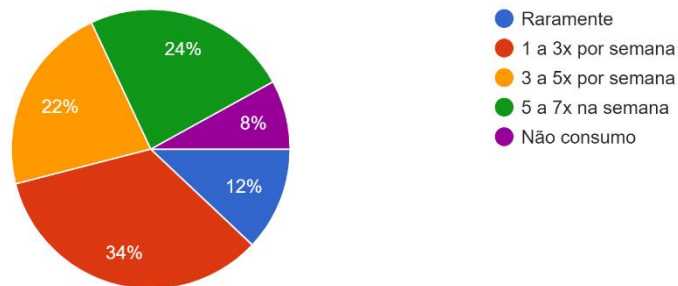
Fonte: dados da pesquisa (2022).

A pesquisa apontou que quase todos os participantes consomem uma quantidade boa de hortaliças orgânicas com total de 80%, acredita-se que por serem mais baratas e mais fáceis de serem encontradas. E frutas com 66% e legumes 64%, de acordo com a pergunta anterior, parte dos alimentos são encontrados em feiras e supermercados.

Gráfico 6 - frequência alimentar semanal de frutas

Se frutas, quantas vezes no mês você consome?

50 respostas



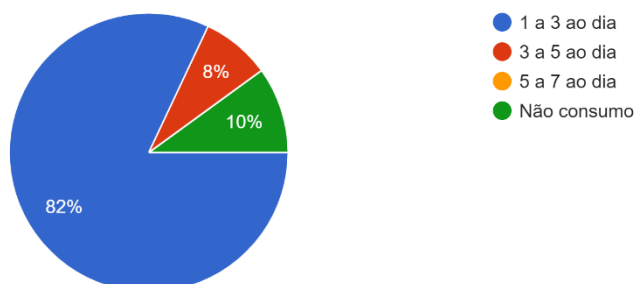
Fonte: dados da pesquisa (2022).

34% dos participantes consomem de 1 a 3x por semana frutas orgânicas, 24% de 5 a 7x na semana e 22% de 3 a 5x por semana.

Gráfico 7 - consumo diário de frutas

No dia em que você consome, quantas porções são consumidas?

50 respostas



Fonte: dados da pesquisa (2022).

O resultado encontrado sobre consumo de frutas diárias foi 82% de 1 a 3 porções ao dia. Mostrando uma preocupação em comer diariamente alguma fruta

Tabela 1 – frutas mais consumidas

FRUTAS	
Banana	58%
Laranja	34%
Morango	22%
Mamão	20%
Manga	14%

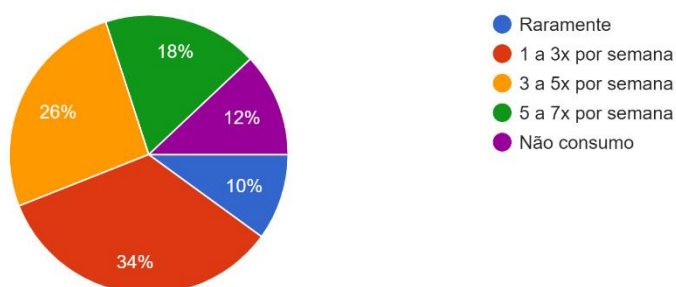
Fonte: dados da pesquisa (2022).

Dentre as mais consumidas foi a banana com 58%, laranja com 34% e morango com 22%. Essas frutas são mais comuns e pode ser encontrada em várias épocas do ano.

Gráfico 8 – frequência alimentar semanal de hortaliças

Se hortaliças, quantas vezes no mês você consome?

50 respostas



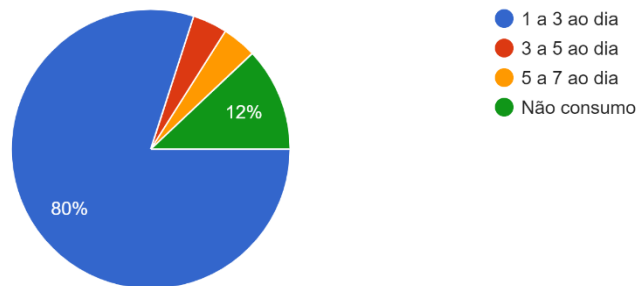
Fonte: dados da pesquisa (2022).

34% das pessoas que participaram demonstram uma variação mais baixa no consumo semanal de hortaliças orgânica, apenas 1 a 3x por semana e 12% não consomem, porém 18% têm um consumo mais elevado, 5 a 7x por semana.

Gráfico 9 – consumo diário de hortaliças

No dia em que você consome, quantas porções são consumidas?

50 respostas



Fonte: dados da pesquisa (2022).

80% dos participantes que consomem hortaliças, mostra que a sua porção diária são de 1 a 3 ao dia.

Tabela 2 – hortaliças mais consumidas

HORTALIÇAS	
Alface	76%
Couve manteiga	24%
Rúcula	18%
Repolho	12%
Brócolis	12%

Fonte: dados da pesquisa (2022).

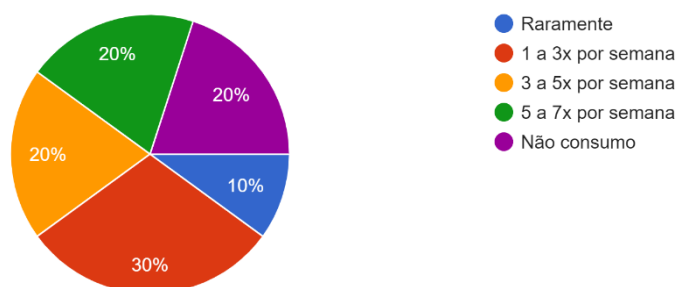
A alface tem um consumo muito mais elevado do que as outras plantas com 76% e couve com 24%.



### Gráfico 10 – frequência alimentar semanal de legumes

Se legumes, quantas vezes no mês você consome?

50 respostas



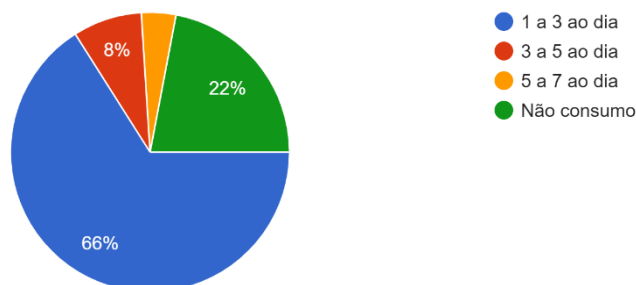
Fonte: dados da pesquisa (2022).

O consumo de legumes orgânicos pelos participantes teve uma variação de respostas com 30% 1 a 3x por semana, 20% 3 a 5x por semana e 20% não consomem nada.

### Gráfico 11– consumo diário de legumes

No dia em que você consome, quantas porções são consumidas?

50 respostas



Fonte: dados da pesquisa (2022).

66% dos participantes consomem 1 a 3 porções de legumes diário e 22% não consomem. Tendo em vista um consumo baixo de legumes.

Tabela 3 – legumes mais consumidos

LEGUMES	
Cenoura	54%
Beterraba	28%
Batata inglesa	22%

Abobrinha italiana	20%
Chuchu	16%

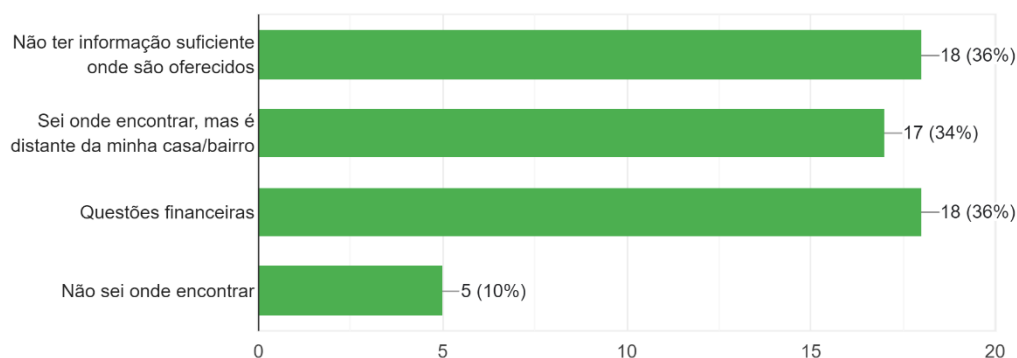
Fonte: dados da pesquisa (2022).

Os legumes têm um equilíbrio maior entre os consumidores com 54% cenoura, 28% beterraba, 22% batata inglesa e 20% abobrinha italiana.

Gráfico 12 – dificuldade na escolha do alimento orgânico

Qual a maior dificuldade hoje que te impede de optar por um alimento orgânico?

50 respostas



Fonte: dados da pesquisa (2022).

A pesquisa mostrou que 36% dos participantes apontaram que “não ter informação suficiente e onde são oferecidos” e 36% “questões financeiras” é o grande problema para eles. Isso mostrou que pelo motivo de não ser encontrados facilmente, pode ser o ponto principal para o preço ser mais elevado do que os convencionais.

## 8 DISCUSSÃO

A tal pesquisa feita neste trabalho teve a importância de se entender sobre quais alimentos são mais consumidos, local de compra, a sua frequência alimentar de orgânicos e a suas dificuldades pelos entrevistados.

O conhecimento sobre o consumo dos orgânicos mostrado pelo gráfico 2, revela um conhecimento significativo pelos entrevistados, 80% responderam que “conhecem os produtos e que consomem ou já consumiu” e apenas 10% “conhecem, mas nunca consumiu”. De acordo com a pesquisa feita por De oliveira e Quevedo (2012), mostra uma frequência interessante do consumo de orgânicos com apenas 25,55% dos respondentes “não usa” tais produtos orgânicos, e com o restante definidos o consumo mostrado pelas pesquisas, os alimentos orgânicos são bem conhecidos entre as pessoas e ainda por mais que a consumo ainda seja razoável, ainda sim conhecem. (OLIVEIRA, QUEVEDO, 2012)

Aponta o gráfico 1 da pesquisa mostrou que, 62% dos alimentos comprados pelos participantes vem da agricultura convencional, 36% sabem que vem da agricultura orgânica e 36% não sabem como são produzidos, ainda é uma coisa a se entender se falta de leitura dos rótulos dos produtos, ou se são encontrados in natura as pessoas acham que são livres de quaisquer produtos químicos.

Sobre os locais de costume de compra, o gráfico 3 mostra que 58% dos produtos são encontrados em feiras orgânicas e 36% direto com o produtor. Pela análise do pesquisador, esses resultados mostram que os consumidores demonstram interesse e motivação pelos produtos orgânicos. Ainda que o gráfico 11 estabelece algumas questões sobre as dificuldades de se encontrar tais alimentos, como “não ter informação suficiente onde são oferecidos” obteve 36% das respostas e “questões financeiras” também com 36%. Estudo feito por Cerveira e Castro (1999) na cidade de São Paulo, no total de 100% dos participantes, sobre a opção “Falta de opção” teve 61% de confirmações. A questão financeira proposta por De Oliveira e Quevedo (2012) que os produtos orgânicos estão em desvantagem no preço, percebendo maior preço do que os produtos convencionais. (OLIVEIRA, QUEVEDO, 2012; CERVEIRA, CASTRO, 1999)

Este estudo também avaliou o consumo de produtos orgânicos e a frequência diária e semanal entre as variedades de produtos in natura requisitados pelo pesquisador, que foi: frutas, hortaliças e legumes. Chegou a um resultado significativo 66% de frutas, 80% de hortaliças e 64% legumes consumidos pelos entrevistados mostrados no gráfico 4. Em sequência de cada alimento, foi pautada a sua frequência semanal e a quantidade de porções diárias sobre cada um. Frutas teve um consumo de 34% 1 a 3x por semana e 82% 1 a 3x ao dia e mais consumidos entre as frutas foi a banana com 58%. Hortaliças com consumo de 34% 1 a 3x por semana, 82% 1 a 3x ao dia e a hortaliça mais consumida é alface 76%. Consumo de legumes foi de 30% 1 a 3x na semana, 66% 1 a 3x ao dia e o legume mais consumido foi a cenoura com 54%. Segundo De Toni, et al. (2020) sobre tipos de alimentos orgânicos, a pesquisa conseguiu relatar que 72% dos participantes consomem hortaliças e 61% legumes, e com a frequência de consumo diariamente de 41%, e ao menos uma vez por semana de 37%. (DE TONI, et al., 2020)

## 9 CONCLUSÃO

O contato direto com o produto e a visita à feira mostram interesse do consumidor em comprar alimentos frescos e conhecer variedades de plantas sazonais. Renunciar à ida ao supermercado favorece ao produtor ter mais produção e presando cada vez mais a qualidade por ele oferecido.

Embora 28% dos entrevistados não tenham ideia se é orgânico ou tradicional, isso deve ser analisado pelo comprador no momento de aquisição. Sendo de supermercado o produto necessita de um selo de aprovação correspondendo que é orgânico na sua embalagem.

Quando questionados sobre o consumo alimentar dos participantes, conclui-se que a maioria deles possui conhecimento prévio sobre produtos orgânicos e apesar da pouca interação com esse tipo de alimento, tiveram um resultado positivo, porém baixo nível de consumo por semana.

Ao enfatizar a frequência, o consumo semanal 1-3 vezes por semana e 1-3 porções de produtos orgânicos por dia, obtiveram-se mais respostas para todas as questões sobre o tipo e quantidade de alimentos. Frutas e hortaliças são consumidas um pouco mais do que legumes em geral. As Hortaliças rendem uma produção mais rápida do que os legumes, podendo ser encontrado mais fácil e ter um consumo mais elevado. Sobre as frutas, quando elas estão no início de sua produção, acaba sendo encontrado com mais facilidade.

As dificuldades mencionadas pelos entrevistados acaba sendo uma realidade de acordo com a sua classe social, cidade onde mora e seu envolvimento com este tipo de alimentação, reconhecer que a ida em feiras ou comprar mais produtos como estes, ajuda na redução de custo, devido a sua baixa produção por ter poucos consumidores.

## **10 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Diante do problema estudado, o aumento de informações sobre o consumo de produtos orgânicos permite o crescimento desta cultura, e a expansão crescente do consumo leva a mudanças da produção para a comercialização destes produtos. Os benefícios estão relacionados não apenas ao aumento da demanda, mas também à diminuição dos valores de venda, o que reforça o equilíbrio de mercado entre produtos tradicionais e orgânicos e diversifica o público. Conhecer as características dos consumidores e não consumidores e a sua motivação permite testar formas de trabalhar que contribuam para o crescimento sustentável do consumo de produtos orgânicos.

## 11 REFERÊNCIAS

AERTSENS, J.; VERBEKE, W.; MONDELAERS, K. Personal determinants of organic food consumption: a review. *British Food Journal*, [s. l.], v. 111, n. 10, p. 1140-1167, 2009. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/235407381\\_Personal\\_Determinants\\_of\\_Organic\\_Food\\_Consumption\\_A\\_Review](https://www.researchgate.net/publication/235407381_Personal_Determinants_of_Organic_Food_Consumption_A_Review). Acesso em: 25/06/2023.

AIVES, Lucas das Silva, ARANTES, Bruno Henrique Tondato, BESSA, Marcio Moacir, CHAGAS, Patrícia Caroline dos Santos, COSTA, Estevam Matheus & VENTURA, Matheus Vinicius Abadia. Agroecologia e agricultura ecológica como pilar de sustentação da agricultura camponesa. *Multi-Science Journal*, v. 1, n. 12 (2018) 13-16. Disponível em: <https://periodicos.ifgoiano.edu.br/index.php/multiscience/article/view/611>. Acesso em: 25/06/22.

Almeida, Vicente Eduardo Soares de; CARNEIRO, Fernando Ferreira; VILELA, Nirlene Juqueira. Agrotóxicos em hortaliças: segurança alimentar e nutricional, riscos socioambientais e políticas públicas para a promoção da saúde. *Tempus Actas em Saúde Coletiva*, vol. 4, p. 84-99, 2009. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/757610>. Acesso em 22/05/2023. Acesso em: 20/04/2023.

AUGUSTO, Lia Giraldo da Silva, BÚRIGO, André Campos, CARNEIRO, Fernando Ferreira, FRIEDRICH, Karen & RIGOTTO, Raquel Maria. Dossiê ABRASCO, um alerta sobre impactos dos agrotóxicos na saúde. Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Rio de Janeiro / São Paulo, 2015. Disponível em: [https://www.abrasco.org.br/dossieagrototoxicos/wp-content/uploads/2013/10/DossieAbrasco\\_2015\\_web.pdf](https://www.abrasco.org.br/dossieagrototoxicos/wp-content/uploads/2013/10/DossieAbrasco_2015_web.pdf). Acesso em: 22/04/22.

AZEVEDO, Eliane de. Alimentos orgânicos: ampliando conceitos de saúde humana, social e ambiental. Editora: Senac São Paulo; 1ª edição (23 outubro 2012). Acesso em: 25/06/2023.

Azevedo, Eliane de; Rigon, Silvia do Amaral. Sistema agroalimentar com base no conceito de sustentabilidade. In: Taddei, José Augusto et al. *Nutrição em Saúde Pública*. Disponível em: [https://issuu.com/editorarubio/docs/issuu\\_nutri\\_o\\_em\\_sa\\_de\\_p\\_blica](https://issuu.com/editorarubio/docs/issuu_nutri_o_em_sa_de_p_blica). Rio de Janeiro: editora Rubio, 2011. Acesso em: 22/05/2023.

Berenice Mayer, Anne-Marie; Trenchard, Liz; Rayns, Francis. Historical changes in the mineral content of fruit and vegetables in the UK from 1940 to 2019: a concern for human nutrition and agriculture. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION*. 2022, vol. 73, n. 3, p. 315–326. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/epdf/10.1080/09637486.2021.1981831?needAccess=>. Acesso em: 22/05/2023.

BISOGNI, Carole, KHAN, Laura Kettel & SOBAL, Jeffery. A conceptual model of the food and nutrition system. *Soc. Sci. Med.* Vol. 47, No. 7, p. 853-863, 1998. Disponível em: <https://list.uvm.edu/cgi-bin/wa?A3=ind0907&B=----->

[060209060607070908080401&E=base64&L=FOODSYSTEMRESEARCH&N=conceptual+model+of+food+and+nutritional+system.pdf&P=239541&T=application/pdf%3B+name%3D%22conceptual+model+of+food+and+nutritional+system.pdf%22](https://www.researchgate.net/publication/339541222-conceptual-model-of-food-and-nutritional-system). Acesso em: 03/05/22.

BRASIL. ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA). Programa de Análise de Resíduo de Agrotóxico em Alimentos (PARA), dados da coleta e análise de alimentos de 2010. Brasília: Anvisa, 2011a. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/agrotoxicos/programa-de-analise-de-residuos-em-alimentos/arquivos/3793json-file-1>. Acesso em: 22/04/2023.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Lei Federal no 10.831 de dezembro de 2003. Dispõe sobre normas para a produção de produtos orgânicos vegetais e animais. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 23 dez 2003. Seção 1, p.11. disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/110.831.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.831.htm). Acesso em: 25/06/2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. A vigilância, o controle e a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis, DCNT no contexto do Sistema Único de Saúde Brasileiro – Situação e Desafios Atuais –. 1ª edição, Brasília, 2005. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/DCNT.pdf>. Acesso em: 22/04/22.

BRASIL. Ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. 2. ed., Brasília: ministério da saúde, 2014. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 23/04/22.

Campos, Búrigo, Àndre, Ferreira Carneiro, Fernando; Friedrich, Karen, Giraldo da Silva Augusto, Lia; Maria Rigotto, Raquel. Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. - Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015. Disponível em: <https://abrasco.org.br/dossieagrotoxicos/>. Acesso em: 20/04/23.

Casagrande Lazarotto. Elizabete; Fighera Marzall, Luciana; Rosa de Oliveira, Luciane; Saccardo dos Santos, Méroli; Zambenedetti, Lidiane. Revolução verde: história e impactos no desenvolvimento agrícola. Agricultura e Agroindústria no contexto do desenvolvimento rural sustentável. 2021, P. 371. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/210705219.pdf>. Acesso em: 22/05/2023.

CESÁRIO, Jonas Magno dos Santos. Et al. Metodologia científica: Principais tipos de pesquisas e suas características. Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento. Ano 05, Ed. 11, Vol. 05, pp. 23-33. Novembro de 2020. ISSN: 2448-0959. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/educacao/tipos-de-pesquisas>. Acesso em: 25/05/2022.

CERVEIRA, Ricardo; CABRAL, Manoel de Castro. CONSUMIDORES DE PRODUTOS ORGÂNICOS DA CIDADE DE SÃO PAULO: CARACTERÍSTICAS DE UM PADRÃO DE CONSUMO. Informações Econômicas< SP, v. 29, n. 12, dez.

1999. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/ie/1999/tec1-dez99.pdf>. Acesso em: 23/05/2023.

COSTA, D. L.; GORDON, T. Air Pollution. In: KLAASSEN, C. (ed.). Casarett & Doull's toxicology: the basic science of poisons. 8th. ed. New York: McGraw -Hill Professional Publishing, 2013. Acesso em: 25/05/2023.

COSTA, Jaqueline Severino da, FLORINDO, Thiago José, MEDEIRO, Giovanna Isabelle Bom de, RODRIGUES, Whanderson, RUVIARIO, Clandio Favarini & VASCONCELOS, Paulo Sérgio. Economic and environmental feasibility of beef production in different feed management systems in the Pampa biome, southern Brazil. *Ecological Indicators* 2016. Volume 60, January 2016, Pages 930-939. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1470160X15004744?via%3Dihub>. Acesso em: 25/06/22.

DE OLIVEIRA, Dario Lima Filho; QUEVEDO, Filipe Silva. PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE PRODUTOS ORGÂNICOS. *REMark - Resvista Brasileira de Marketing*, São Paulo, v. 11, n. 1, p. 29-46, jan./abril. 2012. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4717/471747527003.pdf>. Acesso em: 23/05/2023.

DE TONI, Deonir; EBERLE, Luciene; LARENTIS, Fabiano; SPERANDIO, Gabriel Milan; WESTE, Aline Procópio. A configuração da imagem de alimentos orgânicos e suas motivações para o consumo. São Paulo. Vol. 23, 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1809-4422asoc20170232r4vu2020L5AO>. Acesso em: 28/05/2023.

DUFUMIER, Marc. “Os riscos para a biodiversidade desencadeados pelo emprego das plantas geneticamente modificadas”. Em: Ferment, Gilles & Zanoni, Magda. *Transgênicos para quem? Agricultura, ciência e sociedade*. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Brasília, 2011, p. 385. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/299645431\\_Transgenicos\\_para\\_quem](https://www.researchgate.net/publication/299645431_Transgenicos_para_quem). Acesso em: 25/06/22.

GHISELLI, Ghiselli; JARDIM, Wilson F. Endocrine disruptors in the environment. *Química Nova*, vol. 30, n. 3, p. 695-706, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/qn/a/QXWHn3XK3V9ySj9shNVxfdd/?lang=pt#ModalTutors>. Acesso em: 22/05/2023.

INTERNATIONAL AGENCY FOR RESEARCH ON CANCER. List of classifications, volumes 1-123. Lyon, France: IARC, c2018. Available at: [http://monographs.iarc.fr/ENG/Classification/latest\\_classif.php](http://monographs.iarc.fr/ENG/Classification/latest_classif.php). acesso em: 25/05/2023.

JÚNIOR, Edmilson Pinto de Albuquerque; FILHO, José Carlos Lázaro da Silva; COSTA, Josimar Souza; SANTOS, Sandra Maria dos. Aspectos relativos à saúde e ao meio ambiente ligados ao consumo de alimentos orgânicos. *Rev. Adm. UFSM*, Santa Maria, v. 6, Edição Especial, p. 295-312, MAI. 2013. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/bb8b/3b073dd2c3350989dc3affe97a5258e7b76d.pdf>. Acesso em: 25/06/2023.

LONDRES, F. *Agrotóxicos no Brasil: um guia para ação em defesa da vida*. 2. ed. Rio de Janeiro: Rede Brasileira de Justiça Ambiental; Articulação Nacional de



Agroecologia, 2012. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/biblioteca/documentos/agrotoxicos-no-brasil.-um-guia-para-acao-em-defesa-da-vida>. Acesso em: 22/04/2023.

MAGNUSSON, M. K.; ARVOLA, A.; KOIVISTO HURSTI, U-K.; ABERG, L.; SJÖDÉN, P.-O. Choice of organic foods is related to perceived consequences for human health and to environmentally friendly behaviour. *Appetite*, v. 40, pp. 109–117, 2003. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/12781160/>. Acesso em: 25/06/2023.

MARCIEL, Rodrigo Soares Dutra; MENDONÇA, Murilo Oliveira de Souza. Impactos negativos do uso de agrotóxicos à saúde. *Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde*. 2017, P. 127. Disponível: <https://seer.ufu.br/index.php/hygeia/article/view/34540>. Acesso em: 22/05/2023.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. 5º congresso panamericano de incentivo ao consumo de frutas e hortaliças para a promoção da saúde. Relatório final, Brasília, 2009. Disponível em: [https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/relatorio\\_final\\_5\\_congresso\\_consumo\\_frutas.pdf](https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/relatorio_final_5_congresso_consumo_frutas.pdf). Acesso em: 22/04/22.

MOSTAFALOU, S.; ABDOLLAHI, M. Pesticides and human chronic diseases: evidences, mechanisms, and perspectives. *Toxicology and Applied Pharmacology*, New York, v. 268, n.2, p. 157-177, Apr. 2013. Acesso em: 25/05/2023.

OCTAVIANO, Carolina. Muito além da tecnologia: os impactos da Revolução Verde. *ComCiência* [online]. 2010, n.120, Campinas. Disponível em: [http://comciencia.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1519-76542010000600006&lng=pt&nrm=iso](http://comciencia.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-76542010000600006&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 22/05/2023.

OPAS/OMS Centros Colaboradores. Alimentação saudável. Folha atualizada em janeiro de 2019. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/topicos/alimentacao-saudavel>. Acesso em: 23/04/22.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Manual de vigilância da saúde de populações expostas a agrotóxicos. Brasília, DF: OPAS, 1996. Disponível em: <https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/livro2.pdf>. Acesso em: 24/05/2023.

RIBEIRO, H., JAIME, P. C., & VENTURA, D. (2017). Alimentação e sustentabilidade. *Estudos Avançados*, 31(89), 185-198. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/eav/article/view/132426>. Acesso em: 25/06/22.

RIGOTTO, R. M.; AGUIAR, A. C. P. Invisibilidade ou invisibilização dos efeitos crônicos dos agrotóxicos à saúde?: desafios à ciência e às políticas públicas. In: NOGUEIRA, R. P. et al. (org.). *Observatório Internacional de Capacidades Humanas, Desenvolvimento e Políticas Públicas*. Brasília, DF: Universidade de Brasília; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2015. (Estudos e análises, 2). p. 47-89. Acesso em: 25/05/2023

RIGOTTO, R. M. et al. O verde da economia no campo: desafios à pesquisa e às políticas públicas para a promoção da saúde no avanço da modernização agrícola.

Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 17, n. 6, p. 1533-1542, 2012. Acesso em: 25/05/2023

SOUZA, Maria Celia M. Aspectos institucionais do sistema agroindustrial de produtos orgânicos. Informações Econômicas, SP, v.33, n.3, mar. 2003. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/ie/2003/TEC1-MAR-2003.pdf>. Acesso em: 25/06/2023

**APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO****TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Convido você a participar da pesquisa “Do campo ao consumidor: um conceito sobre alimento sadio”, desenvolvido por João Pedro dos Reis Borsatti acadêmico do curso de Nutrição da Universidade do Vale do Sapucaí (UNIVAS), juntamente com a pesquisadora responsável professora orientadora Thaila Romanelli Mokarzel de Mello.

Será aplicado um questionário *online* onde suas respostas serão tratadas de forma anônima e confidencial, isto é, em nenhum momento será divulgado o seu nome em qualquer fase do estudo, respeitando assim sua privacidade. O questionário irá conter as seguintes informações que o indivíduo precisará responder sobre idade, sexo, prática alimentar dos alimentos mais consumidos sendo eles industrializados e in natura (legumes, hortaliças, frutas), local de frequência de compra e conhecimento dos alimentos orgânicos com o objetivo de entender, compreender por que não há maior acesso das pessoas aos produtos orgânicos.

O risco da pesquisa pode ser mínimo, podendo causar um constrangimento devido perguntas sobre os alimentos consumidos. O benefício será o levamento de informação que poderão ser aplicadas no seu dia a dia como uma melhora na qualidade de se alimentar.

O participante pode deixar de responder a pesquisar a qualquer momento, não acarretando nenhum prejuízo de qualquer natureza.

Li e estou ciente do conteúdo deste termo e aceito participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou qualquer ônus, tendo como finalidade colaborar para o sucesso da pesquisa.

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, confirme recomendações do Conselho Nacional de Saúde (CNS).

Para possíveis informações ou esclarecimentos a respeito da pesquisa, você poderá entrar em contato com o pesquisador João Pedro Borsati pelo telefone e whatsApp: (35) 99717-5392 ou pelo e-mail: joaoreis.99@hotmail.com e/ou com a pesquisadora responsável Thaila Romanelli Mokarzel de Mello pelo telefone e whatsApp: (35) 99213-6178 ou pelo e-mail: profthailaromanelli@univas.edu.br ou se preferir pode contatar a secretaria do CEP da UNIVAS pelo telefone (35) 3449-9269, em Pouso Alegre – MG, no período das 08h às 12h e das 14h às 17h, de segunda a sexta-feira. E-mail: pesquisa@univas.edu.br.

É informado que segue às normas de ética destinadas á pesquisa ebvolvendo seres humanos, do Conselho Nacional de Saúde (CNS) seguindo as determinações da Resolução nº 466, de 12 de dezembrode 2012.

ESTOU CIENTE E ACEITO PARTICIPAR.

NÃO ACEITO

PARTICIPAR.

Pouso Alegre, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

Assinatura do entrevistado:

Assinatura do pesquisador:

## APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO - ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA

Você tem costume de comprar alimentos para a casa?

Sim

Sim, mas apenas para consumo pessoal.

Não, me alimento somente do que o meu provedor oferece

Desses alimentos, você sabe a maneira que eles são produzidos/cultivados?

Agricultura convencional

Agricultura orgânica

Agricultura sustentável

Não conheço

Você conhece alimentos orgânicos?

Sim, consumo ou já consumi

Sim, mas nunca consumi

Não conheço

Se conhece, em qual lugar você costuma encontrar esses produtos?

Supermercados

Feira orgânica

Direto do produtor

Empório

Planto na minha propriedade

Não conheço

Se consome, quais são?

Frutas

Hortaliças

Legumes

Industrializados

Não consumo

Se frutas, quantas vezes no mês você consome?

Raramente

1 a 3x por semana

3 a 5x por semana

5 a 7x na semana

Não consumo

No dia em que você consome, quantas porções são consumidas?

1 a 3 ao dia

3 a 5 ao dia

5 a 7 ao dia

Não consumo

Se sim, quais frutas?

Se hortaliças, quantas vezes no mês você consome? 50 respostas

Raramente

1 a 3x por semana

3 a 5x por semana

5 a 7x por semana

Não consumo

No dia em que você consome, quantas porções são consumidas?

1 a 3 ao dia

3 a 5 ao dia

5 a 7 ao dia

Não consumo

Se sim, quais hortaliças?

Se legumes, quantas vezes no mês você consome?

Raramente

1 a 3x por semana

3 a 5x por semana

5 a 7x por semana

Não consumo

No dia em que você consome, quantas porções são consumidas?

1 a 3 ao dia

3 a 5 ao dia

5 a 7 ao dia

Não consumo

Se sim, quais legumes?

Qual a maior dificuldade hoje que te impede de optar por um alimento orgânico?

Não ter informação suficiente onde são oferecidos

Sei onde encontrar, mas é distante da minha casa/bairro

Questões financeiras

Não sei onde encontrar