



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

A INFLUÊNCIA DA GLOBALIZAÇÃO NO CONHECIMENTO E
CONSUMO DE FRUTAS E DE HORTALIÇAS REGIONAIS NO
DISTRITO FEDERAL

Larissa Santiago Siqueira Campos e Mayara Santos Rocha Cortes
Maína Ribeiro Pereira Castro

Brasília, 2019

RESUMO

A diminuição do conhecimento e consumo de frutas e hortaliças regionais pela população é notória, tornando-se necessário conhecer e quantificar essas informações, a fim de se garantir a nutrição adequada e variada dos indivíduos, uma vez que essa alimentação está relacionada à valorização da cultura. Dessa forma, o estudo analisou a influência da globalização no conhecimento e consumo de frutas e hortaliças dos habitantes do Distrito Federal. A pesquisa com delineamento exploratório quantitativo, de base populacional, utilizou questionário online com perguntas e imagens, divulgado por meio de mídias sociais, para averiguar o conhecimento da população que habita no Distrito Federal. O questionário online foi respondido por 486 indivíduos. Foi avaliado o conhecimento e consumo de FH nativos da região Centro-Oeste. Dentre os participantes, 51,6% (n = 245) relataram não conhecer os alimentos regionais. Observou-se que a maioria dos alimentos apresentados na pesquisa não eram conhecidos, exceto a gueroba: 84,2% (n = 399) responderam que a conheciam e 26% (n = 118) que a consumiam, contrapondo-se ao menos conhecido: a batata-purga, a qual foi reconhecida por apenas 7,8% (n = 37) e consumida por 1,3% (n = 5). Em um aspecto geral de análise, 56,8% (n = 269) relataram encontrar esses alimentos esporadicamente. A feira foi o local com maior acessibilidade de FH regionais, responsável por 77,7% (n = 327) das respostas. Conclui-se que indivíduos que moram no Distrito Federal têm pouco conhecimento sobre os FH regionais, mesmo com o fato de a influência dos costumes familiares apresentarem grande importância na hora da escolha dos alimentos, a falta de acessibilidade é um empecilho para o consumo.

Palavras-chave: consumo, conhecimento, hortaliças, frutas, alimentos nativos, regionais, globalização.

INTRODUÇÃO

O surgimento de grandes empresas produtoras ou distribuidoras de alimentos industrializados, associado às mudanças nos hábitos diários da população transformou o modo de comprar, de consumir e de preparar alimentos locais. Desse modo, a demanda por alimentação rápida, prática e homogeneizada afetou o consumo de preparações, e a simbologia dos alimentos tradicionais, nesse contexto, se perdeu (BLANCO et al., 2014).

A história do Brasil demonstra uma grande variedade de recursos naturais, o que revelou seu potencial para agricultura e a sua conseqüente colonização. Desde a colonização portuguesa, a alimentação europeia foi incorporada ao cenário brasileiro. Assim, os colonizadores direcionaram todos os seus esforços à monocultura nos solos brasileiros, para exportação e a importação da cultura alimentar, o que acabou por sobressair a produção da alimentação local (CANESQUI; GARCIA, 2005).

A teoria dos Regimes Alimentares, proposta por McMichael (2009), tem relação com a produção de alimentos e, principalmente, com o consumo alimentar atual. O autor resgata tempos em que supremacias econômicas decidiam o consumo mundial de gêneros alimentícios. Desse modo, o processo de globalização se constitui pelo modo como os mercados de diferentes países e regiões interagem entre si, aproximando mercadorias e pessoas. Costumes, tradições, comidas e produtos típicos de determinada localidade passam a estar presentes em outras regiões. Diante disso, é possível compreender sua interface com a alimentação como um elemento que impõe padronização de hábitos e tradições culturais, homogeneizando essas relações (SANTOS, 2006).

A alimentação é um elemento central na sociedade e carrega consigo não só valores nutricionais, mas também uma bagagem social, histórica e cultural relevantes, além de ter caráter fundamental no debate e na dinâmica social mundial. Na subjetividade de cada cultura, há gostos e sabores específicos que não limitam suas propriedades às relações sensoriais. Esses elementos vão muito além do gosto e passam por campos religiosos, biológicos, de costumes populares e relações sociais de poder. (MONTANARI, 2008).

Nesse sentido, a Soberania Alimentar (SA) preserva a cultura local. Assim, o patrimônio cultural alimentar, surge como bandeira essencial no processo de

enfrentamento e resistência ao modelo do agronegócio (PISARSKI JUNIOR, 2019). A SA defende o direito dos povos e dos países de definir suas próprias políticas agrícolas e produzir alimentos culturalmente adequados, nutritivos, acessíveis e sustentáveis em seus territórios, decidindo seu próprio sistema alimentar. (MORENO, 2008).

É direito de todos o acesso a alimentos que respeitem as características culturais de cada povo, sendo o Brasil referência de diálogo em torno dessa experiência no cenário internacional. Entre documentos internacionais produzidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), Organização dos Estados Americanos (OEA) e Food and Agriculture Organization (FAO), foi notado que o desenvolvimento da noção de Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) resultou no conhecimento sobre um direito que relaciona a acessibilidade física e econômica ao alimento que seja nutritivo, seguro e saudável, em quantidades consideradas suficientes, e, ainda, que seja proveniente de um sistema alimentar sustentável sem prejuízo da autenticidade cultural dos alimentos, ou seja, do valor e do respeito à diversidade apresentada na cultura alimentar (ABRANDH, 2013).

A perda da identidade nacional do conhecimento e consumo de frutas e hortaliças (FH) pela população é notória, tornando-se necessário conhecer e quantificar essas informações a fim de se garantir a nutrição adequada e variada dos indivíduos. Assim, é fundamental aplicar planos de ação que visam à educação dessa população, garantindo a preservação da cultura local e o DHAA. Com base nisso, o objetivo deste estudo é avaliar a influência da globalização no conhecimento e consumo de frutas e de hortaliças regionais do Distrito Federal.

OBJETIVOS

Objetivo geral

Avaliar a influência da globalização no conhecimento e consumo de frutas e de hortaliças do Distrito Federal.

Objetivos específicos

- ✓ Investigar os alimentos regionais consumidos;
- ✓ Comparar os locais de compra de alimentos regionais;
- ✓ Relacionar o conhecimento e consumo de FH nativos da região Centro-Oeste com a interferência da globalização nas práticas alimentares.

MATERIAIS E MÉTODOS

Sujeito da pesquisa

O estudo com delineamento exploratório quantitativo, de base populacional, analisou o resultado de respostas de indivíduos no procedimento de amostragem de conveniência e seleção não aleatória, sendo esses de ambos os sexos, com a faixa etária entre 15 anos ou mais e residentes na região do Distrito Federal.

Metodologia

O conhecimento e consumo foram analisados por imagens e perguntas fundamentadas no livro Alimentos Regionais Brasileiros (2002, 2015), no qual foram selecionadas frutas e hortaliças originárias somente na região do cerrado como, por exemplo, a amora, o jenipapo, a lobeira, a fruta do conde, o baru, a mama-cadela, o café beirão, a batata-de-purga, a gueroba, entre outras, sendo posteriormente escolhidas de forma aleatória para a construção do questionário. As perguntas abordaram conhecimento, consumo, ambiente de compra, motivo e frequência do consumo.

O estudo realizado foi dividido em duas etapas, a primeira sendo a divulgação do formulário por mídias sociais como, Instagram, Facebook, Twitter, Gmail e Whatsapp por meio do link gerado no Google Forms; em seguida as análises de dados ocorreram pelo preenchimento pelos participantes do formulário de questões citadas no Apêndice A, que ficou disponível por 9 dias, para a coleta de dados, e, após esse período, foi analisado por 2 semanas.

A faixa etária e o local de residência dos participantes foram os critérios de inclusão. Os critérios de exclusão foram participantes que não residiam atualmente no Distrito Federal e aqueles cuja idade era inferior a 15 anos.

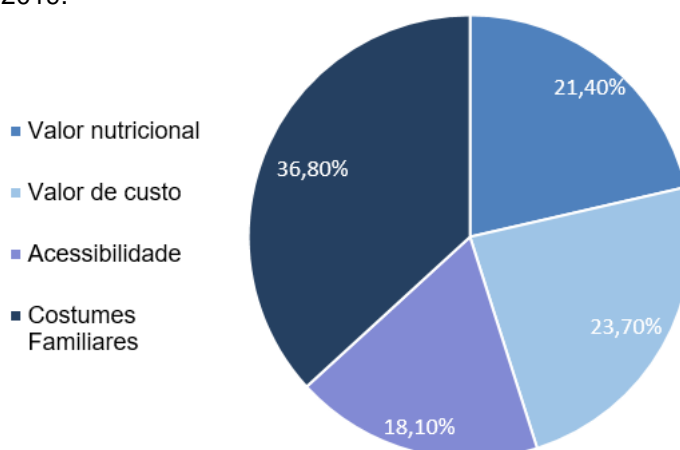
Entre as perguntas estavam a idade e o sexo do participante. Em relação ao tema da pesquisa, foi questionado sobre a percepção pessoal do indivíduo sobre alimentos nativos, motivo de maior influência no momento de compra, frequência que esses alimentos são encontrados e em qual ambiente são encontrados. Além disso também se indagou sobre o conhecimento e consumo de alimentos especificados no Apêndice A.

O questionário utilizado no estudo foi submetido e aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa (CEPs) e Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) pela Plataforma Brasil (PLATBR) pelo número de parecer 3.656.698, tendo sua aplicação iniciada após a aprovação.

RESULTADOS

O número de respondentes total foi de 486 indivíduos, sendo excluídos aqueles que não residem atualmente no Distrito Federal, o que diz respeito a 0,4% (n = 2) dos participantes computados. Portanto houve uma amostra total de 484 respostas relacionadas a habitantes que moram no DF. Dentre as questões, estava uma sobre o conhecimento do indivíduo sobre alimentos regionais e 51,6% (n = 245) responderam que não tinham conhecimento sobre FVL da região Centro-Oeste. Dentre os participantes, 67,5% (n = 320) tinham entre 15 e 25 anos e 75,6% (n = 359) eram do sexo feminino, sendo que o maior motivo para a compra e consumo desses alimentos era o costume familiar, seguido por valor de custo (Gráfico 1).

Gráfico 1 - Motivos que influenciam a compra de alimentos regionais entre consumidores que residem no DF, 2019.



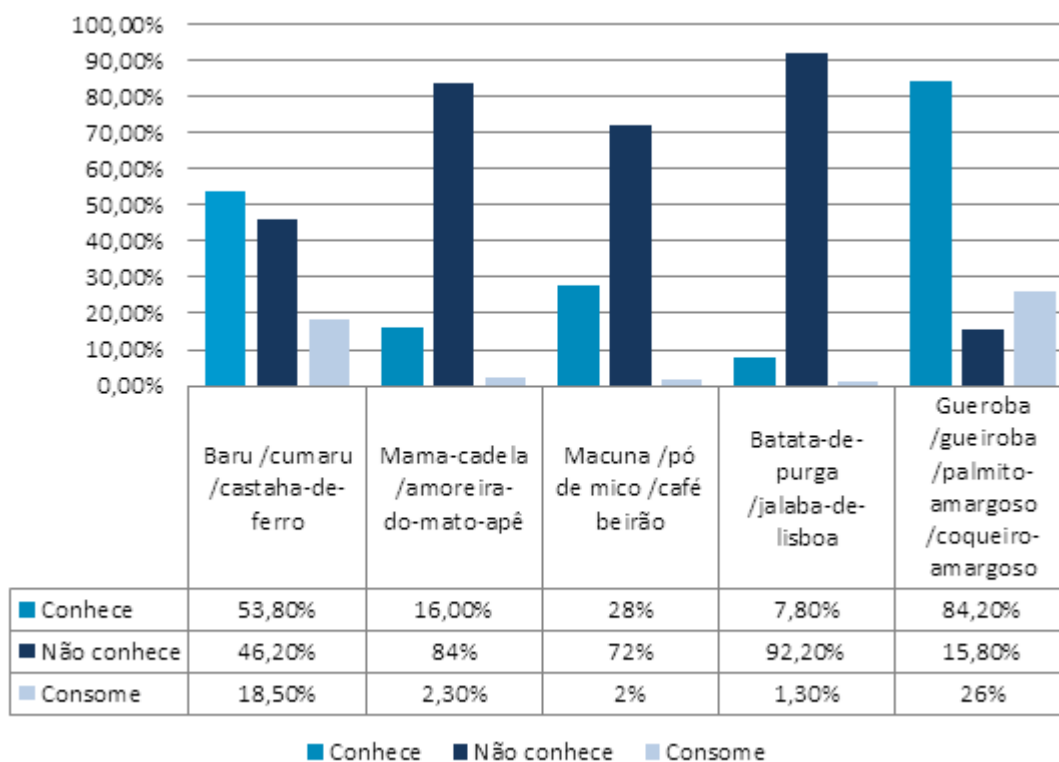
Dentre os participantes, 53,8% (n = 256) relatam conhecer o baru/cumaru/castanha-de-ferro e desses, 18,5% (n = 80) têm o costume de consumir o alimento. A mama-cadela/amoreira-do-mato/apê não é conhecida por 84% (n = 400) da amostra; daqueles que a conhecem, apenas 2,3% (n = 9) têm o costume de consumir.

Foi relatado que 72% (n = 342) dos participantes disseram não conhecer a mucuna/pó de mico/ café-beirão; entre os que a conhecem, apenas 1,8% (n = 7) têm o costume de consumir. Dentre as respostas, 7,8% (n = 37) dos indivíduos que participaram da amostra alegam que não conhecem a batata-de-purga/jalaba-

de-lisboa, a menos conhecida entre as abordadas no estudo, sendo consumida por 1,3% (n = 5) daqueles que conhecem.

A gueroba/gueiroba/palmito-amargoso/coqueiro-amargoso foi o alimento mais conhecido entre os apresentados para a amostra, sendo que 84,2% (n = 399) relataram conhecê-lo e 26% (n = 118) alegaram consumi-lo, o que o torna no geral o alimento mais consumido pelos participantes.

Gráfico 2 - Relação entre conhecimento e consumo de frutas e de hortaliças regionais, Brasília, DF, 2019.



A frequência com que esses alimentos são encontrados também foi analisada, sendo que 56,8% (n = 269) relatam encontrar às vezes, 39,2% (n = 186) não encontram e apenas 4% (n = 19) relataram de encontrar esses alimentos com frequência.

Dentre os locais onde é mais comum encontrar esses alimentos, 77,7% (n = 327) relatam encontrar em feiras, sendo seguidas por mercados, com 14,3% (n = 60) das respostas e, por último, vendedores ambulantes 8,1% (n = 34).

DISCUSSÃO

Alimentação não é apenas um ato nutricional, mas também um ato social, pois compõe práticas relacionadas aos usos, costumes e ambientes. Logo, o que se come é tão essencial quanto o que, onde, como e com quem se come (SANTOS, 2006). Desse modo, não se pode negar que o ato de comer é para o ser humano um ato ligado à sua cultura. Assim, referir-se à comida é ir além do ato biológico para abarcar a memória, o desejo, a fome, significados, sociabilidade e rituais que falam sobre a pessoa e do lugar onde se vive.

Um dos argumentos para mudanças no padrão alimentar é a consequência da modificação do padrão socioeconômico e cultural, já que a industrialização, a globalização, as mídias e as necessidades da vida urbana desempenham um papel importante nas decisões do homem, impondo padrões e costumes homogeneizadores (FRANÇA et al., 2012). Logo, isso torna inegável a intervenção de tais variantes na monotonia e no sistema alimentar em que a rapidez e a eficiência são os principais objetivos, sem levar em consideração os aspectos sustentáveis de suas ações.

Os chamados impérios alimentares definem as regras de consumo e produção. Nesse contexto, é perceptível que o mercado interno interfere nos sistemas alimentares nos quais envolvem todos os processos relacionados à alimentação - desde a produção, o processamento e a distribuição, até sua preparação e consumo. Os alimentos regionais sofrem interferência nas suas etapas, em que, por imposição do mercado, determinados produtos são priorizados em detrimento de outros (MOOZ e PISARSKI JUNIOR, 2017).

No mundo globalizado atual, pode-se afirmar que a alimentação é uma expressão material desse processo predador e homogeneizador na cultura de um povo. Assim, os aspectos culturais são transformados em produtos ou em “commodities” (PLOEG, 2008). É possível afirmar o antagonismo das tradições alimentares e da Soberania Alimentar (SA) com o agronegócio, sendo esse a principal ameaça na autonomia produtiva dos povos em suas diferentes etapas: produção, distribuição e consumo.

A falta de conhecimento e baixo consumo de FH regionais relaciona-se à falta de variedade na alimentação da população, acarretando cada vez mais a

mudança da população de alimentos *in natura* e minimamente processados para alimentos ultraprocessados. Como exemplo desse impacto na produção de alimentos, exemplifica Santos (2006), a alimentação atual se baseia em poucas espécies: menos de 30 espécies de plantas são responsáveis pela alimentação de 95% da população.

Atualmente a soja, o milho, o trigo e o arroz respondem em média por dois terços da ingestão calórica diária e estão na composição da maioria dos produtos alimentares consumidos no dia a dia, como óleo, macarrão, salgadinhos, comidas congeladas, refrigerantes, cervejas. Dessa forma, alimentos produzidos em commodities não levam em consideração os costumes e tradições alimentares das populações, fazendo com que diversos alimentos deixem de ser produzidos, e - por consequência - consumidos, o que leva ao seu esquecimento e extinção (PLOEG, 2008).

No Brasil a Pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL) verificou a frequência de consumo de frutas e de hortaliças em adultos ≥ 18 anos que consomem cinco ou mais dias da semana, no Distrito Federal correspondeu a 27,5% do consumo, sendo que o consumo de frutas e hortaliças tendeu a aumentar com a idade entre mulheres até os 64 anos. Enquanto na Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2017-2018 a Região Centro-Oeste teve um percentual de despesa com o grupo das frutas de 4,9% e menor percentual com o grupo de legumes e verduras (4,2%). Dados do POF 2008-2009, concluíram que mais de 90% da população brasileira têm ingestão abaixo dos níveis recomendados.

Segundo dados analisados, 51,6% (n = 245) relatam o pouco conhecimento e consumo de FH nativos. Dados passíveis de serem relacionados pelos achados de Canella et. al (2018) demonstram a existência de monotonia alimentar mesmo entre aqueles que consomem vegetais diariamente. Verificou-se, assim, que 10 tipos de vegetais (tomate, cebola cenoura, repolho, alface, abóbora, chuchu,

pimentão, alho e beterraba) correspondem a 80% do total consumido, resultados similares também se comprovam nas pesquisas de Mendonça et. al (2019).

Em relação aos alimentos pesquisados, a gueroba foi o alimento mais conhecido com 84,2% (n = 399) e também o mais consumido, pois 26% (n = 118) dos participantes declararam o hábito de consumi-lo. Em sequência, aparece o baru, que foi relatado ser conhecido por 53,8% (n = 256) e consumido por 18,5% (n = 80). Em contrapartida, a batata-de-purga foi reconhecida apenas por 7,8% (n = 37) dos indivíduos e consumida por 1,3% (n = 5), sendo a FH menos conhecida e consumida. Os dados analisados reforçam o conceito de afetividade e cultura no momento de escolha do alimento, e, assim, verifica-se que, dentre as opções de influência na hora da compra do alimento, 36,8% (n = 175) consomem devido a costumes familiares, o que comprova a relevância histórica desse alimento.

É previsto que os principais locais acessíveis para realizar compras sejam grandes estabelecimentos comerciais pela complexa burocratização de licitação de feiras. Outrossim, geralmente são comercializados alimentos globais, o que leva a pouca variabilidade de FH, que tem como resultado a desvalorização da identidade cultural alimentar, como visto na pesquisa: apenas 14,3% (n = 60) dos entrevistados relataram encontrar esses alimento em mercados. Desse modo, os alimentos regionais estão cada vez menos acessíveis em grandes mercados, mostrando a priorização da venda de alimentos industriais e globais. Isso resulta no processo de “imposição” do consumo pela indústria alimentar (POULAIN, 2004).

De acordo com Ribeiro et al. (2005), os consumidores relataram que a feira não é substituída por outros locais de compra, pois é onde se encontram os produtos que compõem seus costumes alimentares. Como verificado pelo estudo, o principal lugar para acesso a esses alimentos é a feira, relatado por 77,7% dos participantes (n = 327). Diante disso, observa-se a grande importância das feiras para a valorização da cultura, porém, como exposto por Lopes, Menezes e Araújo (2017), o rompimento da cultura feira-livre dificulta o alcance a alimentos saudáveis originados de sistemas sustentáveis com baixo preço – consequentemente – o consumo de FH produzidos na região é diminuído.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) é um documento oficial que define as diretrizes alimentares para orientar escolhas mais

saudáveis de alimentos pela população brasileira a partir de 2 anos de idade. A abordagem multifocal trabalhada no Guia favorece a definição de prioridades e a construção de uma agenda local que potencialize estas atividades, incentivando o acesso a informações confiáveis sobre autonomia de escolhas saudáveis, respeitando o patrimônio alimentar local.

Cada região tem preferências e costumes variados, como foi visto, apesar de os alimentos serem todos da região Centro-Oeste, apenas dois tiveram uma relevância no quesito conhecimento: a gueroba e o baru, não excluindo o fato de serem pouco consumidos. A produção e o consumo de alimentos nativos se relacionam não apenas à valorização da cultura e da identidade alimentar, mas também com a garantia do DHAA e SA, pela oportunidade e diversidade no momento de escolha de alimentos nutritivos e de baixo custo que carregam valores afetivos e sociais.

O livro Alimentos Regionais Brasileiros (2015) tem como objetivo apoiar a educação alimentar e nutricional (EAN) e incentivar o DHAA, com objetivo de aumentar o consumo de frutas e de hortaliças regionais. Isso contribui ainda para divulgar a variedade e orientar seu uso em preparações culinárias, resgatando a cultura alimentar brasileira em todas as regiões. Ao final, tudo contribui para a variabilidade alimentar e valorização da identidade alimentar nacional.

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo contribuem para melhor entendimento quantitativo sobre o conhecimento e consumo de FH regionais entre habitantes do Distrito Federal. A partir da globalização, da industrialização e da procura de alimentos ditos globalizados, a produção, a acessibilidade e a procura de alimentos nativos diminuíram.

O baixo conhecimento e consumo de FH nativos, como resultado da homogeneização cultural, demonstra perda da identidade alimentar nacional, porém é importante ressaltar que hábitos regionais não só trazem sensação de pertencimento, como também fazem parte de um conjunto que envolve segurança alimentar e nutricional, desenvolvimento econômico sustentável e valorização desse grupo regional.

O Brasil possui uma enorme variedade de FH nativo, que pode ser melhor explorada na nossa cozinha e na nossa mesa, pois são alimentos que trazem saúde e disposição, além de serem importantes para o bom funcionamento do corpo e trazerem fontes nutritivas essenciais ao organismo os quais auxiliam na prevenção e no tratamento de várias doenças.

REFERÊNCIAS

AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS (ABRANDH) E MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME (MDS). **“Fortalecimento da Implementação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nos níveis estaduais, distrital e municipais.”** O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. Brasília: ABRANDH, 2013.

BLANCO, J.; GÓMEZ, D.; GODOY, S. Alimentos tradicionales en Sonora, México: factores que influyen en su consumo. **Innovar**, Bogotá, v. 24, n. 53, p. 127-139, Set. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS), Secretaria de atenção à Saúde e Coordenação-Geral da política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília: MS; 2014.

Brasil. Ministério da Saúde (MS). VIGITEL 2018: **Vigilância de fatores de Risco para doenças crônicas por inquérito telefônico**. Brasília: MS; 2019.

CANELLA, D. S.; LOUZADA, M. L. C.; CLARO, R. M.; COSTA, J. C.; BANDONI, D. H.; LEVY, R. B.; MARTINS, A. P. B. Consumption of vegetables and their relation with ultra-processed food in Brazil. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 52, n. 50, 2018.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. IN: RIAL, C. S. M. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Brasília: FIOCRUZ, 2005. cap. 5, p. 87-100.

FRANÇA, F.C.O .; MENDES, A.C.R. ; ANDRADE, I.S .; RIBEIRO, G.S .; PINHEIRO, I.B. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. In: I SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA BAHIA , 2012, Bahia. **Anais**. Bahia: Centro de Estudo do Recôncavo, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE) E PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES (POF). **Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil 2008-2009**. Rio de Janeiro: IBGE; 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE) E PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES (POF). **Primeiros resultados 2017-2018**. Rio de Janeiro: IBGE; 2019.

LOPES, A. C. S.; MENEZES, M. C.; ARAÚJO, M. L. O ambiente alimentar e o acesso a frutas e hortaliças: “Uma metrópole em perspectiva”. **Revista Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 26, n. 3, p. 764-773, 2017.

MCMICHAEL, P. A food regime genealogy. **The Journal of Peasant Studies**. v. 36, n. 1, p. 139-169, jan. 2009.

MENDONÇA, R. D.; LOPES, M. S.; FREITAS, P. P.; CAMPOS S. F.; MENEZES, M. C.; LOPES, A. C. S. Monotonia no consumo de frutas e hortaliças e características do ambiente alimentar. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 53, n. 63, 2019.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). **Alimentos Regionais Brasileiros**. 1 ed. Brasília, DF, 2002; 2015. p. 484.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**: tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: editora SENAC, 2008.

MOOZ, P. F. P.; PISARSKI JUNIOR, M. R. O sistema faxinal como mecanismo mitigador dos impactos da globalização nas tradições alimentares. In: VIII Simpósio Internacional de Geografia Agrária, GT - Geopolítica dos alimentos e soberania alimentar, 2017, Curitiba, **Anais**.

PISARSKI JUNIOR, M. R. Tradições Alimentares em uma América Latina Neocolonial: a luta pela manutenção de costumes e da soberania. **RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, local de publicação, v. 5, n. 1601, mai. 2019.

PLOEG, J. D. V. D. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

POULAIN, J. P. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

RIBEIRO, E. M.; CASTRO, B. S. de; SILVESTRE, L. H.; CALIXTO, J. S.; ARAÚJO, D. P.; GALIZONI, F. M.; AYRES, E. B. Programa de apoio às feiras e à agricultura familiar no Jequitinhonha mineiro. **Agriculturas - Experiências em Agroecologia**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 5-9, jun. 2005.

SANTOS, M. **Por Uma Outra Globalização**: do pensamento único à consciência universal. 13. ed. Rio de Janeiro: Record, 2006.

APÊNDICE A - Questionário

1. Idade:
 - a. 15 a 25 anos
 - b. 26 a 45 anos
 - c. 46 ou mais
2. Sexo:
 - a. Feminino
 - b. Masculino
 - c. Outro
3. Você acha que tem conhecimento acerca de alimentos regionais da região Centro-Oeste?
 - a. Sim
 - b. Não
4. Qual motivo mais te influencia na hora de comprar alimentos regionais?
 - a. Valor nutricional
 - b. Valor de custo
 - c. Acessibilidade
 - d. Costumes familiares
5. Você conhece o baru/cumaru/castanha-de-ferro?
 - a. Sim
 - b. Não
6. Se sim, você tem costume de consumir baru/cumaru/castanha-de-ferro?
 - a. Sim
 - b. Não
7. Você conhece a mama-cadela/amoreira-do-mato/apê?
 - a. Sim
 - b. Não
8. Se sim, você tem costume de consumir mama-cadela/amoreira-do-mato/apê?
 - a. Sim
 - b. Não
9. Você conhece a mucuna/ café beirão/ pó de mico?

- a. Sim
 - b. Não
10. Se sim, você tem costume de consumir mucuna/ café beirão/ pó de mico?
- a. Sim
 - b. Não
11. Você conhece a batata-de-purga/ jalapa-de-lisboa?
- a. Sim
 - b. Não
12. Se sim, você tem costume de consumir batata-de-purga/ jalapa-de-lisboa?
- a. Sim
 - b. Não
13. Você conhece a gueroba/gueiroba/palmito-amargoso/coqueiro-amargoso?
- a. Sim
 - b. Não
14. Se sim, você tem costume de consumir gueroba/gueiroba/palmito-amargoso/coqueiro-amargoso?
- a. Sim
 - b. Não
15. Com qual frequência você encontra esse tipo de alimento?
- a. Sempre
 - b. Às vezes
 - c. Nunca
16. Em qual ambiente você encontra esse tipo de alimento?
- a. Mercado
 - b. Feira
 - c. Vendedores ambulantes

APÊNDICE B - TCLE

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

“INFLUÊNCIA DA GLOBALIZAÇÃO NO CONHECIMENTO E CONSUMO DE FRUTAS E DE HORTALIÇAS DO DISTRITO FEDERAL”

Instituição do/a ou dos/(as) pesquisadores(as): Centro Universitário de Brasília - UniCEUB

Pesquisador (a) responsável: Dayanne da Costa Maynard

Pesquisador (a) assistente [aluno (a) de graduação]: Larissa Santiago Siqueira Campos e Mayara Santos Rocha Cortes

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

Antes de consentir, faça perguntas sobre tudo o que não tiver entendido bem. A equipe deste estudo responderá às suas perguntas a qualquer momento.

Natureza e objetivos do estudo

- O objetivo específico deste estudo é avaliar a influência da globalização no conhecimento e consumo de frutas e hortaliças do Distrito Federal.
- Você está sendo convidado a participar exatamente por ser morador do Distrito Federal.

Procedimentos do estudo

- Sua participação consiste em responder um questionário online com 16 perguntas.
- Não haverá nenhuma outra forma de envolvimento ou comprometimento neste estudo.

Riscos e benefícios

- A pesquisa possuirá risco do tipo leve considerando que o indivíduo irá apenas responder ao questionário e não apresentará mudança na sua rotina.
- Caso esse procedimento possa gerar algum tipo de constrangimento, você não precisa realizá-lo.
- Com sua participação nesta pesquisa você terá contribuído para a área de estudos de consumo de alimentos, além de contribuir para maior conhecimento sobre consumo de alimento regionais do Centro-Oeste.

Participação, recusa e direito de se retirar do estudo

- Sua participação é voluntária. Você não terá nenhum prejuízo se não quiser participar.
- Conforme previsto pelas normas brasileiras de pesquisa com a participação de seres humanos, você não receberá nenhum tipo de compensação financeira pela sua participação neste estudo.

Confidencialidade

- Seus dados serão manuseados somente pelos pesquisadores e não será permitido o acesso a outras pessoas. Sendo arquivados por 5 anos.
- Os resultados deste trabalho poderão ser apresentados em encontros ou revistas científicas, sem revelar seu nome, instituição a qual pertence ou qualquer informação que esteja relacionada com sua privacidade.

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

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

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

Brasília, ____ de _____ de _____.

Participante

Maína Ribeiro Pereira Castro/telefone institucional: 61 99655 5166

Larissa Santiago Siqueira Campos assistente, telefone/celular 61 99943-2557 /
email: larissassc@sempreceub.com

Mayara Santos Rocha Cortes assistente, telefone/celular 61 98373-3777 / email:
mayara.cortes@sempreceub.com

Endereço dos(as) responsável(eis) pela pesquisa (OBRIGATÓRIO):

Instituição: Centro Universitário de Brasília - Uniceub

Endereço: QR 402 conj. 22

Bloco: /Nº: /Complemento: 18

Bairro: /CEP/Cidade: Samambaia Norte / 72318-022 / Brasília

Telefones p/contato: 61 98373-3177