



# *Economia Doméstica e Desenvolvimento Social: Família, Trabalho, Consumo e Gênero*



XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA DOMÉSTICA  
IX ENCONTRO LATINO-AMERICANO DE ECONOMIA DOMÉSTICA  
II ENCONTRO INTERCONTINENTAL DE ECONOMIA DOMÉSTICA  
14 A 17 DE SETEMBRO DE 2011 RECIFE PRAIA HOTEL - RECIFE - PE

## **AÇÕES EM PROL DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS SEGURAS NAS COMUNIDADES DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO (RJ)<sup>1</sup>**

Fernanda Travassos de Castro<sup>2</sup>

Silvana Pedroso de Oliveira<sup>3</sup> (*in memoriam*)

Virgínia, Martins da Matta<sup>4</sup>

Edmar das Mercês Penha<sup>5</sup>

Hellen de Almeida Góes<sup>6</sup>

Kátia Cilene Tabai<sup>7</sup>.

### **RESUMO**

O consumo saudável de frutas e hortaliças, entre outros aspectos, diz respeito ao consumo seguro desses alimentos. O objetivo deste trabalho foi utilizar uma estratégia de intervenção para promoção do consumo seguro de hortifrutícolas por meio de pontos de venda (PV) desses alimentos localizados em três comunidades da zona oeste do Rio de Janeiro. As ações foram realizadas entre junho de 2008 a julho de 2009, após terem sido respeitados os aspectos éticos. Foram realizados, em cada comunidade, evento intitulado “Feira de Saúde”, onde, entre outras atividades, a população foi informada, por meio da demonstração prática e do esclarecimento de dúvidas, sobre os procedimentos recomendados para higienização dos vegetais *in natura*. Em um segundo momento, nos pontos de venda foram distribuídos um imã, com a descrição dos passos demonstrados no evento, para serem distribuídos aos seus clientes. Dos participantes, 25,0% informaram que seus clientes comentaram preparar solução com vinagre e água. Concluiu-se que a higienização adequada de FH não era praticada pela clientela dos pontos de venda, o que tornou ainda mais relevante a ação de intervenção proposta.

**Palavras-chave:** frutas e hortaliças, segurança do alimento, ações de intervenção.

### **1. INTRODUÇÃO**

Frutas e hortaliças podem sofrer a ação de contaminantes microbiológicos e químicos, durante e após a produção. Os cuidados pós-colheita, como as boas práticas

---

<sup>1</sup> Baseado na tese de doutorado intitulada “Comércio de frutas e hortaliças em prol da segurança do alimento em comunidades da zona oeste do Rio de Janeiro (RJ)” da autora principal.

<sup>2</sup> Economista Doméstico, Mestre e doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ – CTUR (fertcastro@ufrj.br);

<sup>3</sup> Engenheira de Alimentos, PhD. Embrapa Agroindústria de Alimentos (*in memoriam*);

<sup>4</sup> Engenheira Química e Doutora em Tecnologia de Alimentos, Embrapa Agroindústria de Alimentos (vmatta@ctaa.embrapa.br);

<sup>5</sup> Engenheiro Químico, Doutor em Tecnologia de Alimentos, Embrapa Agroindústria de Alimentos (epenha@ctaa.embrapa.br);

<sup>6</sup> Economista Doméstico, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ (hellen\_almeidarj@hotmail.com);

<sup>7</sup> Economista Doméstico, Doutora em Alimentos e Nutrição, Professora da Área de Alimentos e Nutrição do Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria – DEDH da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ (ktabai@ufrj.br).

agrícolas, as boas práticas de fabricação no varejo, o transporte, o armazenamento, a exposição, a manipulação de funcionários e clientes, são fatores que contribuem para a contaminação e redução da qualidade dos produtos expostos à venda, aumentando, inclusive, as perdas (MATTOS et al., 2009).

A maioria das pessoas vincula o consumo de frutas e hortaliças a um hábito de vida saudável, por serem considerados como fontes de vitaminas, fibras e minerais (PIF, 2006).

Sabe-se que o agente varejista é a relação comercial entre comerciante e consumidor final (MOURÃO, 2005). Segundo Farina e Machado (2000) os supermercados constituem os principais provedores de frutas e hortaliças, na maioria das áreas metropolitanas brasileiras, sendo que, no Rio de Janeiro, vem crescendo a importância dos pontos alternativos de vendas, conhecidos como ‘varejões’, ‘sacolões’ e ‘comboios’. Os preços do atacado e do varejo variam, amplamente, devido aos efeitos da sazonalidade, chegando a diminuir quase 60% na época de safra dos produtos.

Por muito tempo as classes menos favorecidas ficaram em segundo plano, como nicho de mercado, formado apenas por empresas pouco respeitadas, devido à baixa qualidade de produtos e serviços prestados (PARENTE, 2008).

Com o objetivo de reduzir os perigos que podem ser veiculados por frutas e hortaliças, ao serem consumidas *in natura*, foram realizadas ações em pontos de venda desses alimentos, localizados em três comunidades onde a população tem limitações orçamentárias, tendo em vista que essas pessoas estão mais vulneráveis a serem acometidas por doenças de origem alimentar.

## **2. REVISÃO DE LITERATURA**

O comportamento do consumidor, em um estabelecimento comercial, é uma resposta de natureza cognitiva e emocional a estímulos ambientais percebidos no espaço físico, oportunizando-lhes um posicionamento com relação à empresa frente aos estabelecimentos concorrentes (SMITH; BURNS, 1996).

A teoria do consumidor, apesar de não abordar diretamente fatores contemplados nas relações de consumo de alimentos, oferece uma visão clara, que leva ao entendimento da influência dos determinantes econômicos e sua atuação nas escolhas alimentares. De acordo com essa teoria, as frutas e hortaliças, especificamente, são percebidas, pelas classes desfavorecidas economicamente, como fonte de energia de custo elevado, forçando-as, ao baixo consumo, a fim de obter um suprimento energético mínimo, levando

em consideração as limitações orçamentárias. Por outro lado, indivíduos com renda mais elevada, perceberiam os vegetais como fonte de micronutrientes de baixo custo (VIEIRA, 2004).

O ambiente tem se revelado, de acordo com Claro (2006) e Monteiro (2005), como determinante do padrão alimentar no cenário atual urbano e é um meio que incentiva o consumo desenfreado de alimentos de alta densidade calórica, o qual ainda desfavorece o incentivo a prática de atividade física. Diversos estudos comprovam que as escolhas e comportamentos alimentares inadequados, apresentam-se mais frequentemente entre pessoas de baixa renda (IBGE, 2010; JAIME et al., 2007; JAIME; MONTEIRO, 2005).

O consumo de frutas e hortaliças *in natura* pode favorecer o consumo de resíduos de agrotóxicos em níveis nocivos à saúde humana. Os produtores, por falta de informação, ou mesmo por pressão dos outros componentes da cadeia produtiva, antecipam a colheita, desobedecendo ao período de carência do produto químico. É fundamental saber a procedência dos produtos, na tentativa de controlar a ocorrência de doenças, ocasionadas pelo consumo de alimentos ditos como saudáveis (CARDOSO et al., 2004).

A certificação de origem e o estabelecimento de limites máximos de resíduos de agrotóxicos nos alimentos são ferramentas indispensáveis, instituídas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio do Programa de Análise de Resíduos em Alimentos (PARA), visando à proteção do consumidor (ANVISA, 2009).

### **3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Este estudo é caracterizado como estudo de intervenção, que verificou, por meio de entrevistas com os responsáveis, o comportamento dos clientes frente aos materiais utilizados, para a promoção do consumo seguro de frutas e hortaliças.

A pesquisa foi realizada no período entre junho de 2008 e julho de 2009, em comunidades dos bairros de Campo Grande, Guaratiba e Santa Cruz, com a participação de dezesseis estabelecimentos, escolhidos e caracterizados como amostra por conveniência<sup>8</sup>, que comercializavam hortifrutícolas, após ter sido aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

---

<sup>8</sup> Entende-se por amostragem por conveniência em caso de o pesquisador selecionar membros da população mais acessíveis (PINA, 2006).

Durante a etapa 1 foram demonstrados, ao público, os passos para higienização de vegetais, nos eventos 'Feira e Saúde', realizados nas escolas municipais das comunidades, por meio da distribuição de imãs (Figura 1), contendo tais orientações.

Na demonstração, falou-se ao público sobre a importância da utilização de sanitizantes de procedência confiável, rotulados e aprovados pelo Ministério da Saúde, como a água sanitária, facilmente encontrada nos supermercados.



**Figura 1.** Imã com a descrição dos passos para higienização de frutas e hortaliças.

A etapa 2 contemplou a distribuição dos imãs educativos (Figura 1) nos pontos de venda (PV). Os proprietários e funcionários ficaram responsáveis por entregar e divulgar esse material aos seus clientes. Cabe destacar que, no momento da entrega desse material aos responsáveis no PV, as pesquisadoras explicaram os procedimentos, indicando a geladeira para colagem do material, justificando que era um local de fácil acesso para leitura no momento do preparo de alimentos. Desta forma esperava-se tornar mais eficiente a divulgação do imã, além de promover o entendimento dos responsáveis sobre a importância do imã para aumento da eficiência da intervenção, na promoção do consumo seguro de hortícolas pelos clientes.

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com relação aos imãs, gostaram e apoiaram a ideia 75,0% dos entrevistados dos pontos de venda de frutas e hortaliças de Guaratiba e 80,0% dos entrevistados, em Santa Cruz. Já em Campo Grande, 100,0% dos entrevistados, não opinaram sobre o assunto. Quanto aos clientes, 66,7% dos proprietários entrevistados em Campo Grande disseram que os mesmos elogiaram, comentaram e seguiram os passos recomendados no imã. No bairro de Guaratiba, 75,0% dos proprietários disseram ter percebido grande interesse, em

função da procura e uso dos passos sugeridos no imã. No bairro de Santa Cruz, de acordo com 80,0% dos proprietários entrevistados, os clientes procuravam e comentavam que seguiam os passos descritos no imã (Tabela 1).

Quanto à realização de lavagens, realizadas de forma diferente das sugeridas nos imãs, 50,0% dos responsáveis entrevistados em Guaratiba e 20,0% em Santa Cruz, alegaram que seus clientes haviam se manifestado sobre outras formas de procedimento. Em Guaratiba 12,5% deles disseram que os clientes alegaram utilizar apenas água corrente ou solução preparada com limão, vinagre e água, para higienizar frutas e hortaliças e 25,0% dos participantes informaram que seus clientes comentaram que preparavam solução com vinagre e água, para deixar os vegetais de molho, para posterior lavagem dos alimentos. Em Santa Cruz, um proprietário disse que escutou de seus clientes, como forma de higienização, a adição de cloro. Em Campo Grande os entrevistados disseram não ter ouvido qualquer comentário dos clientes sobre adoção de outros métodos de higienização (Tabela 1).

Resultados da pesquisa de Webber et al. (2009), ao realizarem um estudo com consumidores de baixa renda nos Estados Unidos da América, revelaram que as lojas varejistas de frutas e hortaliças são importantes locais para veiculação de informações sobre educação alimentar ao consumidor, uma vez que uma das demandas dos entrevistados para escolha do estabelecimento é a relação que ele tem com a loja.

Faz-se necessário a adoção de hipoclorito de sódio comercial, que chega ao consumidor doméstico como água sanitária. Tal produto é de grande importância, principalmente para sanificação de vegetais consumidos *in natura*. É fundamental que os produtos usados para desinfecção sejam de procedência confiável, ou seja, regularizados pelo Ministério da Saúde, para garantir a eficiência da higienização dos hortícolas (ABIPLA, 2011; ANVISA, 2004; FAO, 2009; LIMA, 2009; SILVA JR., 2007).

**Tabela 1.** Verificação da percepção dos entrevistados responsáveis pelos pontos de venda sobre o comportamento de seus clientes na adoção e adesão ao imã informativo de higienização de frutas e hortaliças, em Campo Grande, Guaratiba e Santa Cruz, 2009.

Imãs	Campo Grande		Guaratiba		Santa Cruz	
	Nº.	%	Nº.	%	Nº.	%
<b><i>Opinião dos clientes sobre os imãs</i></b>						
Acharam uma boa ideia, gostaram	0	0,0	6	75,0	4	80,0
Não expressaram comentário	3	100,0	2	25,0	1	20,0
Elogiaram, comentaram e seguiram os passos do imã	2	66,7	6	75,0	4	80,0
Comentaram que faziam outro tipo de lavagem de frutas e hortaliças	0	0,0	4	50,0	1	20,0
<b><i>Tipos de higienização mencionada</i></b>						
1. Lavagem em água corrente, folha a folha	0	0,0	1	12,5	0	0,0
2. Utilização de vinagre na solução	0	0,0	2	25,0	0	0,0
3. Utilização de limão e vinagre na solução	0	0,0	1	12,5	0	0,0
4. Utilização de cloro na solução	0	0,0	0	0,0	1	20,0

Lima (2009) e Silva Jr (2007) recomendam a adoção dos procedimentos de higienização para o consumo adequado e seguro de frutas e hortaliças. Chitarra e Chitarra (2005) ressaltam que a qualidade dos vegetais frescos irá depender do manuseio ao qual o vegetal foi submetido, que deve ser cuidadoso e que a adoção de tecnologias, durante a produção e comercialização, auxilia na manutenção da qualidade desses produtos, tendo em vista, suas características estruturais e fisiológicas e as transformações metabólicas ocorridas durante o ciclo de vida dos vegetais.

Apesar do consumidor de baixa renda ter um discurso racional e destacar o fator “preço” como determinante no momento da compra, verificou-se, pelo comportamento na hora da aquisição do produto, que o consumidor é induzido por aspectos menos conscientes apresentados pelos pontos de venda, como a exposição dos produtos, a oferta variada, a comunicação visual, o atendimento e o respeito no tratamento com o cliente (PARENTE, 2008).

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Levando-se em consideração os resultados obtidos na avaliação das intervenções realizadas junto aos pontos de venda, conclui-se que o imã foi um material que agradou, tanto aos entrevistados quanto aos seus clientes, não só pelo formato colorido, mas pela

forma simplificada de uso e pela linguagem clara adotada para a descrição dos passos sobre higienização adequada de frutas e hortaliças.

A dinâmica da demonstração prática dos passos contemplados no imã, apresentados nas ‘Feiras de Saúde’ nas comunidades, possibilitou o esclarecimento dos questionamentos feitos pela população local, que demonstraram ter dúvidas sobre a eficácia da utilização do cloro como sanificante recomendado para higienização adequada de frutas e hortaliças. Tal demonstração e as informações contidas nos imãs foram consideradas relevantes, por terem, como proposta, a viabilização da promoção da educação alimentar, fundamental para o consumo seguro de frutas e hortaliças, principalmente se *in natura*, no domicílio.

Outras pesquisas, que viabilizam ações consistentes na área da promoção da alimentação segura, devem ser incentivadas e voltadas para a população de baixa renda.

## **6. REFERÊNCIAS**

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA, 2009. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home/agrotoxicotoxicologia?cat=Programa+de+Analise+de+Residuos+de+Agrotoxicos+em+Alimentos&cat1=com.ibm.workplace.wcm.api.WCM\\_Category/Programa+de+Analise+de+Residuos+de+Agrotoxicos+em+Alimentos/8a9ef8004f5fe567ad68af067ac26136/PUBLISHED&con=com.ibm.workplace.wcm.api.WCM\\_Content/Programa+de+Analise+de+Residuos+de+Agrotoxicos+em+Alimentos+\(PARA\)/950afe8](http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home/agrotoxicotoxicologia?cat=Programa+de+Analise+de+Residuos+de+Agrotoxicos+em+Alimentos&cat1=com.ibm.workplace.wcm.api.WCM_Category/Programa+de+Analise+de+Residuos+de+Agrotoxicos+em+Alimentos/8a9ef8004f5fe567ad68af067ac26136/PUBLISHED&con=com.ibm.workplace.wcm.api.WCM_Content/Programa+de+Analise+de+Residuos+de+Agrotoxicos+em+Alimentos+(PARA)/950afe8)>. Acesso em: 15 fev. 2011.

\_\_\_\_\_. **Uso do termo desinfecção**, 2004. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/forum/cp/topic.asp?TOPIC\\_ID=197](http://www.anvisa.gov.br/forum/cp/topic.asp?TOPIC_ID=197)>. Acesso em: 23 abr. 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE LIMPEZAS E AFINS - ABIPLA. Cloro, hipoclorito de sódio ou água sanitária, 2011. Disponível em: <<http://www.abipla.org.br/cloro.doc>>. Acesso em: 12 maio 2011.

CARDOSO, C. E. L.; ALMEIDA, C. O.; NASCIMENTO, A. S. Frutas: tendências de consumo e implicações para o setor, 2004. Disponível em: <<http://www.embrapa.br/imprensa/artigos/2000/artigo.2004-12-07.2465615567/>>. Acesso em: 23 abr. 2011.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. C. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Minas Gerais, Editora UFLA, 2005, 785p.

CLARO, R. M. **Influência da renda e do preço dos alimentos sobre a participação das frutas, legumes e verduras no consumo alimentar das famílias do município de São Paulo**. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006, 97p.

FARINA, E. M. M. Q.; MACHADO, E. L. Regulamentação governamental e estratégias de negócios no mercado brasileiro de frutas e legumes frescos. **Abastecimento e segurança alimentar: os limites da liberalização**. BELIK, W.; MALUF, R. S.; (Org.), São Paulo, Universidade Estadual de Campinas, 2000, 234 p.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, WORLD HEALTH ORGANIZATION – FAO/WHO. **Codex alimentarius. Food hygiene - Basic texts**. 2009, 136p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009**, 2010. Disponível em: <[http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia\\_visualiza.php?id\\_noticia=1648&id\\_pagina=1](http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1648&id_pagina=1)>. Acesso em: 09 jul. 2010.

JAIME, P. C.; MACHADO, F. M. S.; WESTPHAL, M. F.; MONTEIRO, C. A. Educação nutricional e consumo de frutas e hortaliças: ensaio comunitário controlado. **Revista Saúde Pública**. p. 1-4, 2007.

JAIME, P.; MONTEIRO, C. A. Fruit and vegetable intake by Brazilian adults, 2003. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 21, S19-S24, 2005.

LIMA, C. **Inspetor saúde: higiene dos alimentos para o seu dia-a-dia**. 2009, 96 p.

MATTOS, L. M. MORETTI, C. L. MOURA, M. A. MALDONADE, I. R. SILVA, E. Y. Y. Produção segura e rastreabilidade de hortaliças. **Horticultura Brasileira**. Campinas, v. 27, n. 4, p. 408-413, 2009.

MOURÃO, I. R. A. M. **Pesquisa de mercado hortigranjeiro no baixo Jaguaribe - CE**, 2005. Disponível em: <<http://minas.ceasa.mg.gov.br/scriptcase/file/docprhartigos/JAGUARIBE.pdf>>. Acesso em: 14 abr. 2010.

PARENTE, J. G. **Varejo de alimentos para o consumidor de baixa renda**, 2008. Fundação Getúlio Vargas - FGV. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/handle/10438/2916>>. Acesso em: 22 abr. 2011.

PINA, A. P. B. Investigação e estatística. Associação entre duas variáveis qualitativas. Teste qui quadrado e teste exacto de Fisher, 2006. Disponível em: [http://www.saudepublica.web.pt/03-investigacao/031-epiinfoinvestiga/qui\\_quadrado.htm](http://www.saudepublica.web.pt/03-investigacao/031-epiinfoinvestiga/qui_quadrado.htm). Acesso em: 25 maio 2011.

SILVA JR., E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 2007, 623p.

SMITH, P.; BURNS, P. Atmospheric and retail environments: the case of the “power aisle”. **International Journal of Retail & Distribution Management**, v. 24, n. 1, p. 7-14, 1996.

VIEIRA, P. C. C. **Teoria do consumidor**, 2004. Disponível em: <<http://www.fep.up.pt/docentes/pcosme/trabalhos/22-microeconomia.pdf>>. Acesso em: 02 maio 2011.



WEBBER, C. B.; SOBAL, J.; DOLLAHITE, S. J. Shopping for fruits and vegetables: food and retail qualities of importance to low-income households at the grocery stor. **Appetite**, v. 54, n. 2, p. 297-303, 2009.