

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE APOIO À PESQUISA  
PROGRAMA INSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

**PREFERÊNCIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES ENTRE A  
POPULAÇÃO CIDADE DE COARI-AM**

**ELEA GLABEG LIRA DE GOES**

**COARI  
2014**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE APOIO À PESQUISA  
PROGRAMA INSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

**RELATÓRIO FINAL  
PIB-S/0083/2013  
PREFERÊNCIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES ENTRE A  
POPULAÇÃO CIDADE DE COARI-AM**

Aluna: Elea Glabeg Lira de Goes  
Orientadora: Prof<sup>ª</sup> MSc. Geina Faria dos Santos

**COARI  
2014**

## SUMÁRIO

<b>RESUMO.....</b>	<b>3</b>
<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>3</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>4</b>
<b>REVISÃO BIBLIOGRÁFICA .....</b>	<b>4</b>
<b>MATERIAL E MÉTODOS .....</b>	<b>5</b>
<b>RESULTADOS .....</b>	<b>6</b>
<b>DISCUSSÃO .....</b>	<b>13</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>15</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>17</b>

# **PREFERÊNCIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES ENTRE A POPULAÇÃO CIDADE DE COARI-AM**

## **RESUMO**

A alimentação é um dos meios pelo qual se desenvolve identidades tanto coletivas como individuais, as preferências e restrições alimentares são geralmente de origem social ou cultural. Esta pesquisa objetivou analisar os aspectos relacionados às preferências e restrições alimentares entre estudantes, professores e funcionários do Instituto de Saúde e Biotecnologia localizado na cidade de Coari-AM. Participaram do estudo 80 indivíduos, 50 indivíduos eram do gênero feminino e 30 do gênero masculino. O instrumento de avaliação foi um questionário, dividido em duas partes: a primeira com questões abordando as preferências alimentares e restrições alimentares além de conhecimentos sobre tabus alimentares de acordo com os ciclos da vida. A primeira mostrou maior preferência das verduras, representado pelo alface com maior predominância no sexo feminino, no masculino destacou-se o grupo das massas e cereais, sendo mais consumido o arroz. Os grupos de alimentos mais rejeitados foram os de legumes (quiabo) pelo gênero feminino, devido à textura e, laticínios (coalhada) pelo masculino. Em relação aos tabus alimentares obteve-se uma maior prevalência para os tabus temporários no ciclo da vida do resguardo, tendo como alimento evitado o peixe liso, e o motivo para a sua restrição a reima. O sexo feminino possui maior conhecimento sobre o tema quando comparado ao sexo masculino. Entre os entrevistados, 85% possuíam no mínimo o ensino superior incompleto. A maioria (73,7%) dos entrevistados recebia de 1 a 2 salários mínimos. A idade média dos sujeitos foi de cerca 25 anos. Aproximadamente 40% da população estudada possuía até 2 pessoas na residência. esta pesquisa pode apoiar programas de educação nutricional a fim de motivar escolhas alimentares relacionadas aos benefícios à saúde e desmistificar mitos alimentares.

## **INTRODUÇÃO**

A alimentação é uma das atividades humanas mais importantes, incluindo as razões biológicas até os aspectos sociais, psicológicos e econômicos fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades (PROENÇA, 2009).

As preferências e restrições alimentares são geralmente de origem social ou cultural (MACBETH e LAWRY, 1997). As restrições alimentares quando partilhadas entre membros de um grupo, podem constituir tabus alimentares, que atuam como marcadores sociais mostrando as diferenças entre indivíduos e grupos, influenciando atitudes e comportamentos e facilitando o funcionamento dos sistemas sociais (GARINE, 1995).

Os tabus alimentares podem ser permanentes, estendendo-se por toda a vida, ou temporários, sendo restritos a certos períodos de vida (COLDING e FOLKE, 2000). Os tabus temporários acompanham períodos importantes dos ciclos de vida como gravidez, menstruação, puerpério e puberdade, bem como podem ser permanentes e associados a aspectos sociais e religiosos (BYNUM, 1997).

De acordo com Katz e Sureiman (2008), a alimentação é um dos meios pelo qual se desenvolve identidades tanto coletivas como individuais. De forma que a alimentação de pessoas de uma dada sociedade pode constituir um sistema de representações, saberes e práticas importantes para a compreensão dos grupos sociais.

## **OBJETIVOS**

### **GERAL**

Analisar os aspectos relacionados às preferências e restrições alimentares entre estudantes, professores e funcionários do Instituto de Saúde e Biotecnologia localizado na cidade de Coari-AM.

### **ESPECÍFICOS**

- Identificar as preferências e restrições alimentares por grupos alimentares;
- Determinar os critérios que influenciam as escolhas alimentares;
- Caracterizar os tabus como temporários e permanentes correlacionando-os com o ciclo da vida;
- Identificar o nível sociodemográfico dos participantes da pesquisa.

## **REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

Segundo Murrieta (1998), os processos de escolha de alimento são resultados de necessidades biológicas, sistemas simbólicos, estrutura social e forças político-econômicas, combinadas ou justapostas pelos atores sociais através das práticas e condições contextuais do cotidiano.

Os critérios de escolha dos alimentos não são apenas utilitaristas. Murrieta (1998), em seu estudo sobre hábitos alimentares na ilha de Ituqui, Santarém, Pará, enfatizou que apesar dos fatores econômicos (pouca variedade e disponibilidade de produtos alimentícios e baixo poder aquisitivo) e ecológicos (a escassez dos alimentos produzidos ou capturados localmente), estes podem ser somados com o sistema simbólico dos tabus alimentares ou do

apelo emocional de determinados alimentos que são conectados com momentos específicos do ciclo biológico ou preferências individuais e sociais.

Entre as proibições alimentares temporárias estudadas na Amazônia, está a reima (do grego rheum= fluido viscoso), utilizada para classificar o grau de segurança dos animais selvagens e domésticos para o consumo (MORAN, 1991). A reima é caracterizada por um sistema classificatório de oposições binárias entre alimentos perigosos (reimosos) e não perigosos (não reimosos), sendo aplicado às pessoas em estados físicos e sociais de liminaridade ou estados de representação ritual e simbólica de transição ou passagem, como enfermidades, menstruação e pós-parto (MURRIETA, 1998). Dessa forma, a matriz das proibições da reima na cultura cabocla teria origem européia, sendo indigeneizada e adaptada às condições locais (MURRIETA, 2001).

## **MATERIAL E MÉTODOS**

Tratou-se de um estudo exploratório. Este tipo de estudo auxilia o pesquisador a solucionar e/ou aumentar sua expectativa em função do problema determinado (TRIVINÕS, 1987).

Foram entrevistados adultos com 18 anos ou mais, de ambos os sexos, na Universidade Federal do Amazonas, Instituto de Saúde e Biotecnologia, localizado na cidade de Coari-AM. O público alvo foi estudantes, professores e funcionários. Eles foram abordados aleatoriamente em diversos locais da instituição (biblioteca, cantina, salas de aula dentre outros). A amostra foi composta por 80 indivíduos, sendo 50 do sexo feminino e 30 do sexo masculino com a finalidade de verificar eventuais diferenças nas preferências e restrições alimentares.

O instrumento de avaliação foi um questionário, dividido em duas partes: a primeira com questões abordando as preferências alimentares (forma e motivo do consumo) e restrições alimentares (forma e motivo do não consumo) além de conhecimentos sobre tabus alimentares de acordo com os ciclos da vida, a segunda com questões referentes à caracterização socioeconômica e demográfica dos entrevistados.

Antes de iniciar a entrevista, os respondentes foram convidados a ler um termo de consentimento e caso concordassem em participar, assinaram o termo e então a aplicação do questionário se iniciou, sendo que uma via do termo de consentimento foi entregue ao entrevistado com os dados da pesquisa e contato do pesquisador.

Os dados coletados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel 2007, por meio de estatística descritiva básica.

## RESULTADOS

### Caracterização da Amostra

Participaram do estudo 80 indivíduos, dentre eles 62 (77,5%) estudantes, onde 37 indivíduos eram do gênero feminino e 25 do gênero masculino; 3 professores onde 3 indivíduos eram do gênero feminino. 15 funcionários onde 10 indivíduos eram do gênero feminino e 5 do gênero masculino.

Dos 80 participantes do estudo, 50 indivíduos eram do gênero feminino e 30 do gênero masculino. Cerca de 85% dos entrevistados, possuíam pelo menos, o ensino superior incompleto. A maioria (73,7%) dos entrevistados recebia de 1 a 2 salários mínimos. A idade média dos sujeitos foi de cerca 25 anos. Aproximadamente 40% da população estudada possuía até 2 pessoas na residência (Tabela 1).

**Tabela 1** – Caracterização socioeconômica dos indivíduos avaliados (n =80). Coari-AM, junho de 2014.

Variáveis	N	%
<b>Gênero</b>		
Masculino	30	37,5
Feminino	50	62,5
<b>Escolaridade</b>		
Não estudou	0	0
Fundamental incompleto	1	1,2
Fundamental completo	1	1,2
Ensino médio incompleto	3	3,7
Ensino médio completo	1	1,2
Superior incompleto	68	85
Superior completo	6	7,5
<b>Renda familiar mensal</b>		
Menor de 1 SM <sup>1</sup>	8	10
De 1 a 2 SM	59	73,7
De 2 a 5 SM	4	5
De 5 a 10 SM	1	1,2

<b>Maior que 10 SM</b>	3	3,7
<b>Sem rendimento</b>	3	3,7
<b>Não sabe/ Não quis responder</b>	2	2,5

<sup>1</sup> Salário Mínimo vigente na coleta de dados R\$ 724,00.

## Preferências alimentares

Para avaliação dos alimentos preferidos, forma de consumo e motivo de consumo a pergunta era aberta e para melhor entendimento, categorizou-se as respostas em nove grupos alimentares: frutas, legumes, verduras, laticínios, carnes, leguminosas, cereais e massas, gorduras e doces. Os entrevistados responderam 1 preferência alimentar de acordo com os grupos (Tabela 2).

**Tabela 2** – Preferências alimentares por grupo de alimentos identificados pelos entrevistados (n = 80). Coari-AM, julho de 2014.

<b>Grupo Alimentar</b>	<b>Alimentos</b>	<b>N Total</b>	<b>N% Total</b>	<b>N Feminino</b>	<b>N % Feminino</b>	<b>N Masculino</b>	<b>N % Masculino</b>
<b>Frutas</b>	Banana	26	32,5	20	40	6	20
<b>Legumes</b>	Tomate	26	32,5	12	24	14	46,7
<b>Verduras</b>	Alface	66	82,5	45	90	21	70,0
<b>Laticínios</b>	Leite	37	46,25	20	40	17	56,7
<b>Carnes</b>	Frango	30	37,5	18	36	12	40,0
<b>Leguminosas</b>	Feijão Marrom	64	80	43	86	21	70,0
<b>Cereais e Massas</b>	Arroz	58	72,5	34	68	24	80,0
<b>Gorduras</b>	Azeite	35	43,75	32	64	3	10,0
<b>Doces</b>	Pudim	22	27,5	14	28	8	26,7

## Forma de consumo

Grupo das frutas: in natura, cozido, com sal e qualquer forma. Legumes e verduras: cru, cozido e qualquer forma. No grupo dos laticínios e doces: quente, gelado e qualquer forma. No grupo das carnes: assado, cozido e frito. No grupo das leguminosas: cozido e enriquecido com carne e/ou embutidos. No grupo dos cereais e massas: cozido, frito e com molho. No grupo das gorduras: temperar salada, refogar, pão, bolachas e torradas, frituras e qualquer forma (Tabela 3).



**Tabela 3** – Categorias dos níveis de forma de consumo dos alimentos preferidos identificados pelos entrevistados (n = 80). Coari-AM, julho de 2014.

Alimentos	N (Total)	Forma de Consumo (F.C)	N (Total F.C)	N% (Total F.C)	Sexo feminino		Sexo masculino	
					N	N %	N	N %
Banana	26	In Natura	26	100	20	40	6	20
Tomate	26	Cru	19	73,1	12	24	7	23,3
		Qualquer forma	7	26,9	0	0	7	23,3
Alface	66	Cru	66	100	45	90	21	70,0
Leite	37	Frio	5	13,5	4	8	1	3,3
		Quente	19	51,4	13	26	6	20,0
		Qualquer forma	13	35,1	3	6	10	33,3
Frango	30	Assado	10	33,3	7	14	3	10,0
		Cozido	14	46,7	7	14	7	23,3
		Frito	2	6,7	2	4	0	0,0
		Qualquer forma	4	13,3	2	4	2	6,7
Feijão Marrom	64	Cozido	53	82,8	36	72	17	56,7
		Enriquecido	11	17,2	7	14	4	13,3
Arroz	58	Cozido	50	86,2	31	62	19	63,3
		Frito	8	13,8	3	6	5	16,7
Azeite	35	Refogar	4	11,4	0	0	4	13,3
		Salada	31	88,6	28	56	3	10,0
Pudim	22	Gelado	16	72,7	8	16	8	26,7
		Qualquer forma	6	27,3	2	4	4	13,3

### Motivo de consumo

Grupo das frutas, legumes, verduras, laticínios, carnes, leguminosas, cereais e massas, gorduras e doces: sabor, textura, preço, benefícios a saúde e restrição por doença (Tabela 4).

**Tabela 4** – Categorias dos níveis de motivo de consumo dos alimentos preferidos identificados pelos entrevistados (n = 80). Coari-AM, julho de 2014.

Alimentos	N (Total)	Motivo de Consumo (M.C)	N (Total M.C)	N% (Total M.C)	Feminino		Masculino	
					N	N %	N	N %
Banana	26	Sabor	24	92,3	20	40	4	13,3

		Benefícios a saúde	2	7,7	0	0	2	6,7
Tomate	26	Sabor	26	100,0	12	24	14	46,7
Alface	66	Sabor	45	68,2	30	60	15	50,0
		Benefícios a saúde	19	28,8	15	30	4	13,3
		Textura	2	3,0	0	0	2	6,7
Leite	37	Sabor	35	94,6	18	36	17	56,7
		Benefícios a saúde	2	5,4	2	4	0	0,0
Frango	30	Sabor	28	93,3	16	32	12	40,0
		Restrição por doença	2	6,7	2	4	0	0,0
Feijão Marrom	64	Sabor	62	96,9	43	86	19	63,3
		Benefícios a saúde	2	3,1	0	0	2	6,7
Arroz	58	Sabor	47	81,0	26	52	21	70,0
		Benefícios a saúde	6	10,3	3	6	3	10,0
		Restrição por doença	5	8,6	5	10	0	0,0
Azeite	35	Sabor	18	51,4	16	32	2	6,7
		Benefícios a saúde	16	45,7	15	30	1	3,3
		Restrição por doença	1	2,9	1	2	0	0,0
Pudim	22	Sabor	22	100,0	14	28	8	26,7

## Restrições alimentares

Dos 80 entrevistados 8 não obtiveram restrições em nenhum grupo alimentar (10%), sendo 2 do sexo masculino (2,5%) e 6 do sexo feminino (7,5%). Obteve-se resultados de indivíduos com restrições e indivíduos sem restrições em diferentes grupos alimentares. O número das amostras para identificação dos gêneros foram calculados de acordo com o número de restrições por grupo alimentar (Tabela 5).

**Tabela 5** – Indivíduos com restrições e sem restrições (n = 80) e identificação dos gêneros dos indivíduos com restrição, ambos de acordo com os grupos alimentares (n = N Restrição). Coari-AM, julho de 2014.

Grupo Alimentar	N(Restricção)	N % (Restrição)	N (Não Restrição)	N % (Não Restrição)	Sexo Feminino		Sexo Masculino	
					N (Restrição)	N % (Restrição)	N (Restrição)	N % (Restrição)
Frutas	60	75	20	25	38	63,3	22	36,7
Legumes	57	71,3	23	28,75	30	52,6	27	47,4
Verduras	44	55	36	45	22	50	22	50
Laticínios	42	52,5	38	47,5	22	52,4	20	47,6
Carnes	41	51,3	39	48,75	23	56,1	18	43,9
Leguminosas	28	35	52	65	7	25	21	75
Cereais e Massas	27	33,8	53	66,25	12	44,4	15	55,6

<b>Gorduras</b>	31	38,8	49	61,25	16	51,6	15	48,4
<b>Doces</b>	16	20	64	80	8	50	8	50

Para avaliação dos alimentos restringidos, forma do não consumo e motivo do não consumo a pergunta também era aberta e visando um entendimento, categorizou-se as respostas em nove grupos alimentares: frutas, legumes, verduras, laticínios, carnes, leguminosas, cereais e massas, gorduras e doces. Os entrevistados responderam 1 restrição alimentar de acordo com os grupos. Como se obteve indivíduos sem restrições, considerou-se apenas os indivíduos com restrições alimentares (72 indivíduos, 44 para o sexo feminino e 28 para o sexo masculino) que serviu para base de cálculo do % de gênero de acordo com a variação de número das amostras obtidos por grupos alimentares. Dados que serviram de base para demais tabelas abaixo inclusive para os tabus alimentares (Tabela 6).

**Tabela 6** – Restrições alimentares identificados pelos entrevistados por grupo de alimentos. Coari-AM, julho de 2014.

Grupo Alimentar	Alimentos	N (Restrição grupo)	N (Alimentos)	N% (Alimentos)	Feminino		Masculino	
					N	N %	N	N %
<b>Frutas</b>	Buriti	60	8	13,3	4	9,1	4	14,3
<b>Legumes</b>	Quiabo	57	11	19,3	9	20,5	2	7,1
<b>Verduras</b>	Carirú	44	12	27,3	6	13,6	6	21,4
<b>Laticínios</b>	Coalhada	42	30	71,4	5	34,1	15	53,6
<b>Carnes</b>	Anta	41	11	26,8	7	15,9	4	14,3
<b>Leguminosas</b>	Lentilha	28	14	50	3	6,8	11	39,3
<b>Cereais e Massas</b>	Aveia	27	12	44,4	2	4,5	9	32,1
<b>Gorduras</b>	Banha	31	24	77,4	4	9,1	10	35,7
<b>Doces</b>	Creme de Camu-Camu	16	4	25	2	4,5	2	7,1

### Forma do não consumo

Grupo das frutas: in natura, cozido, com sal e qualquer forma. Legumes e verduras: cru, cozido e qualquer forma. No grupo dos laticínios e doces: quente, gelado e qualquer

forma. No grupo das carnes: assado, cozido e frito. No grupo das leguminosas: cozido e enriquecido com carne e/ou embutidos. No grupo dos cereais e massas: cozido, frito e com molho. No grupo das gorduras: temperar salada, refogar, pão, bolachas e torradas, frituras e qualquer forma (Tabela 7).

**Tabela 7** – Categorias dos níveis de forma do não consumo dos alimentos restringidos identificados pelos entrevistados e separados por gêneros. Coari-AM, julho de 2014.

Alimentos	N (Total)	Forma do Não Consumo (N.C)	N (Totalizado N.C)	N% (Totalizado N.C)	Femini no		Masculi no	
					N	%	N	%
Buriti	8	In Natura	4	50	1	2,3	3	10,7
		Qualquer	4	50,0	3	6,8	1	3,6
Quiabo	11	Qualquer	11	100,0	9	20,5	2	7,1
Carirú	12	Cru	3	25	0	0,0	3	10,7
		Qualquer	9	75,0	6	13,6	3	10,7
Coalhada	30	Qualquer	30	100,0	1		1	
Anta	11				5	34,1	5	53,6
Lentilha	14	Qualquer	14	100,0	7	15,9	4	14,3
		Aveia	12	Cozido	3	21,4		
Qualquer	9			75,0	3	6,8	6	21,4
Banha	24	Frita	1	4,2	1	2,3	0	0,0
		Qualquer	23	95,8	1		1	
Creme de Camu-Camu	4	Qualquer	4	100,0	3	29,5	0	35,7
					2	4,5	2	7,1

### Motivo do não consumo

Grupo das frutas, legumes, verduras, laticínios, carnes, leguminosas, cereais e massas, gorduras e doces: aparência, sabor, textura, cheiro, preço, malefícios a saúde, restrição por doença, dieta e mal estar abdominal (Tabela 8).

**Tabela 8** – Categorias dos níveis de forma do não consumo dos alimentos restringidos identificados pelos entrevistados e separados por gêneros. Coari-AM, julho de 2014.

Alimentos	N (Total)	Motivo Não Consumo (M.N.C)	N (Total M.N.C)	N% (Total M.N.C)	Femini no		Masculi no	
					N	N%	N	N%
Buriti	8	Sabor	5	62,5	4	9,1	1	3,6

		Textura	3	37,5	0	0,0	3	10,7
Quiabo	11	Textura	11	100,0	9	20,5	2	7,1
Carirú	12	Sabor	12	100	6	13,6	6	21,4
Coalhada	30	Cheiro	14	116,7	6	13,6	8	28,6
		Sabor	16	53,3	9	20,5	7	25,0
Anta	11	Cheiro	7	63,6	3	6,8	4	14,3
		Sabor	4	36,4	4	9,1	0	0,0
Lentilha	14	Sabor	14	100,0	3	6,8	11	39,3
Aveia	12	Sabor	9	75,0	2	4,5	7	25,0
		Textura	3	25,0	1	2,3	2	7,1
Banha	24	Dieta	2	8,3	0	0,0	2	7,1
		Cheiro	1	4,2	1	2,3	0	0,0
		Malefícios a saúde	7	29,2	7	15,9	0	0,0
		Restrição por doença	11	45,8	5	11,4	6	21,4
		Mal estar abdominal	1	4,2	0	0,0	1	3,6
		Sabor	2	8,3	1	2,3	1	3,6
Creme de Camu-Camu	4	Sabor	2	50,0	0	0,0	2	7,1
		Restrição por doença	1	25	1	2,3	0	0,0
		Malefícios a saúde	1	25	1	2,3	0	0,0

### Conhecimento dos entrevistados sobre tabus alimentares

Para avaliação do nível de conhecimento dos entrevistados sobre os tabus alimentares nos ciclos da vida, os entrevistados responderam uma questão: “Na sua opinião, quais os alimentos que devem ser evitados em diferentes ciclos da vida: gestação, resguardo (puerpério), amamentação, infância, adolescentes, adultos, idosos, a cirurgia, a menstruação e outras situações? A pergunta era aberta e para melhor compreender as respostas, categorizou-se as respostas em dez grupos. Gestação: aborto. Resguardo (puerpério): inflama e reimoso. Amamentação: faz mal para o bebê, o leite apresenta-se com odor fétido e diminui a produção láctea. Infância: causa espinhas. Adolescência: causa espinhas. Adultos: leva a morte. Cirurgia: inflama. Menstruação: fluxo menstrual com odor fétido, aumento do fluxo menstrual (Tabela 8). Dos 80 indivíduos entrevistados 13 não obtiveram nenhum tabu. Logo utilizou-se 67 indivíduos para amostra (27 do sexo masculino e 40 do sexo feminino).

**Tabela 8** – Tabus alimentares de acordo com os ciclos da vida, alimentos e por quê e identificados por gênero.

Ciclos da Vida	N (Total)	N% (Total Geral)	Alimentos	N (Pessoas)	Por quê	N % (Pessoas)	Sexo Feminino		Sexo Masculino	
							N	N %	N	N %
<b>Gestação</b>	4	6,0	Limão	2	Aborto	50	0	0,0	2	7,4
			Mamão	2	Aborto	50	0	0,0	2	7,4
<b>Resguardo</b>	49	73,1	Peixe Liso	20,0	Reimoso	40,8	15	37,5	5	18,5
			Anta	7	Reimoso	14,3	5	12,5	2	7,4
			Calabresa	3	Reimoso	6,1	2	5,0	1	3,7
			Piranha	3	Reimoso	6,1	2	5,0	1	3,7
			Pirarucu	6	Reimoso	12,2	6	15,0	0	0,0
			Porco	6	Reimoso	12,2	4	10,0	2	7,4
			Tucunaré	4	Reimoso	8,2	0	0,0	4	14,8
<b>Amamentação</b>	7	10,4	Café	2	< Produção Láctea Faz Mal Para o bebê	28,6	2	5	0	0
			Feijão	2	Leite com odor	28,6	0	0,0	2	7,4
			Peixe	1	Faz Mal Pro BB	14,3	0	0,0	1	3,7
			Suíno	2		28,6	2	5,0	0	0,0
<b>Infância</b>	2	3,0	Chocolate	2,0	Espinha	100	2	5,0	0	0,0
<b>Adolescência</b>	20	29,9	Chocolate	20,0	Espinha	100	9	22,5	11	40,7
<b>Adultos</b>	7	10,4	Manga com Leite	3	Leva a morte	42,9	0	0	3	11,1
			Pirarucu	2	inflama	28,6	0	0,0	2	7,4
			Porco	2	inflama	28,6	2	5,0	0	0,0
<b>Cirurgia</b>	40	59,7	Anta	1,0	inflama	2,5	1	2,5	1	3,7
			Calabresa	9	inflama	22,5	7	17,5	2	7,4
			Peixe Liso	3	inflama	7,5	2	5,0	1	3,7
			Pirarucu	10	inflama	25	5	12,5	5	18,5
			Porco	15	inflama	37,5	7	17,5	8	29,6
			Queixada	2	inflama	5	2	5,0	0	0,0
<b>Menstruação</b>	31	46,3	Ovo	20,0	Fétido	64,5	13	32,5	7	25,9
			Melancia	11	> Fluxo	35,5	3	7,5	8	29,6

## DISCUSSÃO

As escolhas alimentares são influenciadas por múltiplos fatores, nomeadamente a idade, o gênero, os fatores genéticos, a família, o meio envolvente, os estilos de vida, as tradições culturais e religiosas, as preferências e os custos e disponibilidade dos alimentos.

Verifica-se que determinados grupos da sociedade estão mais susceptíveis de sofrerem o efeito destas influências, como é o caso dos estudantes universitários, em resultado de maiores exigências de estudo, mudança de horários, afastamento da família e maior independência. Alguns estudos revelam que os principais determinantes das escolhas alimentares dos jovens universitários são a falta de tempo disponível, a conveniência e o custo (RODRIGUES, 2009).

De acordo com os dados obtidos, o grupo alimentar que obteve maior preferência foi o das verduras, representado pelo alface com maior predominância no sexo feminino. A forma de consumo predominante foi cru. Acredita-se que esse critério de escolha deve-se pelo fato da facilidade de preparo e inclusão em diversas preparações. O motivo de escolha foi por seu sabor. Segundo MURRIETA (1998), os critérios de escolhas expressam inúmeras motivações de natureza cultural, social e emocional. Em outras palavras, apesar do peso de fatores econômicos (pouca variedade e disponibilidade de produtos alimentícios e baixo poder aquisitivo) e ecológicos (a intensa sazonalidade de praticamente todos os itens alimentares produzidos ou capturados localmente), as escolhas, dentro das suas possibilidades, apresentam critérios que vão além do simples utilitarismo.

No masculino destacou-se o grupo das massas e cereais, sendo mais consumido o arroz, tendo como forma de consumo cozido e motivo de consumo o sabor. Talvez a predominância do arroz deve-se ao fato dos homens obterem maior demanda energética em comparação com as mulheres. O grupo menos consumidos foi o de doces, tendo o pudim como o principal, pois é uma preparação mais difícil de elaboração.

Os grupos de alimentos mais rejeitados foram os de legumes (quiabo) pelo gênero feminino, por causa da textura e laticínios (coalhada) pelo masculino, devido ao sabor e cheiro predominante, sendo desprezado em qualquer forma de preparo.

Em relação aos tabus alimentares obteve-se uma maior prevalência para os tabus temporários no ciclo da vida do resguardo, tendo como alimento evitado o peixe liso e a motivação para a sua restrição a reima. O presente estudo demonstrou que o sexo feminino possui maior conhecimento sobre o tema quando comparado ao sexo masculino.

A reima é associada aos animais de dieta carnívora (“come outro tipo de peixe”), como as piranhas e os peixes lisos. Os animais reimosos são evitados por aqueles que tenham feridas, erupções cutâneas e doenças inflamatórias, ou ainda pelas mulheres nos períodos de menstruação, gravidez ou pós-parto (resguardo) (SILVA, 2007).

A maioria dos indivíduos da pesquisa possuíam remuneração em torno de 1 a 2 salários mínimos, entretanto não houve influência do poder de compra na escolha dos alimentos. Pois apesar de não disporem grande renda mensal para a sua alimentação, houve maior consumo dos alimentos saudáveis em relação aqueles com baixo custo e pobre nutricionalmente. Um ponto que se destaca na literatura sobre consumo alimentar refere-se à relação entre a escolha de uma alimentação considerada saudável versus renda. De acordo com TURREL (1998), a qualidade dos alimentos consumidos que determinam hábitos de dietas saudáveis tem como importante variável o fator econômico. Segundo o autor, renda e preferência por alimentos estão significativamente relacionadas.

Diante do exposto, outros estudos deste cunho também devem ser estimulados no Estado do Amazonas, pois poucos são os dados disponíveis em nível científico. Assim, esta pesquisa pode apoiar programas de educação nutricional a fim de motivar escolhas alimentares relacionadas aos benefícios à saúde e desmistificar mitos alimentares.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**BYNUM, C.W. “Fast, Feast and Flesh: the Religious Significance of Food to Medieval Women”,** in COUNIHAN, C. & ESTERIK, P. (eds.), *Food and Culture*, London, Routledge, pp.138-58. 1997.

**COLDING, J; FOLKE, C. “The Taboo System: Lessons about Informal Institution for Nature Management”,** *Georgetown Int’L. Env’tl. Law Review*, vol. 12, pp. 413-45. 2000.

**GARINE, I. “The Diet and Nutrition of Human Populations”,** in INGOLG, T. (ed.), *Companion Encyclopedia of Anthropology*, London, Routledge, pp. 226-64, 1995.

**KATZ, Esther e SUREMAIN, Charles-Édouard, Introduction: modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine,** *Anthropology of food* [Online], S4 | May 2008.

**MCBETH, H.; LAWRY, S. “Food Preferences and Taste”,** in MACBETH, H. (ed.), *Food Preferences and Taste*, Oxford, Berghahn Books, pp. 5-13, 1997.



MORAN, E.F. “**Human Adaptative Strategies in Amazonian Blackwater Systems**”, American Anthropologist, vol. 9(3): 361-81. 1991.

MURRIETA, R.S.S. “**O Dilema do Papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará**”. Revista de Antropologia, São Paulo, 41 (1): 97-146, 1998.

PROENÇA, R.P.C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. 3ª Edição. Florianópolis: Insular, 2009. 136p.

RODRIGUES, T. H. Avaliação dos hábitos alimentares de estudantes do ensino superior. **Rev. a&l. nutr.** Araraquara v 19, 2012.

SILVA, A. L. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). **Revista de antropologia**. São Paulo, USP, v. 50, Nº 1, 2007.

TURREL, G. Socioeconomic differences in food preference and their influence on healthy food purchasing choices. **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, v.11, p.135-149, 1998.

## **ANEXO 1 – PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA**



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE  
DO AMAZONAS - FUA (UFAM)



## PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** Estudos sobre preferências e restrições alimentares entre a população do Médio Solimões - AM

**Pesquisador:** Geina Faria dos Santos

**Área Temática:**

**Versão:** 2

**CAAE:** 15681413.0.0000.5020

**Instituição Proponente:** Fundação Universidade do Amazonas

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 401.220

**Data da Relatoria:** 18/09/2013

#### **Apresentação do Projeto:**

Este estudo objetivará identificar as preferências e restrições alimentares na cidade de Coari-AM, visto que são poucos os estudos envolvendo a Região Norte do Brasil. Trata-se de um estudo transversal, cuja população a ser analisada será composta por indivíduos adultos, de ambos os sexos, que concordem em participar da pesquisa assinando o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. A pesquisa será realizada em locais de alta concentração populacional, como feira livre e universidade. Os dados sobre preferências e restrições alimentares serão coletados por meio de entrevistas semi-estruturadas auxiliadas por um questionário. Neste questionário também será avaliado o nível sociodemográfico dos entrevistados. Será realizado um pré-teste do instrumento de coleta a fim de verificar possíveis vieses de informação e interpretação. Caso seja necessário, ajustes serão realizados para que sejam finalmente aplicados. Os dados obtidos serão tabulados no programa Microsoft Excel 2007 e analisados por estatística descritiva. Os resultados deste estudo poderão apoiar programas de educação nutricional com essa temática, destinados à população de Coari-AM e do Estado do Amazonas.

#### **Objetivo da Pesquisa:**

Objetivo primário:

**Endereço:** Rua Teresina, 4950

**Bairro:** Adrianópolis

**CEP:** 69.057-070

**UF:** AM

**Município:** MANAUS

**Telefone:** (92)3305-5130

**Fax:** (92)3305-5130

**E-mail:** cep@ufam.edu.br



Continuação do Parecer: 401.220

Analisar os aspectos relacionados às preferências e restrições alimentares entre a população da cidade de Coari-AM.

Objetivo Secundário:

¿Identificar as preferências e restrições alimentares por grupos alimentares;¿Determinar os critérios que influenciam as escolhas e restrições alimentares;¿Caracterizar os tabus como temporários e permanentes correlacionando-os com o ciclo da vida;¿Identificar o nível sociodemográfico dos participantes da pesquisa.

**Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

Riscos:

Não há risco previsível, mas havendo, a pesquisadora irá minimizá-lo.

Benefícios:

Os resultados deste estudo poderão apoiar programas de educação nutricional com essa temática, destinados à população de Coari-AM e do Estado do Amazonas.

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

METODOLOGIA:

Trata-se de um estudo transversal, cuja população a ser analisada será composta por indivíduos adultos, de ambos os sexos, que concordem em participar da pesquisa assinando o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. A pesquisa será realizada em locais de alta concentração populacional, como feira livre e universidade. Os dados sobre preferências e restrições alimentares serão coletados por meio de entrevistas semiestruturadas

auxiliadas por um questionário. Neste questionário também será avaliado o nível sociodemográfico dos entrevistados. Será realizado um pré-teste do instrumento de coleta a fim de verificar possíveis vieses de informação e interpretação. Caso seja necessário, ajustes serão realizados para que sejam finalmente aplicados.

CRONOGRAMA:apresentado e adequado.

ORÇAMENTO:R\$114,00 - recursos próprios.

INSTRUMENTOS:apresentado e adequado.

CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO:

Poderão participar da pesquisa indivíduos adultos, de ambos os sexos e que concordem em participar assinando o termo de consentimento.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

Folha de rosto:assinado pelo diretor do Instituto de Saude e Biotecnologia - Dr. Helder Santos.

**Endereço:** Rua Teresina, 4950

**Bairro:** Adrianópolis

**CEP:** 69.057-070

**UF:** AM

**Município:** MANAUS

**Telefone:** (92)3305-5130

**Fax:** (92)3305-5130

**E-mail:** cep@ufam.edu.br



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE  
DO AMAZONAS - FUA (UFAM)



Continuação do Parecer: 401.220

TCLE: Apresentado e adequado.

**Recomendações:**

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

Protocolo de pesquisa que atende a Resolução 466/12 e complementares.

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

**Considerações Finais a critério do CEP:**

MANAUS, 20 de Setembro de 2013

---

**Assinador por:**  
**Ana Paula Pessoa de Oliveira**  
**(Coordenador)**

**Endereço:** Rua Teresina, 4950

**Bairro:** Adrianópolis

**CEP:** 69.057-070

**UF:** AM

**Município:** MANAUS

**Telefone:** (92)3305-5130

**Fax:** (92)3305-5130

**E-mail:** cep@ufam.edu.br

