



Universidade de Brasília

Faculdade de Economia, Administração, Contabilidade e Gestão de
Políticas Públicas
Departamento de Administração

MARIANA LEITE DA MATA

A QUALIDADE DE ALIMENTOS BASEADA EM SEUS ASPECTOS
SUSTENTÁVEIS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS:
um conceito complementar de alimento saudável

Brasília – DF

2023

MARIANA LEITE DA MATA

A QUALIDADE DE ALIMENTOS BASEADA EM SEUS ASPECTOS
SUSTENTÁVEIS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS:
um conceito complementar de alimento saudável

Monografia apresentada à Faculdade de Economia, Administração, Contabilidade e Gestão de Políticas Públicas da Universidade de Brasília, como requisito parcial para a obtenção do título de bacharel em Administração.

Orientadora: Professora Dra. Solange Alfinito

Brasília – DF

2023

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO, CONTABILIDADE E
GESTÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS

GRADUAÇÃO DE NÍVEL SUPERIOR EM ADMINISTRAÇÃO

Monografia apresentada à Faculdade de Economia, Administração, Contabilidade e Gestão de Políticas Públicas (FACE) da Universidade de Brasília (UnB), como requisito parcial à obtenção do grau de bacharel em Administração.

A QUALIDADE DE ALIMENTOS BASEADA EM SEUS ASPECTOS
SUSTENTÁVEIS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS:
um conceito complementar de alimento saudável

MARIANA LEITE DA MATA

Avaliado por:

Solange Alfinito
Professora Doutora - Orientadora

Josivania Silva Farias
Professora Doutora - Examinadora

Giselle Cappellesso
Professora Mestre - Examinadora

Brasília, fevereiro de 2023.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, por sempre deixar nítido que está cuidando de mim da melhor forma e que me fez entender que o tempo certo é o tempo Dele.

À minha família, que sempre me apoia e acredita em mim mais do que ninguém, além de sempre investir seus melhores esforços para que eu seja feliz.

Aos meus amigos, Evandro, Luís, João, Igor Lima, Igor Matheus, Bruno, Júlia e Ives, por sempre me motivarem e estarem presentes no meu dia a dia, torcendo e comemorando pelos meus sonhos.

À minha orientadora, Professora Solange Alfinito e à Professora Mestre Giselle Cappellesso, que toparam esse projeto, me auxiliaram e estavam dispostas a concluir comigo.

À Universidade de Brasília, pelos ensinamentos e experiências propostas, o que me permitiu evoluir pessoal e profissionalmente.

À minha mãe Luciana, avó Odina, tia Sandra e irmão Roberto que estiveram mais próximos durante a rotina de conclusão de curso, compreendendo e facilitando a minha rotina, sempre com muito amor e carinho.

RESUMO

A alimentação, além de ser uma necessidade básica do ser humano, também é forma de expressão social, econômica, sexual, política, estética e religiosa. Atualmente, o conceito de dietas e alimentos saudáveis e/ou sustentáveis vem sendo discutido por instituições e estudiosos, a fim de determinar o que significa tal padrão em meio à sociedade. É nítido que tal conceito varia muito de acordo com a cultura, vivência, conhecimento e outros pontos de cada indivíduo ou grupo, porém também é de conhecimento a falta desse tipo de pesquisa entre jovens. A alimentação saudável é tida como a relacionada diretamente à saúde, já a sustentável é a que segue certos padrões em relação à sua produção, processamento, comercialização e consumo. Este trabalho tem natureza descritiva e qualitativa, com o objetivo de descrever como estudantes universitários entre 18 e 25 anos definem o seu conceito de alimento saudável, dietas sustentáveis e como eles qualificam esses tipos de alimento. Para o alcance desse objetivo foram realizadas 8 entrevistas com o uso de um roteiro semiestruturado que contou com 11 questões. Para a análise, as respostas foram divididas de acordo com os objetivos específicos do estudo e foi usada a técnica de análise de conteúdo. Por fim, identificou-se que o conhecimento de um alimento sustentável tem impacto sobre a escolha dos entrevistados, além de que, para que considerem um alimento saudável ou sustentável, o fator social e cultural não é citado, apenas questão mais voltadas para os pilares de ambiente e economia. Dessa forma, a pesquisa forneceu dados para base de campanhas de marketing para esse tipo de alimento e como encontra-se a conscientização desse assunto específico entre estudantes universitários.

Palavras-chave: Comida saudável. Alimentos Sustentáveis. Dietas sustentáveis.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Pirâmide alimentar adaptada.....	14
Figura 2 – Representação gráfica de orientação e operacionalização para uma alimentação mais saudável e sustentável.....	18

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Associação entre conceitos dos atributos sustentáveis por Martinelli e Cavalli e os encontrados nas entrevistas realizadas.....	25
Quadro 2 – Associação entre atributos sustentáveis por Martinelli e Cavalli e os atributos sustentáveis dos alimentos que mais importam para os estudantes universitários.....	27

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
1.1	Contextualização	9
1.2	Pergunta de Pesquisa	10
1.3	Objetivo Geral	10
1.4	Objetivos Específicos	10
1.5	Justificativa e contribuições	11
2	REFERENCIAL TEÓRICO	13
2.1	Os conceitos de comida saudável	13
2.2	Os aspectos sustentáveis dos alimentos	16
3	MÉTODOS E TÉCNICAS	20
3.1	Tipo e descrição geral da pesquisa	20
3.2	Objeto de estudo	20
3.3	Participantes do Estudo	20
3.4	Caracterização dos instrumentos de pesquisa	21
3.5	Procedimentos de coleta e análises de dados	21
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	22
4.1	O conceito de alimento saudável na ótica de estudantes universitários	22
4.2	Atributos sustentáveis dos alimentos na perspectiva de estudantes universitários	24
4.3	A qualidade dos alimentos de acordo com seus atributos sustentáveis a partir da ótica de estudantes universitários	26
5	CONCLUSÃO	29
	REFERÊNCIAS	31
	APÊNDICES	34

1 INTRODUÇÃO

1.1 Contextualização

A alimentação é uma necessidade biológica básica do ser humano. Além disso, ela também se enquadra como expressão social, econômica, sexual, política, religiosa, estética e entre outros diversos pontos. A história da alimentação abrange não só conteúdos sobre os alimentos, como sua produção, mas também onde, como e com quem eles podem estar sendo consumidos. Em suma, os hábitos alimentares de uma pessoa ou de um grupo são afetados por diversos fatores (CARNEIRO, 2003).

A comida quase sempre esteve relacionada à saúde, não só por ser uma das bases da sobrevivência humana, mas também por causa de a maioria das culturas serem influenciadas por certos tipos de dietas e suas indicações médicas (CARNEIRO, 2003). O conceito de alimentação saudável tem sido cada vez mais difícil de definir, pois existe uma grande evolução na ciência. Diversas características, relacionadas ou não com a composição dos alimentos, são citadas como influenciadores dessa definição (PAQUETTE, 2005). Com a existente evolução de pesquisas e descobertas já citadas, depara-se com a definição de nutrição sustentável: uma dieta focada não só na saúde dos indivíduos, como também direcionada para a sustentabilidade do sistema alimentar como um todo e isso inclui fatores econômicos, socioculturais, ambientais e de saúde (GUSSOW; CLANCY, 1986; KOERBER *et al.*, 2016).

Desta forma, a *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO, 2010) expressa que dietas sustentáveis são aquelas que têm baixo impacto ambiental, segurança alimentar e nutricional tanto para a geração presente como também para futura e além disso, afirma que alimentos e dietas saudáveis não devem apenas alcançar a saúde humana, mas junto a sustentabilidade dos sistemas de modo a garantir que os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU sejam realizados. Segundo Burlingame e Dernini (2010) algumas características são essenciais para considerar uma dieta sustentável, são elas: protege e respeita a biodiversidade e os ecossistemas, são culturalmente aceitáveis e acessíveis, economicamente justas, com valor nutricional

adequado, segura, saudável e fortalece não só os recursos naturais, mas também os humanos.

É fato que uma alimentação saudável e equilibrada deveria estar ao alcance de qualquer pessoa. Além disso, a população mais jovem tem ficado cada vez mais informada em relação ao tipo de alimento que consome, levando em conta não só seu valor nutricional, mas também sua forma de produção, distribuição, composição e outros quesitos que têm impacto direto sobre a sustentabilidade dos alimentos (CARVALHO *et al.*, 2020), podendo levar a acreditar que tais atributos têm impacto em relação às suas escolhas. Comportamentos alimentares adquiridos no início da vida adulta podem ter impactos por diferentes prazos. Como nesse período da vida também é comum ocorrer a transição para a fase universitária, a adaptação e inserção nesta nova atmosfera pode trazer mudanças na dieta no indivíduo (ALVES; PRECIOSO, 2017).

Assim, este trabalho tem como objeto de estudo a visão dos estudantes universitários em relação à qualidade dos alimentos: O que eles consideram como aspectos sustentáveis dos alimentos? Quais desses aspectos em consideração nas suas escolhas?

1.2 Pergunta de Pesquisa

Este trabalho propõe a seguinte pergunta de pesquisa:

Atributos sustentáveis têm impacto na escolha de alimentos de estudantes universitários?

1.3 Objetivo Geral

Analisar se atributos de sustentabilidade são relevantes para a escolha de alimentos entre estudantes da Universidade de Brasília.

1.4 Objetivos Específicos

1. Entender como estudantes universitários definem o conceito de alimento saudável;
2. Identificar os atributos sustentáveis dos alimentos entre estudantes universitários;
3. Compreender como estudantes universitários qualificam os alimentos de acordo com seus atributos sustentáveis.

1.5 Justificativa e contribuições

Este estudo teve como principal motivação descrever o que os estudantes universitários consideram como aspectos sustentáveis dos alimentos e se os levam em consideração na hora da escolha de uma refeição.

Segundo Alves e Precioso (2017), o comportamento em relação aos alimentos é bastante explorado entre crianças, porém, faltam estudos que tragam dados relacionados a esse comportamento entre jovens universitários. Dessa forma, pode-se contribuir para o conhecimento acadêmico e científico.

Do ponto de vista administrativo, através desse trabalho também é esperado um diagnóstico revelando como os restaurantes e produtores de alimentos podem abordar esse público através dos quesitos que serão explorados e se realmente propagandas que chamam atenção para a sustentabilidade nutricional tem valor entre os alunos. Além de poder ser um guia em relação à escolha dos proprietários de empresas do ramo alimentício quanto ao que fornecerão, caso tenham como público-alvo os estudantes universitários.

Já para a comunidade, é importante trazer essa reflexão em relação ao comportamento nutricional, levando em conta seus aspectos sustentáveis e socioculturais, especialmente tendo a pesquisa inserida em um público que passa por diversas mudanças e adaptações de forma constante. É um passo para a maior informação do que consiste em uma alimentação saudável não só de acordo com dietas prontas ou hábitos alimentares, mas também um dos pontos-chaves de convívio social e

expressão cultural e de como os estudantes se importam com a sustentabilidade alimentar.

Outro ponto de destaque para o estudo é a ambiental, pois a alimentação sustentável envolve também a preservação do meio ambiente, já que a comida tem relação direta com ele. Como exemplo, pode-se usar o estudo por Cruz, Oliveira e Maynard (2022), que aborda o conceito de nutrição sustentável de acordo com questões ambientais e nutricionais.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo é apresentado o embasamento teórico para a realização do estudo proposto, dividido em duas partes. Em primeiro lugar, serão abordados os diversos conceitos existentes para o que é comida saudável. Em seguida, são apresentados elementos para compreender, mais especificamente, os aspectos sustentáveis dos alimentos que serão levados em consideração neste trabalho.

2.1 Os conceitos de comida saudável

Antes de tudo, é importante entendermos, de forma resumida, a diferença entre alimentação e alimento:

Alimentação é um processo voluntário consciente, pelo qual o ser humano obtém produtos (alimentos) para o seu consumo. É o ato de ingerir o material nutritivo, é a chegada do alimento ao meio interno do organismo. E quanto ao alimento, é todo material nutritivo que o homem consome em qualquer estado físico, sejam alimentos crus, cozidos, sopas ou purês (VAGULA; ROQUE, 2019, p.18).

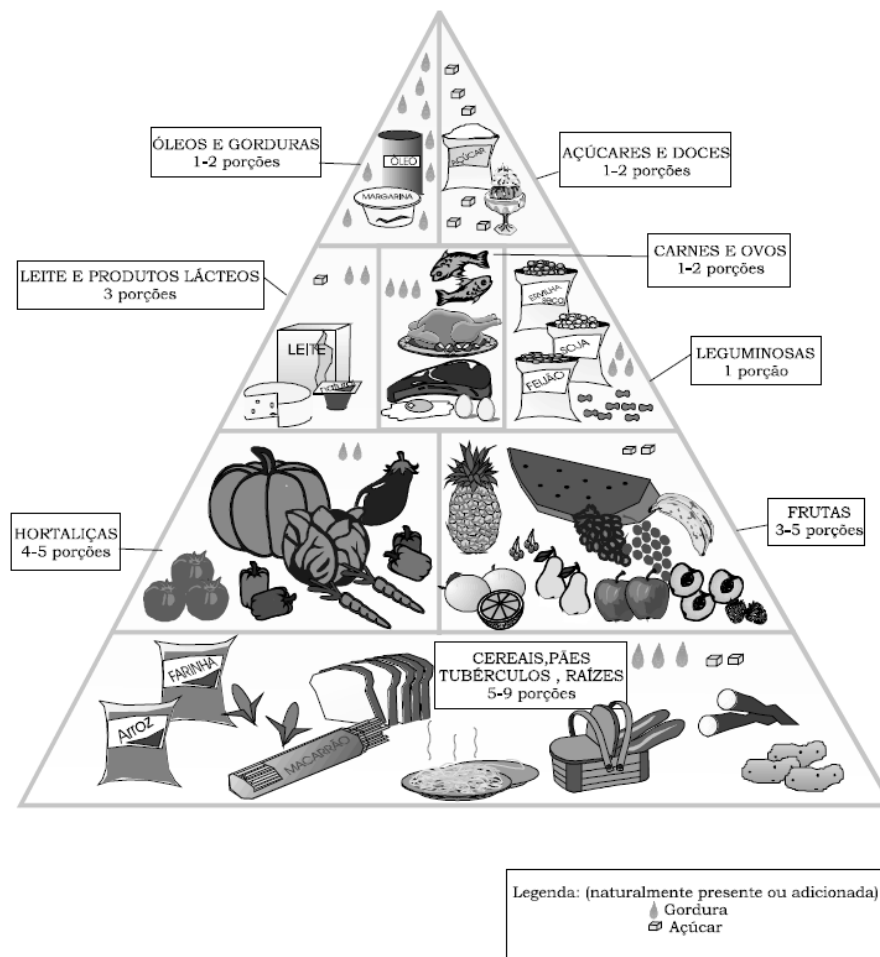
Em vários países, as informações sobre alimentação saudável estão organizadas em guias alimentares em diferentes formatos. Eles geralmente combinam mensagens de estilo de vida saudável com conselhos nutricionais e baseiam-se em três princípios: uma dieta equilibrada, moderada e variada. Segundo Welsh *et al* (1992, p.12-23):

Para o desenvolvimento de guias alimentares deve haver um processo de pesquisa contendo: o diagnóstico da situação nutricional e dados epidemiológicos que fundamentem as dietas, os objetivos, as metas nutricionais e um banco de dados contendo a composição dos alimentos escolhidos. Os guias alimentares devem:

- Promover e manter a saúde global do indivíduo com orientações direcionadas para prevenção ou tratamento de qualquer doença;
- Ser baseados em pesquisas atualizadas;
- Ter uma visão global da dieta;
- Ser úteis para o público-alvo;
- Encontrar uma forma realista de suprir as necessidades nutricionais utilizando-se da dieta habitual de cada população;
- Ser práticos e, os nutrientes e energia adaptados segundo a idade, o sexo e a atividade física,
- Ser dinâmicos, permitindo o máximo de flexibilidade para a escolha dos alimentos, a fim de suprir as necessidades nutricionais do indivíduo.”

É importante manter esses guias como direcionamento, pois a determinação do conceito de alimentação saudável varia bastante, entre crenças e conhecimentos subjetivos ou objetivos (THOMAZ, 2010). Tem-se como exemplo a pirâmide alimentar adotada pelo Brasil em 1996, que foi adaptada de acordo com a cultura brasileira:

Figura 1: Pirâmide alimentar adaptada



Fonte: PHILIPPI, S. T. *et al.* 1996

Paquette (2005) realizou uma revisão da literatura que envolvia o conceito de alimentação saudável, cujos principais objetivos foram: a análise da pesquisa existente sobre a percepção de alimentação saudável entre crianças, adolescentes, adultos e profissionais de saúde e a identificação de lacunas na pesquisa para orientar futuras pesquisas nessa área. Os resultados mostraram que os termos mais citados relacionados à alimentação saudável foram alimentação balanceada, variedade e moderação. Através

desse estudo também foi possível ver que falta conhecimento em relação ao que se define como comida saudável (THOMAZ, 2010).

Apesar da dificuldade da determinação do que consiste na comida saudável e, como pode-se ver, a constante associação a uma dieta moderada, variada e equilibrada, atualmente, ser saudável também deve ser associado ao conforto físico, social e mental. Sendo o alimento a maior necessidade da população, a nutrição incorpora a antropologia, abordando diversos temas, como as condições humanas de comportamento alimentar em diferentes classes sociais, a presença de mitos, crenças e tabus alimentares, ou ainda a alimentação e sua relação com a saúde humana. Além disso, também deve-se levar em consideração os aspectos sociais, as relações, normas, valores, classe social e entre outros (VAGULA; ROQUE, 2019). Os hábitos alimentares são tidos como reguladores de laços sociais, já que o ambiente e o grupo interferem nas escolhas alimentares que envolvem o que e como consumir (PITAS, 2010).

O que ajuda a entender como o conceito de alimento saudável deve abranger diversas variáveis, ainda baseado no estudo anteriormente mencionado (VAGULA; ROQUE, 2019), para o que é chamado de reeducação alimentar, que visa a manutenção da saúde, o diagnóstico deve ser feito de forma individualizada levando em conta três aspectos:

- Cognitivo: que é o conhecimento da pessoa em relação aos alimentos, sejam eles científicos ou não;
- Afetivo: que já está ligado ao fator emocional da comida, valores e significados que se atribui aos alimentos;
- Situacional: que envolve o meio social em que o indivíduo tem o costume de se inserir, situação econômica e cultura.

Através do estudo de Ares *et al.* (2015), realizado com 755 pessoas em cinco países (Brasil, França, Espanha, Portugal e Uruguai), foi analisado em um questionário de cinco perguntas, questões sobre alimentação e bem-estar. De forma geral, os resultados apontaram que o bem-estar também é associado com produtos alimentícios e, além disso, os pesquisadores apontam que os entrevistados relacionam a comida ao bem-estar levando em consideração características sensoriais, produção e contexto de

consumo. Outro ponto abordado, é como cada país indicou diferentes tipos de alimento que estão ligados ao bem-estar, o que coloca o aspecto cultural em evidência.

2.2 Os aspectos sustentáveis dos alimentos

Segundo Gaspar *et al.* (2020) existe um conceito de alimentação saudável que é baseado na sua forma de produção, cultura e distribuição. Além disso, o estudo também chama a atenção para a alimentação que não só é qualificada de acordo com seu valor nutricional, mas também através de questões éticas, econômicas, sociais e políticas.

Novamente sobre guias alimentares, a *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) afirma que um dos princípios presentes no Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) para uma dieta saudável é que seus recursos venham de sistemas alimentares sustentáveis, o que prioriza suas formas de produção e distribuição.

De acordo com a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento no Rio, realizada pela Organização das Nações Unidas no ano de 1992, o conceito de sustentável se baseia em três pilares: ambiental, econômico e social. Segundo Koerber *et at.* (2016), fez-se necessária a inclusão de mais duas vertentes, sendo elas a da saúde e a cultural (CRUZ; OLIVEIRA; MAYNARD, 2022). Já segundo Martinelli e Cavalli (2017), outro conceito de nutrição sustentável é formado através da consideração do caminho que o alimento faz desde sua produção até o seu consumo, o que acaba elencando todos os cinco pilares anteriormente citados. No ano de 2010, a *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO), definiu dietas sustentáveis como as que têm baixo impacto ambiental, segurança alimentar e nutricional tanto para a geração presente como também para futura.

O artigo de Martinelli e Cavalli (2017), traz quatro pontos relacionados à alimentação sustentável de acordo com as etapas do sistema alimentar: produção de alimentos, processamento, comercialização e consumo. Em relação a produção de alimentos, mudanças na forma como os alimentos são feitos têm sido observadas ao longo dos anos. Iniciar uma produção tecnológica em larga escala, em sua maioria feita por grandes empresas, alcançando a máxima produtividade, tem sido o foco e, a grande

consequência desse movimento é a diminuição da qualidade de vida dos trabalhadores que se dedicam ao campo. A agricultura familiar é considerada ideal para o desenvolvimento de uma agricultura sustentável, devido às suas diversas características produtivas, integração entre lavoura e pecuária e funcionamento em menor escala. O consumo desses alimentos estimula a agricultura familiar e a economia local, segundo o Ministério da Saúde.

O fator processamento dos alimentos também deve ser levado em conta quando a sustentabilidade alimentícia é discutida. Ele consiste na transformação do produto primário e tem alguns benefícios como o aumento da variedade de alimentos, possibilidade de maior preservação e segurança. Apesar disto, o processamento também pode ser um risco para a alimentação saudável e sustentável, através da sua perda de nutrientes e da alteração da composição original dos produtos. Alimentos processados também contam com a não sustentabilidade social, pois esse tipo de atividade geralmente é realizada por empresas maiores e comercializada por grandes redes de supermercado, o que prejudica o pequeno produtor. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) faz-se necessário evitar os alimentos processados, por não serem sustentáveis para a saúde e devido ao seu impacto gerado pelo seu meio de produção, distribuição, comercialização e consumo (MARTINELLI; CAVALLI, 2017).

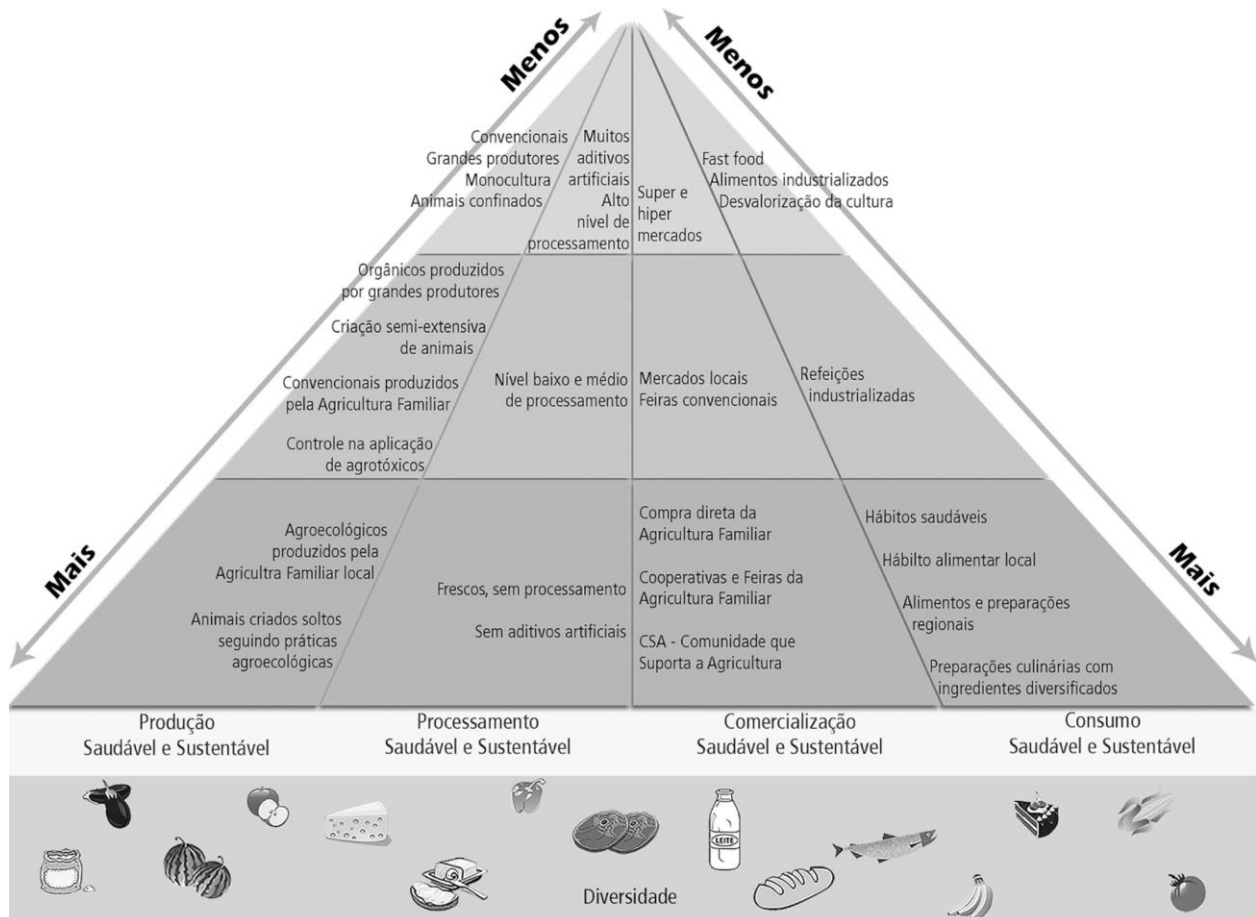
Para a comercialização, o impacto se deu através da entrada de corporações internacionais no varejo. Sistemas alimentares regionais, de forma generalizada, é aquele que tem como foco juntar as etapas, desde a produção até o consumo dos alimentos, com o intuito de melhorar a economia, o ambiente e a saúde de determinada localização e também apresenta maior eficácia ao promover a sustentabilidade no fator comercial, dessa forma aproximando o consumidor da origem do alimento. Tal aproximação é identificada como benéfica, pois tem impacto na definição do que é o alimento saudável, além de abranger também a cultura local (MARTINELLI; CAVALLI, 2017).

As transformações econômicas, sociais e culturais geram grandes impactos na alimentação. Em relação ao consumo, também deve-se observar que mudanças estão sendo notadas e elas causam impactos negativos para a saúde e o meio ambiente, dessa forma faz-se necessário observar o estilo de vida moderno, aspectos culturais, sociais e

o ambiente em que são realizadas as decisões alimentares. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), o ideal para que uma alimentação seja sustentável é: o consumo de alimentos em sua forma mais natural possível, que foram produzidos localmente e através de agricultura familiar, valorizando as comidas e a cultura regional, além do cuidado com o meio ambiente através da redução do consumo de água e terra (MARTINELLI; CAVALLI, 2017).

Ainda dentro desse último estudo citado, pode-se encontrar a seguinte imagem, com uma representação gráfica de orientação e operacionalização para uma alimentação mais saudável e sustentável:

Figura 2: Representação gráfica de orientação e operacionalização para uma alimentação mais saudável e sustentável.



Fonte: Martinelli e Cavalli (2017)

De acordo com o estudo apresentado, os aspectos sustentáveis que serão levados em conta no trabalho são: Produção, processamento, comercialização e consumo. Eles serão avaliados de acordo com os seguintes conceitos:

- Produção: Alimentos produzidos por agricultores familiares locais e animais criados soltos seguindo as práticas agroecológicas;
- Processamento: Alimentos frescos e sem aditivos artificiais;
- Comercialização: Alimentos comercializados em feiras locais, cooperativas ou comprados diretamente do agricultor familiar;
- Consumo: Hábitos saudáveis social e fisicamente, cultura alimentar local e ingredientes diversificados.

Deve-se perceber que quando se fala de sustentabilidade, os autores englobam todos os processos da cadeia alimentar, desde quando o alimento é feito até ele chegar na mesa do consumidor. Tais atributos foram escolhidos como base para o estudo pois, entre os artigos consultados, eles sintetizam e englobam todos os pontos citados, além de ser base para o roteiro de entrevista utilizado.

3 MÉTODOS E TÉCNICAS

Neste capítulo são abordados os métodos e técnicas que foram empregados na realização da pesquisa, contendo: tipo e descrição geral da pesquisa, caracterização do objeto de estudo, participantes do estudo, caracterização dos instrumentos de pesquisa e procedimentos de coleta e análise de dados.

3.1 Tipo e descrição geral da pesquisa

A pesquisa tem como objetivo descrever o que os estudantes universitários consideram como aspectos sustentáveis dos alimentos e se os levam em consideração na hora da escolha de uma refeição. Por isso, é um trabalho considerado descritivo, pois, esse tipo de pesquisa consegue definir as informações necessárias de forma geral e obter os dados através de uma pesquisa flexível, onde usa-se pequenas amostras.

Considerando a abordagem do problema, existem duas perspectivas para a realização da pesquisa: qualitativa e quantitativa (RICHARDSON, 1999). No trabalho em questão, será usado o ponto de vista qualitativo, assim determinando um outro conceito de alimento saudável para estudantes universitários.

3.2 Objeto de estudo

O objeto de estudo desta pesquisa é a visão dos estudantes universitários do curso de administração da Universidade de Brasília - UnB em relação à qualidade dos alimentos: o que levam em consideração e se os aspectos sustentáveis das comidas têm impacto na hora da escolha de uma refeição. Serão explorados os comportamentos e preferências de acordo com as escolhas dentro de suas rotinas, estejam elas acontecendo no ambiente de trabalho, na universidade ou em casa.

3.3 Participantes do Estudo

O público-alvo desta pesquisa são os estudantes universitários, do curso de administração da UnB, entre 18 e 25 anos de idade, que é uma fase de adultos

emergentes, conforme indicado por Arnett (2014). Os 8 participantes, quatro homens e quatro mulheres, foram recrutados por conveniência, através das mídias sociais.

3.4 Caracterização dos instrumentos de pesquisa

A coleta de dados teve sua realização em uma etapa: entrevista individual com roteiro semiestruturado para os estudantes universitários. Esse roteiro foi dividido em quatro categorias: o conceito de comida saudável, o que se entende por aspectos sustentáveis dos alimentos, a qualificação dos alimentos e questões sociodemográficas básicas.

O roteiro e suas categorias utilizadas foram montados com base na divisão encontrada no referencial teórico, que também foi o guia para o direcionamento das perguntas, especialmente com o artigo de Martinelli e Cavalli (2017), que foi determinante para a definição dos aspectos sustentáveis abordados na pesquisa.

3.5 Procedimentos de coleta e análises de dados

O procedimento de coleta de dados foi realizado por meio de encontros online, com auxílio de roteiro estruturado que se encontra no Apêndice A. Os participantes foram contatados via telefone para agendamento de encontros para a realização da entrevista, feitas no mês de janeiro de 2023. As entrevistas duraram em média 20 minutos e foram gravadas e transcritas. Além disso, foram assinados, antes de cada entrevista o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e Termo de Autorização para uso de voz e vídeo e o Termo de Autorização Para Uso de Voz e Vídeo, presentes no Apêndice B.

Para a análise de dados, foi adotada a análise de conteúdo que é uma técnica muito utilizada em pesquisas qualitativas na área da administração (MOZZATTO; GRZYBOVSKI, 2011). Tal abordagem consiste em um conjunto de técnicas para a análise e interpretação das comunicações. Bardin (2006) organiza tal técnica em três fases: pré-análise, exploração do material e tratamento de resultados, inferência e interpretação. Em tal técnica os dados são tidos como brutos, até que passem pela análise do pesquisador, assim tendo valor real de informação.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta seção serão apresentados os resultados obtidos através das entrevistas individuais realizadas e as análises obtidas através deles. Os tópicos foram divididos através dos objetivos específicos do trabalho: entender como estudantes universitários definem o conceito de alimento saudável, identificar os atributos sustentáveis dos alimentos entre estudantes universitários, compreender como estudantes universitários qualificam os alimentos de acordo com seus atributos sustentáveis e discussão.

4.1 O conceito de alimento saudável na ótica de estudantes universitários

De acordo com os resultados obtidos, pode-se perceber que apenas um participante não se organiza em relação à sua alimentação. Porém, nos outros sete, foram observadas rotinas bem definidas e a busca constante por uma alimentação balanceada. Existe uma nítida divisão entre quem não toma o café da manhã ou come menos nessa refeição e entre quem come de forma reforçada nesse momento do dia. O almoço é tido como a refeição que todos têm, porém, a quantidade de lanches entre as principais refeições é baixa. Apenas dois entrevistados fazem o uso do Restaurante Universitário de forma constante e apenas um é adepto a marmitas e a uma dieta controlada. Uma outra questão que a maioria do grupo leva em conta é a praticidade dos alimentos.

O que se mostrou como quesitos influenciadores no momento de escolha de suas alimentações, tanto em relação a quando comem comida caseira, como também quando comem em restaurantes e/ou lanchonetes, foram: valor nutricional, praticidade, equilíbrio, custo-benefício, estética, gosto e influência familiar. Três participantes afirmam que consideram ser uma pessoa com hábitos saudáveis de alimentação, quatro afirmam ter hábitos equilibrados e apenas um diz que não se considera uma pessoa saudável, devido à sua falta de uma rotina alimentar e variedade de itens de consumo, como arroz, feijão, verduras e legumes.

Para os entrevistados, o conceito do que é uma comida saudável abrange a variedade (sempre envolvendo saladas, verduras, legumes e frutas), alimentos em forma mais natural possível, valor nutricional elevado e adequação às necessidades individuais

de cada corpo, alimentos que trazem a sensação de bem-estar e leveza e comidas com baixo teor de gordura. Como exemplos de comidas que se encaixam nesse conceito tem-se: verduras, legumes, frutas, oleaginosas, arroz, feijão, sucos naturais, chás, alimentos orgânicos/naturais, carnes magras, alimentos sem açúcar e com preparos adequados e em quantidades não exageradas, o que acaba sendo coerente com o que é apresentado na pirâmide alimentar. Em suma, quando observado o conceito trazido pelos respondentes em relação ao que é alimento saudável, pode-se perceber que o ponto em relação ao consumo, explorado por Martinelli e Cavalli (2017), que envolve valor social e cultural dos alimentos não foi mencionado o que pode nos trazer o quanto esses quesitos não são explorados em relação à alimentação saudável ou até mesmo no que se tem como dieta equilibrada. Ficou claro que o valor social e cultural dos alimentos não é desconhecido, porém, quando questionados, estes não foram citados de forma direta.

No dia a dia, o que influencia os estudantes em relação à escolha por um alimento considerado saudável é, principalmente, a busca por saúde e uma alimentação balanceada. Outros pontos levantados através das respostas coletadas são: se são alimentos naturais/orgânicos, gosto pessoal, objetivo pessoal, preço e disponibilidade de armazenamento.

Em relação ao conceito definido pelos entrevistados como alimento saudável, onde eles afirmam que os pontos importantes são variedade, alimentos em forma mais natural possível, valor nutricional elevado e adequação às necessidades individuais de cada corpo, alimentos que trazem a sensação de bem-estar e leveza e comidas com baixo teor de gordura, percebe-se que o que eles trouxeram em suas falas também é mencionado nos estudos de Welsh *et al.* (1992), Paquette (2005), Vagula e Roque (2019) e Ares *et al.* (2015). Comparando as respostas dos entrevistados nesse trabalho com os estudos avaliados, fica claro que o único fator não mencionado é o de alimentação saudável envolver questões sociais, políticas, econômicas e culturais, o que é explorado nos artigos base. Como exemplo, temos a seguinte citação de um dos entrevistados:

De uma comida saudável, tipo, sempre uma salada, uma verdura, um legume, uma fruta, porque querendo, ou não essa um... é... é tipo, coisas mais vinculadas ao que não é processado, o que vem da natureza, do jeitinho que ela é e tal, não entra nos méritos de agrotóxico, tudo mais, mas o saudável ele está mais atrelado a isso. Tipo alimentos, mais de

cunho natural e que não são muito ligados ao processado. E é que venham mais com essa carinha, né? De verdura, verde e tal.

De acordo com os oito entrevistados, o conceito de comida saudável é bastante associado com a variedade, valor nutricional e baixo ou zero processamento do alimento em questão. Além disso, o que leva os estudantes a escolhê-los ao invés das outras diversas opções são questões como custo-benefício, saúde e necessidades específicas, como gosto e dietas planejadas.

4.2 Atributos sustentáveis dos alimentos na perspectiva de estudantes universitários

Essa seção tem como objetivo elencar os atributos nos quais os estudantes universitários participantes pensam quando questionados sobre a sustentabilidade deles. Pode-se identificar que os respondentes atrelam o conceito de sustentabilidade dos alimentos principalmente ao controle e meios de produção, baixo ou zero desperdício e acessibilidade. Outros fatores que se encontram nas respostas são a consciência do consumidor em relação ao que adquire em suas compras alimentares, processamento dos alimentos, valor nutricional e conhecimento de todo o ciclo do produto.

Com relação aos atributos que os estudantes relacionam quando questionados sobre a sustentabilidade, foram mencionados: bem-estar e valor nutricional, consciência do consumidor, meios de produção, formas e locais de distribuição, baixo ou zero processamento e uso de aditivos, lixo zero, acessibilidade, redução do impacto ambiental e comprovação através de selos de qualidade. Associando as respostas colhidas com o artigo de Martinelli e Cavalli (2017) e o que ele traz com seus quatro pontos relacionados a sustentabilidade de alimentos (produção, processamento, comercialização e consumo), pode-se ver que o resultado do questionário corrobora com todas as vertentes citadas no estudo utilizado. Além disso, os resultados evidenciaram os selos de qualidade, não identificado nos estudos anteriores. Os selos de qualidade comprovam o nível de sustentabilidade do alimento para os participantes, podendo ser encaixado em meio à comercialização como forma de transparência com o consumidor.

Quadro 1 – Associação entre conceitos dos atributos sustentáveis por Martinelli e Cavalli e os encontrados nas entrevistas realizadas

Atributos sustentáveis por Martinelli e Cavalli (2017)	Atributos sustentáveis obtidos nas entrevistas
Produção: Alimentos produzidos por agricultores familiares locais e animais criados soltos seguindo as práticas agroecológicas;	Meios de produção, redução do impacto ambiental e baixo ou zero desperdício;
Processamento: Alimentos frescos e sem aditivos artificiais;	Baixo ou zero processamento e uso de aditivos;
Comercialização: Alimentos comercializados em feiras locais, cooperativas ou comprados diretamente do agricultor familiar;	Formas e locais de distribuição, acessibilidade, selos de qualidade;
Consumo: Hábitos saudáveis social e fisicamente, cultura alimentar local e ingredientes diversificados.	Bem-estar, valor nutricional, consciência do consumido e baixo ou zero desperdício;

Fonte: Elaboração própria

De forma resumida, a definição de alimentação sustentável utilizada para a análise neste trabalho, engloba os conceitos da *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO), que definiu dietas sustentáveis como as que têm baixo impacto ambiental, segurança alimentar e nutricional tanto para a geração presente como também para futura. E também, Martinelli e Cavalli (2017), que trazem quatro pontos relacionados à alimentação sustentável de acordo com as etapas do sistema alimentar: produção de alimentos (agricultura familiar), processamento (alimentos pouco processados e sem aditivos), comercialização (comércio local, feiras) e consumo (hábitos saudáveis, valor nutricional, valor social e cultural).

Para a Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento no Rio (1992), o conceito de sustentável se baseia em três pilares: ambiental, econômico e social. Koerber *et al* (2016) acrescentou mais duas vertentes: saúde e cultura. Além disso, também é levado em conta o estudo de Gaspar *et al.* (2020), que a alimentação não só é qualificada de acordo com seu valor nutricional, mas também através de questões éticas, econômicas, sociais e políticas. Ele também traz o conceito de “eco-ideologia” ligado a comida, onde a vertente ética, social e política dos alimentos é levada

em conta. Além disso, ele também discorre sobre a questão de considerar a sazonalidade dos alimentos em termos de produção e consumo.

Com os dados colhidos através das entrevistas individuais, foi possível perceber que os entrevistados associam sempre o conceito de sustentabilidade dos alimentos com questões ligas ao meio ambiente, sendo que, segundo os estudos, os atributos sustentáveis englobam vertentes sociais, culturais e econômicas também. Outro ponto que é percebido é relacionado a como existe uma falta de conscientização dos consumidores em relação a toda a cadeia produtiva dos alimentos. Considerando as duas vertentes sobre saúde e cultura acrescentadas por Koerber *et al.* (2016) e a perspectiva ética, social e política dos alimentos saudáveis defendida por Gaspar *et al.* (2020), a saúde é central na escolha, sendo que aspectos éticos, sociais e políticos não foram considerados pelos universitários.

4.3 A qualidade dos alimentos de acordo com seus atributos sustentáveis a partir da ótica de estudantes universitários

Como já discutido no tópico anterior, o que os participantes entendem por sustentabilidade relacionada aos alimentos, são pontos que abrangem a produção, processamento e distribuição, em sua maioria. Além disso, também trazem em comum com o estudo de Gaspar *et al.* (2020), que a alimentação não só é qualificada de acordo com seu valor nutricional, mas também através de questões éticas e econômicas. Outro ponto abordado na pesquisa é como os alimentos considerados saudáveis podem se alinhar a esse conceito de sustentabilidade, que resultou em, principalmente, através do controle de produção. Mais questões trazidas estão relacionadas à oferta de acessibilidade, alimentos pouco ou zero processados, menor impacto ambiental em todo o sistema alimentar, fortalecimento de meios de conscientização social e transparência com os consumidores, alto valor nutricional, formas de distribuição e locais de venda como comércio local e feiras e atenção às condições de trabalho dos produtores.

Cinco dos oito participantes afirmam que conhecer os atributos sustentáveis dos alimentos no momento da compra traria um impacto positivo em sua escolha, pois dizem se preocupar com o bem-estar, saúde, autoconsciência e acham interessante conhecer

a cadeia processual, desde a produção até o momento em que o produto é consumido. Dois entrevistados defendem que, para eles, conhecer esses atributos sustentáveis na hora da compra não faz diferença em suas escolhas, pois levam em consideração apenas seu gosto pessoal e, além disso, um destaca que uma possibilidade dessa resposta é a sua falta de conscientização em relação à hábitos alimentares saudáveis. Um participante diz que esse impacto em sua escolha depende do valor que está sendo agregado ao produto ou ao lugar que está oferecendo-o, por exemplo, se ele for em um restaurante que é mais voltado para alimentos orgânicos e naturais, ele gostaria de ser informado em relação aos valores sustentáveis ali agregados aos alimentos para consumo.

Na entrevista realizada de forma individual, também se questiona em relação a quais atributos sustentáveis os estudantes universitários levam mais em conta no momento de suas escolhas em mercados, restaurantes e lanchonetes. Em sua maioria, o atributo que mais se destacou foi em relação ao processamento, onde traz alimentos orgânicos/ naturais, com zero ou baixo uso de aditivos e agrotóxicos. Em segundo lugar, citam a questão do preço acessível e elevado valor nutricional. Como terceiro atributo citado, temos o que está relacionado a produção do alimento e baixo impacto ambiental. Seguindo a ordem, tem-se características atreladas ao consumo e comercialização, com aparência e gosto pessoal, praticidade de preparo e armazenamento e alimentos encontrados em feiras como forma de consumo de alimentos mais frescos e com menos aditivos.

Com o cruzamento desses conceitos de qualificação dos alimentos de acordo com seus atributos sustentáveis e dos resultados obtidos nas entrevistas, pode-se montar o seguinte quadro, que corrobora com as teorias previamente apresentadas, confirmando as categorias tidas no artigo de Martinelli e Cavalli (2017), que junta as características identificadas nos outros estudos:

Quadro 2 – Associação entre atributos sustentáveis por Martinelli e Cavalli e os atributos sustentáveis dos alimentos que mais importam para os estudantes universitários

Atributos sustentáveis por Martinelli e Cavalli (2017)	Atributos sustentáveis que os estudantes universitários mais levam em consideração
--	--

Produção: Alimentos produzidos por agricultores familiares locais e animais criados soltos seguindo as práticas agroecológicas;	Elevado valor nutricional, baixo impacto ambiental;
Processamento: Alimentos frescos e sem aditivos artificiais;	Alimentos orgânicos/naturais, com zero ou baixo uso de aditivos e agrotóxicos;
Comercialização: Alimentos comercializados em feiras locais, cooperativas ou comprados diretamente do agricultor familiar;	Preço acessível, aparência, alimentos vendidos em feiras;
Consumo: Hábitos saudáveis social e fisicamente, cultura alimentar local e ingredientes diversificados.	Gosto pessoal, praticidade de preparo, armazenamento.

Fonte: Elaboração própria

5 CONCLUSÃO

O presente trabalho teve como objetivo analisar se os atributos de sustentabilidade são relevantes para a escolha de alimentos entre estudantes universitários do curso de Administração da Universidade de Brasília. Para que o objetivo fosse cumprido, realizou-se 8 entrevistas individuais com estudantes entre 18 e 25 anos de idade, com roteiro semiestruturado. De acordo com as perspectivas apresentadas com os resultados, conclui-se que os aspectos sustentáveis dos alimentos têm certa relevância e impacto para a escolha de alimentação de jovens universitários.

Os resultados obtidos permitiram com que o objetivo fosse alcançado, através da compreensão de como eles definem o conceito de alimento saudável, identificação dos atributos que os estudantes respondentes classificam como sustentáveis nos alimentos, e como eles qualificam os alimentos de acordo com seus atributos sustentáveis.

A pesquisa conseguiu fornecer insumos para entender a percepção de consumidores universitários de forma satisfatória, também disponibilizando conhecimento para o *marketing* do setor alimentício, através da perspectiva dos resultados comparados com os estudos explorados. Verificou-se também que, de certa maneira, os alimentos são dificilmente associados diretamente ao seu valor social e cultural, de forma que ainda continuam sendo classificados como saudáveis. Outro ponto que se pode perceber, é como os entrevistados não demonstram conhecimento profundo em relação à produção, processamento e comercialização, o que chama atenção para que exista melhor conscientização da sociedade e transparência sobre o ciclo de cada alimento. Por fim, os resultados aqui apresentados podem contribuir para divulgações que tenham o intuito de explorar os atributos sustentáveis dos alimentos, além da ideia para que alimentos sustentáveis tenham selos que comprovem sua origem e processos, assim deixando seu ciclo mais transparente para o consumidor.

É esperado, que a pesquisa também inspire novos estudos acerca do assunto e suas variáveis, como, por exemplo, a questão de a alimentação saudável não ser diretamente associada com seu valor social e cultural, o que envolve convivência, momentos de socialização, modos de preparo e entre outros. Além disso, também pode ser usada para que, de forma mais abrangente e com maior amostra, se aprofunde no

tema. Outra sugestão, é a realização desta em outras Universidades, tanto do Distrito Federal, como também de outros estados.

O que pode ser encontrado como limitação conceitual para o estudo, é a questão que foi percebida como falta de conscientização da população em relação ao processo completo de cada alimento, a não consideração da alimentação de forma social, política e cultural e também o pouco conhecimento e visão limitada quando pergunta-se sobre a sustentabilidade relacionada aos alimentos.

Já como limitação do estudo em si, se tem a necessidade momentânea de realização da pesquisa com uma baixa amostra, o que pode trazer também um certo viés de amostragem, limite de tempo para explorar algumas questões de pesquisa e/ou possíveis mudanças de hábitos dos entrevistados e por ter sido feita apenas com alunos de administração.

REFERÊNCIAS

ALVES, R.; PRECIOSO, J. Hábitos Alimentares dos/as Estudantes do Ensino Superior. **Revista de Estudios e Investigación en Psicología y Educación**, p. 239–244, 17 dez. 2017.

ARES, G. et al. Consumers' associations with wellbeing in a food-related context: A cross-cultural study. **Food Quality and preference**, v. 40, p. 304-315, 2015.

ARNETT, J. J. **Emerging adulthood: The winding road from the late teens through the twenties**. Oxford University Press, 2014.

BARDIN, L. Análise de conteúdo (I. De a. Rego & a. Pinheiro, trads.). **Lisboa: edições**, v. 70, n. 3, 2006.

Brasil. Ministério da Saúde (MS). **Guia Alimentar para a população brasileira**. 2ª ed. Brasília: MS; 2014

BURLINGAME, B.; DERNINI, S. **Sustainable diets and biodiversity**. 2010.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Elsevier Brasil, 2003.

COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO - CMMAD. **Nosso futuro comum**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1988

CRUZ, L. G. V.; OLIVEIRA, R. R. A.; MAYNARD, D. DA C. Ampliando o conceito de nutrição sustentável: Aspectos nutricionais e ambientais. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 9, p. e13511931759, 5 jul. 2022.

GASPAR, M. C.; GARCIA, A. M.; LARREA-KILLINGER, C. How would you define healthy food? Social representations of Brazilian, French and Spanish dietitians and young laywomen. **Appetite**, v. 153, 1 out. 2020.

FAO. (2010) Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action. **Proceeding of the international scientific symposium**. 3-5.

GUSSOW, Joan Dye; CLANCY, Katherine L. Dietary guidelines for sustainability. **Journal of nutrition education (USA)**, 1986.

MALHOTRA, Naresh K. Concepção de pesquisa exploratória: pesquisa qualitativa. **Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada**, v. 3, 2006.

MANIGLIA, E.; CARVALHO NETO, G. R. De. Segurança alimentar vs. Globalização econômica: possíveis ameaças à sustentabilidade ambiental, à biodiversidade e aos direitos humanos agroalimentares. **Revista Eletrônica do Curso de Direito da UFSM, [S. L.]**, v. 15, n. 2, p. E37953, 2020. DOI: 10.5902/1981369437953. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/revistadireito/article/view/37953>.

MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. **Healthy and sustainable diet: A narrative review of the challenges and perspectives**. **Ciencia e Saude Coletiva** Associação Brasileira de Pós - Graduação em Saúde Coletiva, , 1 nov. 2019.

MOZZATO, A. R.; GRZYBOVSKI, D. Análise de conteúdo como técnica de análise de dados qualitativos no campo da administração: potencial e desafios. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 15, p. 731-747, 2011.

PAQUETTE, MC. Perceptions of Healthy Eating: State of Knowledge and Research Gaps. **Can J Public Health 96 (Suppl 3)**, S16 - S21 (2005). <https://doi.org/10.1007/BF03405196>

PHILIPPI, S. T. et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Revista de Nutrição**, v. 12, n. Ver. Nutr., 1999 12(1), jan. 1999.

PITAS, A. M. C. S. **Propagandas de alimentos e bebidas na TV: percepção de crianças e mães**. 2010. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

RICHARDSON, M. Fundamentos da metodologia científica. **São Paulo**, 1999.

THOMAZ, P. M. D. **Atividade física e conceito de alimentação saudável na população de Brasília**. 2010.

VAGULA, J. M.; ROQUE, A. M. T. **Alimentação e Qualidade de Vida**. [s.l: s.n.].

KOERBER, K. V.; BADER, N.; LEITZMANN, C. **Conference on “Sustainable food consumption” Wholesome Nutrition: An example for a sustainable diet**. Proceedings of the Nutrition Society. **Anais...**Cambridge University Press, 1 fev. 2017.

WELSH, S., DAVIS, C., SHAW, A. Development of the food guide pyramid. **Nutrition Today, Annapolis**, v.27, n.6, p.12-23, 1992b.

APÊNDICES

Apêndice A – Roteiro entrevista individual

1. Quais são seus hábitos alimentares? Descreva sua rotina alimentar usual. (Refeições, alimentos, horários, quantidades, etc.).
2. O que influencia a sua escolha por alimentos? Por quê?
3. Você se considera uma pessoa com hábitos saudáveis de alimentação? Por quê?
4. O que seria uma comida saudável para você? Explique.
5. Que alimentos são saudáveis na sua opinião?
6. O que influencia a sua escolha por alimentos que você considera saudáveis? Explique.
7. O que você entende por sustentabilidade relacionada a alimentos? (aqui após a resposta, esclarecer se necessário)
8. Você acha que um alimento saudável pode se alinhar com aspectos sustentáveis ou com a sustentabilidade? Como? Explique.
9. Para você, quais atributos seriam sustentáveis nos alimentos?
10. Você acredita que conhecer atributos sustentáveis dos alimentos tem algum impacto sobre a sua escolha? Por quê? Explique
11. Entre os aspectos sustentáveis dos alimentos que você citou durante a entrevista, qual ou quais tem mais peso para você? Explique por quê.
12. Nome, sexo, idade, curso, semestre, instituição de ensino e bairro.

Apêndice B - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e Termo de Autorização para uso de voz e vídeo

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa "OUTRO CONCEITO DE COMIDA SAUDÁVEL: A qualidade de alimentos baseada em seus aspectos sustentáveis entre estudantes universitários", sob a responsabilidade da estudante de graduação Mariana Leite, sob orientação da Profa. Dra. Solange Alfinito, do Departamento de Administração da Universidade de Brasília. O objetivo da pesquisa é analisar se atributos de sustentabilidade são relevantes para a escolha de alimentos entre estudantes universitários do curso de Administração na Universidade de Brasília. Assim, gostaria de consultá-lo(a) sobre seu interesse e disponibilidade de cooperar com a pesquisa.

Você receberá todos os esclarecimentos necessários antes, durante e após a finalização da pesquisa, e asseguramos que o seu nome não será divulgado, sendo mantido o mais rigoroso sigilo mediante a omissão total de informações que permitam identificá-lo(a). Os dados provenientes de sua participação na pesquisa, tais como questionários, entrevistas, arquivos de gravação de vídeo e áudio, caso haja autorização de sua parte, ficarão sob a guarda da pesquisadora responsável pela pesquisa.

A coleta de dados será realizada por meio de entrevistas semiestruturadas, por webconferência, na data e horário acordados com o(a) participante, conforme a sua disponibilidade. Sua participação na pesquisa implica em riscos mínimos. Dentre eles, destacam-se a possibilidade de desconforto ao responder algumas questões durante gravações de áudio ou vídeo e/ou o eventual cansaço no decorrer da entrevista. Entretanto, cabe ressaltar que não serão medidos esforços para tentar minimizá-los e, por isso, a equipe responsável estará atenta aos sinais verbais ou físicos de desconforto, garantindo a você, participante, a liberdade de recusar responder qualquer questão ou interromper a sua participação nesta pesquisa a qualquer momento.

Em caso de demonstração de cansaço, a entrevista poderá ser encerrada e um retorno agendado para momento mais propício, com dia e horário escolhidos por você. Se ainda assim, a participação nesta pesquisa desencadear algum sintoma físico e/ou psicossomático ao participante, a equipe de pesquisa ficará à disposição para prestar o apoio necessário e encaminhamento para as redes médico-hospitalares especializadas do Distrito Federal. Ademais, será assegurada a confidencialidade, a privacidade e a proteção de áudios ou vídeos gravados de maneira que nenhuma informação seja utilizada em prejuízo dos envolvidos.

Reforçamos, ainda, que sua participação é voluntária e livre de qualquer remuneração ou benefício. Em contrapartida, poderão existir benefícios indiretos. Destaca-se que a entrevista pode ser percebida pelo participante como uma forma de interação social e pertencimento à comunidade que vive, impactando a forma que o(a) entrevistado(a) lida com as questões afetas ao estudo. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper sua participação a qualquer momento. A recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade ou perda de benefícios e sua identidade seguirá sendo preservada.

Se você tiver qualquer dúvida em relação à pesquisa, você pode contatar a pesquisadora responsável pelo Whatsapp (61) 99458-5987 ou pelo e-mail 150139942@unb.aluno.br.

A equipe de pesquisa garante que os resultados do estudo serão devolvidos aos participantes por e-mail, para aqueles que assim desejarem, podendo ser publicados posteriormente na comunidade científica.

Você aceita participar do estudo de acordo com os termos acima descritos?

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA USO DE VOZ E VÍDEO

Autorizo a utilização do meu som de voz ou vídeo e áudio proveniente de webconferência, na qualidade de participante/entrevistado(a) no projeto de pesquisa descrito no TCLE. Meu som de voz ou vídeo e áudio podem ser utilizados apenas para análise da entrevista e posterior transcrição dos dados coletados. Tenho ciência de que não haverá divulgação do áudio ou vídeo por qualquer meio de comunicação, sejam eles televisão, rádio ou internet, exceto nas atividades vinculadas ao ensino e à pesquisa explicitadas acima. Tenho ciência também de que a guarda e demais procedimentos de segurança com relação ao som de voz ou vídeo são de responsabilidade da pesquisadora responsável. Deste modo, declaro que autorizo, livre e espontaneamente, o uso para fins de pesquisa, nos termos acima descritos, do meu som de voz ou vídeo e áudio. Caso concorde com o termo, pedimos que assinale sua concordância no espaço abaixo. Uma segunda via será disponibilizada para o(a) entrevistado(a).