



Fórum de Pró-Reitores de Extensão  
das Instituições Públicas de  
Educação Superior Brasileiras



## Conscientização sobre terminologias alimentares em uma escola estadual

Aline Nogueira Barbosa<sup>1</sup>, Patrícia Natalina dos Santos<sup>2</sup>, Millena Cristina Corrêa Vieira<sup>3</sup>, Gabriel Siqueira Silva<sup>4</sup>, Naiara Barbosa Carvalho<sup>5</sup>, Robledo de Almeida Torres Filho<sup>6</sup>, Vanelle Maria da Silva<sup>7</sup>

**Resumo:** Os hábitos alimentares do brasileiro têm sido constantemente redefinidos, devido às mudanças culturais e sociais recentes, bem como o surgimento de uma grande variedade de produtos alimentícios dificultando uma alimentação consciente e segura. Assim, o objetivo desse relato de experiência, foi apresentar o projeto de formação educacional sobre os termos alimentares *diet*, *light*, probiótico, prebiótico, transgênico e irradiado com 72 alunos do oitavo ano do ensino fundamental de uma escola pública de Florestal-MG. Inicialmente, um questionário estruturado foi aplicado aos alunos para avaliar o conhecimento sobre os termos. Em seguida, o conhecimento sobre esses termos foi transmitido por meio de palestras. Posteriormente, os alunos participaram da Feira de Ciências para disseminar o conhecimento obtido no projeto. Por fim, o mesmo questionário foi reaplicado aos alunos para comparar o conhecimento prévio com o aprendizado adquirido. Uma cartilha, elaborada por um dos discentes voluntários do projeto, foi disponibilizada para consulta dos alunos da escola estadual, caso necessário. A análise dos resultados dos questionários foi realizada por estatística descritiva e teste de *Wilcoxon* pareado ( $P \leq 0,05$ ). No questionário inicial, 80,6% dos alunos acertaram até três questões, enquanto 63,3% dos alunos acertaram quatro ou mais questões no questionário final. A média de 2,6 acertos no questionário inicial aumentou para 3,8 acertos no questionário final, com maiores aumentos de acertos para irradiado e probiótico. Apenas *light* e *diet* obtiveram maioria de acertos no questionário inicial, enquanto que todos os termos obtiveram maioria de acertos no questionário final. A transmissão de conhecimento foi efetiva, considerando o aumento do total de acertos geral após as palestras. Os resultados indicam que a ação de extensão contribuiu para a conscientização dos alunos do ensino fundamental e da comunidade sobre os termos alimentares, bem como para o aprimoramento do conhecimento dos estudantes universitários.

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável; Rótulo; Termos Alimentícios; Projeto de Extensão; Ensino Fundamental

### Awareness of food terminology in a state school

**Abstract:** The eating habits of Brazilians have been constantly redefined due to recent cultural and social changes, as well as the emergence of a wide variety of food products, hindering conscious and safe eating. Thus, the objective of this experience report was to present the education training project on the food terms diet, light, probiotic, prebiotic, transgenic, and irradiated with 72 students from the eighth grade of elementary school at a public school in Florestal-MG. Initially, a structured questionnaire was provided to the students to assess their knowledge of the terms. Next, knowledge about these terms was conveyed through lectures. Afterward, the students participated in the Science Fair to spread their knowledge about the project. Finally, the same questionnaire was reapplied to the students to compare their previous knowledge with the acquired learning. A booklet, prepared by one of the school students of the project, was made available for consultation by state students, if necessary. An analysis of the results of the questionnaires was performed by descriptive statistics and paired Wilcoxon test ( $P \leq 0.05$ ). In the initial questionnaire, 80.6% of the students got even question three right, while 63.3% of the students got all four or more questions right in the final questionnaire. The mean of 2.6 hits on the initial questionnaire increased to 3.8 hits on the final questionnaire, with more significant increases in hits for irradiated and probiotics. Only light and diet had a majority of correct answers in the initial questionnaire, while all terms had a majority of correct answers in the final questionnaire. The transmission of knowledge was effective considering the increase ( $P \leq 0.05$ ) of the overall total hits after the lectures. The results indicated that the extension action contributed to the awareness of elementary school students and the community about food terms, as well as to the improvement of knowledge of university students.

**Keywords:** Healthy Eating; Label; Food Terms; Extension Project; Elementary School

Originais recebidos em  
10 de junho de 2021

Aceito para publicação em  
23 de março de 2022

- 1 Graduanda em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa, Campus UFV- Florestal  
[aline.nogueira@ufv.br](mailto:aline.nogueira@ufv.br)  
(autora para correspondência)
- 2 Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa, Campus UFV- Florestal  
[patysantos03@hotmail.com](mailto:patysantos03@hotmail.com)
- 3 Graduanda em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa, Campus UFV- Florestal  
[millena.correa@ufv.br](mailto:millena.correa@ufv.br)
- 4 Graduando em Matemática pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais  
[gabrielsiqueira25@outlook.com](mailto:gabrielsiqueira25@outlook.com)
- 5 Professora Adjunta do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, Campus UFV – Florestal  
[naiara.carvalho@ufv.br](mailto:naiara.carvalho@ufv.br)
- 6 Professor Adjunto do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, Campus UFV – Florestal  
[robledo.filho@ufv.br](mailto:robledo.filho@ufv.br)
- 7 Professora Adjunta do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, Campus UFV – Florestal  
[vanelle.silva@gmail.com](mailto:vanelle.silva@gmail.com)

## Introdução

Na área de alimentos, a transmissão de conhecimento sobre alimentação saudável para os consumidores é importante. Nas últimas décadas, os brasileiros passaram por grandes mudanças sociais, tais como a inserção da mulher no mercado de trabalho, a falta de tempo para o preparo das refeições e a busca pela praticidade (Instituto de Tecnologia de Alimentos [ITAL], 2010). Tais mudanças favoreceram o consumo de alimentos industrializados com elevados teor de açúcar, gordura e sódio, os quais podem propiciar maior risco de obesidade, hipertensão e diabetes (De Souza et al., 2016).

Em virtude disso, houve um aumento na variedade de produtos nos supermercados e, logo, novos termos alimentícios surgiram: *diet* e *light*, que são, respectivamente, alimentos com ausência (Ministério da Saúde, Portaria n. 29, de 13 de janeiro de 1998) ou redução (Ministério da Saúde, Portaria n. 27, de 13 de janeiro de 1998) de um determinado ingrediente; probióticos, que são microrganismos vivos capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal e causar efeitos benéficos à saúde do indivíduo (Ministério da Saúde, Resolução n. 02, de 07 de janeiro de 2002), e prebióticos, que são alimentos com apelo funcional (Ministério da Saúde, Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999); transgênicos, que são alimentos cujo material genético foi modificado por qualquer técnica de engenharia genética (Ministério da Saúde, Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003); e irradiados, que é um alimento que tenha sido intencionalmente submetido à radiação ionizante (Ministério da Saúde, Resolução RDC n. 21, de 26 de janeiro de 2001).

No entanto, esses termos nem sempre são compreendidos pelos consumidores, o que impossibilita uma compra consciente e segura (Louzada et al. 2015; De Souza et al. 2019). Segundo Soares et al. (2016), os produtos alimentícios que contêm esses termos são comercializados em todo país e associados a segmentos relacionados à qualidade de vida, mas as suas definições não são de fácil entendimento, uma vez que os rótulos apresentam linguagem técnica, abreviaturas, símbolos e siglas. Por exemplo, apesar de pesquisas brasileiras mostrarem que 89% dos consumidores têm o hábito de ler os rótulos dos alimentos, as informações com maiores frequências de leitura são, principalmente, a data de validade, seguida pela marca, a data de fabricação, a lista de ingredientes e a tabela nutricional (Ferreira et al., 2017).

Segundo o Guia Alimentar do Ministério da Saúde (2014), para que pessoas, famílias e comunidades tenham facilidade à adoção de escolhas mais saudáveis no ato da compra e para que possam impor o direito humano à alimentação adequada, é necessário que obtenham informações confiáveis sobre os alimentos. Atualmente, há vários meios de obter essas informações, como programas educacionais sobre alimentação, guias alimentares, propagandas ou *marketing* nutricional. Contudo, De Souza e colaboradores (2016) consideram a escola como espaço ideal para abordar assuntos sobre uma alimentação saudável e adequada, já que esse ambiente exerce grande influência na formação de crianças e jovens, pois é um local de compartilhamento de aprendizagem, habilidades para a vida e desenvolvimento de autoestima.

Portanto, o objetivo da experiência foi relatar como a extensão universitária pôde contribuir, por meio de encontros educativos com palestras e dinâmicas, realização de uma feira de ciências e confecção de uma cartilha, para o conhecimento e a conscientização sobre os termos técnicos *diet*, *light*, probiótico, prebiótico, transgênicos e irradiados entre jovens do oitavo ano do ensino fundamental de uma escola pública de Florestal - MG.

---

## Metodologia

A realização projeto de extensão ocorreu por meio de encontros presenciais entre os discentes do projeto e os alunos do oitavo ano do ensino fundamental. Nesses encontros, os discentes—bolsista e voluntários do projeto—aplicaram questionários estruturados, ministraram palestras, as quais continham conteúdos educativos sobre os termos alimentares, e realizaram dinâmicas com os alunos. Além dessas atividades educativas, no decorrer da execução do projeto foi desenvolvida uma cartilha por um dos discentes voluntários do projeto, além da participação dos alunos do oitavo ano do ensino fundamental na Feira de Ciências, com o objetivo de disseminarem os conhecimentos sobre os termos alimentares adquiridos nas palestras a outros alunos e visitantes da feira.

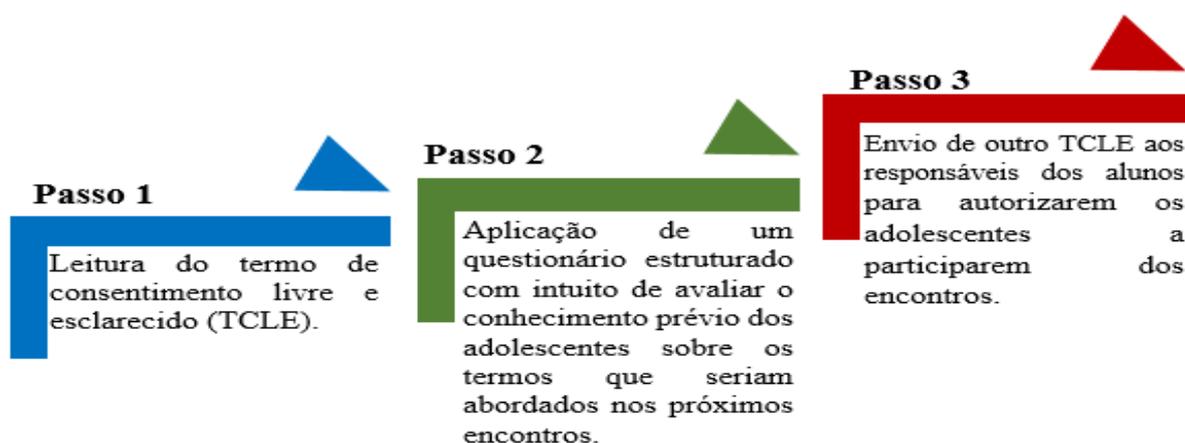
O projeto foi desenvolvido com 72 alunos do oitavo ano do ensino fundamental II, com idade média de  $13,6 \pm 1,5$  anos de uma escola pública de Florestal – MG, entre os meses de março e novembro de 2019. A equipe executora do projeto de extensão foi constituída por três docentes, uma estudante bolsista e duas estudantes voluntárias do curso de Engenharia de Alimentos, bem como por um estudante do curso de Matemática. O projeto foi avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Viçosa (UFV), processo n. 55445016.4.0000.5153/2019, bem como foi aprovado e registrado pela comissão de extensão da UFV, sob código PRJ-014/2016, cumprindo os requisitos para a sua publicação.

### *Atividades desenvolvidas*

Foram realizados quatro encontros, durante as aulas de Ciências, os quais são descritos com mais detalhes a seguir.

#### *Primeiro encontro*

As atividades desenvolvidas (Figura 1) no primeiro encontro com os alunos, com duração de 50 minutos, contou com a presença da bolsista e de dois voluntários.



**Figura 1.** Atividades executadas no primeiro encontro com os alunos do oitavo ano do ensino fundamental.

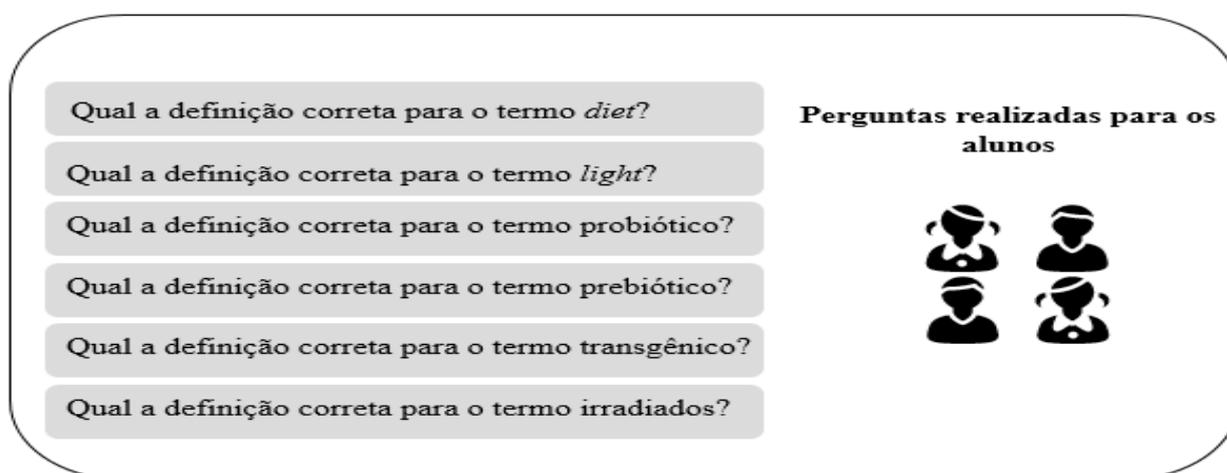
No primeiro encontro, um questionário estruturado (Material Suplementar) foi aplicado a todos alunos do oitavo ano do ensino fundamental para avaliar o conhecimento prévio dos mesmos sobre os termos alimentares que seriam abordados futuramente nas palestras. O questionário continha oito perguntas sobre a definição dos termos, sendo todas de múltipla escolha (fechadas) e com quatro opções de respostas (Figura 2). A turma foi composta por 72 alunos, sendo 33 alunos do sexo feminino e 39 do sexo masculino. Ao final do projeto, o mesmo questionário foi reaplicado aos mesmos alunos para verificar o conhecimento adquirido após as palestras sobre os termos alimentares.

A análise dos resultados nos *softwares SPSS 15.0*<sup>®</sup> (*Statistical Package for the Social Sciences*) e *Microsoft Excel/2010* foi realizada nos questionários inicial e final por meio de estatística descritiva (análise de frequência da porcentagem de acerto sobre os termos alimentares) e teste de *Wilcoxon* pareado ( $P \leq 0,05$ ) da diferença entre o número de acertos sobre os termos alimentares nos questionários final e inicial, *i.e.*, o conhecimento adquirido nas palestras com o conhecimento prévio dos alunos do ensino fundamental.

### *Outros encontros*

No segundo, terceiro e quarto encontros, com duração de 30 minutos, foram abordados, por meio de palestras, os termos *diet* e *light*, prebiótico e probiótico, e transgênico e irradiado, respectivamente. O conteúdo foi transmitido utilizando-se uma abordagem atrativa com figuras, imagens e cores intensas, com o auxílio de Projetor Multimídia. Os tópicos abordados nas explicações de cada termo foram: definições, diferenças, vantagens, desvantagens, exemplos de alimentos e curiosidades. Além disso, embalagens de alimentos, contendo os termos apresentados em cada palestra, foram disponibilizadas aos alunos, para que eles pudessem detectar as informações nos rótulos dos produtos. Ao final de cada encontro foram realizadas dinâmicas com os alunos, com o intuito de ajudá-los a compreender e fixar melhor o conteúdo que foi repassado recentemente a eles.

Ademais, no quarto encontro, foi reaplicado o questionário estruturado aos alunos do oitavo ano do ensino fundamental, com o objetivo de verificar o conhecimento adquirido por eles após a apresentação das palestras.



**Figura 2.** Resumo das perguntas do questionário aplicado aos alunos do oitavo ano do ensino fundamental.

### Feira de Ciências

A Feira de Ciências foi realizada em setembro, de 2019, na Escola Estadual, com o intuito de que todos os alunos do oitavo ano do ensino fundamental, matriculados na disciplina de Ciências, disseminarem os conhecimentos que foram adquiridos durante o ano aos demais alunos da escola e visitantes. Assim, dentre esses alunos, os que eram participantes do projeto, tiveram a oportunidade de apresentar os conteúdos referentes aos termos alimentares. Inicialmente, esses alunos realizaram uma pesquisa na *internet* sobre cada termo para, posteriormente, realizarem a confecção de *banners*. Todo o trabalho realizado pelos próprios alunos foi importante para revisarem o conteúdo referente aos termos, tirarem dúvidas com os estudantes universitários e fixarem melhor o conhecimento adquirido. Na Figura 3 são descritas, de forma resumida, as atividades executadas pelos alunos do ensino fundamental antes e durante a realização do evento.

### Cartilha impressa

A cartilha foi elaborada no programa livre *Pixton* por um dos discentes voluntários do projeto, em formato de quadrinhos lúdicos e atrativos, a fim de despertar a atenção, não só dos alunos do ensino fundamental, mas também dos demais alunos da escola, e facilitar a compreensão sobre os termos alimentares. O conteúdo da história resume-se em uma palestra, que ocorreu no ambiente escolar, ministrada por um professor de Química com formação em Técnico de Alimentos. Os alunos que assistiram as palestras eram do oitavo ano e buscavam compreender e conhecer mais sobre as terminologias alimentares. A cartilha impressa foi entregue ao acervo da biblioteca da Escola Estadual para serem utilizadas, em estudos futuros, tanto pelos alunos participantes do projeto quanto pelos demais alunos da instituição.



**Figura 3.** Atividades realizadas pelos alunos do oitavo ano do ensino fundamental antes e durante a Feira de Ciências.

## Resultados e Discussão

### Questionário final

Na primeira avaliação, isto é, antes da apresentação das palestras, 80,6% dos alunos acertaram até três questões no questionário, sendo a média de acertos dos alunos equivalente a 2,6 questões (Tabela 1). Após a apresentação das palestras, 63,3% dos alunos acertaram quatro ou mais questões no questionário final, sendo a média de acertos equivalente a 3,8 questões, o que demonstra um aumento de 1,2 acertos com relação ao número de acertos no questionário inicial (Tabela 1). Desse modo, a maioria dos alunos acertou mais da metade das questões sobre a definição dos termos alimentares no questionário final, o que indica que os participantes compreenderam o conteúdo transmitido nas palestras e, logo, ficaram mais esclarecidos sobre o assunto.

Em relação à quantidade de acertos sobre cada termo alimentar em ambos os questionários (Tabela 2), observa-se que, antes das palestras, o termo *light* (69,4%) obteve a maior quantidade de acertos, seguido dos termos *diet* (61,1%), prebiótico (43,0%) e probiótico (34,7%). Contudo, após as palestras, o termo *light* (76,5%) manteve a maior quantidade de acertos, mas foi seguido pelos termos probiótico e irradiado (ambos com 69,1%), e prebiótico (61,8%). Já os termos que obtiveram menor quantidade de acertos no questionário inicial foram transgênicos e irradiados (ambos com 29,1%), enquanto que, no questionário final, foram transgênicos (55,9%) e *diet* (50,0%). Com exceção do termo *diet* (61,1% para 50,0%), a quantidade de acertos de todos os demais termos alimentares aumentou após as palestras. Destaca-se o termo probiótico, que passou de quarto para segundo mais acertado, com um aumento de 34,7% para 69,1% (+34,4%) de acertos, e, principalmente, o termo irradiado, que passou de último a segundo, com um aumento de 29,1% para 69,1% (+40%) de acertos após as palestras. Além disso, apenas dois termos (*light* e *diet*) obtiveram mais da metade de acertos no questionário inicial, enquanto que todos os seis termos obtiveram, pelo menos, metade de acertos no questionário final.

De modo geral, a didática clara e concisa apresentada pelos palestrantes, bem como o interesse e a capacidade de aprendizagem de novos conteúdos pelos estudantes do oitavo ano do ensino fundamental, podem ter contribuído para aumentar a quantidade de acertos de todos os seis termos alimentares para, no mínimo, 55% no questionário final, indicando que o conhecimento foi transmitido nas palestras.

**Tabela 1.** Quantidade (%) de acertos dos alunos ( $n=72$ ) nos questionários inicial e final.

Acertos	Quantidade de alunos (%)	
	Questionário inicial	Questionário final
0	2,8	1,5
1	15,3	7,3
2	31,9	13,2
3	30,6	14,7
4	9,7	25,0
5	9,7	29,5
6	0,0	8,8

**Tabela 2.** Quantidade (%) de acertos dos alunos ( $n=72$ ) sobre cada termo alimentar nos questionários inicial e final.

Termos alimentares		Quantidade de alunos (%)	
Nomes	Definição	Questionário inicial	Questionário final
<i>Light</i>	"Alimento que possui 25,0% de redução de calorias em relação ao alimento normal"	69,4	76,5
<i>Diet</i>	"Alimentos que apresentam ausência ou quantidade reduzidas de nutrientes (sal, açúcar, carboidratos)"	61,1	50,0
Prebiótico	"São carboidratos que estimulam seletivamente a proliferação e atividade de bactérias que fazem bem à saúde"	43,0	61,8
Probiótico	"São microrganismos vivos que, quando ingeridos, contribuem para o equilíbrio intestinal"	34,7	69,1
Transgênico	"Alimento geneticamente modificado que pode ou não trazer risco à saúde"	29,1	55,9
Irradiado	"Alimento submetido ao tratamento de radiação para maior conservação"	29,1	69,1

No questionário inicial, os termos *light* e *diet* obtiveram os maiores percentuais de acertos, provavelmente, por serem produtos já habitualmente expostos e adquiridos nos supermercados, tais como lácteos, pães, chocolates, gelatinas, bebidas e cereais. O termo *light* manteve a maior porcentagem de acertos no questionário final, corroborando ser o mais conhecido pelos alunos, provavelmente, pela sua maior disponibilidade. No entanto, a redução de 11,1% de acertos sobre o termo *diet* após a palestra não era esperada. Uma possível explicação seria o fato de alguns alunos acertarem a resposta ao acaso no questionário inicial e a ausência de oito alunos à aula no dia da palestra sobre o termo *diet*, o que pode ter afetado esse resultado no questionário final.

Os termos prebiótico e probiótico obtiveram menos de 50% de acertos no questionário inicial. Em relação a probióticos, alguns alunos (31 de 72 alunos) podem ter um pré-conceito errado, de que os microrganismos, termo presente no texto da definição de probiótico, serem sempre maléficos à saúde, levando-os a assinalar outras alternativas que não continham microrganismos no texto. Já o pequeno número de acertos sobre prebiótico pode ter ocorrido em razão de uma alternativa incorreta conter fibra alimentar no texto, o que poderia tê-los induzido ao erro (29 de 72 alunos). Contudo, os termos prebiótico e probiótico tiveram mais de 60% de acertos no questionário final, indicando uma melhor discriminação entre eles, após as palestras, em que pese que a grafia de ambos ser semelhante, o que poderia levar à confusão. Além disso, o segundo maior aumento de acertos do termo probiótico pode ter ocorrido porque é o único termo que envolve microrganismos na definição e os alunos, provavelmente, perceberam já ter consumido esses produtos, durante as palestras.

Mais de 70% dos alunos não acertaram a definição dos termos transgênico e irradiado no questionário inicial. Isso, possivelmente, ocorreu porque esses termos estão relacionados a alimentos provenientes de novas

---

tecnologias, cuja as informações ainda não são amplamente divulgadas, o que explicaria a ausência desse conhecimento. Apesar do aumento de acertos, o termo transgênico continuou sendo um dos menos acertados após as palestras, o que pode estar relacionado à falta de familiaridade ou observação dos alunos em relação a esses alimentos. Por outro lado, o maior aumento de acertos do termo irradiado após as palestras pode ter ocorrido porque o texto radiação em seu conceito deve ter facilitado a relação entre termo e sua definição.

Santos e colaboradores (2015) avaliaram o grau de conhecimento de 284 adolescentes, com faixa etária entre 13 e 18 anos, de ambos os sexos, sobre os termos *diet* e *light* em escolas pública e privada da zona sul de São Paulo. Proporções similares de meninas de ambas as escolas (56,7% na privada e 51,5% na pública) acertaram a definição do termo *light*, como alimentos que possuem a redução de um determinado ingrediente. Além disso, mais da metade dos meninos das escolas privada (64,8%) e pública (55,0%) também acertaram a definição do termo *light*. Para *diet*, de forma similar, tanto as meninas (62,2% na privada e 55,6% na pública) quanto os meninos (62,2% na privada e 53,2% na pública) acertaram a definição do termo como alimentos que possuem a ausência de um determinado ingrediente. Deste modo, os resultados encontrados por esses autores são próximos àqueles obtidos no questionário inicial do presente estudo.

Caldeira et al. (2018) avaliaram o conhecimento sobre os termos probióticos e prebióticos com 45 estudantes, com faixa etária entre 18 e 59 anos, em uma universidade privada de Araçatuba - SP. Eles verificaram que 60,5% dos participantes (26,3% masculino e 34,2% feminino) não tinham conhecimento sobre esses termos. Estes resultados se assemelham aos resultados obtidos no presente estudo, apesar da diferença de faixa etária dos participantes de ambos trabalhos. Desse modo, percebe-se que pessoas de diferentes faixas etárias ainda não têm conhecimento sobre alguns termos alimentares, e não apenas os jovens ou as crianças. Por isso, a conscientização desses termos ainda na fase da infância ou da adolescência é necessária, promovendo uma maior autonomia no ato da compra e, conseqüentemente, uma alimentação adequada e saudável ao longo de todas as fases da vida.

Silva e colaboradores (2017) desenvolveram um minicurso para a conscientização sobre os benefícios do método de conservação de alimentos por irradiação para estudantes do primeiro ano do ensino médio de uma escola pública em Cajazeiras - PB. Os autores mencionam que, ao longo das discussões no minicurso, quando os participantes foram questionados se já tinham ouvido falar ou se conheciam o tratamento de alimentos por irradiação, todos os alunos afirmaram desconhecê-lo. Desse modo, assim como no presente estudo, as informações sobre essa tecnologia ainda são desconhecidas pelos consumidores. Portanto, há a necessidade de informar e esclarecer, cada vez mais, os jovens sobre esse assunto e os demais termos presentes nos rótulos alimentícios.

Pela comparação do total de acertos (Tabela 3) de cada termo alimentar entre os questionários inicial e final, verifica-se a efetividade da transmissão do conhecimento nas palestras pelo aumento ( $P \leq 0,05$ ) do total de acertos dos termos probiótico, transgênico e irradiado. Por outro lado, o total de acertos dos termos *diet*, *light* e prebiótico não diferiu ( $P > 0,05$ ) entre os questionários inicial e final, o que indica que ainda se pode aprofundar as explicações sobre esses termos alimentares para melhorar o conhecimento dos alunos. No entanto, ressalta-se que o termo *light* já teve um elevado total de acertos inicial (48 = 69,4%), o total de acertos final do termo *diet* pode ter sido afetado pela ausência de oito alunos à palestra e o aumento de 11 acertos do termo prebiótico, apesar de não ser estatisticamente significativo é considerável ( $P = 0,06$ ). O aumento do total de acertos do termo probiótico pode ser justificado por alguns alunos não terem o conhecimento antes da palestra e aprenderem sobre seus benefícios à saúde, que podem ser proporcionados por determinados microrganismos. O total de acertos dos termos transgênicos e irradiados aumentou ( $P \leq 0,05$ ), provavelmente, porque eram menos conhecidos e tenham despertado um maior interesse dos alunos sobre essas novas tecnologias. De modo geral, a transmissão de conhecimento pelo projeto foi efetiva em razão do aumento do total geral de acertos sobre os termos alimentares entre os questionários inicial e final.

---

**Tabela 3.** Comparação do total de acertos geral ( $n=432$ ) e de cada termo ( $n=72$ ) entre os questionários inicial e final.

Termos alimentares	Total de acertos		<i>P</i> -valor <sup>1</sup>
	Questionário inicial	Questionário final	
Geral	184	260	<b>&lt;0,0001</b>
<i>Light</i>	48	52	0,3710
<i>Diet</i>	41	34	0,1940
Prebiótico	31	42	0,0630
Probiótico	24	47	<b>&lt;0,0001</b>
Transgênico	20	38	<b>0,0020</b>
Irradiado	20	47	<b>&lt;0,0001</b>

<sup>1</sup> Pelo teste de *Wilcoxon* pareado ao nível de 5% de probabilidade ( $P \leq 0,05$ ). Valores significativos em negrito.

Dessa forma, o presente trabalho, sob a perspectiva estratégica de promover uma interação entre a universidade e a sociedade, indica uma contribuição positiva no desenvolvimento social, cultural, psicológico e econômico, isto é, na formação de profissionais com competências e valores e na inclusão participativa do público, possibilitando uma efetiva troca de saberes entre a instituição e a comunidade, além de uma maior autonomia no momento da compra de produtos alimentícios. Com relação à educação nutricional, percebe-se uma melhor compreensão dos termos alimentícios, o que reflete diretamente na escolha dos alimentos, permitindo que a população jovem tenha a capacidade de identificar o uso indiscriminado e inadequado de produtos, favorecendo uma alimentação saudável e segura.

Diante do exposto, ressalta-se que o espaço escolar é adequado para desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional, uma vez que a promoção da saúde deve ser inserida na infância, para que as crianças adquiram hábitos alimentares saudáveis e apresentem comportamentos autônomos e conscientes em suas escolhas, desde pequenos (Pontes, 2016; Maximiliano Junior, 2017).

### *Feira de Ciências*

A Feira de Ciências da escola se iniciou na manhã do dia 14 de setembro e teve a participação de cerca de 400 alunos, funcionários, familiares e visitantes da comunidade. Todos os alunos que apresentaram no evento, inclusive os participantes desse projeto, chegaram com antecedência à escola para organizar as salas de aula, os materiais para demonstração e fixar *banners* ou cartazes. Os alunos participantes do projeto abordaram os conteúdos presentes nos *banners* (Figura 4) de forma explicativa e didática, estabelecendo uma comunicação clara e objetiva com os visitantes e, logo, maior interação entre eles. A bolsista e os voluntários universitários acompanharam os alunos na organização do espaço e nas apresentações, auxiliando quando necessário.

### *Cartilha impressa*

A cartilha sobre as terminologias alimentares foi desenvolvida em formato de quadrinhos (Figura 5), como meio de despertar a atenção dos alunos. O lançamento desse trabalho foi divulgado entre os alunos participantes do projeto, de forma impressa. Dois exemplares da cartilha foram disponibilizados na biblioteca da escola, para que os alunos do oitavo ano do ensino fundamental pudessem consultá-las. Além disso, a disponibilização da cartilha permite a expansão de conhecimentos para os demais alunos e funcionários que se interessarem em ler o material elaborado.



Figura 4. Apresentação dos alunos na Feira de Ciências.



Figura 5. Modelo da história em quadrinhos elaborada na cartilha.

Diante do exposto, ressalta-se que a experiência extensionista desenvolvida, durante a disciplina de Ciências, proporcionou um conhecimento significativo, sendo possível transferir informações relacionadas com terminologias alimentares no cenário escolar. Ademais, o estudo de Rabelo et al. (2020) confirma como a experiência extensionista é importante para promover nas escolas discussões sobre os hábitos alimentares saudáveis, por meio de estratégias diversificadas, a fim de desenvolver no ambiente escolar uma postura crítica em relação às escolhas alimentares. Ademais, intervenções práticas, como as que foram desenvolvidas durante a execução do projeto, permitem aproximar o conteúdo teórico com a realidade dos alunos.

## Conclusão

O projeto de extensão contribuiu positivamente para a conscientização e o esclarecimento dos alunos e da comunidade sobre os termos alimentares. Portanto, o entendimento sobre esses assuntos pode permitir uma maior autonomia no momento da compra quanto à escolha de produtos que contemplem às necessidades dos consumidores, proporcionando uma alimentação mais saudável e equilibrada.

Academicamente, a importância da extensão universitária é notória, pois ela permite aos universitários ter a oportunidade de democratizar o conhecimento adquirido na universidade e vivenciar a realidade social. O projeto propicia experiências indispensáveis na formação pessoal e profissional, pelo desenvolvimento de

competências técnicas como transmissão de conhecimento, didática e oratória, além da responsabilidade em relação à área de atuação de engenharia de alimentos

## Agradecimentos

Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Extensão (PIBEX) da Universidade Federal de Viçosa, *Campus UFV-Florestal* pela concessão da bolsa, à coordenação da escola por ter concedido o espaço para a realização do projeto, aos alunos e aos seus pais e responsáveis por terem permitido que a participação nos encontros.

## Contribuição de cada autor

Os autores A.N.B., P.N.S., e M.C.C.V., participaram de todos os encontros transcorridos durante a execução do trabalho, bem como ao evento Feira de Ciências, enquanto o autor G. S. S. contribuiu na elaboração da cartilha. A orientadora N.B.C. realizou as análises estatísticas, como também auxiliou toda equipe no decorrer do projeto, principalmente a bolsista P. N. S. Os co-orientadores R.T.A.F., V.M.S., juntamente com a orientadora N.B.C., colaboraram para a escrita e correção do artigo final.

## Referências

- Caldeira, B. S., Ferreira, J. C. C., & Donha, G. S. F. (2018). *Estado nutricional e associação com o risco para disbiose* (Trabalho de Conclusão de Curso de Bacharel em Nutrição), Centro Universitário Toledo. Araçatuba, São Paulo, Brasil. Recuperado de <https://servicos.unitoledo.br/repositorio/handle/7574/1819>
- De Souza, R. H., Tomasi, C. D., Biorollo, I. V. B., Ceretta, L. B., & Ribeiro, R. S. V. (2016). Educação alimentar e nutricional: Relato de experiência. *Revista do Programa de Residência Multiprofissional em Atenção Básica/Saúde da Família*, 3.
- De Souza, R. L., Carvalho, N. B., Costa, J. L., Santos, T. J., & Filho, R. A. T. (2019). Terminologias alimentares: Conscientizando o consumidor para sua autonomia na compra. *Revista Ciência em Extensão*, 15(1), 114-129.
- Ferreira, A. C. C. C., Menezes, A. A. J., Agne, C. L., & Kasper, G. R. (2017). *Marketing* nutricional: Características e preferências alimentares dos consumidores do Município de Cachoeira do Sul - RS. *Revista Estratégia e Desenvolvimento*, 1(2), 117-135.
- Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL). (2010). *Brasil Food Trends 2020*. São Paulo: ITAL/FIESP. 173 p. Recuperado de [www.brasilfoodtrends.com.br](http://www.brasilfoodtrends.com.br)
- Louzada, M. L. C., Martins, A. P. B., Canella, D. S., Baraldi, L. G., Levy, R. B., Claro, R. M., Moubarac, J., Cannon, G., & Monteiro, C. A. (2015). Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, 49(38), 2-11.
- Ministério da Saúde. (2014). *Guia alimentar para população brasileira*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde. Recuperado de [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)
- Maximiliano Junior, M. (2017). Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária (IBEU). *Campina Grande*, PB: UFCG.
- Pontes, A. M. O., Rolim, H. J. P., & Tamasia, G. A. (2016). A importância da educação alimentar e nutricional na prevenção da obesidade em escolares. *Saúde em Foco*, 8, 292-306.
- Rabelo, C. A. F., Mendes, A. E. P., Holanda, L. E. O., Souza, F. E. B., da Silva Lima, D., do Amaral, R. Q. G., ... & de Sousa, P. H. M. (2020). Promoção da segurança alimentar e nutricional nas escolas de ensino médio em tempo integral: Relato de experiência extensionista. *Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento*, 9(12), e13691210835.
- Santos, D. P. S., Barbosa, M. L. J., Delboni, J. V., & Weber, M. L. (2015). Adolescentes e alimentos *diet e light*: Definição, frequência e razões para o consumo. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 10(4), 919-932.
- Silva, R. V., Duarte, M. P., Marques, J. A., & Figueiredo, G. A. (2017). *Ensino de física e conservação de alimentos por irradiação: Uma abordagem para além o senso comum*. II Congresso Nacional de Pesquisa e Ensino de Pesquisas (II

CONAPESC). Campina Grande: UFCG. Recuperado de <https://www.editorarealize.com.br/index.php/artigo/visualizar/28452>

Soares, D. J., Moura, N. L. G., & Silva, L. M. R. (2016). Análise do comportamento dos consumidores com relação à compreensão e entendimento das informações dos rótulos de alimentos. *Agropecuária Técnica*, 37(1), 105-111.

\*\*\*

---

Como citar este artigo:

Barbosa, A. N., Santos, P. N. dos, Vieira, M. C. C., Silva, G. S., Carvalho, N. B., Torres Filho, R. de A., & Silva, V. M. da (2022). Conscientização sobre terminologias alimentares em uma escola estadual. *Revista Brasileira de Extensão Universitária*, 13(2), 149-160. <https://periodicos.ufrs.edu.br/index.php/RBEU/article/view/12438/pdf>

---