


Anexo 1. Questionário aplicado aos alunos antes e após a realização das palestras.

<p> UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, CAMPUS UFV - FLORESTAL.</p> <p>O curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, <i>Campus UFV- Florestal</i> está realizando uma pesquisa sobre termos alimentares. Sua participação é de extrema importância para efetivação do nosso estudo, por isto, gostaríamos que respondesse algumas perguntas. Ressaltamos que a sua identidade será preservada e que as informações coletadas neste estudo serão utilizadas estritamente para esta pesquisa.</p> <p>I- A seguir estão alguns termos que se referem à alimentos, por favor, marque a opção que você acredita ser a definição correta para o termo.</p> <p>a) Diet</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Para que o alimento seja considerado <i>diet</i> todo o açúcar deve ser retirado do alimento.<input type="checkbox"/> Alimento <i>diet</i> é aquele que apresenta ausência ou quantidades bem reduzidas de determinados nutrientes (carboidratos, açúcar, sal, lactose, gordura).<input type="checkbox"/> Todos os alimentos <i>diets</i> apresentam baixa caloria.<input type="checkbox"/> Alimentos <i>diets</i> só devem ser consumidos por pessoas que não podem ingerir determinado nutriente. <p>b) Light</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Alimento <i>light</i> é caracterizado por ser isento de açúcares.<input type="checkbox"/> Alimento <i>light</i> é aquele que possui redução de 25% de calorias em relação ao alimento normal.<input type="checkbox"/> Alimento <i>light</i> é o mesmo que alimento <i>diet</i>.<input type="checkbox"/> Alimentos <i>light</i> não ajudam a emagrecer. <p>c) Probiótico</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> É qualquer substância que, quando ingeridas contribuem para o equilíbrio intestinal.<input type="checkbox"/> São micro-organismos vivos que, quando ingeridos em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde.<input type="checkbox"/> São suplementos que contêm antibióticos e quando ingeridos eliminam as bactérias que fazem mal à saúde.<input type="checkbox"/> São a mesma coisa e apresentam a mesma função de um probiótico.	<p>d) Probiótico</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Alimentos fermentados que auxiliam na digestão devido ao efeito de fibra alimentar.<input type="checkbox"/> Alimentos que causam efeito contrário aos probióticos eliminando assim seus benefícios quando ingeridos.<input type="checkbox"/> São carboidratos que estimulam seletivamente a proliferação e atividade de bactérias que fazem bem à saúde.<input type="checkbox"/> São a mesma coisa e apresentam a mesma função de probiótico. <p>e) Transgênico</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Alimento geneticamente modificado que pode ou não trazer risco à saúde.<input type="checkbox"/> Alimento tratado com substâncias tóxicas para conservação que trazem risco à saúde.<input type="checkbox"/> Alimento tratado com substâncias tóxicas para conservação e não traz risco à saúde.<input type="checkbox"/> Alimento com menor valor nutritivo. <p>f) Irradiado</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Alimento tratado com substâncias tóxicas que trazem risco à saúde.<input type="checkbox"/> Alimento radioativo e traz risco à saúde.<input type="checkbox"/> Alimento com menor valor nutritivo por ter sofrido tratamento que destrói nutrientes.<input type="checkbox"/> Alimento com tratamento de radiação para maior conservação. <p>g) Integral</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Alimento maléfico à saúde de um indivíduo saudável.<input type="checkbox"/> Alimento com quantidades de calorias maior, quando comparado aos refinados.<input type="checkbox"/> Alimento que não é fonte de nutrientes<input type="checkbox"/> Alimento mais nutritivo que os refinados, com fibras, vitaminas do complexo B e minerais. <p>d) Glúten</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Substância tóxica encontrada em alimentos a base de farinhas.<input type="checkbox"/> Alimento com quantidades de calorias maior, quando comparado aos refinados.<input type="checkbox"/> Proteína encontrada em cereais como trigo, cevada, centeio.<input type="checkbox"/> Um tipo de proteína presente em alimentos que não são saudáveis. <p>Agradecemos a sua colaboração e estamos disponíveis para esclarecer qualquer dúvida!</p>
---	---