



## COMPORTAMENTO DOS CONSUMIDORES EM RELAÇÃO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Fernanda Muller de Quadros<sup>1</sup>  
Tanice Andreatta<sup>2</sup>  
Simone Bueno Camara<sup>3</sup>  
Mariana Juliani da Silva Portal<sup>4</sup>  
Gabriel Nunes de Oliveira<sup>5</sup>

**Resumo:** O objetivo deste trabalho foi analisar como se comportam os consumidores frente ao consumo de alimentos considerados saudáveis. Trata-se de uma pesquisa não probabilística e por conveniência. Os dados foram coletados através da plataforma *Google Forms*, entre os meses de agosto e setembro de 2023, com total de 135 observações. Os respondentes eram majoritariamente do sexo feminino, com ensino médio completo e renda mensal distribuída entre 2,1 e 3 salários-mínimos. Um teste de Kruskal-Wallis demonstrou que existe diferenças estatísticas significativas na frequência (dias da semana) de consumo da maioria dos alimentos, no que se refere principalmente aos níveis de escolaridade.

**Palavras-chave:** Perfil do Consumidor, Hábitos Alimentares, Segurança Alimentar.

### 1 INTRODUÇÃO

A alimentação é um aspecto intrínseco à vida de todos, transcende fronteiras etárias, étnicas e sociais, marcando presença nos mais diversos momentos e circunstâncias do cotidiano. O reconhecimento do Direito à Alimentação, consagrado na Declaração dos Direitos Humanos pela Organização das Nações Unidas (ONU) em 1948, destaca a importância desse tema como um direito fundamental e social (FAO, 2006).

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) apresenta diversas facetas, englobando o acesso da população à produção, importação, armazenamento e distribuição de alimentos. O país tem respondido a esse desafio por meio de políticas públicas, sendo o Sistema Nacional de

<sup>1</sup>Fernanda Muller de Quadros. Graduação em Ciências Econômicas | Universidade Federal de Santa Maria – UFSM-PM. Email: fernanda.quadros@cep.g12.br

<sup>2</sup>Tanice Andreatta. Docente do Departamento de Ciências Econômicas e Programa de Pós-Graduação em Agronegócios | Universidade Federal de Santa Maria – UFSM-PM. Email: tanice.andreatta@ufsm.br

<sup>3</sup>Simone Bueno Camara. Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Extensão Rural | Universidade Federal de Santa Maria – UFSM e Docente da Universidade Federal do Pampa - UNIPAMPA. Email: simonebuenocamara@gmail.com

<sup>4</sup>Mariana Juliani da Silva Portal. Mestranda do Programa de Pós-graduação em Agronegócios | Universidade Federal de Santa Maria – UFSM-PM. Email: mariana-juliani@hotmail.com.br

<sup>5</sup>Gabriel Nunes de Oliveira. Docente do Departamento de Ciências Econômicas e Programa de Pós-Graduação em Agronegócios | Universidade Federal de Santa Maria – UFSM-PM. Email: gabriel.oliveira@ufsm.br



Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), instituído pela Lei Nº 11.346 em 2006, um marco nesse esforço (CONSEA, 2006).

A SAN, definida como um conceito abrangente que envolve acesso, preparo e consumo de alimentos nutritivos para todos, independentemente de classe socioeconômica, visa proporcionar alimentos saudáveis e acessíveis, promovendo a saúde, a qualidade e a sustentabilidade alimentar (CONSEA, 2006). O Ministério da Saúde, alinhado a esses princípios, destaca a importância de uma alimentação correta, saudável e baseada em práticas sustentáveis, sendo um direito humano básico (GUIA ALIMENTAR, 2014).

Contudo, a realidade contemporânea evidencia desafios, especialmente no contexto das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), cuja incidência tem crescido, associada a hábitos alimentares inadequados e estilo de vida sedentário (CONCEIÇÃO et al., 202). Nesse sentido, a qualidade dos alimentos assume um papel crucial, levando o Ministério da Saúde a enfatizar a importância do acesso a alimentos orgânicos e frescos, com práticas de higiene alimentar adequadas (BRASIL 2015).

Diante desse cenário, a presente pesquisa se propõe a analisar o comportamento do consumidor em relação ao consumo de alimentos saudáveis. A relevância deste estudo reside na compreensão mais aprofundada das motivações dos consumidores, contribuindo tanto para a ciência quanto para a sociedade como um todo.

## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

Os dados foram coletados por intermédio de um roteiro de pesquisa do tipo *Survey*, organizado em perguntas fechadas, predominam questões do tipo *Escala Likert* de sete pontos. O roteiro de pesquisa foi sistematizado no *Google forms*.

A amostra foi do tipo não probabilística e por conveniência. O questionário foi disponibilizado de forma espontânea através de mídias sociais como Instagram, Facebook e WhatsApp, durante os meses de agosto e setembro de 2023. Com o intuito de ampliar o tamanho da amostra, também foram realizadas coletas em um supermercado do município de Condor-RS, totalizando em 135 respondentes.

Foi utilizado técnicas de análise descritiva, tais como análise de frequência, média e medianas. Também foi realizado o teste de Shapiro-Wilk, que indicou que a amostra não é



normal. Este teste é recomendado para conjuntos de dados com mais de 100 observações (FIELD, 2009).

Um teste de Kruskal-Wallis foi utilizado para realizar comparações entre grupos e as diferentes variáveis (FIELD, 2009). Este teste é do tipo não paramétrico utilizado na comparação de três ou mais amostras independentes, indicando se há diferença entre pelo menos dois grupos. O teste Kruskal-Wallis considerou os estratos de renda, idade e escolaridade bem como o consumo de alimentos ao longo da semana.

### 3 CARACTERIZAÇÃO DOS RESPONDENTES

Os respondentes da pesquisa são majoritariamente do sexo feminino (31,1%), idade entre 20 e 59 anos (81,9%), solteiros, residentes no meio urbano (89,6%). Quanto a escolaridade, predomina o ensino médio completo (31,1%), embora o percentual dos que estão cursando (25,9%) ou cursaram (23%) o ensino superior é significativo. Predomina a renda de 2,1 a 3 salários mínimos (31,1%), seguida do estrato de até 1 salário mínimo (20,7%).

De um modo geral são as mulheres que desempenham um papel central no atendimento às demandas alimentares da família, incluindo a realização das compras, a elaboração dos cardápios e os cuidados relacionados à saúde da família, que tem impacto direto e indireto na alimentação (BECKER et al., 2021). Outra característica relevante é o grau de instrução, que influencia nas possibilidades de escolhas alimentares. Quanto maior a escolaridade, a tendência é que os indivíduos tenham melhores condições socioeconômicas, e com isso o acesso a alimentos mais saudáveis e nutritivos como frutas, verduras e legumes, conseqüentemente obtém-se uma alimentação balanceada. A renda pode limitar ou ampliar as escolhas em relação à alimentação (BECKER et al., 2019). Os indivíduos com maior poder aquisitivo têm mais acesso a alimentos frescos, orgânicos e de alta qualidade (MARTINELLI; CAVALLI, 2019).

### 4 CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR

A partir da segunda metade do século XX têm se observado, de maneira progressiva, mudanças nos sistemas agroalimentares, de modo que tem se intensificado o consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados (SHAMSI et al., 2018).

No caso do arroz, o alimento presente em mais de cinco dias da semana (5,19 dias), existe diferenças no que se refere à escolaridade dos respondentes da pesquisa (0,049  $P < 0,05$ ).



No caso do feijão, os dias de consumo semanal são praticamente a metade do arroz, e observa-se diferença estatística nos estratos de renda (0,027  $P < 0,05$ ) e de escolaridade (0,019  $P < 0,05$ ).

Tabela 3 - Comparação produtos de origem vegetal

| Produtos                               | Média | Mediana | Sig*<br>Renda    | Sig*<br>Idade    | Sig*<br>Escolaridade |
|--|-------|---------|------------------|------------------|----------------------|
| Feijão                                 | 3,36  | 3       | 0,027 $P < 0,05$ | 0,335            | 0,019 $P < 0,05$     |
| Pão industrial                         | 3,304 | 3       | 0,544            | 0,026            | 0,019 $P < 0,05$     |
| Pão caseiro                            | 1,76  | 1       | 0,526            | 0,221            | 0,037 $P < 0,05$     |
| Macarrão caseiro                       | 0,61  | 0       | 0,655            | 0,019 $P < 0,05$ | 0,006 $P < 0,05$     |
| Arroz                                  | 5,19  | 6       | 0,422            | 0,244            | 0,049 $P < 0,05$     |
| Frutas in natura                       | 4,20  | 4       | 0,112            | 0,750            | 0,021 $P < 0,05$     |
| Castanhas, nozes, amêndoas e amendoins | 1,50  | 1       | 0,002 $P < 0,05$ | 0,494            | 0,002 $P < 0,05$     |
| Queijos                                | 3,61  | 3       | 0,433            | 0,358            | 0,001 $P < 0,05$     |
| Carne de aves (frango)                 | 3,16  | 3       | 0,013 $P < 0,05$ | 0,981            | 0,016 $P < 0,05$     |
| Pescados                               | 0,67  | 0       | 0,061            | 0,133            | 0,050 $P < 0,05$     |

Fonte: Elaborado pelos autores com base nos dados da pesquisa (2023).

No que diz respeito ao consumo de massas, destaca-se um maior consumo de pão industrial (3,304 dias), em relação ao pão caseiro (1,76 dias), ambos apresentam diferença entre os estratos de escolaridade, 0,019  $P < 0,05$  e 0,037  $P < 0,05$  respectivamente. O macarrão caseiro não atinge a média de consumo de uma vez na semana (0,61 dias), apresenta diferença entre os diferentes estratos de idade (0,019  $P < 0,05$ ) e escolaridade (0,006  $P < 0,05$ ).

Em relação ao consumo de frutas e verduras, estes são consumidos mais de quatro dias da semana, assim como frutas *in natura*, esta última apresenta diferenciação de acordo com a escolaridade dos respondentes (0,021  $P < 0,05$ ). Já o consumo de sementes como castanha, nozes e amendoim é muito baixo, se comparado com as recomendações de nutricionista. Apresentam diferenças entre os diferentes níveis de renda e de escolaridade, ambos a 0,002  $P < 0,05$ .

Pão caseiro (1,76 dias), macarrão industrial (1,76 dias), raízes e tubérculos (3,01 dias), legumes e verduras (4,67 dias), bebidas de frutas naturais (1,99) e bebidas de frutas industrializadas (1,51 dias) não apresentaram diferença estatística para os diferentes estratos de renda, idade e escolaridade

Nos produtos de origem animal, foi identificado diferenças entre os diferentes níveis de renda para os dias de consumo de carne de aves (0,016  $P < 0,05$ ), consumido em 3,6 dias da semana, bem como de diferenças entre os níveis de escolaridade para os dias de consumo de queijos (0,001  $P < 0,05$ ), aves (0,013  $P < 0,05$ ) e pescados 0,050  $P < 0,05$ .



O consumo de leite e iogurtes naturais (2,64 dias), bebidas lácteas e iogurtes (1,69), carne vermelha - porco e gado (4,04 dias) e ovos (3,81 dias) não apresentaram diferença estatística para os diferentes estratos de renda, idade e sexo.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo teve como objetivo analisar o comportamento dos consumidores em relação ao consumo de alimentos saudáveis. Através da forma como consomem os alimentos, observou-se que os consumidores estão conscientes da importância da alimentação saudável, da. No que diz respeito à aquisição de produtos alimentícios, os consumidores geralmente avaliam quais opções proporcionam o máximo de benefícios, satisfação e bem-estar, considerando o orçamento familiar disponível.

#### REFERÊNCIAS

- BECKER, Claudio et al. Alimentação saudável e consumo de hortaliças. **Revista Saúde e Desenvolvimento**, v. 15, n. 23, p. 70-86, 2021.
- BRASIL – Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2014. Disponível em:  
[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)  
Acesso em: 15 abr. 2023.
- CONCEIÇÃO, E; SILVA, J; AGRIPINO, L. et al. Hábitos alimentares saudáveis na educação infantil. São Paulo: **Revista Ibero**, 2022. Disponível em:  
<https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/4098/1574>. Acesso em: 17 julho.2023.
- CONSEA - Conselho Nacional De Segurança Alimentar E Nutricional. **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional**. 2006.
- CONSEA - Conselho Nacional De Segurança Alimentar E Nutricional **PEC versão final sem referência**. 2003.
- FAO. Food security. **FAO Policy Brief**. 2006. Disponível em:  
[http://www.fao.org/fileadmin/templates/faoitally/documents/pdf/pdf\\_Food\\_Security\\_Cocept\\_Note.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/faoitally/documents/pdf/pdf_Food_Security_Cocept_Note.pdf). Acesso em: 12 abr. 2023.
- FIELD, A. Descobrimo a estatística usando o SPSS. Andy Field; Tradução Lorí Viali. 2. ed. - Porto Alegre: **Artmed**, 2009. p.688.
- MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, p. 4251-4262, 2019.
- SHAMSI, K. B.; et al. A Sustainable Organic Production Model for “Food Sovereignty” in the United Arab Emirates and Sicily-Italy. **Sustainability**, v. 10, n. 3, p. 1-18, 2018. Doi: <https://doi.org/10.3390/su10030620>.