

## 7. Referências Bibliográficas

ADKINS, Natalie Ross; OZANNE, Julie L. Critical consumer education: empowering the low-literate consumer. **Journal of Macromarketing**, v. 25, n. 2, p. 153-162, 2005.

\_\_\_\_\_.; \_\_\_\_\_. The low literate consumer. **Journal of Consumer Research**, v. 32, n. 1, p. 93-105, 2005.

AGEE, JIM. Literacy, aliteracy, and lifelong learning. Colorado Distance Education Program, School of Library and Information Management, Emporia State University, Denver, Colorado, USA. *New Library World* (o que é isso: livro, artigo?), v. 106, n. 1212, p.244-252, 2005.

ANDRADE, Dalton Francisco; TAVARES, Heliton Ribeiro; VALLE, Raquel Cunha. Teoria de resposta ao item: conceitos e aplicações. In: Simpósio Nacional de Probabilidade e Estatística, 14. 2000, Caxambu. **Anais...** Caxambu: ABE, 2000.

ANTONUK B; BLOCK L. G. The effect of single serving versus entire package nutritional information on consumption norms and actual consumption of a snack food. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 38, n. 6, p. 365-370, 2006.

BAKER, David W.; WILLIAMS, Mark V.; PARKER, Ruth M.; GAZMARARIAN, Julie A.; NURSS, Joanne. Development of a brief test to measure functional health literacy. **Patient Education and Counseling**, v. 38, p. 33-42, 1999.

BARROS, Luciana de Oliveira; MATARUNA, Leonardo. A saúde na escola e os parâmetros curriculares nacionais: analisando a transversalidade em uma escola fluminense. **Revista Digital**, Buenos Aires, n. 82, mar. 2005.

BASU, Kaushik; FOSTER, James E. On measuring literacy. **The Economic Journal**, v. 108, p. 1733-1749, 1998.

BLOCK, Lauren G.; PERACCHIO, Laura A. The calcium quandary: how consumers use nutrition labels. **American Marketing Association**, v. 25, n. 2, p.188-196, 2006.

BRASIL. **Informação nutricional complementar - Portaria nº 27 de 13 de janeiro de 1998**. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>>. Acesso em: 11 maio 2009.

\_\_\_\_\_. **Informação nutricional - Resolução RDC n° 360 de 23 de dezembro de 2003.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>>. Acesso em: 21 maio de 2009.

\_\_\_\_\_. Ministério da Justiça. **Código de Defesa do Consumidor (CDC) - Lei n° 8 078/90 de 11 de setembro de 1990.** Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil/LEIS/L8078.htm>>. Acesso em: 10 set. 2009.

\_\_\_\_\_. Ministério da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. Decreto-lei n° 986 de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, 1969.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Determinação de glúten dos alimentos - Resolução RDC n° 40 de 8 de fevereiro de 2002.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>>. Acesso em: 11 maio 2009.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. **Política nacional de alimentação e nutrição.** Brasília: MS, 2003. 48 p.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Portaria n° 27 de 22 de julho de 1998. **Diário Oficial da União.** Brasília, 1998a.

\_\_\_\_\_. Lei 9 782, de 26 de Janeiro de 1999. **Diário Oficial da União**, 1999.

\_\_\_\_\_. Portaria n° 29 de 13 de janeiro de 1998. **Diário Oficial da União**, Brasília, 1998b.

\_\_\_\_\_. **Rotulagem geral de alimentos embalados - Resolução RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>>. Acesso em: 11 maio de 2009.

BURTON, S.; ANDREWS, J.C.: Age, product nutrition, and label format effects on consumer perceptions and product evaluations. **Journal of Consumer Affairs**, v. 30, p. 68–89, 1996.

CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C. L. C. ; GUILAM, M.C. Análise crítica da rotulagem de alimentos diet e light no Brasil. **Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n.1, p. 35-52, 2008.

\_\_\_\_.; \_\_\_\_.; \_\_\_\_; BRAGA, A. M. C. B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Publica**, v. 23, n. 1, p. 52–58, 2008.

CAMPOS, Caroline Carneiro; DEGÁSPARI, Cláudia Helena; MOTTIN, Fátima. O consumo de adoçantes em produtos alimentícios na cidade de Curitiba. **Visão Acadêmica**, Curitiba, v.8, n.2, p.53-67, jul.-dez. 2007.

CARNEIRO, João de D. S.; CARNEIRO, Valéria P. R.; MINIM, Rosires Deliza ; SILVA, Carlos H.O.; CARNEIRO, Joel C. S.; LEÃO, Fabiana P. Labelling effects on consumer intention to purchase for soybean oil. **Food Quality and Preference**, v. 16, p. 275-282, 2005.

CARELS, R. A.; HARPER, J.; KONRAD, K. Qualitative perceptions and caloric estimations of healthy and unhealthy foods by behavioral weight loss participants. **Appetite**, v. 46, p. 199–206, 2005.

CELESTE, Roger K. Análise comparativa da legislação sobre rótulo alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Européia. **Revista Saúde Pública**, v. 3, n.35, p. 217-23, 2001.

CHARNLEY, A.H., JONES, H.A. **The concept of success in adult literacy**. Londres: ALBSU, 1979.

COLE, C.A.; BALASUBRAMANIAN, S.K.: Age differences in consumers' search for information: public policy implications. **Journal of Consumer Research**, v. 20, p. 157–169, 1993.

CLEPS, Geisa Daise Gumiero; SILVA, João Paulo Gomes. O papel das redes de associativismo no setor de auto-serviço da cidade de Uberlândia (MG). In: Encontro Nacional de Grupos de Pesquisa, 4. 2008, São Paulo. **Anais...** São Paulo: USP, 2008. P. 838-856.

COUTINHO, J. G. **Estabelecimento de alegação de saúde nos rótulos de alimentos e bebidas embalados**. 2004. Dissertação - Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

\_\_\_\_.; RECINE, Elisabetta. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos. **Revista Panamericana de Salud Publica**, v. 22, n. 6, 2007.

COWBURN, G; STOCKLEY, L. Consumer understanding and use of nutrition labelling: a systematic review. **Public Health Nutrition**, v. 8, n. 1, p. 21-28, 1998.

DEGÁSPARI, Cláudia Helena; POZZI, Flavio Alves; PIKANÇO, Maria Cristina Alves; BERTOLINI, Juliana; WELLER, Denise Maria. O perfil do consumidor frente à utilização de adoçantes em produtos alimentícios. **Ciência e Cultura**, Curitiba, v.4, n. 29, p. 131-142, abr. 2002.

DRICHOUTIS, Andreas; LAZARIDIS, Panagiotis; NAYGA, Rodolfo M. A model of nutrition information search with an application to food labels. **Working Papers**, Atenas, n. 2009-2, 25 p., 2009. Disponível em: <<http://ideas.repec.org/p/aua/wpaper/2009-2.html>>. Acesso em: 16 nov. 2009.

\_\_\_\_.; \_\_\_\_.; \_\_\_\_\_. An assessment of product class involvement in food purchasing behaviour. **European Journal of Marketing**, v. 40, 2007.

\_\_\_\_.; \_\_\_\_.; \_\_\_\_\_. Consumers' use of nutritional labels: a review of research studies and issues. **Academy of Marketing Science Review**, v. 1, p. 1-22, 2006.

\_\_\_\_.; \_\_\_\_.; \_\_\_\_\_. Nutrition knowledge and consumer use of nutritional food labels. **European Review Agricultural Economics**, v. 32, n. 1, p. 93-118, 2005.

\_\_\_\_.; \_\_\_\_.; \_\_\_\_\_. KAPSOKEFALOU, R. M.; CHRYSOCHOIDIS, G. A theoretical and empirical investigation of nutritional label use. **European Journal of Health Economics**, v. 9, p. 293-304, 2008.

FELIPE, M. R.; MEZADRI, T.; CALIL, J.; KRUSTER, M. K.; MAFRA, G. C. Rotulagem de alimentos: o comportamento do consumidor usuário de supermercados do Balneário Camboriú/SC. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 111, p. 49 - 57, 2003.

FERREIRA, Andréa Benedita; LANFER-MARQUEZ, Ursula Maria. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 1, n. 20, p. 83-93, jan.-fev. 2007.

FERREIRA, Magali Ramos. **A leitura de rótulo de produto alimentício na escola**. 2006. Dissertação - Departamento de Ciências Sociais e Letras, Universidade de Taubaté, São Paulo, 2006.

FREIRE, P. The pedagogy of the oppressed. Nova Iorque: Continuum, 2000.

GEYSKENS, Kelly; PANDELAERE, Mario; DEWITTE, Siegfried; WARLOP, Luk. The backdoor to overconsumption: the effect of associating “low-fat” food with health references. **American Marketing Association**, v. 26, n. 1, p. 118-125, 2007.

GOËKSEN, F. Building social capital through literacy: a case of socially excluded women in Istanbul. In: Annual Meeting of the American Sociological Organization. 2003, Atlanta. **Anais...** Atlanta: ASA, 2003

GOVINDASAMY, Ramu; ITALIA, John. The influence of consumer demographic characteristics on nutritional label usage. **Journal of Food Production Marketing**, v.5, p.55–68, 1999.

GRACIA, Azucena; LOUREIRO, Maria; NAYGA, Rodolfo. Do consumers perceive benefits from a implementation of a EU mandatory nutritional program? **Food Policy**, v. 32, p. 160-174, 2007.

GUTHRIE, J.F.; FOX, J.J.; CLEVELAND, L.E.; WELSH, S.. Who uses nutritional labeling, and what effects does label use have on diet quality? **Journal of Nutritional Education**, v. 27, p. 163–172, 1995.

HALL, Rosemar José. **Fatores que influenciam o consumo de produtos diet e light no Brasil**. 2006. 102 f. Dissertação – Departamento de Economia e Administração, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande, 2006.

HARA, Celso Minoru. O perfil do Consumidor de produtos light e diet no mercado de varejo supermercadista de campinas. **Revista Técnica FIPEP**, São Paulo, v. 3, n. 1/2, p. 39-48, jan.-dez. 2003.

HARNACK, Lisa J.; FRENCH, Simone A.; OAKES, J. Michael; STORY, Mary T.; JEFFERY, Robert W.; RYDELL, Sarah A. Effects of calorie labeling and value size pricing on fast food meal choices results from an experimental trial. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, v. 5, n. 63, p. 1-13, 2008.

HOWLETT, Elizabeth H.; BURTON, Scot; KOZUP, John. How Modification of the Nutrition Facts Panel Influences Consumers at Risk for Heart Diseases: The Case of Trans Fat. **Journal of Public Policy & Marketing**, v. 27, p. 83–97, 2008.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA. **Saeb – Metodologia utilizada.** Disponível em: <<http://www.inep.gov.br/basica/saeb/metodologia>>. Acesso em: 15 jun. 2009.

INSTITUTO PAULO MONTENEGRO. **O que é o INAF?** Disponível em: <[http://www.ipm.org.br/ipmb\\_pagina.php?mpg=4.02.00.00.00&ver=por](http://www.ipm.org.br/ipmb_pagina.php?mpg=4.02.00.00.00&ver=por)>. Acesso em: 10 jul. 2009.

INSTITUTO PAULO MONTENEGRO. **Boletim INAF**, n. 2, fev./mar. 2007. Disponível em: <[http://www.ipm.org.br/ipmb\\_pagina.php?mpg=4.08.00.00.00&q\\_edicao=inaf\\_002&ver=por#4](http://www.ipm.org.br/ipmb_pagina.php?mpg=4.08.00.00.00&q_edicao=inaf_002&ver=por#4)>. Acesso em: 10 abr. 2007.

ISHIMATO, Emília Y.; NACIF, Marcia Araujo Leite. Propaganda e marketing na informação nutricional. **Brasil Alimentos**, São Paulo, v.2, n.11, p.28-33, 2001.

JAE, Haeran; DELVECCHIO, Devon. Decision making by low-literacy consumers in the presence of point-of-purchase information. **The Journal of Consumer Affairs**, v. 38, n. 2, p. 342-354, 2004.

KANTIKAS, Maria das Graças de Lourdes. **Avaliação do uso de suplementos nutricionais à base de soro bovino pelos praticantes de musculação em academias da cidade de Curitiba-PR.** 2007. 69f. Dissertação – Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

KIM, S. Y.; NAYGA, Rodolfo M. Jr.; CAPPS, O. Jr. Food label use, self selectivity, and diet quality. **Journal of Consumer Affairs**, v. 35, p. 346-363 , 2001.

\_\_\_\_.; \_\_\_\_.; \_\_\_\_\_. The effect of food label use on nutrient intakes: An endogenous switching regression analysis. **Journal of Agricultural and Resource Economics**, v. 25, n. 1, p. 215-231, 2000.

KIMBRELL E. What is codex alimentarius? **AgBioForum**, v.3, n. 4, p. 197-202, 2000. Disponível em: <<http://www.agbioforum.org./v3n4/v3n4a03-kimbrell.htm>>. Acesso: 09 jun. 2009.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing: a edição do novo milênio.** São Paulo: Prentice Hall, 2000.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle.** São Paulo: Atlas, 1998

LEVY AS; FEIN SB. Consumers' ability to perform tasks using nutrition labels. **Journal of Nutritional Education**, v. 30, p. 210-217, 1998.

LIMA-FILHO, Dario de Oliveira; SPROESSER, Renato Luiz; LIMA, Maria de Fátima Evangelista Mendonça; LUCCHESI, Thelma. Comportamento alimentar do consumidor idoso. **Revista de Negócios**, Blumenau, v. 13, n. 4, p. 27-39, out.-dez. 2008.

LONG, S. W.; JACKSON, R. H.; MAYEAUX, E. J.; GEORGE, R. B.; MURPHY, P. W.; CROUCH, M.A.; DAVIS, T. C. Rapid estimate of adult literacy in

medicine: a shortened screening instrument. **Family Medicine**, v. 25, n. 6, p. 391-395, 1993.

LUCCHESI, Telma; BATALHA, Mario Otavio; LAMBERT, Jean Louis. Marketing de alimentos e o comportamento de consumo: proposição de uma tipologia do consumidor de produtos *light* e ou *diet*. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 8, n. 2, p. 227-239, 2006.

LUNELLI, Ana Claudia; LOPES, Clarice Peruch; WARMLING Cristina Arent; ALVES, Fernanda Salvador; COLLE, Gabriela Dalmolin; SANTANA, Glaucea Arceno; ROSA, Renata Rabelo; NURENBERG, Zurene Regina. **Revista de Iniciação Científica**, Criciúma, v. 4, p. 179-187, 2006.

MACHADO, Flávia Mori Sarti. O consumerismo na indústria alimentícia: uma análise da dimensão nutricional. **Comunicação e Inovação**, v. 7, n. 12, jan.-jun. 2006.

MACHADO, Serly Santiago; SANTOS, Fabiana Oliveira; ALBINATI, Fátima Luscher; SANTOS, Leide Patricia Reis. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 17, n. 1, p.97-103, jan.-mar. 2006.

MARINS, Bianca Ramos; JACOB, Silvana do Couto; PERES, Frederico. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. **Ciência e Tecnologia Alimentos**, Campinas, v. 28, n. 3, p. 579-585, jul.-set. 2008.

MARSHALL, S.; BOWER, J. A.; SCHRODER, M. J. A. Consumer understanding of UK salt intake advice. **British Food Journal**, v. 109, n. 3, p. 233-245, 2007.

MARTINS, B. R. **Análise do hábito de leitura e entendimento/recepção das informações contidas em rótulos de produtos alimentícios embalados, pela população adulta freqüentadora de supermercados, no Município de Niterói/ RJ**. 2004. Dissertação - Fundação Instituto Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2004.

MCLEAN-MEYINSSE, P. E. An analysis of nutritional label use in the Southern United States. **Journal of Food Distribution Research**, v. 32, n. 1, p. 110-114, 2001.

MOLINA, Maria del Carmen Bisi; CUNHA, Roberto de Sá; HERKENHOFF, Luis Fernando; MILL, José Geraldo. Hipertensão arterial e consumo de sal em população urbana. **Revista Saúde Pública**, v. 6, n. 37, p. 743-750, 2003.

MONTEIRO, Renata Alves; COUTINHO, Janine Giuberti; RECINE, Elisabetta. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por freqüentadores de supermercados em Brasília, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Publica**, v. 3, n. 18, p. 172-177, 2005.

MOORI, R. G.; SATO, G. S.: Aplicação da análise conjunta para mercado de alimentos transgênicos. In: Encontro de Estudos em Estratégia, 1. 2003, Curitiba. **Anais...** Curitiba: ANPAD, 2003.

NAYGA, Rodolfo Maya. Determinants of consumers' use of nutritional information on food packages. **Journal of Agricultural and Applied Economics**, v. 28, n. 2, p. 303-312, 1996.

\_\_\_\_\_. Toward an understanding of consumers' perceptions of food labels. **International Food Agribusiness Management Review**. v. 2, p.29-45, 1999.

NEGRÃO, Celso; CAMARGO, Eleida, P. Design de embalagem – do marketing à produção. São Paulo: Novatec, 2008.

NØRGAARD, M. K.; BRUNSØ, K. Families' use of nutritional information on food labels. **Food Quality and Preference**, v. 20, n. 8, p. 597-606, dez. 2009.

NOVAES, Amilton Luiz. **Comportamento do consumo de carne bovina e hortaliças no Brasil**: perfil dos consumidores. 2006. 200 f. Dissertação – Departamento de Economia e Administração, Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Campo Grande, 2006.

OLIVEIRA, S. P.; ASSUMPÇÃO, B. V. Alimentos dietéticos: evolução do conceito, da oferta e do consumo. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 14, n. 76, p. 36 - 42, 2000.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. **Codex general guidelines on claims**. Disponível em: <ftp://ftp.fao.org/codex/standard/en/CXG\_001e.pdf>. Acesso em: 27 ago. 2009.

OZANNE, Julie L; ADKINS, Natalie Ross; SANDLIN, Jennifer A. Shopping [for] power: how adult literacy learners negotiate the marketplace. **Adult Education Quarterly**, v. 55, n. 4, p. 251-268, 2005.

PARKER, Ruth M.; BAKER, David W.; WILLIAMS, Mark V; NURSS, Joanne. The test of functional health literacy in adults: a new instrument for measuring patient literacy skills. **Journal of General Internal Medicine**, v. 10, n. 10, p. 537-541, 1995.

PHILIPPI, S. T.; RIGO, N.; LORENZANO, C. Avaliação sobre valor nutritivo em rótulos e/ou embalagens de alimentos infantis: iogurte, queijo "Petit Suisse" e bebida láctea. **Revista de Higiene Alimentar**, v. 13, n. 60, p.21-28, 1999.

PICCINI, Roberto Xavier; VICTORA, Cesar Gomes. Hipertensão arterial sistêmica em área urbana no sul do Brasil: prevalência e fatores de risco. **Revista Saúde Pública**, v. 4, n. 28, p. 261-267, 1994.

PIEDRA, M. A.; SCHUPP, A. R.; MONTGOMERY, D. E. Consumer use of nutrition labels on packaged meats. **Journal of Food Distribution Research**. v. 27, n. 2, p. 42-47, 1996.

PONTES, Tatiana Elias; COSTA, Thalita Feitosa; MARUM, Annete Bressan; BRASIL, Anne Lise D.; TADDEI, José Augusto de A. C. Orientação nutricional de crianças e adolescentes e os novos padrões de consumo: propagandas, embalagens e rótulos. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 1, n. 27, p. 99-105, 2009.

PRATHIRAJA, P. H. K.; ARIYAWARDANA, A. Impact of Nutritional Labeling on Consumer Buying Behavior. **Sri Lankan Journal of Agricultural Economics**, v. 5, n. 1, p. 35-46, 2003.

RIBEIRO, Vera Masagão. As estatísticas da alfabetização. **Cadernos Cenpec**, v. 3, p. 111-126, 2007.

\_\_\_\_\_. Alfabetismo funcional: Referências conceituais e metodológicas para a pesquisa. **Educação & Sociedade**, v. 18, n. 60, dez. 97.

\_\_\_\_\_. Indicadores de alfabetização no Brasil: problemas e perspectivas. **Revista Educação e Pesquisa**, v. 23, p. 283, 2001.

\_\_\_\_\_. Letramento no Brasil. **Educ. Soc.**, Campinas, vol. 23, n. 81, p. 49-70, dez. 2002

\_\_\_\_\_.; SOARES, Tufi Machado Soares. Construção de escala combinada de proficiência em leitura e matemática para a medição do alfabetismo entre jovens e adultos em contextos não escolares. In: Reunião Anual da Associação Brasileira de Avaliação Educacional, 4. 2008, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: ABAVE, jun. 2008.

RIMAL, A. P.; FLETCHER, S. M.; MCWATTERSB, K. H. Nutrition considerations in food selection. **International Food and Agribusiness Management Review**, v. 3, p.55-70, 2000.

RODRIGUES, Anderson Cleber; RODRIGUES, Isabel Cristina. Análise do grau de conhecimento do consumidor diante da rotulagem de alimentos: um estudo preliminar. In: Encontro Nacional de Engenharia de Produção, 22. 2002, Curitiba. **Anais...** Curitiba: ABEPRO, 2002.

ROTHMAN, R. L.; HOUSAM, R.; WEISS, H.; DAVIS, D.; GREGORY, R.; GEBRETSADIK, T.; SHINTANI, A.; ELASY, T. A. Patient understanding of food labels: the role of literacy and numeracy. **American Journal of Preventive Medicine**, v. 31, n. 5, p. 391-398, 2006.

SCAGLIUSI, Fernanda Baeza; MACHADO, Flávia Mori Sarti; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Marketing aplicado à indústria de alimentos. In: Congresso da Sociedade Brasileira de Alimentos e Nutrição, 8. 2005, São Paulo. **Anais...** São Paulo: SBAN, 2005.

SCHUPP, A.; GILLESPIE, J.; REED, D. Consumer awareness and use of nutrition labels on packaged fresh meats: a pilot study. **Journal of Food Distribution Research**, v. 29, p.24-30, 1998.

SHINE, A.; O'REILLY, S.; O'SULLIVAN, K. Consumer use of Nutrition Labels. **British Food Journal**. V. 99, p. 290-296, 1997.

SHIMP, Terence A. **Propaganda e promoção**: aspectos complementares da comunicação integrada do marketing. Porto Alegre: Bookman, 2002.

SILVA, M. Z. T. **Influência da rotulagem nutricional sobre o consumidor**. 2003. Dissertação – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2003.

SILVA, Pedro Junior. **Escolhas e influências dos consumidores de alimentos na modernidade reflexiva: um estudo em supermercados**. 2006. 161 f. Dissertação - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006.

SOARES, Magda Becker. Letramento: como definir, como avaliar, como medir. In: SOARES, M. (Org.). **Letramento: um tema em três gêneros**. Belo Horizonte: Autêntica, 1998.

\_\_\_\_\_. Língua escrita, sociedade e cultura: relações, dimensões e perspectivas. In: ANPEd, 17. 1995, Caxambu. **Anais...** Caxambu: ANPEd, out. 1995.

SOUKI, Gustavo Quiroga; SALAZAR, German Torres; ANTONIALLI, Luiz Marcelo; PEREIRA, Cláudia Aparecida. Atributos que afetam a decisão de compra dos consumidores de carne bovina. **Revista de Administração da UFLA**, Lavras, v. 5, n. 2, p. 36-51, jul.-dez. 2003.

STIGLER, G.J. The economics of information. **Journal of Policy Economy**, v. 69, p. 213–225, 1961.

STROBEL, Julianna; HASTREITER, Silvana Taschek; DEGÁSPARI, Cláudia Helena; BAPTISTA, Paulo de Paula. Hábitos de consumo alimentar dos curitibanos. **Visão Acadêmica**, Curitiba, v.6, n.2, p. 1-14, jul.-dez. 2005

TEBALDI, Priscila; CARVALHO, Helaine Solano Lima de. **Conhecimento e consumo de diet e light de adolescentes matriculados em um colégio estadual de Corbélia - PR**. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso – Nutrição, Faculdade Assis Gurgacz, Cascavel, dez. 2006.

**THE JOBBANK**. The JobBank descriptive guide for the Wide Range Assessment Test (WRAT3). **Disponível em:** <<http://www.ltsemaj.com/tas/wrat3.asp>>. **Acesso em: 15 jun. 2009.**

UNESCO. **Revised recommendation concerning the international standardization of educational statistics**. Disponível em <[http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL\\_ID=13136&URL\\_DO=DO\\_TOP\\_IC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL_ID=13136&URL_DO=DO_TOP_IC&URL_SECTION=201.html)>. Acesso em: 20 abr 2009.

\_\_\_\_\_. **Standards and guidelines for the design and implementation of the Literacy Assessment and Monitoring Programme (LAMP)**. Montreal: Unesco, 2005.

VALENTE, F. L. S. Do combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada. **Revista Nutricional Puccamp**, Campinas, v. 10, n. 1, p. 20-36, jan./jun. 1997.

VALDOSTA STATE UNIVERSITY. Department of Psychology & Counseling. Tests and Measurements. Capítulo 8. não paginado, sem data. Disponível em: <<http://chiron.valdosta.edu/mawhatley/3900/assignments.htm>>. Acesso em: 20 set. 2009.

VAN KLEEF, Ellen; VAN TRIJP, Hans; PAEPS, Frederic; CELEMÍN, Laura Fernandez. Consumer preferences for front-of-pack calories labelling. **Public Health Nutrition**, v. 11, n. 2, p. 203-213, 2007.

VERBEKE, Wim; SHOLDERER, Joachim; LAHTEENMAKI, Liisa. Consumer appeal of nutrition and health claims in three existing product concepts. **Appetite**, v. 52, n. 3, p. 684-692, 2009.

VISWANATHAN, Madhubalan; GAU, Roland. Functional illiteracy and nutritional education in the United States: a research based approach to the development of nutritional education materials for functionally illiterate consumers. **Journal of Macromarketing**, v. 25, n. 2, p. 187-201, 2005.

\_\_\_\_\_.; HASTAK, Manoj. The role of summary information in facilitating consumers' comprehension of nutrition information. **Journal of Public Policy & Marketing**, v. 21, n. 2, p.305-318, 2002.

\_\_\_\_\_.; ROSA, J.A.; HARRIS, J.E. Decision Making and Coping of Functionally Illiterate Consumers and Some Implications for Marketing Management. **Journal of Marketing**, Vol. 69, p. 15-31, 2005.

YOSHIZAWA, N.; POSPISSIL, R. T.; VALENTIM, A. G.; SEIXAS, D.; ALVES, F. S; CASSOU, F.; YOSHIDA, I.; SEGA, R. A.; CÂNDIDO, L. M. B. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. **Boletim Ceppa**, v. 21, n. 1, p. 169 - 180, 2003.

WALLENDORF, Melanie. Literary Literacy. **Journal of Consumer Research**, v. 27, Vol. 27 • March 2001

WANG, G.; FLETCHER, S.M.; CARLEY, D.H.: Consumer utilization of food labeling as a source of nutrition information. **Journal of Consumer Research**, v. 29, p. 368–380, 1995.

## Anexo 1 – Glossário do Questionário

### Glossário

O glossário abaixo é adaptado do texto “Rotulagem Nutricional Obrigatória - Manual de Orientação às Indústrias dos Alimentos”, elaborado pela Anvisa, no ano de 2005.

#### *Receita*

O que é: Roteiro contendo ingredientes e medidas para se preparar um alimento.

#### *Ingredientes*

O que é: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

#### *Alimento*

O que é: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

#### *Anvisa*

O que é: Sigla de “Agência Nacional de Vigilância Sanitária”, é um órgão brasileiro ligado ao Ministério da Saúde.

Qual é a sua função: Responsável por fiscalizar a produção e a comercialização dos alimentos e normatizar a sua rotulagem.

#### *Embalagem*

O que é: É o recipiente, o pacote ou o envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

#### *Rótulo*

O que é: Toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

#### *Nutrição*

O que é: Ciência que estuda os alimentos, os nutrientes que formam esse alimento, a ação desses bem como a interação, estado de saúde, parâmetros bioquímicos dos indivíduos, como também a forma com que o organismo absorve, transporta e utiliza e elimina todos os componentes do alimento.

#### *Informação nutricional*

O que é: Título da tabela que contém a listagem dos componentes nutricionais de um produto, suas quantidades por porção, seus valores diários e o valor energético.

#### *Informação nutricional complementar*

O que é: É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

#### *Diet*

O que é: Termo classificado pela Anvisa como informação nutricional complementar. É aplicado a alimentos especialmente formulados ou processados nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes adequados à utilização de dieta, diferenciadas e/ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

#### *Light*

O que é: Termo classificado pela Anvisa como informação nutricional complementar. É aplicado a alimentos que apresentam uma diminuição mínima de 25% do valor calórico ou do conteúdo de algum nutriente em comparação a um produto similar tradicional.

#### *Zero ( "Sem", "livre de", "não contém", "isento de") gordura trans*

O que é: Termo classificado pela Anvisa como informação nutricional complementar. É aplicado a alimentos cuja porção tenha no máximo de 0,2g de gorduras trans e no máximo de 2g de gorduras saturadas.

#### *Integral*

É o nome dado ao alimento que apesar de ter sido sofrido o processo de industrialização, manteve todas suas características físicas e a totalidade dos nutrientes essenciais, como se colhido na natureza. Implica que a industrialização não retire partes significativas, como, por exemplo, o germen do grão de arroz ou trigo.

#### *Dieta*

O que é: Hábito alimentar individual, saudável ou não.

#### *Porção*

O que é: É a quantidade média do alimento que deveria ser usualmente consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em bom estado nutricional, em cada ocasião de consumo, para compor uma alimentação saudável. A quantidade padrão de porção varia entre as categorias de produtos.

#### *Medida Caseira*

O que é: É a forma de medir os alimentos sem o uso de balanças ou qualquer tipo de utensílio que se faça uma mensuração exata. Por exemplo: em fatias, biscoitos, pote, xícaras, copos, colheres de sopa entre outros.

### *Glúten*

O que é: É uma proteína presente no trigo, no centeio, na aveia, no malte e na cevada.

Qual é a sua função: Ele é responsável, por exemplo, por dar maciez aos pães. Consumidores com doença celíaca não conseguem digeri-lo. Quando o glúten chega ao intestino dos celíacos, anticorpos impedem o órgão de absorver essa e outras proteínas – além de carboidratos, vitaminas, ferro e cálcio. Os nutrientes são eliminados pelas fezes e a pessoa fica com deficiências nutricionais graves. A doença é genética e o sintoma mais comum é uma diarreia crônica.

### *Valor Diário*

O que é: É a quantidade dos nutrientes que a população deve consumir em um dia para ter uma alimentação saudável. Para cada nutriente temos um valor diário diferente.

Valor diário recomendado: A Anvisa recomenda o consumo de 2000 kcal por dia, apesar de frisar que os valores diários podem ser maiores ou menores de acordo com as necessidades energéticas do indivíduo. Quanto maior o peso e maior a realização de exercícios físicos, maior é a demanda de energia. Quanto maior a idade, menor é a necessidade de energia.

### *%VD*

O que é: É o número, em percentual, que representa o valor energético e de nutrientes em uma dieta diária de 2000 kcal. E é este número que deve vir indicado no Rótulo Nutricional.

### *Valor diário não estabelecido*

O que é: Expressão utilizada quando a Anvisa não estabelece na tabela de informação nutricional qual é a quantidade adequada de um nutriente para consumo em um dia.

Informações relevantes: As gorduras trans, monoinsaturadas e poliinsaturadas não possuem valores diários estabelecidos pela Anvisa.

### *Energia*

Como é obtida: É liberada no organismo através de oxidação, enquanto liberando a energia química precisada para sustentar metabolismo, transmissões nervosas, respiração, circulação, e trabalho físico.

Qual é a sua função: É requerida para sustentar as várias funções do corpo, inclusive respiração, circulação, atividade física e manutenção da temperatura do corpo central.

Detalhes: O equilíbrio de energia de um indivíduo depende de sua ingestão de energia dietética e despesa de energia. Desequilíbrios entre ingestão e despesa

resultam em ganhos ou perdas de componentes de corpo, principalmente na forma de gordura (Tecido Adiposo), e estes determinam mudanças no peso de corpo.

#### *Quilocaloria (Kcal)*

O que é: É a unidade padrão de energia, que representa a quantidade de energia térmica necessária para se elevar a temperatura de 1°C. Devido ao fato da quantidade de energia envolvida no metabolismo dos gêneros alimentícios ser muito alta, a quilocaloria, igual a 1000 calorias, é comumente utilizada. Uma convenção permite a adoção dos termos kcal e calorias para expressar a quantidade de energia envolvida no metabolismo de alimentos.

#### *KJ (Quilojoules)*

O que é: É uma unidade de energia usada para medir calor, assim como a quilocaloria. Cada quilojoule corresponde a aproximadamente 4,2 quilocalorias.

#### *Valor Energético*

O que é: É a quantidade de energia expressa em quilocalorias e em quilojoules que contém uma porção de um produto na tabela de informação nutricional.

#### *Componente nutricional ou nutriente*

O que é: É qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que proporciona energia, é necessária ou contribui para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e da vida, ou cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.

#### *Carboidratos*

O que são: São todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

Qual é a sua função: Representam a principal fonte de energia, sendo o principal combustível do ser humano. O consumo em excesso de carboidratos simples está fortemente ligado à ocorrência de diabetes e obesidade.

Ingestão diária recomendada: 300 gramas

#### *Proteínas*

O que são: São polímeros de aminoácidos ou compostos que contém polímeros de aminoácidos.

Qual é a sua função: Necessárias para a formação e renovação/manutenção de todos os tecidos do nosso corpo: as células dos nervos, dos músculos, do coração, do fígado, das glândulas, da pele, dos ossos. O consumo em excesso causa o funcionamento excessivo dos rins na tentativa de eliminá-las.

Ingestão diária recomendada: 75 gramas

#### *Gorduras*

O que são: São substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolípidos. São as mais calóricas comparadas aos outros componentes nutricionais.

Qual é a sua função: Agem como fonte e reserva de energia, isolamento térmico e ajuda a sintetizar vitaminas e são matérias básicas para produção de alguns hormônios. Seu consumo em excesso pode gerar arteriosclerose, obesidade e doenças cardíacas.

Ingestão diária recomendada: 55 gramas

#### *Gorduras Totais*

O que são: Correspondem na tabela de informação nutricional à soma das gorduras saturadas, insaturadas (monoinsaturadas e poliinsaturadas) e as gorduras trans.

Qual é a sua função: Agem como fonte e reserva de energia, isolamento térmico e ajuda a sintetizar vitaminas e são matérias básicas para produção de alguns hormônios. Seu consumo em excesso pode gerar arteriosclerose, obesidade e doenças cardíacas.

Ingestão diária recomendada: 55 gramas

#### *Gorduras Saturadas*

O que são: São os triglicerídeos que contêm ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres. De origem animal.

Qual é a sua função: Normalmente presente no estado sólido, sua estrutura é de difícil composição. Quando consumida em excesso pode gerar arteriosclerose, obesidade e doenças cardíacas.

Ingestão diária recomendada: 22 gramas

#### *Gorduras Trans*

O que são: São os triglicerídeos que contêm ácidos graxos instaurados com uma ou mais duplas ligações trans, expressos em ácidos graxos livres. São formadas quando se adiciona hidrogênio ao óleo vegetal, num processo conhecido como hidrogenação.

Onde são encontradas: São encontradas nas margarinas, cremes vegetais, biscoitos, salgadinhos prontos, produtos de panificação e, alimentos fritos e lanches salgados que utilizam as gorduras hidrogenadas na sua preparação. Gorduras provenientes de animais ruminantes também apresentam teores de gorduras trans.

Qual é a sua função: Não são benéficas em nenhuma quantidade. Seu consumo pode provocar. Seu consumo está associado a aumento do colesterol ruim e obesidade, podendo causar arteriosclerose, infarto ou derrame cerebral.

Ingestão diária recomendada: não há valores de referência pela Anvisa estampado na embalagem, apesar de ela recomendar o consumo máximo de 2 gramas em seu site de atendimento.

#### *Gorduras Insaturadas*

O que são: São gorduras ou ácidos graxos nos quais uma ou mais ligações duplas estão presentes na cadeia do ácido graxo. São normalmente encontradas em estado líquido.

Qual é a sua função: Gorduras insaturadas são mais saudáveis que as gorduras saturadas. Aumentam o colesterol bom (HDL) e diminuem o ruim (LDL), sendo encontradas em óleos de origem vegetal, semente, e castanhas em geral.

Ingestão diária recomendada: não há valores de referência pela Anvisa.

#### *Fibra Alimentar*

O que é: É qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

Qual é a sua função: auxilia na regulagem intestinal e na prevenção de câncer intestinal e retal, reduz o colesterol e a pressão cardíaca, auxilia a reduzir o risco de doenças cardiovasculares.

Ingestão diária recomendada: não há valores de referência pela Anvisa estampado na embalagem, apesar de ela recomendar o consumo de 25 gramas.

#### *Sódio*

O que é: Elemento de origem mineral que unido ao cloro forma o cloreto de sódio, ou sal, como o conhecemos de forma comum.

Qual é a sua função: Está indiretamente ligado à contração e à manutenção da concentração de substâncias entre o sangue e a célula. Seu consumo em excesso está associado ao aumento da pressão sanguínea, que é um fator de risco para derrame e doenças cardiovasculares.

Ingestão diária recomendada: 2400 miligramas

#### *Vitaminas*

O que são: São compostos orgânicos, presentes nos alimentos, essenciais para o funcionamento normal do metabolismo, não podendo ser digeridas pelo ser humano, exceto em quantidades não suficientes. São divididas em hidrossolúveis e lipossolúveis.

Qual é a sua função: Sua falta ou excesso causam problemas de saúde.

Ingestão diária recomendada: varia para cada tipo de vitamina.

#### *Minerais*

O que são: Compostos inorgânicos necessários à vida e a nutrição humana. Inclui-se o sal de cozinha e compostos contendo nutrientes e oligoelementos como o potássio, o cálcio, o ferro, o zinco, o magnésio e o cobre.

Qual é a sua função: Compõem o metabolismo e as funções estruturais.

Ingestão diária recomendada: varia para cada tipo de mineral.

### *Necessidade energética*

O que é: Expressão presente na tabela de informação nutricional que significa a quantidade de quilocalorias que um indivíduo precisa ingerir.

### *Colesterol*

O que é: Um esteróide lipídico que se encontra nas membranas celulares e transportado no plasma sanguíneo de todos os animais. A maior parte presente no corpo é sintetizada pelo próprio organismo, sendo apenas uma pequena parte adquirida pela dieta.

Qual é a sua função: Papel central em muitos processos bioquímicos, mas é mais conhecido pela associação existente entre doenças cardiovasculares e as diversas lipoproteínas que o transportam, e os altos níveis de colesterol no sangue (hipercolesterolemia). Não existe colesterol em nenhum produto de origem vegetal.

Ingestão diária recomendada: 300 miligramas

Obs: Já foi alvo de declaração obrigatória pela Anvisa nas embalagens. Atualmente recomenda-se a declaração quando estiver presente na porção em quantidade maior do que 5% do valor diário recomendado.

### *Gorduras Monoinsaturadas*

O que são: São os triglicerídeos que contém ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

Qual é a sua função: Ajudam a reduzir o colesterol ruim no sangue (LDL-Colesterol), sem reduzir os de HDL-Colesterol. Porém seu consumo em excesso não é recomendável. Estão presentes em alimentos como o azeite de oliva, canola, abacate, amendoim e alguns tipos de nozes.

### *Gorduras Polinsaturadas*

O que são: São os triglicerídeos que contém ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

Qual é a sua função: As mais conhecidas, Ômega 3 e 6, ajudam a aumentar as taxas do "colesterol bom", o HDL, e manter baixas as taxas do colesterol ruim, o LDL. As Ômega 3 são encontradas em peixes de água fria, frutos do mar, e em óleo de canola, enquanto que as Ômega 6 são encontradas em óleos de girassol e soja e sementes oleaginosas.

### *Cálcio*

O que é: É um tipo de mineral essencial ao corpo humano.

Qual é a sua função: Essencial para a transmissão nervosa, coagulação do sangue, contração muscular, atua também na respiração celular, além de garantir uma boa formação e manutenção de ossos e dentes

Ingestão diária recomendada: 1000 miligramas

Obs: Já foi alvo de declaração obrigatória pela Anvisa nas embalagens. Atualmente recomenda-se a declaração quando estiver presente na porção em quantidade maior do que 5% do valor diário recomendado.

### *Ferro*

O que é: É um tipo de mineral essencial ao corpo humano.

Qual é a sua função: Auxilia na composição de proteínas, sendo a mais importante a hemoglobina, que transporta o oxigênio no sangue.

Ingestão diária recomendada: 14 miligramas

Obs: Já foi alvo de declaração obrigatória pela Anvisa nas embalagens. Atualmente recomenda-se a declaração quando estiver presente na porção em quantidade maior do que 5% do valor diário recomendado.

Lipídios 80% (margarina) ; Rica em Fibras (aveia) ; Rica em proteínas (aveia) ; Integral (aveia); Fibras solúveis (aveia); Fibras insolúveis (aveia); Fonte de 7 vitaminas (toddy); Alimento achocolatado em pó (toddy); Vitamina A (margarina e toddy); Vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D (toddy)

## Anexo 2: Análise da Qualidade da Prova e Distribuição de Frequência

Statistics		
Pontuacao		
N	Valid	246
	Missin	0
Mean		16,91
Std. Error of		0,289
Median		17,00
Mode		17
Std. Deviation		4,529
Variance		20,511
Skewness		-0,432
Std. Error of		0,155
Kurtosis		-0,180
Std. Error of		0,309
Range		22
Minimum		4
Maximum		26
Percent iles	25	14,00
	50	17,00
	75	20,00

Pontuacao						
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	4	1	0,4	0,4	0,4	
	5	2	0,8	0,8	1,2	
	6	2	0,8	0,8	2,0	
	7	3	1,2	1,2	3,3	
	8	4	1,6	1,6	4,9	
	9	4	1,6	1,6	6,5	
	10	7	2,8	2,8	9,3	
	11	9	3,7	3,7	13,0	
	12	12	4,9	4,9	17,9	
	13	9	3,7	3,7	21,5	
	14	15	6,1	6,1	27,6	
	15	17	6,9	6,9	34,6	
	16	20	8,1	8,1	42,7	
	17	23	9,3	9,3	52,0	
	18	20	8,1	8,1	60,2	
	19	21	8,5	8,5	68,7	
	20	21	8,5	8,5	77,2	
	21	17	6,9	6,9	84,1	
	22	14	5,7	5,7	89,8	
	23	13	5,3	5,3	95,1	
	24	7	2,8	2,8	98,0	
	25	1	0,4	0,4	98,4	
	26	4	1,6	1,6	100,0	
	Total		246	100,0	100,0	

Case Processing Summary						
	Cases					
	Included		Excluded		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Pontuacao * Sexo	245	99,6%	1	0,4%	246	100,0%
Pontuacao * Renda	246	100,0%	0	0,0%	246	100,0%
Pontuacao * Escolaridade	246	100,0%	0	0,0%	246	100,0%
Pontuacao * Compra_alimento	246	100,0%	0	0,0%	246	100,0%
Pontuacao * Refeicoes	246	100,0%	0	0,0%	246	100,0%
Pontuacao * Consulta_rotulos	245	99,6%	1	0,4%	246	100,0%
Pontuacao * Exercicios	244	99,2%	2	0,8%	246	100,0%
Pontuacao * Nascimento	237	96,3%	9	3,7%	246	100,0%

Pontuacao * Sexo			
Pontuacao			
Sexo	Mean	N	Devia
masculino	16,32	132	4,829
feminino	17,67	113	4,021
Total	16,94	245	4,516

Pontuacao * Renda			
Pontuacao			
Renda	Mean	N	Devia
até 1 s.m.	10,56	18	3,276
entre 2 e 3 s.m.	12,89	28	4,263
entre 3 e 7 s.m.	17,78	45	3,866
acima de 7 s.m.	18,13	155	3,824
Total	16,91	246	4,529

Pontuacao * Escolaridade			
Pontuacao			
Escolaridade	Mean	N	Devia
Alfabetizado	13,00	1	.
Primario	12,20	5	2,490
Ginasio	9,72	25	3,657
Ensino Medio	15,47	36	3,009
Faculdade	17,74	116	3,676
Pos	18,35	20	4,056
Mestrado	20,72	25	2,606
Doutorado	19,11	18	3,969
Total	16,91	246	4,529

Pontuacao * Compra_alimento			
Pontuacao			
Compra_alimento	Mean	N	Devia
sim	16,27	86	5,009
não	17,26	160	4,224
Total	16,91	246	4,529

<b>Pontuacao ^ Refeicoes</b>			
Pontuacao			
Refeicoes	Mean	N	Devia
não	13,83	36	4,638
fds	14,78	36	5,194
entre 1 e 5	17,63	117	3,854
entre 6 e 10	19,20	44	3,909
entre 11 e 15	17,15	13	3,532
Total	16,91	246	4,529

<b>Pontuacao ^ Consulta_rotulos</b>			
Pontuacao			
Consulta_rotulos	Mean	N	Devia
sim	17,54	120	4,861
não	16,37	125	4,097
Total	16,94	245	4,516

<b>Pontuacao ^ Exercicios</b>			
Pontuacao			
Exercicios	Mean	N	Devia
não	16,73	56	4,519
1 vez	16,23	26	3,902
2 a 3 vezes	17,60	85	4,424
4 a 5 vezes	17,44	55	4,492
6 a 7 vezes	14,27	22	5,166
Total	16,92	244	4,545

Pontuacao ^ Nascimento			
Pontuacao			
Nascimento	Mean	N	Devia
1.930	13,00	1	.
1.932	18,00	1	.
1.947	10,00	1	.
1.949	17,00	3	1,000
1.951	13,00	1	.
1.952	21,00	1	.
1.955	22,00	1	.
1.957	20,00	2	2,828
1.958	17,33	3	6,110
1.959	18,50	2	3,536
1.960	14,33	3	3,055
1.962	13,67	3	3,786
1.963	14,00	1	.
1.965	23,00	1	.
1.967	21,00	1	.
1.968	16,00	1	.
1.969	19,00	3	5,568
1.971	9,00	1	.
1.972	17,00	1	.
1.973	16,20	5	3,899
1.974	13,00	4	7,703
1.975	18,50	2	2,121
1.976	18,50	2	###
1.977	18,00	3	2,646
1.978	19,00	4	3,559
1.979	18,43	7	6,554
1.980	16,14	7	6,176
1.981	19,00	10	4,346
1.982	16,00	11	5,639
1.983	19,71	7	2,812
1.984	19,17	12	2,329
1.985	18,65	17	4,256
1.986	18,22	23	3,464
1.987	18,89	19	2,961
1.988	17,71	17	4,058
1.989	17,00	9	4,610
1.990	14,00	14	2,660
1.991	15,89	9	4,540
1.993	14,36	11	2,248
1.994	14,75	12	2,927
1.995	4,00	1	.
Total	17,12	237	4,343

### Anexo 3: Análise da variância da pontuação frente a variável sexo

Test of Homogeneity of Variances			
Pontuacao			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
6,020	1	243	0,015

Com esta significância se consegue rejeitar que as variâncias da pontuação no teste entre os sexos são iguais.

ANOVA					
Pontuacao					
	Squares	df	Square	F	Sig.
Between Groups	111,679	1	111,679	5,578	0,019
Within Groups	4.865,521	243	20,023		
Total	4.977,200	244			

Com esta significância se consegue rejeitar que as médias da pontuação do teste entre os sexos são iguais.

#### Comparação de Médias pelo Teste T da variável sexo

. Significância quer dizer que as médias da pontuação no teste são diferentes no que tange à sexo

Group Statistics					
	Sexo	N	Mean	Deviation	Error
Pontuacao	masculino	132	16,32	4,829	0,420
	feminino	113	17,67	4,021	0,378

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Conf. Interval of Dif.	
									Lower	Upper
Pontuacao	Equal	6,020	0,015	-2,362	243	0,019	-1,354	0,573	-2,484	-0,225
	Not Equal			-2,395	242,825	0,017	-1,354	0,565	-2,468	-0,241

## Anexo 4: Análise da variância da pontuação frente a consulta a rótulos

Test of Homogeneity of Variances			
Pontuacao			
Statistic	df1	df2	Sig.
1,487	1	243	0,224

Com esta significância não se consegue rejeitar que as variâncias da pontuação no teste entre quem consulta e quem não consulta rótulos são iguais

ANOVA					
Pontuacao					
	Squares	df	Square	F	Sig.
Between	84,336	1	84,336	4,188	0,042
Within Groups	4.892,864	243	20,135		
Total	4.977,200	244			

Mas com esta significância consegue-se rejeitar que as médias da pontuação no teste de quem consulta e de quem não consulta são iguais.

### Comparação de Médias pelo Teste T da variável Consulta a Rótulos

. Significância quer dizer que as médias da pontuação no teste são diferentes no que tange à consulta

Group Statistics					
	rotulos	N	Mean	Deviasi	Error
Pontuacao	sim	120	17,54	4,861	0,444
	não	125	16,37	4,097	0,366

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Conf. Interval of Dif.	
									Lower	Upper
Pontuacao	Equal	1,487	0,224	2,047	243	0,042	1,174	0,573	0,044	2,303
	Not Equal			2,039	232,757	0,043	1,174	0,575	0,040	2,307

## Anexo 5: Análise da variância da pontuação frente a Compra de Alimentos para a Família

Test of Homogeneity of Variances			
Pontuacao			
Statistic	df1	df2	Sig.
4,083	1	244	0,044

Com esta significância consegue-se rejeitar que as variâncias da pontuação no teste entre quem compra e quem não compra são iguais.

ANOVA					
Pontuacao					
	Squares	df	Square	F	Sig.
Between	55,383	1	55,383	2,719	0,100
Within Groups	4.969,824	244	20,368		
Total	5.025,207	245			

Porém não se consegue rejeitar que as médias de pontuação no teste entre quem compra e quem não compra são iguais.

### Comparação de Médias pelo Teste T da variável Compra de Alimentos para a Família

. Significância quer dizer que não se consegue rejeitar a igualdade das médias de pontuação no teste entre compra e quem não compra

Group Statistics					
	imento	N	Mean	Deviati	Error
Pontuacao	sim	86	16,27	5,009	0,540
	não	160	17,26	4,224	0,334

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Conf. Interval of Dif.	
									Lower	Upper
Pontuacao	Equal	4,083	0,044	-1,649	244	0,100	-0,995	0,603	-2,184	0,194
	Not Equal			-1,567	150,629	0,119	-0,995	0,635	-2,250	0,260

## Anexo 6: Análise da variância da pontuação frente a rendas distintas

Descriptives								
Pontuacao								
	N	Mean	Deviation	Std. Error	95% Confidence		Minimum	Maximum
			n		Bound	Bound		
até 3 s.m.	46	11,98	4,036	0,595	10,78	13,18	4	19
entre 3 e 7	44	17,84	3,888	0,586	16,66	19,02	7	26
acima de 7	156	18,11	3,819	0,306	17,50	18,71	8	26
Total	246	16,91	4,529	0,289	16,35	17,48	4	26

O desvio padrão e o erro padrão mostram que a variabilidade da pontuação entre os grupos é menor quando se aumenta a renda.

ANOVA					
Pontuacao					
	Squares	df	Square	F	Sig.
Between	1.381,195	2	690,598	46,052	0,000
Within Groups	3.644,012	243	14,996		
Total	5.025,207	245			

Mas com esta significância se consegue rejeitar que as médias dos grupos de rendas são iguais.

## Anexo 7: Análise da variância da pontuação frente a escolaridades distintas

Descriptives								
Pontuacao								
	N	Mean	Deviation	Std. Error	95% Confidence		Minimum	Maximum
			n		Bound	Bound		
Até ginásio	31	10,23	3,556	0,639	8,92	11,53	4	17
Ensino Médio	36	15,47	3,009	0,502	14,45	16,49	10	22
Superior	115	17,71	3,680	0,343	17,03	18,39	8	26
Pos a	63	19,51	3,614	0,455	18,60	20,42	11	26
Total	245	16,90	4,531	0,289	16,33	17,47	4	26

O desvio padrão e o erro padrão mostram que a variabilidade é diversa entre as diversas escolaridades.

ANOVA					
Pontuacao					
	Squares	df	Square	F	Sig.
Between	1.958,781	3	652,927	51,598	0,000
Within Groups	3.049,668	241	12,654		
Total	5.008,449	244			

Mas com esta significância se consegue rejeitar que as médias dos grupos de escolaridade são iguais.

### Anexo 8: Análise da variância da pontuação frente a hábito de se realizar refeições fora de casa

Test of Homogeneity of Variances			
Pontuacao			
Statistic	df1	df2	Sig.
3,200	3	242	0,024

Com esta significância consegue-se rejeitar que as variâncias de pontuação frente a variável hábito de refeições fora de casa são iguais.

ANOVA					
Pontuacao					
	Squares	df	Square	F	Sig.
Between	781,882	3	260,627	14,864	0,000
Within Groups	4.243,326	242	17,534		
Total	5.025,207	245			

Com esta significância consegue-se rejeitar que as médias de pontuação frente a variável hábito de refeições fora de casa são iguais.

### Anexo 9: Análise da variância da pontuação frente a hábito de se fazer exercícios

Test of Homogeneity of Variances			
Pontuacao			
Statistic	df1	df2	Sig.
0,816	2	241	0,444

Com essa significância não se rejeita a igualdade de variância entre grupos de exercícios

ANOVA					
Pontuacao					
	Squares	df	Square	F	Sig.
Between	60,731	2	30,365	1,476	0,231
Within Groups	4.959,630	241	20,579		
Total	5.020,361	243			

Com essa significância também não se rejeita a igualdade de pontuação das médias dos grupos de diferentes hábitos de exercícios.

## Anexo 10: Questionário

Questionário	Responda somente se você não trabalhar na área médica, de saúde ou nutrição.
<p>Caro amigo (a),</p> <p>Este questionário faz parte de uma pesquisa realizada pelo IAG- A Escola de Negócios da PUC-Rio. Sua resposta representa importante contribuição para um estudo que visa entender melhor o hábito de consulta a embalagens de alimentos da população. O que você responder será tratado de maneira confidencial.</p> <p>Para que você se sinta com liberdade para dizer o que pensa, não será necessário colocarseu nome. Pedimos que todas as questões sejam respondidas, para que seja possível extrair o melhor nível de informação.</p> <p>Obrigado pela colaboração.</p> <p><b>Parte 1</b> - Marque um X na resposta certa.</p> <p>1 – Você deve consultar na embalagem a _____ para analisar os nutrientes e as calorias dos produtos.</p> <p><input type="checkbox"/> informação nutricional complementar  <input type="checkbox"/> sugestão de receita  <input type="checkbox"/> tabela de informação nutricional  <input type="checkbox"/> dieta diária</p> <p>2 – Você deve consultar na embalagem a _____ para saber se um produto tem uma característica nutricional especial em relação aos outros.</p> <p><input type="checkbox"/> informação nutricional complementar  <input type="checkbox"/> sugestão de receita  <input type="checkbox"/> tabela de informação nutricional  <input type="checkbox"/> dieta diária</p> <p>3 – A embalagem mostra a palavra ou expressão _____ quando o produto tem 25% menos calorias em comparação ao tradicional.</p> <p><input type="checkbox"/> "diet"  <input type="checkbox"/> "zero gordura trans"  <input type="checkbox"/> "light"  <input type="checkbox"/> "não contém glúten"</p> <p>4 – A embalagem mostra a palavra ou expressão _____ quando o produto é livre de açúcar.</p> <p><input type="checkbox"/> "zero gordura trans"  <input type="checkbox"/> "diet"  <input type="checkbox"/> "light"  <input type="checkbox"/> "contém glúten"</p> <p>5 – A embalagem mostra a palavra "integral" quando _____.</p> <p><input type="checkbox"/> o alimento sofreu processo de industrialização.  <input type="checkbox"/> o alimento teve modificação genética.  <input type="checkbox"/> o alimento teve seu cultivo de forma orgânica.  <input type="checkbox"/> o alimento manteve a sua característica nutricional e física.</p>	<p>6 – A embalagem mostra a expressão "zero gordura trans" quando o produto não tem _____.</p> <p><input type="checkbox"/> gordura hidrogenada.  <input type="checkbox"/> gordura transgênica.  <input type="checkbox"/> gordura animal.  <input type="checkbox"/> gorduras totais.</p> <p>7 – Na embalagem, você só deve se preocupar com o glúten se _____.</p> <p><input type="checkbox"/> precisa de mais uma vitamina.  <input type="checkbox"/> está querendo emagrecer.  <input type="checkbox"/> tem problemas em digerir ele.  <input type="checkbox"/> está querendo manter o peso.</p> <p>8 – A embalagem mostra as expressões "alto teor de" ou "rico em" quando o produto _____.</p> <p><input type="checkbox"/> sofreu um processo de fortificação.  <input type="checkbox"/> tiver nutrientes adicionados à sua composição.  <input type="checkbox"/> sofrer reposição de nutrientes naturais.  <input type="checkbox"/> tiver sido preparado para dieta específica.</p> <p>9 - A embalagem mostra a expressão "fonte de" quando o alimento _____.</p> <p><input type="checkbox"/> sofreu um processo de fortificação.  <input type="checkbox"/> tiver nutrientes adicionados à sua composição.  <input type="checkbox"/> sofrer reposição de nutrientes naturais.  <input type="checkbox"/> tiver sido preparado para dieta específica.</p> <p>10 – A tabela nutricional nas embalagens mostra que a porção _____ peso do pacote inteiro.</p> <p><input type="checkbox"/> sempre é 1/3 do  <input type="checkbox"/> pode ser diferente do  <input type="checkbox"/> sempre é igual ao  <input type="checkbox"/> é a metade do</p> <p>11 – Na tabela nutricional, "1 xícara", "1 colher de chá", "1 prato raso" são exemplos de _____.</p> <p><input type="checkbox"/> medidas caseiras  <input type="checkbox"/> ingredientes  <input type="checkbox"/> nutrientes  <input type="checkbox"/> receitas</p> <p>12 – Na tabela nutricional, você encontra no _____ a quantidade de calorias que tem a porção de um produto.</p> <p><input type="checkbox"/> Carboidrato  <input type="checkbox"/> Colesterol  <input type="checkbox"/> Valor Energético  <input type="checkbox"/> Mineral</p>

<p>13 – A tabela nutricional mostra que a maioria das pessoas deve comer _____ por dia.</p> <p>( ) 1500 calorias ( ) 2500 calorias ( ) 2.000 calorias ( ) 3.000 calorias</p> <p>14 – Na tabela nutricional, você sabe _____ o quanto de nutriente um produto tem em comparação ao total a ser consumido.</p> <p>( ) pelo carboidrato ( ) pelo percentual de valor diário ( ) pela proteína ( ) pelo percentual da receita</p> <p>15 – A tabela nutricional mostra que o nutriente que deve ser comido em maior quantidade em uma dieta normal é _____.</p> <p>( ) o carboidrato ( ) a proteína. ( ) a gordura ( ) a fibra alimentar</p> <p>16 – Na coluna de ingestão diária da tabela nutricional, é mostrado “**” ou “ valor diário não estabelecido” para gordura trans porque _____.</p> <p>( ) seu consumo não possui contra indicações. ( ) seu consumo não é recomendado. ( ) não há limites para o seu consumo. ( ) nenhum produto industrializado possui gordura trans.</p> <p>17 – Algumas embalagens de atum mostram a expressão “Omega 3”, gordura que _____.</p> <p>( ) ajuda a diminuir o colesterol ruim. ( ) faz muito mal à saúde. ( ) auxilia no funcionamento intestinal. ( ) combate o câncer.</p> <p>18 – As embalagens de óleos vegetais mostram que o alimento não contém _____.</p> <p>( ) colesterol ( ) gorduras totais ( ) gorduras insaturadas ( ) gordura vegetal</p> <p>19 – A embalagem mostra que alguns produtos industrializados contêm _____, substância que forma o sal de cozinha.</p> <p>( ) sódio ( ) cálcio</p> <p>( ) ferro ( ) vitaminas</p>	<p>20 – A tabela nutricional mostra que as gorduras Totais são _____ das saturadas, insaturadas e trans.</p> <p>( ) diferentes ( ) o resto ( ) o produto ( ) a soma</p> <p>21 – A tabela nutricional mostra que comer _____ de carboidratos por dia é o ideal para a dieta da maioria das pessoas.</p> <p>( ) 300 gramas ( ) 200 gramas ( ) 400 gramas ( ) 500 gramas</p> <p>22 – A tabela nutricional mostra que comer _____ de fibras por dia é o ideal para a dieta da maioria das pessoas</p> <p>( ) 10 gramas ( ) 40 gramas ( ) 25 gramas ( ) 55 gramas</p> <p>23 – A tabela nutricional mostra que comer _____ de proteínas por dia é o ideal para a dieta da maioria das pessoas.</p> <p>( ) 75 gramas ( ) 150 gramas ( ) 200 gramas ( ) 250 gramas</p> <p>24 – A tabela nutricional mostra que comer _____ de gorduras totais por dia é o ideal para a dieta da maioria das pessoas.</p> <p>( ) 40 gramas ( ) 55 gramas ( ) 70 gramas ( ) 25 gramas</p> <p>25 – A tabela nutricional mostra que comer _____ de gorduras saturadas por dia é o ideal para dieta da maioria das pessoas.</p> <p>( ) 11 gramas ( ) 22 gramas ( ) 33 gramas ( ) 44 gramas</p> <p>26 – A tabela nutricional mostra que comer _____ de sódio por dia é o ideal para a dieta da maioria das pessoas.</p> <p>( ) 2 gramas ( ) 28 gramas ( ) 2,4 gramas ( ) 3,2 gramas</p>
--	---

<p>27 – A tabela nutricional de um produto mostra a informação: "Porção de 40 g (1/3 pacote)". Isso quer dizer que _____</p> <p><input type="checkbox"/> o pacote pesa 40 g.  <input type="checkbox"/> o pacote tem 1/3 de uma porção.  <input type="checkbox"/> o pacote tem 3 porções.  <input type="checkbox"/> 3 pacotes têm uma porção de 40 g.</p> <p>28 – A tabela nutricional de um produto mostra em sua coluna de "%VD": 10% de carboidrato, 6% de proteínas, 13% de gorduras saturadas e 26% de sódio. Se você comer este produto e seguir a dieta da tabela nutricional, você sabe que na próxima refeição do dia é _____ que deverá ser comido em menor proporção.</p> <p><input type="checkbox"/> o sódio  <input type="checkbox"/> a gordura saturada  <input type="checkbox"/> o carboidrato  <input type="checkbox"/> a proteína</p> <p>29 – A tabela nutricional de um produto de 200 g mostra que uma porção de 50 gramas tem 100 kcal. Isso quer dizer que o pacote inteiro tem _____</p> <p><input type="checkbox"/> 100 kcal  <input type="checkbox"/> 200 kcal  <input type="checkbox"/> 400 kcal  <input type="checkbox"/> 600 kcal</p> <p>30 – A tabela nutricional de um produto mostra que uma porção de 50 gramas tem 100 kcal. Se você comer uma porção do produto acima, você come _____ das calorias recomendadas para o dia.</p> <p><input type="checkbox"/> 5%  <input type="checkbox"/> 10%  <input type="checkbox"/> 12%  <input type="checkbox"/> 20%</p> <p><b>Parte 2</b> – Complete algumas informações sobre você.</p> <p>1 - Sexo:</p> <p><input type="checkbox"/> masculino  <input type="checkbox"/> feminino</p> <p>2 - Qual é o ano do seu nascimento?</p> <p>_____</p> <p>3 - Qual foi o rendimento bruto da sua família no último mês?</p> <p><input type="checkbox"/> Até 1 salário mínimo.  <input type="checkbox"/> Entre 1 e 3 salários mínimos.  <input type="checkbox"/> Entre 3 e 7 salários mínimos.  <input type="checkbox"/> Acima de 7 salários mínimos.</p>	<p>4 - Qual é a sua escolaridade?</p> <p><input type="checkbox"/> Alfabetizado  <input type="checkbox"/> Da 1ª à 4ª série do ensino Fundamental (Primário)  <input type="checkbox"/> Da 5ª à 8ª série do ensino Fundamental (Ginásio)  <input type="checkbox"/> Da 1ª à 3ª série do ensino médio (2º Grau/Colegial/Científico)  <input type="checkbox"/> Ensino Superior (Faculdade)  <input type="checkbox"/> Pós Graduação  <input type="checkbox"/> Mestrado  <input type="checkbox"/> Doutorado</p> <p>5 - Você é responsável pelas compras de alimentos da sua família?</p> <p><input type="checkbox"/> sim  <input type="checkbox"/> não</p> <p>6 - Você possui o hábito de fazer refeições fora de casa durante a semana?</p> <p><input type="checkbox"/> não.  <input type="checkbox"/> não, somente nos fins de semana.  <input type="checkbox"/> sim, entre 1 e 5 refeições.  <input type="checkbox"/> sim, entre 6 e 10 refeições.  <input type="checkbox"/> sim, entre 11 e 15 refeições.</p> <p>7 - Você consulta o rótulo dos produtos alimentícios na hora da compra?</p> <p><input type="checkbox"/> sim  <input type="checkbox"/> não</p> <p>8 - Você tem o hábito de fazer exercícios?</p> <p><input type="checkbox"/> não.  <input type="checkbox"/> sim, 1 vez na semana.  <input type="checkbox"/> sim, 2 a 3 vezes na semana.  <input type="checkbox"/> sim, 4 a 5 vezes na semana.  <input type="checkbox"/> sim, 6 a 7 vezes na semana.</p> <p>Muito obrigado!          Bom dia!</p>
--	--