



# IX SIMPÓSIO DE PESQUISA E DE PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO UGB: “Desafios pedagógicos durante e pós-pandemia”



## DEBATES SOBRE FRAUDES EM ALIMENTOS: Uma Visão Crítica do Saber

Kamila de Oliveira do Nascimento<sup>1</sup>

### Dados de Identificação

Curso de Nutrição

Atividade de Bromatologia - 5º período

### Objetivos da Ação

O mundo vive um cenário crítico de pandemia, cuja doença abala todas as crenças e certezas, principalmente, no âmbito da educação. Com praticamente todas as instituições de ensino fechadas, as universidades precisaram se ajustar rapidamente, uma vez que a suspensão das atividades escolares, tornaram-se indispensáveis visando diminuir a velocidade de transmissão do COVID-19.

Milhares de alunos no país estão sem aulas presenciais, o que de fato prejudica o cumprimento dos 200 dias letivos conforme a Lei de Diretrizes e Bases no artigo 31 (BRASIL, 1996). Mas, para isso, foi decretado a Medida Provisória nº 934, de 1º de abril de 2020, em que “estabelece normas excepcionais sobre o ano letivo da Educação Básica e do ensino superior” (BRASIL, 2020).

Nesse contexto a educação precisou se adaptar à nova realidade. O ensino a distância passou a trabalhar com plataformas virtuais de aprendizagem, tornando-se uma das alternativas mais viáveis para o atual momento.

No enfrentamento para manter a educação e não suspender as atividades, os professores do Centro Universitário Geraldo de BIASI buscaram novos desafios, novas maneiras de trabalhar seus conteúdos, cujas alternativas possuem como objetivo principal, viabilizar um estudo de qualidade a distância.

Torna-se importante salientar que, em tempos de pandemia, é um desafio para a educação em saúde. De acordo com Palácio; Takenami (2020) trata-se de um

---

<sup>1</sup> Doutora com Pós-doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFRRJ)



# IX SIMPÓSIO DE PESQUISA E DE PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO UGB: “Desafios pedagógicos durante e pós-pandemia”



ensaio que busca refletir sobre os desafios e as perspectivas de educar em saúde frente à pandemia da doença causada pelo novo coronavírus 2019 (COVID-19).

Outro ponto que merece destaque, é que pós-pandemia, em que a educação não será mais a mesma. Novas práticas pedagógicas e mais dinamismos serão exigidos.

Segundo Avelino e Mende (2020), a reflexão nesse momento é: como ficará a educação após o fim do isolamento social provocado pelo coronavírus? Servirá apenas para impulsionar novas políticas públicas que sejam mais efetivas? Por fim, os resultados dessa pandemia mostraram o quanto a escola exerce um papel fundamental na vida do aluno, por inseri-los no convívio social; por mostrar a importância do papel do professor como mediador, e que repense na relevância da formação inicial e continuada no que tange às novas tecnologias. Mais do que saber reconhecer os problemas, cabe aos políticos, corpo docente, alunos, responsáveis e população em geral, uma mudança de comportamento, ao ter consciência de que a educação está atrelada a uma ação.

Assim, para contribuir para o processo de ensino-aprendizagem desse primeiro semestre de 2020, devido à pandemia, a professora Kamila Nascimento propôs o desenvolvimento de um debate, bem como a disponibilização de materiais relacionados ao tema proposto como metodologia de ensino.

Além da organização da turma em grupos, respeitando-se a afinidade entre eles, foram utilizados *blogs* científicos (*on-line*) que veiculem informações e debates pela plataforma *Teams*.

## Conteúdos Trabalhados

Os conteúdos abordados na disciplina foram sobre as principais fraudes em alimentos, evidenciando práticas comuns utilizadas para enganar o consumidor, alimentos mais fraudados e legislações e órgão internacionais que minimizam esse tipo de ação.

Todas as abordagens foram apresentadas das seguintes formas:

- Fraudes no Brasil e no mundo;
- A aplicação da lei e a legislação que controlam a fraude alimentar;
- Práticas fraudulentas;
- Padrões de segurança;
- Rastreabilidade e RASF.

## Procedimentos

Para metodologia de análise, visando manter a proximidade, mesmo que virtualmente, foi elaborado um *clip* para anunciar o primeiro dia de aula a distância (Figura 1). No *clip*, foi feito um convite, para que os alunos estivessem todos presentes na aula realizada pela plataforma virtual de aprendizagem.

**Figura 1.** Clip de anúncio da aula de Bromatologia



Fonte: Produção da Autora

Para a elaboração do conteúdo pedagógico, foi utilizado um *Blog* profissional ‘PhD dos Alimentos’ para o desenvolvimento do tema central “Fraudes em Alimentos – *Food Fraude*” (Figura 2). Tal recurso foi utilizado, a fim de que os alunos tivessem curiosidade e acessassem o *blog*. Foi criado também um material ilustrativo na forma de *flyer* (Figura 3), entretanto, para saber sobre qual conteúdo seria abordado na aula, o aluno precisou acessar o conteúdo do *blog*. O *flyer* foi veiculado nas redes sociais como o *Instagram* e *Whatsapp* do Curso de Nutrição, da professora da disciplina, da coordenação e representante de turma. Esta chamada específica, no primeiro dia de aula, objetivou motivar os alunos. E de forma a facilitar o acesso ao conteúdo, foi criado um *QR Code* que direcionava rapidamente ao *blog* (Figura 4). Esta forma de veiculação de informação pretendeu estimular a curiosidade sobre o possível conteúdo que seria abordado no primeiro dia de aula. Cabe destacar que o material do *blog* foi elaborado exclusivamente para a aula de Bromatologia do 5º período de nutrição, uma vez que esse é de propriedade pela professora da disciplina.



# IX SIMPÓSIO DE PESQUISA E DE PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO UGB: “Desafios pedagógicos durante e pós-pandemia”

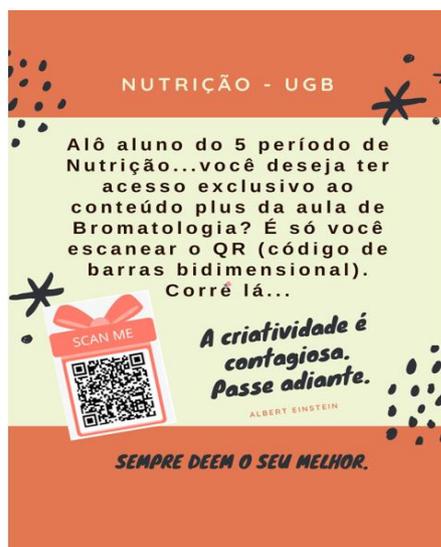


**Figura 2.** Chamada para o conteúdo da aula sobre Fraude em Alimentos



Fonte: Arquivo da Autora

**Figura 3.** Blog PhD dos Alimentos conteúdo



Fonte: Arquivo da Autora

**Figura 4.** QR code de acesso ao



Fonte: Arquivo da Autora

Para dar continuidade ao conteúdo, foram propostas pela professora várias atividades, com abordagem ao tema central – fraudes em alimentos. Inicialmente os



# IX SIMPÓSIO DE PESQUISA E DE PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO UGB: “Desafios pedagógicos durante e pós-pandemia”



discentes precisaram pesquisar um conteúdo, dando enfoque a rastreabilidade como forma de segurança no assunto. Posteriormente, os alunos desenvolveram um debate sobre o tema proposto na forma de seminário sobre bebidas alimentares. Diretrizes solicitadas aos alunos para a abordagem do tema proposto:

1 Cada grupo precisava apresentar a informação na forma de slides respeitando a mesma divisão do grupo utilizada frequentemente para apresentação para turma;

2 O debate precisava envolver todos os membros do grupo e não poderia faltar a abordagem sobre fraudes em alimentos;

3 O professor faria questionamentos para todos do grupo, e em cada fala individual, poderia ser ter arguição a fim de verificar se todos se envolveram no desenvolvimento da atividade;

4 Foi sugerido pela professora que os alunos trouxessem curiosidades sobre o tema central e casos reais de fraudes ocorridos no Brasil e no mundo;

5 E a apresentação precisaria ser em semanas diferentes.

Ao término de cada debate, foi solicitado a cada membro do grupo que adicionasse o seu material individualmente no portal da universidade, o NEAD, para que o material fosse utilizado como atividade avaliativa, compondo a sua nota.

## Resultados

A preocupação dos alunos pela busca de referências e casos reais sobre fraudes no Brasil e no mundo foi a primeira preocupação deles, uma vez que os alunos relataram dificuldade em obter tais informações.

A partir deste relato, os aprendizes conseguiram trazer diferentes abordagens para os debates. Os alunos, tanto em grupo quanto individualmente, preocuparam-se

# IX SIMPÓSIO DE PESQUISA E DE PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO UGB: “Desafios pedagógicos durante e pós-pandemia”

em trazer informações dinâmicas e diferenciadas. A discussão teve como ponto chave a fraude em alimentos, porém dentre as curiosidades, eles estavam engajados em mostrar que não apenas a adulteração do alimento é uma forma de fraude, como também a prática de uma propaganda enganosa, que também pode ser uma forma de ludibriar o consumidor de alimentos.

Seguem algumas informações apresentadas pelos alunos:

**Figura 5.** Conteúdo sobre fraude apresentado pelo grupo



Fonte: Arquivo da Autora

A primeira apresentação utilizada pelos alunos (Figura 5) aborda uma das fraudes mais comuns de alimentos, que é adulteração de bebidas, como a cachaça. Com relatado pelos alunos, esse tipo de produto, que é genuinamente brasileiro, vem sendo fraudado com maior frequência, além disso, a utilização de metanol na composição de tal bebida pode levar inúmeros consumidores à morte. Então, torna-se relevante que esse tema seja debatido por futuros profissionais de nutrição, que em breve estarão do mercado atuando. Além de prepará-los para identificar e sejam propagadores do conhecimento.



# IX SIMPÓSIO DE PESQUISA E DE PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO UGB: “Desafios pedagógicos durante e pós-pandemia”



Figura 6. Curiosidades sobre a bebida

**CURIOSIDADES:**  
Todos os tequilas são iguais ?

Também não é verdade.

Existem dois tipos de categorias ( Tequila e Tequila 100% agave) que leva em consideração o material utilizado para se obter o tequila.

Além disto em cada categoria temos variações de acordo com a existência ou tempo de envelhecimento.

E outro ponto é a qualidade, da mesma forma existem os tequilas ótimos, medianas e ruins.



Tequila pode ser produzido em qualquer lugar do mundo

Também não!

Uma vez instituída a Denominação de Origem do Tequila, este pode ser cultivado, elaborado e produzido dentro da zona geográfica definida e somente em uma relação controlada de cidades dentro de 5 estados no México.

Outra informação importante é quanto ao engarrafamento, os Tequilas 100% agave somente podem ser engarrafadas dentro desta área enquanto que o Tequila pode ser engarrafados em outras regiões do mundo desde que regulamentadas e fiscalizadas pelo Conselho Regulador do Tequila (CRT).

Fonte: Arquivo da Autora

É possível observar pela Figura 6, que os alunos trouxeram curiosidades sobre a tequila. Foi destacado, que a bebida tipicamente mexicana, é feita com uma planta conhecida como agave azul, um importante produto econômico do estado mexicano de Jalisco. Além disso, o grupo pontuou as categorias dos produtos, bem como a denominação de origem que é exigida por lei, respaldando-se na resolução brasileira. Um ponto relevante visando evidenciar a questão da fraude em alimentos.

Figura 7. Desenvolvimento de flyer sobre fraude em alimentos

Fraudes em Alimentos

## Falsificação

QUANDO VOCE FAZ COMPRAS NO SUPERMERCADO, VOCE OLHA A EMBALAGEM COM CALMA? CONHECE A ORIGEM DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS QUE CONSUME NO DIA A DIA? NÃO? ENTÃO CONHEÇA ALGUNS EXEMPLOS CLÁSSICOS DE FALSIFICAÇÃO DE ALIMENTOS A SEGUIR!



O mercado negro se envolveu com a produção de bebidas alcoólicas, produtos artesanais e até orgânicos..



## QUEIJO PARMESÃO RALADO



## MEL



- SÓMENTE AQUELES QUE TEM A DESCRIÇÃO "PDO" QUE SIGNIFICA "DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA"; O NOME REAL "PARMEGIANA REGGIANA" E O SELO FEITO NA ITÁLIA. SÃO PARMESÃO DE VERDADE, TODOS OS OUTROS SÃO UMA MISTURA DE INGREDIENTES INDUSTRIALIZADOS E CULTURAS DE QUEIJO. ALGUNS PODEM CONTER ATÉ POUPA DE MADEIRA

- CONSIDERADO O 3º ALIMENTO QUE MAIS SOFRE FALSIFICAÇÃO NO MUNDO.  
- GERALMENTE SÃO FEITOS DE XAROPE DE MILHO E DE ARROZ, ADOÇANTE DE MALTE E AÇÚCAR REFINADO.  
- A RECOMENDAÇÃO É COMPRAR DE FONTES CONFIÁVEIS

Fonte: Arquivo da Autora



# IX SIMPÓSIO DE PESQUISA E DE PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO UGB: “Desafios pedagógicos durante e pós-pandemia”



Nessa abordagem, os alunos evidenciaram como a falta de conhecimento pode levar o consumidor ao engano. Práticas comuns adotadas por alguns fabricantes de alimentos, e veemente debatida pelas autoridades sanitária, como a ANVISA. O consumidor desconhece as principais formas que o mercado negro se utiliza para fraudar os alimentos ou para ludibriá-lo. A leitura correta dos rótulos de alimentos, bem como analisar a lista de ingredientes é de suma importância. Assim, o conteúdo do *flyer* desenvolvido merece destaque.

Cabe mencionar, que o papel da universidade vai muito além do transferir o saber. Como mediador do conhecimento, o professor precisa ajudar o aluno pautar-se sempre com ética e honestidade, para o êxito do seu futuro profissional. Com isso, evidenciar os tipos de fraudes em alimentos, bem como não permitir que o consumidor seja lesado, faz parte do conteúdo da disciplina de Bromatologia. Seguir as exigências legais e entender os aspectos que tangem as recomendações para a comercialização dos alimentos também são de suma importância para o futuro nutricionista.

Esse tipo de estratégia utilizada é uma forma de ampliar o debate, sendo uma maneira contextualizada de construir o conhecimento crítico.

A partir da explanação sobre exigências legais e fraudes, foi desenvolvido um outro material para os alunos, um *Podcast* (Figura 7). O material teve como objetivo principal debater a veiculação de informações falsas. Nesse contexto, a abordagem sobre *fake news* tornou-se importante para o profissional, uma vez que no dia a dia a população se depara a todo momento com muitas informações.

Dessa forma, conseguir avaliar se o conteúdo que o aluno divulga ou utiliza como fonte são fidedignas, é essencial, principalmente no atual momento de pandemia. Saber escolher melhor seus alimentos também são cruciais. Sendo assim, desmontar as informações falsas que são veiculadas, muitas vezes não é efetivo, sendo preciso buscar informações de qualidade e verdadeiras. Nesse contexto, o que o aluno ou o profissional publica, precisa ser embasado em artigos científicos relativos à área da saúde.

**Figura 8.** Desenvolvimento do *Podcast*: Diga não às informações falsas



Fonte: Arquivo da Autora



# IX SIMPÓSIO DE PESQUISA E DE PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO UGB: “Desafios pedagógicos durante e pós-pandemia”



Mediante as informações apresentadas, cabe destacar que todas as formas pedagógicas utilizadas nesta disciplina visaram contribuir para que o aluno seja, não apenas um disseminador de informações e conhecimento de qualidade, mas que o ele consiga construir uma visão crítica do seu saber.

## Referências

AVELINO, W.F.; MENDES, J.G. A REALIDADE DA EDUCAÇÃO BRASILEIRA A PARTIR DA COVID-19. **Boletim de Conjuntura (BOCA)**, v. 2, n. 5, p. 56-62, 2020.

BRASIL. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília: MEC, 2017. Disponível em: [http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC\\_EI\\_EF\\_110518\\_versaofinal\\_site.pdf](http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf). Acesso em: 17 abril 2020.

BRASIL. **Lei Federal n. 9394, 20 de dezembro, 1996**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm). Acesso em: 17 abril 2020.

NASCIMENTO. **Fraudes em Alimentos – Food Fraude**. *Blog PhD dos Alimentos*. <https://phdalimentos.wordpress.com/2020/04/19/fraudes-em-alimentos-food-fraud/>  
Acesso em: 19 maio 2020.

PALÁCIO, M.A.V; TAKENAMI, I. Em tempos de pandemia pela COVID-19: o desafio para a educação em saúde. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia 2020**.