

AValiação de Rótulos de Alimentos e Conhecimento da População a Respeito do Glúten e Suas Implicações

EVALUATION OF FOOD LABELS AND POPULATION KNOWLEDGE ABOUT GLUTEN AND COELIAC DISEASE

Regina Borges Herrera ¹

Sther Maria Lenza Greco ²

Resumo: A doença celíaca (DC) consiste em uma intolerância permanente ao glúten, uma proteína existente no trigo, centeio, aveia, cevada e malte. Pode se apresentar sob as seguintes formas: clássica, não-clássica e assintomática. Diante disso esse estudo teve como objetivo geral verificar as informações dos rótulos de produtos alimentícios sobre os dizeres “contém” ou “não contém glúten” e avaliou o conhecimento dos consumidores a respeito do glúten e as implicações do consumo dessa proteína. O estudo foi conduzido em duas etapas. Na primeira etapa se realizou a coleta de dados de diversos alimentos em supermercados do DF, verificando os dizeres “contém” ou “não contém glúten” nos rótulos e relacionando-os aos ingredientes usados na sua elaboração. Na segunda etapa foi aplicado um questionário para 120 pessoas com perguntas fechadas em supermercados do DF, os resultados mostraram que 62% dos respondentes eram do sexo feminino e 38% masculino, com escolaridade, ensino médio de 38%, onde 63% sabem o que é glúten, porém apenas 25% afirmaram saber o que é a doença celíaca. Com relação à análise dos rótulos a informação é insatisfatória, pois não há esclarecimento real para o consumidor do significado desses dizeres. A falta de informação das pessoas é grande acerca do glúten e da doença celíaca. Os rótulos não estão de acordo com alguns aspectos das leis abordadas a respeito da informação nítida e clara, porém estão de acordo sobre os dizeres: “contém” ou “não contém glúten”, com exceção de um alimento onde a informação contradiz a descrição dos ingredientes. As informações contidas nos rótulos não garantem segurança aos consumidores.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional, glúten, doença celíaca.

Abstract: Coeliac disease (CD) is a permanent intolerance to gluten, a protein found in wheat, rye, oat, barley and malt. It can be found as the following forms: classical, non-classical and asymptomatic. This being see, this study aimed to verify the nutritional facts looking for the sentence “contains gluten or gluten free” and assessed the knowledge of consumers about the gluten and the implications of this protein intake. The study was conducted in two stages: 1) Collecting food samples in supermarkets of DF, checking the said sentences and relating them to the ingredients used in its preparation. 2) A survey with 120 people with closed questions at the DF supermarkets. 62% were female and 38% male, education level, high school 38%, 63% knew what gluten is, but only 25% alleged to know what coeliac disease is. Regarding the analysis of the labels, the information is not-satisfactory because there is not a real explanation to the

consumer about the meaning of these sentences. There is a big lack of information about gluten and coeliac disease. The facts are not in agreement with some aspects of the laws regarding the information that should be sharp, but they agree on the statement: "contains gluten" or "gluten free", except for a product, where the information contradicted the ingredients description. The information contained in the labels does not guarantee safety for consumers.

Key words: Nutrition facts, Gluten, Coeliac Disease.

¹ Acadêmica do 8º semestre do Curso de Graduação em Farmácia, Centro Universitário UNIEURO. E-mail: rbherrer@gmail.com

² Doutoranda pelo programa de Pós-Graduação em Agronomia da Universidade de Brasília. Mestre em Química Analítica, UFG. Docente do Centro Universitário Unieuro. E-mail: stherlenza@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

A primeira descrição da doença celíaca foi feita por Arataeus da Capadócia no século I. Contudo, a descrição clássica da doença celíaca foi feita apenas em 1888 por Samuel Gee sob a denominação de “afecção celíaca”, relatando as seguintes características: “indigestão crônica encontrada em pessoas de todas as idades, especialmente em crianças entre um a cinco anos”. Porém, foi durante a Segunda Guerra Mundial que a doença celíaca foi associada aos efeitos deletérios de alguns cereais. Dick, um pediatra holandês, observou que durante o período de racionamento do trigo na segunda guerra mundial a incidência da enteropatia celíaca havia diminuído significativamente. Alguns anos depois, com a possibilidade da realização da biópsia da mucosa intestinal por cápsula, descreveram-se as características histopatológicas da doença celíaca. (SDEPANIAN; MORAIS; FAGUNDES-NETO, 1999; PRATESI; GANDOLFI, 2005; FARO, 2008).

A doença celíaca (DC), ou enteropatia sensível ao glúten, consiste em uma intolerância permanente ao glúten, uma proteína existente no trigo, centeio, aveia, cevada e malte. É caracterizada pela presença de auto-anticorpos que causam atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado proximal e consequente má absorção de nutrientes, em indivíduos geneticamente susceptíveis. A fração proteica desses cereais é o glúten sendo tóxicas aos celíacos, as gluteninas (insolúveis em etanol) e prolaminas (solúveis em etanol). As prolaminas em geral representam 50% da quantidade total do glúten. Cada tipo de cereal apresenta uma

fração de glúten diferenciada: gliadina no trigo, secalina no centeio, hordeína na cevada e avenina na aveia. (SDEPANIAN; MORAIS; FAGUNDES-NETO, 2001; BICUDO, 2010).

Anteriormente a DC foi considerada como uma rara má-absorção da infância, no entanto, atualmente a doença celíaca é reconhecida como uma condição comum que pode ser diagnosticada em qualquer idade e manifestar-se em diversos órgãos. A DC pode se apresentar sob as seguintes formas: clássica, não clássica e assintomática (FREITAS, 2002).

A forma clássica da doença pode ocorrer em todas as faixas etárias, mas normalmente se inicia nos primeiros anos de vida com diarreia crônica, vômitos, irritabilidade, anorexia, déficit de crescimento, distensão abdominal, diminuição do tecido celular subcutâneo e atrofia da musculatura glútea (SDEPANIAN, et. al, 2001; UTIYAMA; REASON; KOTZE, 2004).

A forma não clássica da DC manifesta-se mais tardiamente, com quadro mono ou paucissintomático. Os pacientes deste grupo podem apresentar manifestações isoladas, como por exemplo, dermatite herpetiforme, que pode ser considerada a manifestação dermatológica da doença, menarca tardia e menopausa precoce, infertilidade, abortos de repetição, depressão, sintomatologia neurológica progressiva, e outros. A forma assintomática da doença é caracterizada por dano a mucosa com ausência de sintomas, essa forma da doença ocorre normalmente entre familiares de primeiro grau de pacientes portadores da doença celíaca. (SDEPANIAN; MORAIS; FAGUNDES-NETO, 2001; BICUDO, 2010).

O diagnóstico deve ser feito com anamnese detalhada e associá-la a exames sorológicos, endoscópicos e histopatologia do intestino delgado. O objetivo do sorológico é selecionar os pacientes para se submeterem à biópsia do intestino delgado, Os anticorpos antigliadina e as imunoglobulinas G e A são detectadas no exame imunológico pela razão de os marcadores IgG serem mais sensíveis e pelos marcadores IgA serem mais específicos. A endoscopia gastrointestinal apresenta a vantagem de analisar visualmente a mucosa do intestino delgado, para saber se há lesão e também visualizar o esôfago e o estômago. (SDEPANIAN; MORAIS; FAGUNDES-NETO, 1999; CASSOL; et. al, 2007; FARO, 2008).

Além da forte condição hereditária, a DC constitui-se numa enfermidade multifatorial resultante da interação do glúten com fatores genéticos, imunológicos e ambientais. O tratamento da DC se dá através da exclusão do glúten da dieta de forma permanente, portanto, não podendo ingerir os seguintes cereais e seus derivados: trigo, cevada, aveia, centeio e malte, porém há indivíduos que toleram pequenas quantidades de glúten especialmente a avenina, já outros não

podem consumir nem pequenas dosagens. Portanto todos os alimentos que são fabricados utilizando esses cereais e seus derivados como: biscoitos, pães, massas, cerveja, licores em geral (álcool de cereal pode ser de trigo ou cevada), embutidos, devem ser excluídos da dieta. (SDEPANIAN; MORAIS; FAGUNDES-NETO, 2001; FREITAS, 2002). Para manter os consumidores alertas a respeito da presença do glúten nos alimentos, a legislação através da Lei N. 8.543 – de 23 de dezembro de 1992 determina:

A impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Artigo. 1º. Todos os alimentos industrializados que contenham glúten, como trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados, deverão conter, obrigatoriamente, advertência indicando essa composição.

2º A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos industrializados em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura (BRASIL, 1992, p. 1).

Ainda sobre a mesma questão, a LEI Nº 10.674, de 16 de maio de 2003 regulamenta a obrigatoriedade a respeito da advertência sobre a presença de glúten nos rótulos:

Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Artigo. 1º. Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.

§ 1º A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura (BRASIL, 2003, p 1).

Por sua vez, a Resolução - RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, assegura a informação da presença de glúten em rótulos dos alimentos

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art.11, inciso IV do Regulamento da ANVISA, aprovado pelo Decreto nº. 3.029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 6 de fevereiro de 2002, considerando o § republicada no DO de 22 de dezembro de 2000; considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de prevenção e controle sanitário na área de alimentos, visando à saúde da população; considerando que a doença celíaca ou síndrome celíaca e a dermatite herpetiforme são doenças causadas pela intolerância permanente ao glúten; considerando que o glúten é o nome dado a um conjunto de proteínas presentes no trigo, aveia, cevada, malte e centeio; e considerando a necessidade de padronização da advertência a ser declarada em rótulos de alimentos que contenham glúten (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2002, p 1).

De acordo com a lei 8078 de 11 de setembro de 1990 do Código de Defesa do Consumidor:

Art. 31. A oferta e a apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores (BRASIL, 1990, p. 7).

Recentemente o Superior Tribunal de Justiça (STJ), deliberou que além da expressão “contém glúten”, as embalagens de alimentos contendo glúten, como os derivados de trigo, cevada e aveia, precisam comunicar não apenas a presença da substância, mas também informar sobre a doença celíaca (SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA, 2010).

O sucesso da dieta do portador de DC está intimamente relacionado aos alertas contidos nos rótulos dos produtos alimentícios em que constem informações com os dizeres “contém” ou “não contém glúten”, e a escolha de consumi-los.

Sendo assim, esse trabalho tem como objetivo geral verificar as informações dos rótulos de produtos alimentícios sobre os dizeres “contém” ou “não contém glúten”, pois os consumidores dos produtos que não contém confiam e usam a descrição desses rótulos para realizar a escolha dos alimentos. Além disso, pretende-se avaliar o conhecimento dos consumidores sobre o glúten e suas implicações na saúde por meio de questionário.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizado um estudo em dois supermercados do DF, para avaliar a situação das informações sobre os dizeres “contém glúten” ou “não contém glúten” nos rótulos de 46 alimentos industrializados, bem como os ingredientes que foram usados na sua elaboração.

Foi realizado levantamento amostral através da aplicação de 120 questionários (apêndice B) elaborado pelas pesquisadoras com perguntas fechadas em três supermercados do DF, no período de duas semanas no mês de novembro de 2010, onde as pessoas foram selecionadas aleatoriamente e convidadas a participarem da pesquisa, após serem informadas do termo de consentimento livre e esclarecido (apêndice A) e concordarem. O questionário foi aplicado com intenção de verificar o conhecimento da população em relação ao glúten e à doença celíaca.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Conhecimento dos consumidores sobre o glúten e a doença celíaca

O perfil dos participantes com relação à idade, sexo e nível de escolaridade foi: 15% dos participantes tinham menos que 15 anos de idade, 57% de 15 a 40 e 28% de 41 a 65. Em relação ao sexo, 62% feminino e 38% masculino; dos participantes 23% ensino fundamental, 38% ensino médio, 27% ensino superior, 10% mestre e doutores.

Os resultados foram organizados em tabelas de acordo com o tipo de pergunta.

Na Tabela 1 são mostrados os resultados das perguntas fechadas.

TABELA 1- Resultados do questionário de perguntas fechadas.

ITEM PERGUNTADO	FREQUÊNCIA (N)	RESPOSTAS SIM (%)	RESPOSTAS NÃO (%)	NÃO OPINOU
Você sabe o que é glúten?	120	53	47	0
Você conhece os benefícios que o glúten traz à saúde?	120	13	87	0
Você conhece os malefícios que o glúten traz à saúde?	120	35	65	0
Você tem conhecimento sobre alergia ou intolerância alimentar?	120	60	40	0
Há alguém em sua família com histórico de intolerância alimentar?	120	30	70	0
Você conhece alguém que tem intolerância ao glúten?	120	22	78	0
Você sabe o que é doença celíaca?	118	25	73	2
Você observa os rótulos dos				

alimentos quanto à presença ou ausência de glúten?	118	52	47	1
Em sua opinião as pessoas devem saber o que contém o produto que está sendo consumido?	120	85	15	0

Pelos dados mostrados na Tabela 1, percebe-se que 53% dos entrevistados sabem o que é glúten, mesmo essa proteína estando presente na alimentação diária da população e somente 25% afirma saber o que é a doença celíaca. Com base na pesquisa, 60% da população têm conhecimento do que é intolerância ou alergia alimentada.

Observou-se também que 65% não têm conhecimento do uso do glúten na alimentação e que a grande maioria (85%) concorda que os consumidores devem obter informações da composição dos alimentos.

A Tabela 2 mostra os resultados referentes às respostas de múltipla escolha.

TABELA 2 - Resultados das perguntas de múltipla escolha.

ITEM PERGUNTADO	FREQUÊNCIA (N)	RESPOSTAS CERTAS (%)	RESPOSTAS ERRADAS (%)	NÃO OPINOU (%)
O glúten é: um tipo de proteína.	112	38	55	7
O glúten aparece nos seguintes alimentos: trigo, aveia, centeio.	116	47	50	3
Você conhece alguma doença que tem relação com a intolerância ao glúten? Doença celíaca.	106	43	45	12
Os rótulos dos alimentos trazem a informação sobre a presença de glúten para proteger: os portadores da doença celíaca.	102	41	43	16

Analisando a Tabela 2, pode-se notar que somente 38% dos entrevistados têm conhecimento sobre o glúten. Porém, 47% sabem a importância para os portadores de DC sobre a informação a respeito dessa proteína nos rótulos dos produtos alimentícios e sabem identificar os produtos que a apresentam em sua composição.

3.2 Avaliação dos rótulos de produtos alimentícios

Para avaliar a situação das informações nos rótulos dos alimentos industrializados, foram verificadas as seguintes classes de alimentos: biscoitos, massas alimentícias secas, achocolatados, salgadinhos, embutidos e chocolates totalizando 46 alimentos analisados.

A Tabela 3 mostra os resultados dessa análise para o grupo dos biscoitos e massas alimentícias.

TABELA 3 - Avaliação dos rótulos dos grupos biscoitos e massas alimentícias.

BISCOITOS	CONTÉM GLÚTEN	NÃO CONTÉM GLÚTEN
Polvilho (petinha)		x
Biscoito recheado	x	
Cream Cracker	x	
Wafer	x	
Biscoito Aveia e Mel	x	
MASSAS ALIMENTÍCIAS	CONTÉM GLÚTEN	NÃO CONTÉM GLÚTEN
Macarrão de Arroz		x
Macarrão de Sêmola	x	
Massa para Recheio	x	
Macarrão Instantâneo	x	

Para o grupo dos biscoitos a “petinha” que é feita a base de polvilho não apresenta glúten em sua composição e os demais biscoitos que foram avaliados possuem um ou mais ingredientes que contém glúten, uma vez que a base desses biscoitos é a farinha de trigo.

A maioria das massas alimentícias tem a farinha de trigo como principal ingrediente e por isso contém glúten. O macarrão de arroz, que é uma alternativa para os celíacos, não contém glúten.

Todos os rótulos dos alimentos que foram avaliados das duas categorias estão adequados às Leis nº 8.543, 10.674 (BRASIL, 1992; BRASIL, 2003) e a RDC nº 40 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2002) que trata da obrigatoriedade da informação com os dizeres “contém” ou “não contém glúten”. Já de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (BRASIL, 1990), afirma que a apresentação ou serviços devem conter informações corretas, bem como os riscos que apresentam à saúde e a segurança dos consumidores. A maioria dos alimentos analisados não contém a explicação sobre a expressão “contém glúten”, estando assim em desacordo com o que define o STJ, que além dessa frase deve trazer a informação sobre a doença celíaca (SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA, 2010).

A Tabela 4 apresenta os resultados da avaliação dos rótulos de achocolatados e chocolates.

TABELA 4 - Avaliação dos rótulos dos grupos de achocolatados e chocolates.

ACHOCOLATADOS	CONTÉM GLÚTEN	NÃO CONTÉM GLÚTEN
Achocolatado em pó A	x	
Achocolatado em pó B	x	
Achocolatado em pó C		x
Achocolatado em pó Orgânico D		x
Achocolatado em pó Orgânico E	x	
CHOCOLATES	CONTÉM GLÚTEN	NÃO CONTÉM GLÚTEN
Chocolate A	x	
Bombom Recheado e Coberto com Chocolate	x	
Chocolate Branco	x	
Chocolate ao Leite	x	
Bombom Recheado com Flocos e Chocolate	x	
Chocolate Meio Amargo	x	
Chocolate Amargo com Amêndoas	x	
Chocolate ao Leite	x	
Chocolate B		x
Bombom de Cereja		x
Chocolate Suíço		x
Chocolate à Base de Soja		x
Chocolate ao Leite Diet		x
Chocolate Suíço ao Leite		x

Alguns rótulos avaliados de achocolatados e chocolates informavam sobre a presença de glúten, porém somente alguns rótulos desses alimentos traziam a informação de que são produzidos em equipamentos que processam produtos à base de farinha de trigo. Uma possível explicação é o fato de deixar resíduos de glúten nesses equipamentos causando a contaminação desses alimentos (FELINTO, 2008).

A avaliação dos rótulos desses alimentos na estão adequados às Leis vigentes nº 8.543, 10.674 (BRASIL, 1992; BRASIL, 2003) e a RDC nº 40 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2002) que trata da obrigatoriedade da informação que deve ser clara com os dizeres “contém” ou “não contém glúten”. Porém como abordado no item anterior, os rótulos não contém maiores explicações sobre o dizer “contém glúten”.

A Tabela 5 apresenta os resultados da avaliação dos rótulos de salgadinhos.

TABELA 5 - Avaliação dos rótulos do grupo de salgadinhos.

SALGADINHOS	CONTÉM GLÚTEN	NÃO CONTÉM GLÚTEN
Batata Lisa	x	
Salgadinho de Milho A		x
Salgadinho de Milho B		x
Salgadinho de batata	x	
Salgadinho de milho C	x	
Salgadinho de Milho D		x
Salgadinho de Milho Nacho	x	
Salgadinho Torrado de Arroz		x
Snacks Integrais		x
Salgadinho Sensações ao Forno	x	

Dos salgadinhos analisados, alguns continham em seus rótulos a descrição de conter glúten, mesmo não havendo em sua composição ingrediente que justificasse isso. Um possível motivo é que os equipamentos da linha de produção desses alimentos processam outros produtos à base de farinha de trigo e podem deixar resíduos de glúten, causando a contaminação (FELINTO, 2008).

Importante ressaltar dois produtos a base de milho, da mesma marca e que se diferem somente pelo sabor, o de “presunto” tem adição de trigo e, ao contrário do de “queijo”, não tem.

A Tabela 6 apresenta os resultados da avaliação dos rótulos dos embutidos.

TABELA 6 - Avaliação dos rótulos do grupo de embutidos.

EMBUTIDOS	CONTÉM GLÚTEN	NÃO CONTÉM GLÚTEN
Mortadela		x
Salsicha Hot Dog		x
Presunto		x
Apresentado		x
Salaminho Italiano		x
Salame Tipo hamburguês A		x
Salame Tipo Hamburguês B		x
Linguiça tipo calabresa cozida e defumada	x	
Steak de frango	x	

Os embutidos por serem à base de carne, não deveriam conter glúten, porém, a indústria adiciona amido, muitas vezes de trigo, como espessante, mesmo com a possibilidade de se utilizar outro tipo de amido, o que faz com que alguns embutidos apresentem glúten na sua constituição.

O “salame tipo hamburguês” de uma determinada marca informa no rótulo não possuir glúten em sua composição, porém na lista de ingredientes consta a presença de fibra de trigo, o que contradiz a informação, trazendo sério risco aos portadores de DC. Um dos riscos que podem ser desencadeados por essa informação errônea é um quadro que inclui desde diarreia ao achatamento das vilosidades do intestino delgado e conseqüentemente má absorção de nutrientes, já que alguns portadores não podem em ao menos consumir alimentos com traços de glúten (FREITAS, 2002). Além de ser prejudicial à saúde dos portadores, é também uma questão jurídica, que infringe as Leis nº 8.543, 10.674 (BRASIL, 1992; BRASIL, 2003) e a RDC nº 40 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2002) e o Código de Defesa do Consumidor (BRASIL, 1992) que obrigam a clareza nas informações dos rótulos alimentícios.

4 CONCLUSÃO

Diante disso, conclui-se que os rótulos analisados não estão de acordo em alguns aspectos das leis abordadas, no que diz respeito à informação nítida e clara, porém estão de acordo sobre os dizeres "contém" ou "não contém glúten", com exceção de um tipo de salame, onde a

informação contradiz a descrição dos ingredientes. Com a aplicação do questionário, pôde se perceber a aparente falta de informação dos consumidores a cerca do conhecimento sobre glúten e doença celíaca.

Além disso, verifica-se a importância da aplicação efetiva da lei para que apenas os produtos que realmente contenham glúten ou não, sejam rotulados como tal. Verificou-se ainda que, mesmo estando estabelecido em legislação, nem sempre as informações contidas nos rótulos apresentam-se corretas, de forma que as pessoas portadoras de DC que necessitam de restrição alimentar ficam inseguras quanto ao consumo de alguns alimentos causando uma limitação ainda maior aos portadores de DC.

São necessários mais estudos com a intenção de avaliar mais rótulos de produtos alimentícios e uma maior divulgação de informações sobre o glúten, doença celíaca e suas implicações. Para assegurar uma dieta completamente isenta de glúten, é necessária maior fiscalização pelos órgãos competentes.

Os farmacêuticos podem contribuir para essa questão através de mais pesquisas nessa área que é pouco explorada por esses profissionais.

REFERÊNCIAS

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Lei n. 8.543 – de 23 de dezembro de 1992.

BICUDO; M. O. P. Avaliação da presença de glúten em produtos panificados para celíacos: estudo de caso. 2010, 88 f.. Dissertação (Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos) Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2010.

BRASIL. Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990. Código de Defesa do Consumidor.

BRASIL. Resolução - RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

CASSOL, C. A.; et. al. Perfil clínico dos membros da associação dos celíacos do Brasil: regional de Santa Catarina (ACELBRA-SC). Arquivos de Gastroenterologia, Santa Catarina, vol.44, n. 3, 2007.

FARO, H. C. Doença Celíaca: revisão bibliográfica, 2008. Monografia (Especialização em Pediatria).

FELINTO, V. T. Análise de rotulagem quanto à presença de glúten em chocolates, 2008. Monografia (Especialização em Gastronomia e Saúde).

FREITAS, D. Doenças do aparelho digestivo. 2. ed. Coimbra: AstraZeneca, 2002. 799 p.

PRATESI, R.; GANDOLFI, L. Doença celíaca: a afecção com múltiplas faces. Jornal de Pediatria Rio J. 2005; 81:357-8.

SDEPANIAN, V. L.; MORAIS, M. B.; FAGUNDES-NETO. Doença celíaca: a evolução dos conhecimentos desde sua centenária descrição original até os dias atuais. Arq. Gastroenterol. São Paulo, v. 36, n. 4, 1999.

SDEPANIAN, V.L.; et. al. Pesquisa de Gliadina em medicamentos: informação relevante para orientação de pacientes com doença celíaca. Arquivos de Gastroenterologia, São Paulo, v.38, n. 3, 2001.

SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA, 2010. Disponível em:
<http://www.stj.gov.br/portal_stj/publicacao/engine.wsp?tmp.area=398&tmp.texto=95686>
Acessado em 13 de agosto de 2010.

UTIYAMA, S. R. R.; R. I. J. T. M.; KOTZE, L. M. S. Aspectos genéticos e imunopatogênicos da doença celíaca: visão atual. Arquivos de Gastroenterologia, Curitiba, v. 41, n. 2, 2004.

APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Pesquisadora principal: Msc. Sther Maria Lenza

Pesquisadora participante: Regina Borges Herrera

Descrição e propósito do estudo: Você está sendo convidado (a) a participar, como voluntário (a) da pesquisa “Avaliação de rótulos de alimentos e conhecimento da população a respeito do glúten e suas implicações”, que tem como objetivo investigar o conhecimento da população em relação ao glúten. A pesquisa será desenvolvida no Centro Universitário Unieuro por Regina Borges Herrera, aluna do Curso de Graduação em Farmácia do Centro universitário Unieuro, sob a orientação da professora Msc. Sther Maria Lenza, docente do Centro universitário Unieuro.

Participação e término: sua participação não é obrigatória. Sua participação neste estudo é voluntária. Você pode se recusar a participar do estudo. Se decidir participar, você pode mudar de ideia a qualquer momento e retirar-se. Durante a entrevista, você terá liberdade de interromper, parar e/ou desistir da entrevista a qualquer momento sem correr o risco de discriminação ou represália por parte da pesquisadora. Reforço que sua recusa não terá nenhum prejuízo em sua relação com a pesquisadora ou com a instituição.

Se você concordar em participar desta pesquisa, irá responder algumas perguntas que envolvem sua vida (idade, sexo, ocupação e escolaridade). Esta entrevista será realizada em supermercados de Brasília, DF.

Riscos e benefícios: Essa pesquisa não oferece riscos e sim benefícios. O conhecimento adquirido com o estudo pode, no futuro, ajudar pessoas que não tem conhecimento ao glúten e suas complicações.

Custos: Não haverá custos para você participar deste estudo.

Confidencialidade: os dados coletados serão utilizados para publicação científica, respeitando o anonimato e o sigilo absoluto em relação aos participantes, segundo a Resolução do Código de Ética da pesquisa com seres humanos, Resolução 196, de 10 de outubro de 1996. Sua identidade

neste estudo será tratada de forma estritamente confidencial. Você não será identificado pessoalmente em nenhuma publicação sobre o estudo.

Problemas ou perguntas: Você receberá uma cópia deste termo onde consta o telefone da pesquisadora. Caso você tenha dúvidas sobre a pesquisa e sua participação, agora ou a qualquer momento, entre em contato com a pesquisadora, pelo telefone (61) 91529575. A pesquisadora estará à disposição para tirar quaisquer dúvidas relacionadas às perguntas e métodos utilizados antes, durante e depois da entrevista.

Atenciosamente,

Msc. Sther Maria Lenza
Pesquisadora responsável

Eu li o texto acima e entendi completamente a natureza e o propósito do estudo ao qual fui convidado (a). Eu concordo em participar deste estudo.

Assinatura do participante

Nome do participante

Eu expliquei o propósito deste estudo ao voluntário. Estou certa de que ele entendeu o propósito, os procedimentos, riscos e benefícios deste estudo.

Msc. Sther Maria Lenza
Pesquisadora Responsável

Regina Borges Herrera
Pesquisadora Participante

Brasília, _____ de _____ de 2010.

Pesquisadora Principal

Nome: Msc. Sther Maria Lenza

Tel: (61) 81050278

E-mail: stherlenza@hotmail.com

Doutoranda

Pesquisadora Participante

Nome: Regina Borges Herrera

RG: 1902226 SSP/DF

Tel: (61) 91529575

E-mail: rbherrera@gmail.com

Graduanda em Farmácia

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, _____, declaro que li as informações contidas nesse documento, fui devidamente informada (o) pela pesquisadora Regina Borges Herrera dos procedimentos que serão utilizados, riscos e desconfortos, benefícios, custo/reembolso, confidencialidade da pesquisa e concordo em participar da mesma. Fui esclarecida (o) que posso retirar o meu consentimento a qualquer momento, sem que isso resulte em qualquer penalidade.

Certo da assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido em 02(duas) vias (via entrevistador e via entrevistado) e da proposta da pesquisa a mim apresentado declaro que autorizo aos pesquisadores à entrevista. Assim, permito aos pesquisadores utilizarem os dados da entrevista por mim respondida para fins da pesquisa. Declaro ainda que recebi uma cópia desse Termo de Consentimento.

Brasília, _____ de _____ de 2010.

Nome e Assinatura:

Nome: _____

Assinatura: _____

APÊNDICE B - Pesquisa de opinião- Monografia de conclusão de curso em Farmácia
Questionário Informativo

Idade: menor que 15 () 15 a 30 () 31 a 40 () 41 a 50 () 51 a 65 ()

Sexo: Feminino () Masculino ()

Nível de escolaridade: Fundamental () Médio () Superior () Mestre () Doutor ()

1- Você sabe o que é glúten?

Sim () Não ()

2- O glúten é:

[Um tipo de fibra](#) () [Um tipo de proteína](#) () [Uma fração de gordura](#) () [Um pigmento](#) ()

3- O glúten aparece nos seguintes alimentos:

[Café, leite e manteiga](#) () [Abacaxi, laranja e kiwi](#) () [Trigo, aveia, centeio](#) () [Quinoa, linhaça e gergelim](#) ()

4- Você conhece os benefícios que o glúten traz à saúde?

Sim () Não ()

5- Você conhece os malefícios que o glúten traz à saúde?

Sim () Não ()

6- Você tem conhecimento sobre alergia ou intolerância alimentar?

Sim () Não ()

7- Há alguém em sua família com histórico de intolerância alimentar?

Sim () Não ()

8- Você conhece alguma doença que tem relação com a intolerância ao glúten?

Síndrome do cólon irritado () Doença Celíaca () Gastrite () Dispepsia () Úlcera ()

9- Você conhece alguém que tem intolerância ao glúten?

Sim () Não ()

10- Você sabe o que é doença celíaca?

Sim () Não ()

11- Você observa os rótulos dos alimentos quanto à presença ou ausência de glúten?

Sim () Não ()

12- Os rótulos dos alimentos trazem a informação sobre a presença de glúten para proteger:

[Os portadores da doença de chagas](#) () [Os portadores da doença celíaca](#) () [Os portadores de alergia ao leite](#) () [Os hipertensos](#) ()

13- Em sua opinião as pessoas devem saber o que contém o produto que está sendo consumido?

Sim () Não ()