

**A Responsabilidade Social do Consumo do Chocolate e o Trabalho
Escravo Infantil por trás de sua Produção**

***The Social Responsibility of Chocolate Consumption and Child Slave Labor
Behind its Production***

Márcia Maria Batista Lopes¹

Rodrigo Silva Mattiello²

Patrícia Regina Amante³

Resumo: O presente trabalho pesquisa o conhecimento dos estudantes de gastronomia da Faculdade Promove em relação ao consumo de chocolate produzido a partir de trabalho análogo a escravidão infantil e suas respectivas mudanças após terem o discernimento.

Palavras-chave: Consumo de chocolate, Trabalho Escravo Infantil, Responsabilidade Social, Direitos Humanos.

Abstract: *The present work investigates the knowledge of the students of gastronomy of the Promove College in relation to the consumption of chocolate produced from child slave labor and their respective changes after having the discernment. An online questionnaire was conducted regarding the consumption of chocolate.*

Keywords: *Chocolate consumption, child slave labor, social responsibility, human rights.*

¹ Supervisora e técnica em manipulação de alimentos, graduanda em Gastronomia. Endereço eletrônico: marcelamarcia13@yahoo.com

² Curso técnico em eletrônica, graduando em Gastronomia. Endereço eletrônico: rodrigom.brastel@gmail.com

³ Tecnóloga em gastronomia e mestre em desenvolvimento regional. Endereço eletrônico: patriciaamante77@yahoo.com.br

1 INTRODUÇÃO

De acordo com Curley (2013) a primeira descoberta do cacau foi feita pelos espanhóis no ciclo de sua conquista, e se disseminou na Europa. Essa bebida tinha um papel relevante em comemorações astecas, e os grãos de cacau eram estabelecidos como moeda de troca.

Os frutos do cacaueiro (*Theobromacacao*) possuem entre 25 a 30 sementes. O produto extraído desse cacau depois de passado seus processos de separação, secagem, moagem e fermentação é o chocolate. O chocolate é uma autêntica questão de gosto. Vários *chocolatiers* podem fazer uso do chocolate, mas jamais terão os mesmos impactos no que se refere a sabor. “É isso que faz com que o chocolate se torne um produto vivo e inovador, um ingrediente que sempre cresce!”. (HÉVIN, 2010pg 27). Produzido e refinado distantes da faixa de produção, ou seja, produzido na Guiana e refinado em Barcelona, produzido no Brasil e refinado em Lyon e finalmente, produzido em Trinidad e refinado em Paris. Da fava ao chocolate, o cacau é o insumo de mesmo valor que o ouro, o petróleo, o café, o trigo e a soja. Há mais de quatro mil anos o cacau está no topo das delícias que se experimenta, para um universo de desejos e delícias mundiais (HÉVIN, 2010).

A abordagem sobre o trabalho análogo a escravidão infantil é de extrema importância, pois poucas são as pessoas que conhecem a respeito do assunto. Expõem-se muito sobre os direitos de quem trabalha, mas de modo insuficiente a respeito do trabalho análogo a escravidão infantil no Brasil e no mundo. Esse tipo de escravidão se concentra em maior escala na agricultura (70,9%) e atinge 40 milhões de pessoas no mundo, o maior deles sendo o trabalho infantil afetando 152 milhões, conforme informa a Organização Internacional do Trabalho (OIT) (OIT, 2016).

De acordo com as informações do livro Crianças Invisíveis OIT (Organização Internacional do Trabalho), ANDI (Agência de Notícias dos direitos da Infância), UNICEF (2003) (Fundo das Nações Unidas para a Infância) o trabalho infantil já acontece há muitos anos no Brasil e no mundo - e até hoje não chegou ao fim. A exploração de crianças em escravidão e a revolta que isso causava naquele período. A injúria ainda continua acontecendo. A (OIT) e a UNICEF calculam em 240 milhões na contagem de crianças entre 5 a 14 anos que trabalham no mundo. No

Brasil, são 3.094 milhões de crianças trabalhando com idade entre 5 e 17 anos, os dados foram informados por meio de pesquisa nacional por amostras feitas em residências (PNAD/SIMPOC-OIT e IBGE 2001).

Esse estudo tem como objetivo geral de identificar dentre os estudantes de gastronomia o seu conhecimento em relação ao trabalho análogo a escravidão infantil nas plantações de cacau. E como objetivo específico averiguar entre esses estudantes o consumo, a quantidade consumida, se pagariam mais caro para consumir um chocolate com selo de procedência e sua mudança de atitude após tomarem conhecimento do que acontece por trás da produção do chocolate.

Levando em consideração que 40% do cacau produzido no mundo vêm de trabalho escravo infantil, de acordo com o documentário, (LADO NEGRO ONG GLOBAL WITNESS, 2014) tem por justificativa esse trabalho.

A realização dessa atividade trará mais conhecimento sobre a existência do trabalho análogo a escravidão infantil nas plantações de cacau. Local onde há evidências da crueldade, maus tratos, e fere totalmente os direitos da criança conforme cita o Estatuto da criança e do adolescente (ECA) (amparados pela lei n 13.257, de 2016 art. 5) (BRASIL, 2016).

De acordo com o ECA nenhuma criança ou adolescente será objeto de qualquer forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão, punido na forma da lei qualquer atentado, por ação ou omissão, aos seus direitos fundamentais. Portanto visto que o consumo de chocolate aumenta expressivamente e que a matéria prima desse alimento é o cacau, importa saber que por trás desse consumo de chocolate que chega até as indústrias há crianças trabalhando em condições análogo a escravidão infantil.

A questão levantada nesse trabalho é: Os estudantes de gastronomia sabem que por trás da produção de cacau há trabalho análogo à escravidão infantil, qual a quantidade de chocolate em média consumida, e se haverá mudanças em suas atitudes após essa descoberta?

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Cacau e seus acontecimentos

De acordo com o autor do livro *A Descoberta do Cacau* segundo a lenda Mexicana, o cacauero foi descoberto nos solos sagrados dos filhos do sol por Quetzalcoati, rei sagrado dos *tolteques*. Os mexicanos adoravam o deus Quetzalcoati, pois ele representava inteligência e conhecimento, era ele que mantinha sobre seus cuidados as sementes de cacau. Os astecas acreditavam que o rei havia trago essas sementes do céu e que um dia ressuscitaria após ser destruído por outro deus, e foi por causa desse relato que Carlos Lineu um botânico importante atribuiu-lhe o nome de *Theo broma cacau* (do grego *teos* deus, e *broma*, alimento) considerado como alimento dos deuses. (CIDAC E AFONSO 2008).

Posteriormente os maias, e os astecas passaram a cultivar o cacauero e chamavam o seu fruto *cacauhaitdo* qual extraíam a bebida chamada *tchocolate*. As sementes de cacau, muito apreciadas serviam de moeda de troca, pois, naquela época com cem sementes podia se obter um escravo. Após o domínio espanhol sobre os maias o cacau foi introduzido em toda a Europa, como na Itália, Alemanha e França. BATISTA (2004) apud SEBESS (2006).

E em 1770 foi criada a primeira empresa industrial na França, chamada “companhia dos chocolates e chás *Palletier* e Cia”. Em 1819, JL Cailler criou a primeira chocolateria suíça.

2.11 Espécies de cacau

Atualmente no planeta há duas espécies: o cacau fino e o comum. Contudo o avanço realizado pelos missionários capuchinhos em Trindade no fim do século XVIII e a reconquista sem muitas alterações em 1944 feitos pelo agrônomo britânico. E.E Chelsman, a identificação das subespécies de cacau se distribui em três grupos excelentes: (HÉVIN 2010).

a) O criollo- fava do cacau de origem asteca nativo da América do Central, em seguida da América do Sul. Nessa região cacau é mais fino saboroso e sutil, o mais admirado pela chocolateria de luxo. Por se tratar de um fruto raro e de valor elevado acrescentava-se uma mistura em sua forma. Tradicionalmente cultivado no México, na Nicarágua, e uma pequena porção na Venezuela e Colômbia em caráter de experiência e com êxito no Ceilão e depois em Java, o cacau reflete entre 8% a 10% da produção mundial.

b) O forasteiro-nativo de arvores fortes contra as tempestades e as pragas. Por esse motivo recebeu o nome “robusta do cacau”. Proveniente da Amazônia, desenvolvido na África ocidental e no Brasil, essa espécie de cacau produz um fruto de qualidade média e frequente (*bulk cocoa*). Assumindo 80% da produção no planeta, serve como valores de compra nos mercados internacionais. Particularmente em Londres e Nova York.

c) O trinitário- é um tipo misto produzido na zona tropical do mundo, e fabrica um cacau com alta proporção de gordura, afetando 15% da produção no universo, o trinitário é o sucesso dos países da África como Gana, Nigéria, camarões e principalmente costa do Marfim, o cabeça da produção com o mercado de 40% e aproximadamente 600 mil produtores, Brasil, México, Equador, Colômbia, Trinidad, Jamaica e nos últimos dez anos, Indonésia e Oceania fabricam eventualmente o cacau (HÉVIN, 2010).

2.1.2 Fabricação

No início do século XIX, Venezuela, Equador e Trinidad repartiam entre si o primordial da fabricação mundial de cacau, prejudicados pela disputa de liberdade da América espanhola e pelo impedimento continuado na Europa. Após cem anos depois essa produção traspassou de 15 mil para 100 mil toneladas por ano. Causando o fim do privilégio (HÉVIN, 2010).

De acordo com Hévin (2010), mais de quinhentos ingredientes diferentes surgiram após o processo de transformação do cacau em chocolate, a produção de cacau dobrou em quarenta anos alcançando atualmente 3,5 milhões de toneladas por ano. A requisição é progressiva em todo o planeta sendo 60% dessa produção destinada ao ocidente, particularmente na União Europeia e nos Estados Unidos (HÉVIN, 2010).

O Japão também faz parte desse avanço em relação à produção. Os espanhóis os primeiros consumidores consagrados do chocolate na Europa, mantem-se apreciando o cacau em seu estado liquido ou em pasta geralmente usada no pão.

Os italianos gostam da *giandua* (mistura com pasta de avelã que surgiu noano de 1600, nome este dado pelos piemonteses) parae os chocolates

confeitados; os Holandeses e os Ingleses apreciam os *toffes*, e os Belgas amam os pralinados cremosos, assim igualmente os Americanos e Canadenses apreciam as barras de chocolate recheadas, é obvio que esse lugar comum tende a atrair multidões de pessoas amantes de finos chocolates (HÉVIN, 2010).

Já os Noruegueses tais como os Alemães do Norte se afastam a certo tempo de um consumo de massa, declarado adequado para mergulhar aos prazeres dos chocolates maciços em cacau fino e cheiroso. Os Suíços não abrem mão do chocolate ao leite.

Entre os anos de 2004 e 2005 em relação ao aumento na produção do chocolate a Alemanha representava 11,12 %, a Bélgica 11,03%, Suíça 10,74%, 5,58% EUA e Brasil 1,94 % (VIEIRA, 2008) apud (IBOPE, 2016).

O Faturamento total na indústria de chocolate no Brasil chegou a 24,9 bilhões (ABICAB, 2012) apud(SATO E PÉPECE, 2013).

Durante o ano de 2016 após pesquisa feita pelo IBOPE (Instituto Brasileiro de Opinião e Estatística a pedido da ABICAB (Associação Brasileira da Indústria de chocolates, cacau, amendoim, balas e derivados) constatou que cada brasileiro consome aproximadamente 2,5 quilos de chocolate por ano, média equivalente a 16 barras. Ainda de acordo com o IBOPE, o consumo é maior durante o inverno por classes mais altas com preferência pelos chocolates ao leite e amargo. Já as classes mais baixas, o chocolate é tido como opção de presente em datas importantes com o opção pelos brancos (IBOPE, 2016).

2.1.3. Valor nutricional do chocolate

O chocolate contém 64% de glicídios, 22% lipídeos (manteiga de cacau), 6% proteínas, 4% sais minerais (potássio, fosforo, magnésio e ferro), valor energético 500 calorias para cada 100 gramas de chocolate. (CIDAC E AFONSO 2008).

Segundo Hévin (2010, p.40):

Produto especificamente sujeito a controle e padrões quanto a sua produção e seu consumo-majoritariamente sob forma de produção industrializada- o chocolate está desde o dia 3 de agosto de 2003 submetido a uma norma europeia (2000/36/CE) que define que, além da sua origem, cada produto de cacau e de chocolate industrial deve mencionar os ingredientes nele contido e a sua data de validade. Do parlamento Europeu e do Conselho de 23 de Junho 2000 relativo ao produto cacau e de chocolate destinado a alimentação humana.

O motivo dessa norma e para autorizar os fabricantes a substituir até 15% da manteiga de cacau no produto final por outras manteigas vegetais como a manteiga de karitê, azeite de dendê e uma espécie de castanha. E isso deve está contida na embalagem que o chocolate industrializado possui gorduras vegetais além da manteiga de cacau(NORMA,2003/36CE) (PARLAMENTO EUROPEU,2000).

No ano de 2003 essa prática foi proibida, porém alguns países ainda fazem o uso dessa porcentagem de manteiga acrescentada ao chocolate. Com a interdição de 2003 os produtores tornam se obrigados a manter 25% de manteiga de cacau, quer o chocolate seja industrializado ou artesanal (HÉVIN, 2010).

No Brasil segundo a Comissão de Desenvolvimento Regional do Senado onde tramita a lei complementar (PLS) 93/2015, da senadora Lídice da Mata (PSB-BA) que determina que o percentual mínimo de cacau de 25% para 35% nos produtos feitos do chocolate e que sejam exibidos na embalagem. A justificativa dada à senadora pela ainda redução da porcentagem foi devido à contaminação nas plantações há alguns anos atrás pela vassoura de bruxa. Mas segundo ela o percentual precisa subir, pois não há mais desculpas. E sendo a Bahia o maior produtor do Brasil juntamente com o Pará que somam 83% da produção brasileira, tendo isso considerado como a cultura do consumo do chocolate no Brasil a senadora fez um apelo pelo meio ambiente, pois parte dos produtos vendidos como chocolates são em sua maioria produzido de gordura e açúcar.

2.1.4 O Cacaueiro

É conhecida como uma árvore de pequeno tamanho aproximadamente 7 metros, constante em ambientes com maior calor, levemente molhados, presentes na América Central e América do Sul. Seus frutos surgem a partir dos três primeiros anos em menor quantidade após os 10 anos sua produção aumentou entre 50 e 100 frutos. (CIDAC e AFONSO, 2008)

Segundo destaca (Cidac e Afonso 2008), o cacau é o alimento mais vendido no universo, sendo 3.674,5 milhões de toneladas aproximadamente. E fornecido por países menos desenvolvidos financeiramente e em alguns em fase de

crescimento, onde 90% da fabricação são exportados para países ricos exclusivamente (CIDAC E AFONSO, 2008).

Para Hévin (2010) o cacauero é uma árvore sensível, com muitas espécies de floração constantes, suas flores não possuem cheiro.

São produzidos em média trinta frutos anualmente, tendo sua forma oval. Sua colheita é feita duas vezes ao ano, no começo e no final dos períodos chuvosos, e até três vezes, em algumas regiões como a de Chiapas, no sul do México. Após a colheita, é extraída a polpa esbranquiçada e gelatinosa de sabor agridoce (HÉVIN, 2010).

Essa polpa é acondicionada com a finalidade de produzir a fermentação natural alcoólica, e logo após acética. No local da colheita do cacau são realizados os processos de secagem, feitos ao sol ou em secadores artificiais logo são embalados e por fim são distribuídos por meio marítimo rumo aos enorme portos. Hévin (2010).

2.2 Trabalho Análogo a Escravidão Infantil

Segundo a Organização Das Nações Unidas (ONU)(2016) o trabalho escravo significa uma relevante transgressão dos direitos humanos que levam diversas pessoas a sofrerem abusos e serem submetidas a situações perversas, motivados por aumento de melhorias ilegais de outras pessoas e empresas (ONU BRASÍLIA, 2016).

De acordo com a conferência geral da Organização do Trabalho, após convocação em Genebra realizada pelo conselho de diretores da repartição Internacional do Trabalho em reunião da mesma cidade no dia 10 de Junho de 1930. Decidiram apoiar diversas propostas no que se refere ao trabalho forçado ou compulsório, ao qual se trata como prioridade.

Após dado a decisão esses assuntos tomaram a forma de um acordo internacional no dia 08 de junho de 1930 passando a existir a convenção sobre o trabalho forçado desse mesmo ano, sujeito à aprovação dos integrantes da Organização Internacional do trabalho segundo informa a (OIT).

De acordo com o artigo 1:

Após ter verificado que a convenção de 1926, relativa à escravidão, que prevê medidas úteis devem ser tomadas para evitar que o trabalho forçado

ou obrigatório produza condições análogas a escravidão, e que a convenção suplementar de 1956 relativa à abolição da escravidão, do tráfico de escravos e de instituições e práticas análogas à escravidão visa a obter a abolição completa da escravidão por dívidas da servidão.

Após ter verificado que a convenção sobre a proteção do salário, 1949, declara que o salário será pago em intervalos regulares e condena os modos de pagamento que privava o trabalhador de toda possibilidade real de deixar seu emprego.

Em 2014 o planeta participou da adoção uniforme de uma norma e uma advertência (nº203) que somada à convenção de 29 da OIT, fornece direção essencial sobre as medidas satisfatórias para acabar com todas as maneiras de trabalho forçado, defendendo as vítimas e proporcionando o ingresso à igualdade e restituição. O propósito desse documento é de prestar assistência para um grupo, para o combate ao trabalho análogo à escravidão e esclarecer a posição da equipe das Nações Unidas no Brasil em relação à questão.

2.3 Alguns anos após, e a não aplicação da convenção 29 e 105

Conforme a constituição federal de 1988, o significado de função social da propriedade citado no artigo 5º; inciso XXIII e artigos 170 e 186.

No que diz respeito à área rural essa mesma função social do bem material, obriga-se a observação das normas que tratam das relações de trabalho e que façam uso de maneiras adequadas a favorecer a satisfação dos proprietários e trabalhadores. No ano de 1992 as questões levantadas através do uso do trabalho escravo moderno repercutiu em outros países, depois que a comissão pastoral da terra fez um comunicado no plenário da subcomissão de direitos humanos das organizações das nações unidas (ONU) em Genebra, a convite da federação internacional de direitos humanos. Neste mesmo período a organização (OIT) em uma de suas reuniões, mencionou a convenção de nº29 a que faz referência ao trabalho escravo, e exigiu esclarecimentos da direção brasileira sobre inúmeras denúncias remetida a mesma desde 1985. Após apresentado a ata pela OIT no ano de 1993, onde constavam informações do número imenso de 8986 relativos a denúncias de trabalho escravo no Brasil a central-latino americana reivindicou a observação das convenções de 29 e 105 da OIT. (OIT, 2012).

Na África ocidental, Gana, costa do Marfim dentre Mali, Burkina Faso, Benim e Togo onde estes são considerados países mais pobres, os grandes

produtores exploram as crianças para adquirir mais lucros. Aproveitam dessas famílias que não possuem verba, e como os pequenos produtores não conseguem pagar seus trabalhadores, esses familiares acabam por ter que contar com outros integrantes da família, inclusive as crianças e por esse motivo as impedem de estudar. Em 2001, a (ILO) (*International-Labour Organization*) também denunciou o abuso de crianças nas condições de trabalho escravo infantil em várias áreas de plantação de cacau na Costa do Marfim. Em investigação em algumas dessas plantações, foram encontradas aproximadamente 284.000 crianças com idade de 9 a 12 anos atividades que ofereciam risco.

Ao que tudo indica cerca de 12.000 crianças estavam nessas áreas devido ao tráfico infantil, adultos e crianças são obrigados a trabalhar intensamente por horas frequentemente extraíndo e organizando os frutos do cacau (SUSSEKIND, 1988).

Ainda de acordo com as informações da OIT, há muitas crianças envolvidas na produção de cacau em situação análogo a trabalho escravo (OIT 2016). São milhões de crianças trabalhando para que o grão de cacau se transforme nesse chocolate que se consome hoje.

Segundo a OIT que trabalha para eliminar o trabalho escravo infantil na Costa do Marfim, Gana e dentre outros países, algumas medidas poderão ser tomadas para que seja banido do mundo sendo alguma dessas medidas:

- Prestar apoio sindical de trabalhadores agrícolas
- Sensibilização dos produtores de cacau
- Promoção à segurança das crianças na área da saúde
- E redução da dependência do trabalho infantil, para que apenas adultos trabalhem nas famílias.
- Vigilância constante nas plantações (OIT, 2016).

2.4 Direitos Humanos

Conforme cita Fernandes (2012) direitos humanos tem dentre os pontos em comum a responsabilidade com o trabalho infantil e forçado, que tais buscam opor-se em conformidade com o esperado nas convenções da OIT e no Pacto Global Das Nações Unidas. Pensamentos semelhantes estão comprovados na

SA8000 (*Social Accountabilty* 8000) lançada em 1997 como respostas as desigualdades de códigos de comportamento das empresas, e na constituição brasileira de 1988 como estão citados abaixo:

A constituição brasileira de 1988, em seu artigo. 227 reconhecem os direitos das crianças dentro do princípio da proteção integral:

Art.227: É dever da família, da sociedade e do estado assegurar a criança e ao adolescente, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao lazer, a profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e a convivência familiar e comunitária, além de coloca-los a salvo de toda forma de negligencia, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão.

A lei dispõe de proteção total á criança e adolescente conforme o artigo 1º do ECA, e no artigo 3º crianças e adolescentes possuem todos os direitos essenciais e exclusivo a pessoa humana, sem danos da proteção total de que trata a lei. Garantindo, através da mesma ou de outras formas, todas as chances e disposição para contribuir no desenvolvimento mental, espiritual, moral, físico e social em independência e dignidade, sem preconceito quanto à cor, religião, condições financeiras, lugar onde mora e sexo.

A SA 8000 refere-se à norma específica que necessitam critérios para tornar possível que uma empresa desenvolva, mantenha-se e execute políticas e meios de administrar o conteúdo o qual ela consiga fiscalizar ou atuar. Certificam que as pessoas envolvidas, que os métodos e práticas estão de acordo com as exigências da norma.

2.5 Responsabilidade Social a importância das empresas se preocuparem com as crianças

As empresas necessitam executar esforços para excluir todas as maneiras de trabalho infantil. De acordo com a OIT (2016), as empresas devem se preocupar com o trabalho infantil, pois compromete o progresso físico, social e mental, psicológico e espiritual de uma criança, ou seja, compromete todas as áreas de sua vida. O trabalho infantil impede que as crianças tenham a sua infância e integridade, são usurpados em educação e convívio familiar.

Sem estudo a criança permanece leiga e não adquire conhecimento necessário para ter uma boa profissão, se tornam trabalhadores desqualificados e colocam em risco a capacidade da força de trabalho posteriormente, conforme a:

OIT GENEVRA (2013 p.29)...

A complexidade da questão do trabalho infantil significa que as empresas precisam abordar a questão com sensibilidade e não tomar medidas que possam forçar as crianças que trabalhem em formas mais abusivas de trabalho.

Não obstante, conforme menciona no princípio 5 p.6 (as empresas devem apoiar a erradicação efetiva do trabalho infantil) o objetivo de todas as empresas deveria ser a abolição do trabalho infantil no âmbito da sua esfera de influencia.

A associação com trabalho infantil provavelmente prejudicará a reputação de uma empresa. Isso é verdade no caso das empresas, Internacionais que tem amplas cadeias de insumos e serviços onde à exploração econômica de crianças, ainda que por um parceiro comercial, pode prejudicar uma marca e ter fortes repercussões sobre os lucros e o valor das ações.

Pode-se citar uma grande empresa como a Nestlé que possuem uma extensa rede de produtos e espalhada por todo o mundo, e que faz uso do cacau produzido a partir de trabalho análogo à escravidão infantil.

De “acordo com o documentário do jornalista MikiMistrati,” “The DarkSideof Chocolate” (O Lado Negro do Chocolate) mais notícias foram divulgadas pela CNN E BBC, onde se constatou a presença de crianças nas plantações de cacau essas notícias foram expostas através de imagens feitas por câmeras escondidas que revelaram ineficaz as operações da Nestlé na Costa do Marfim.

Revoltado diante de tal ocorrência “escravatura infantil”, a BBC contestou o vice-presidente de operações da Nestlé, Jorge Lopez, a respeito do cenário em especial, recebendo como resultado a alegação:

“A prática de trabalho infantil em nosso setor de distribuição de cacau está fora de tudo que protegemos. Mas de acordo com a narrativa da FLA (Flair Labor Fair) sem dúvida, qualquer empresa responsável pela exportação do cacau na Costa do Marfim não pode afirmar que isso não ocorra, mas que é uma prioridade a luta a favor da erradicação do trabalho infantil em nossa organização.”

Depois de questionada a Nestlé o motivo de suas cruciais dificuldades em encarar execução de seus projetos de responsabilidade social nas plantações de cacau na Costa do Marfim, a OIT ressalta na sua conclusão que:

“Um dos maiores problemas para eliminar o trabalho infantil na sociedade Africana ocorre na população onde as crianças compõem a renda familiar. Dessa forma os estudos ficam em segundo plano, pois a escassez de mão-de- obra para colher os frutos impulsiona as crianças para as plantações de cacau, de maneira que torna viável, diminuem a contratação de terceiros e aumenta os lucros eventualmente”. (FERNANDES, 2010/2012) apud documentário (MIKI MISTRATI, 2012).

Após o ano de 1945 os direitos humanos evoluiu ao aprofundar da segunda guerra mundial. Depois de algumas chacinas e crueldades de todas as formas, iniciados com a consolidação desmedida do estado nos anos 30. Os homens perceberam muito mais naquele período o valor que os seres humanos têm, e conforme o curso brilhante da inteligência dos gregos veio aprofundar o percurso dos direitos humanos (COMPARATO, 2003).

3 METODOLOGIA

Tendo em vista o conhecimento sobre o consumo de chocolate produzido a partir do trabalho análogo à escravidão infantil esse trabalho faz uso dessa informação que se aplica a toda a sociedade, introduzido a um grupo de estudantes do curso de Gastronomia na Faculdade Promove de Belo Horizonte.

Prontamente, essa pesquisa, de acordo com os meios de questionamento é classificada como hipotético-dedutivo, na hipótese de que após tomarem o conhecimento de que boa parte do chocolate produzido no mundo vem de trabalho análogo a escravidão infantil, se isso mudaria sua atitude quanto ao consumo, se mesmo após souberem continuariam consumindo esse chocolate, portanto consiste na apuração de dados importantes e na análise da sociedade em perpetuo esforço prático para resolvê-los (KARL E POPPER, 1975, p.14) apud (MARCONI E LAKATOS, 2017, p.53).

Considerando a razão desse estudo, caracteriza se a pesquisa como descritiva, pois tem o objetivo de investigar e demonstrar o conteúdo abordado nesse trabalho e descreve a importância para o consumo de chocolate produzido a partir do trabalho escravo infantil. Segundo Marconi e Lakatos (2017). A pesquisa descritiva tem como finalidade o detalhamento de determinado público, ressaltando aquelas que têm por propósito analisar as características de um povo, podendo ser distribuído por sexo, idade, nível escolar etc.

De acordo com Prodanov e Freitas (2013) uma pesquisa quantitativa é tudo aquilo que pode ser calculável, e transpor informações através da soma de dados para que possam ser avaliadas e organizadas. Acerca da pesquisa qualitativa ainda segundo informa Prodanov e Freitas (2013) há um vínculo entre o objetivo e o

universo e as particularidades desse universo não são transmitidos por números. Logo acerca da abordagem este trabalho especifica-se como qualitativo e quantitativo uma vez que o questionário foi composto por questões abertas e fechadas.

Tendo em vista a criação de um questionário com o intuito de levantar informações relativas ao consumo de chocolates destinado a um grupo de estudantes de gastronomia, no tocante aos procedimentos especifica-se essa pesquisa como levantamento, associando em conformidade com a opinião de Gil (2010) onde ele informa que esse tipo de estudo se caracteriza pela pergunta feita diretamente a população a qual os hábitos se anseiam em conhecer. Sendo essas informações significativas de indivíduos em torno do problema estudado, de materiais coletados por intermédio da análise quantitativa (Gil, 2010).

Relativamente aos procedimentos, esse trabalho estabelece-se tal como pesquisa de campo. Tendo em vista que a finalidade do estudo é de obter dados ou conhecimento sobre o problema através da literatura e materiais. Podendo descobrir novos fatos e fenômenos ou vínculo entre elas. Marconi e Lakatos (2017) informa que a pesquisa de campo observa os fatos e fenômenos tal como acontece naturalmente, no processo de junção das informações a eles referentes e no registro de variáveis que considera importante para investiga-los.

O universo da pesquisa concerne-se por estudantes do curso de gastronomia da Faculdade Promove De Belo Horizonte, a partir dos 17 anos, cursando entre o primeiro ao quinto período sendo os turnos da manhã e noite. Foi utilizado o método de amostragem não probabilística por conveniência, devido aos elementos selecionados fazerem parte do universo onde estudam os autores desse trabalho. Segundo o autor (GIL, 2010) esse tipo de amostragem apresenta algumas vantagens no que diz respeito a custo e tempo investido.

A amostra não probabilística expressa um número de 72 estudantes, sendo estes livres para responderem um questionário de acordo com o tempo disposto e conveniência de cada participante. Trata-se de um questionário semiestruturado (Apêndice A) em referência ao consumo de chocolate, se os mesmos possuem o conhecimento que o chocolate produzido no mundo tem em sua origem o trabalho análogo à escravidão, e o que muda em relação à responsabilidade no consumo desse chocolate.

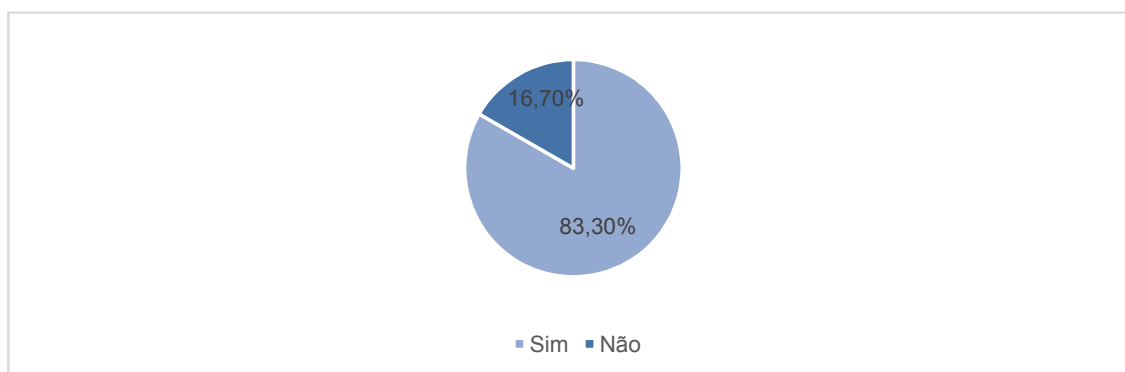
As informações coletadas foram conferidas, contabilizou-se a frequência das respostas tanto das questões abertas quanto das fechadas.

4 APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os colaboradores que participaram da pesquisa foram do gênero masculino e feminino de todas as faixas etárias a partir dos 17 anos. No gráfico 1 abaixo apresenta o percentual do consumo regular de chocolate em que 83,30% dos participantes asseguram consumir constantemente e 16,70% não.

Isso confirma o que diz Hévin (2010) onde a produção de cacau dobrou nos últimos quarenta anos, e a requisição do produto é progressiva em todo o planeta, sendo 60% dessa produção destinada a União Europeia e Estados Unidos. E ainda, o Brasil entre os anos de 2011 e 2016 obteve alta de 80% em sua importação de chocolate e consumo.

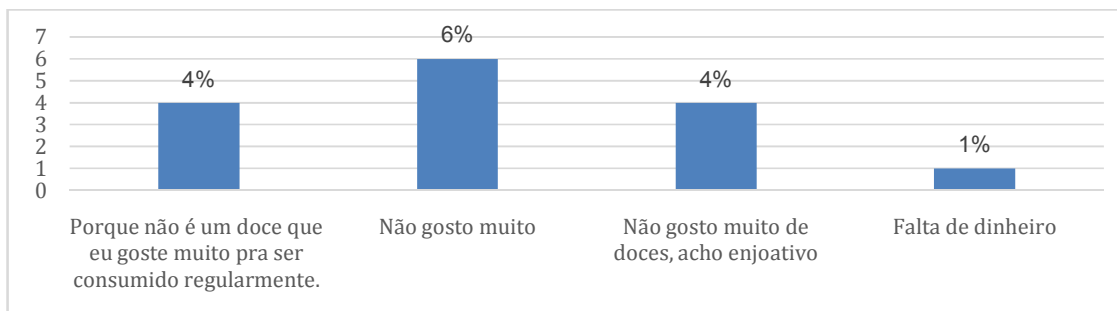
Gráfico 1 – Consumo regular do chocolate



Fonte: Próprios autores

Na sequência as respostas obtidas demonstram as razões pela qual os estudantes não consomem chocolate. De acordo com Sato e Pépece, (2013) o chocolate é um presente perfeito e ainda que alguém não goste do chocolate seja ele em barra, pó, biscoito dentre outros, se alguma pessoa não consome tem sempre um companheiro ou amigo, parente, sempre alguém em casa acaba consumindo, é uma guloseima que nunca vai ficar guardada por muito tempo.

Gráfico 2 – Razão pelo não consumo

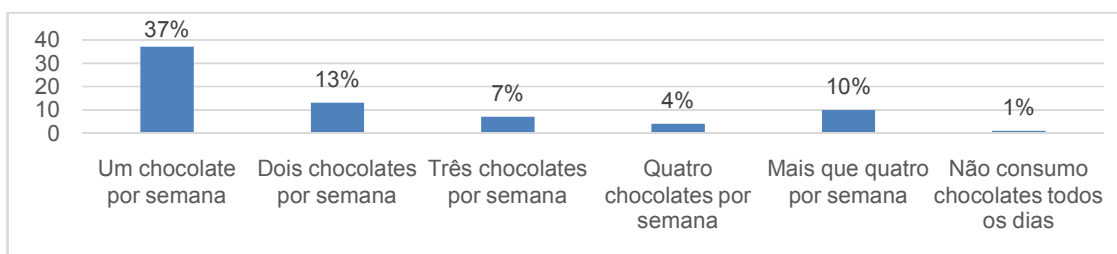


Fonte: Próprios autores

Em relação à quantidade de chocolate consumida em média diariamente conforme apresentado no Gráfico 3, 37% consome uma vez por semana e 4% consomem mais de quatro por semana. Deve se observar que a minoria consome maior quantidade de chocolate por semana gerando aproximadamente entre 8 a mais de 16 chocolates por mês tendo pois um consumo considerável.

O Ibope (2016) aponta que por ano cada brasileiro consome em torno de 2,5 kg de produto o equivalente a 16 barras, e 709 mil toneladas por ano. De acordo com Hévin (2010) os japoneses, espanhóis, ingleses, alemães, americanos, canadenses, franceses, anglo saxões e suíços também fazem parte no avanço no consumo do chocolate.

Gráfico 3 – Frequência do consumo de chocolate

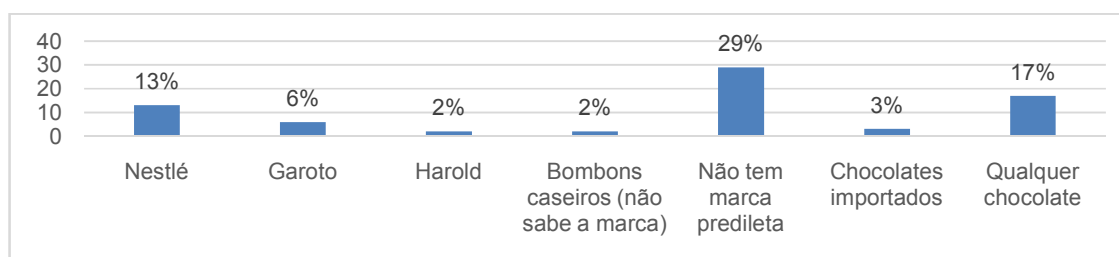


Fonte: Próprios autores

A marca mais consumida foi a Nestlé com 13% assim como é apresentada no Gráfico 4, porém 29% alegaram não ter uma marca de sua preferência, não há como definir se dentre essas marcas, estão aquelas que financiam através do cacau o trabalho escravo. Apenas a Nestlé é citada conforme o anexo A, tendo ela no mercado 12% da fatia e atua a mais de 50 anos na Costa do Marfim, segundo o documentário Lado Negro (2014) e OIT (2013), a associação

com o trabalho infantil provavelmente prejudicará a reputação da empresa, e a Nestlé possui uma extensa rede de produtos espalhada por todo mundo e que faz o uso do cacau produzido a partir de trabalho análogo à escravidão (MIKI MISTRATI, 2012).

Gráfico 4 - Marcas mais consumidas

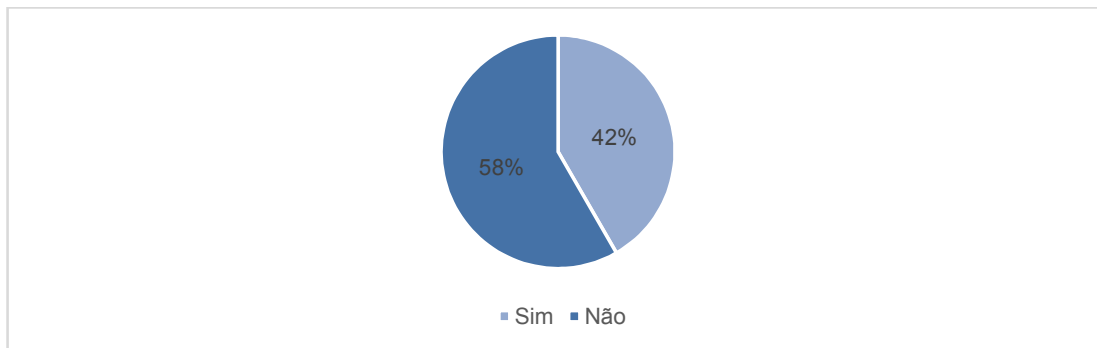


Fonte: Próprios autores

O gráfico abaixo representa o conhecimento dos entrevistados em relação ao consumo do chocolate produzido por meio de crianças em condições análogo a escravidão infantil nas plantações de cacau (Gráfico 5) onde 58,33% disseram não ter o conhecimento e 41,67% sim.

Como consta no documentário Lado Negro Global *Witness* (2014) cerca de 40% do cacau produzido no mundo vem de trabalho escravo infantil. Segundo a OIT (2016) esse tipo de escravidão afeta 152 milhões de crianças. Segundo a UNICEF e OIT (2016) nos dias de hoje calcula-se 240 milhões de crianças entre 5 a 14 anos estão fazendo parte do percentual no mundo. Segundo o relatório da Universidade Tulane (2015) o número de crianças que trabalham na indústria do cacau teve uma alta de 5% entre 2009 e 2014.

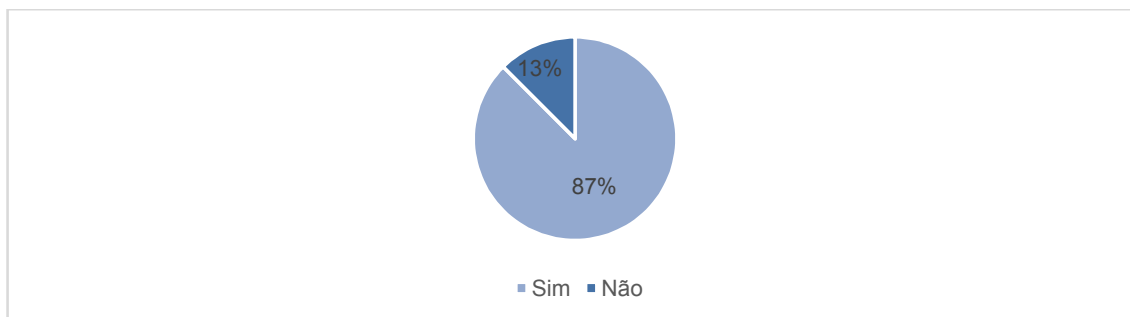
Gráfico 5 –Conhecimento em relação ao consumo de chocolate produzido a partir de trabalho escravo infantil



Fonte: Próprios autores

Em respostas a questão representada na (Gráfico 6) sobre a possível descoberta de um selo de comprovação de chocolate livre do trabalho infantil, se comprariam mesmo que precisassem pagar mais caro por isso, 87,50% responderam que pagariam 12,50% disseram que não. Ao que afirma a revista Green me (2015) no ano de 2001, nos Estados Unidos a FDA (*FoodandDrugAdministration*) solicitou o rótulo “*SlaveFree*” nos chocolates fabricados sem exploração de crianças, onde a Nestlé se enquadra dentre as empresas que se negaram às exigênciasde rotulagem informando aderir o selo apenas em 2020.

Gráfico 6 – Selo livre do trabalho escravo



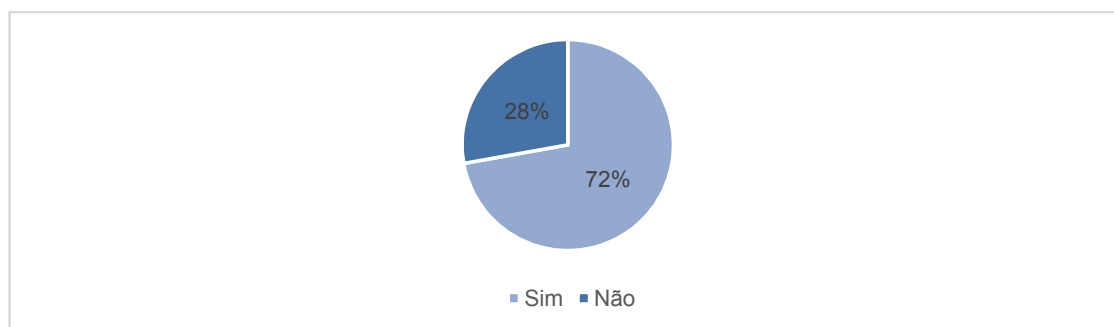
Fonte: Próprios autores

De acordo com as respostas obtidas na (Gráfico 7)72,22% dos participantes disseram mudar seu conceito em relação à responsabilidade no consumo de chocolate, devido ao trabalho escravo infantil e 27,78% não.

Informações contidas no livro Crianças Invisíveis (2003) relatam que o trabalho infantil já acontece há muitos anos no Brasil e no mundo e até hoje não

chegou ao fim. Apesar de haver um consumo significativo, poucas pessoas conhecem acerca do caminho do chocolate até adquirirmos. Perante a visão do consumidor responsável, é imprescindível conhecer qual a origem do cacau utilizado pelo fabricante de chocolate e qual a maneira de desenvolvimento adotada pelos fornecedores de sementes, consumidores responsáveis conseguem incentivar as multinacionais que produzem chocolate a partir de trabalho escravo infantil a não financiar mais esse tipo de comércio.

Gráfico 7 – Responsabilidade no consumo do chocolate



Fonte: Próprios autores

5 CONCLUSÃO

Considerando os objetivos apontados nesse estudo, e de posse dos resultados de acordo com os gráficos, conclui-se que a maioria das pessoas não tem conhecimento sobre o trabalho escravo infantil nas plantações de cacau, porém há um número relevante quanto àqueles que dizem saber que existe. Portanto alguns dos estudantes que possuem o conhecimento, como os que não possuem, disseram que não mudariam suas atitudes em relação ao consumo de chocolate produzido a partir de trabalho análogo a escravidão infantil.

Contudo nota-se que o consumo do chocolate em suas variadas formas continua aumentando expressivamente, milhões de produtos possuem o cacau e o chocolate.

As empresas investem pesado no marketing e a mídia atrai milhões de consumidores. O problema maior de fato são essas crianças fora das escolas, são espancadas e não se alimentam corretamente, dentre outros fatores graves.

Dessa forma pode-se apresentar um estudo mais profundo do problema como sugestão para as pessoas, de forma a usar de outros universos como faculdades, Cidades, estados e até mesmo países, de maneira a conduzir cada vez mais um número maior de pessoas para que tomem o devido conhecimento e tenham atitudes em favor daqueles que perderam sua liberdade de viver e cause mudanças naqueles que sabem, mas não se importam com os outros, apenas no seu próprio bem estar.

Apesar da maioria não saber sobre o que há por trás do chocolate consumido no mundo inteiro quase a metade rejeita essa informação. Às vezes pode-se até pensar que não se tem nada a ver com isso, aparentando desprezar que por trás de tudo que se utiliza desde o alimento, até roupas, sapatos, telefones entre outros, submete-se a uma enorme cadeia produtiva que abrange milhões de pessoas, direitos trabalhistas, ambientais e sociais que precisam ser executados como a prática do consumo das pessoas, etc. Desta maneira não é possível fugir do compromisso que o mundo tem diante dessa cruel verdade, pois não se deve pensar que esse assunto não cabe a sociedade e que a mesma não tem ligação com ela. A falta de compreensão torna-se conivente com esse problema no planeta. Ela necessita entender que o trabalho forçado infantil traz prejuízo imenso em todos os aspectos na vida de uma criança, pois a impede de crescer. As crianças precisam brincar estudar, passear antes de tudo.

O mundo precisa desviar-se de empresas e pessoas que exploram crianças, é inadmissível esse método de cultivo e a produção do cacau. É importante optar por empresas que ofereçam a preservação e respeito dos funcionários com o modelo de fabricação de produto honesto. Como cliente careça-se de perguntar qual a origem do produto obtido. Buscar informações em relação ao produto que se adquire tal como a forma que ele é produzido é um passo importante, fica-se incumbido de exigir uma cadeia produtiva com regras morais que proporcionam o crescimento, a segurança e a satisfação da sociedade de crianças livres de trabalho escravo e tráfico humano.

Quanto à fabricação do chocolate, cada indivíduo possui sua cota de compromisso à medida que se obtém produtos que financiam a exploração infantil.

Durante o andamento desse estudo, surgiram muitos obstáculos, embora as pessoas entrevistadas não tivessem que sair de casa ou do seu conforto para responderem as questões uma vez que as perguntas foram online, e no geral a metodologia utilizada pelos estudantes quase sempre é a mesma por isso, alguns estudantes criaram certa resistência em responder o questionário. Inicialmente a ideia era que todos respondessem por se tratar de perguntas rápidas e objetivas que não demandasse muito tempo, porém dos 286 estudantes da Faculdade promove do primeiro ao quinto período dos turnos manhã e noite, apenas 76 responderam o questionário. As outras dificuldades foram encontrar bibliografias e artigos mais recentes. Nota-se que pouco se fala de um assunto que é de extrema importância no Brasil e no mundo.

Referências

BRASÍLIA. Oit Brasília. Pnud (Ed.). **Trabalho e Família: Rumo a Novas Formas de Conciliação com co- Responsabilidade Social**. Brasília: Oit Brasil, 2009. 150 p. Disponível em: <978_92_2-822384-2(ISBN)>. Acesso em: 02 set. 2009.

CIDAC E LINA AFONSO (Lisboa). Poitou Charentes Organizações Francesas. **Á descoberta do Cacau**. Lisboa: Imvf-instituto Marquês de Valle Flôr, 2008. Disponível em: . Acesso em: 01 jul. 2008.

COMPARATO, Fábio Konder. **A Afirmação Histórica dos Direitos Humanos**. 3. ed. Sao Paulo: Saraiva, 2003. 342 p. Disponível em: <<http://www.editorasaraiva.com.br>>. Acesso em: 05 jul. 2018.

CURLEY, William. **Chocolate Gourmet**. 12. ed. Sao Paulo: ManolleAbdr, 2013.

FERNANDES, Joana Patricia Macedo. **A Responsabilidade Social Das Empresas- Uma Alavanca a sustentabilidade? Um Estudo de Caso: Grupo Nestlé e as plantações de cacau**. 2012. 133 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História e Relações Internacionais, Universidade do Porto, Porto, 2010.

GIL, Antônio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 5. ed. Sao Paulo: Atlas, 2010.

HÉVIN, Jean Paul. **Delícias de Chocolate**. 2. ed. Sao Paulo: Senac, 2010.

LAZZARI, Márcia Cristina. **Direitos Humanos e Trabalho Escravo Contemporâneo**. 2015. 21 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Direito Ambiental, Bacharel, Universidade do Estado do Amazonas, Amazonas, 2015.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos Da Metodologia Científica**. 8. ed. Sao Paulo: Atlas, 2017.

OIT (Genebra) (Org.). **Trabalho Forçado Ou Obrigatório**: Convenções. 1930. Disponível em: <<http://www.ilo.org/brasil/convencoes/wcms-235195/lang-pt/index.htm>>. Acesso em: 04 jul. 2018.

OIT; ANDI; UNICEF. **Crianças Invisíveis**: O Enfoque da imprensa sobre o Trabalho Infantil doméstico e outras formas de exploração. 3. ed. Sao Paulo: Cortez, 2003. 6 p.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO (Genebra) (Org.). **Princípios Laborais do Pacto Global das Nações Unidas**: Guia Para Empresas. Genebra: Oit, 2013. 58 p. Disponível em: <www.ilo.org/publns>. Acesso em: 05 jul. 2018.

PASSAGENS: Revista Internacional de Historia Política e Cultura Jurídica. Rio de Janeiro: Abec Associação Brasileira de Editores Científicos, v. 8, n. 1, 1 jan. 2016. 3 vezes ao ano. Disponível em: <<http://www.revistapassagens.uff.br/index.php/Passagens>>. Acesso em: 24 abr. 2018.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia Do Trabalho Científico**: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. 2. ed. Rio Grande do Sul: Feevale, 2013. Disponível em: <<http://www.feevale.br/Comum/midias/8807f05a-14d0-4d5b-b1ad-1538f3aef538/E-book%20Metodologia%20do%20Trabalho%20Cientifico.pdf>> Acesso em: 24/04/2018

REA REVISTA ELETRÔNICA ADMINISTRAÇÃO: **Fatores Motivadores no Consumo de Chocolates Finos no Brasil**. Franca: Uni_facef, v. 12, 31 jul. 2013. Disponível em: <<http://periodicos.unifacef.com.br/index.php/rea/articule/views/604>>. Acesso em: 03 jul. 2018.

Saleh, Adbala Mohamed. **O consumo responsável e o chocolate**. III seminário internacional de representações sociais. Educação PUC PR 26 a 20/10/2015 UEPG. social Brasília OIT, 2009

SUSSEKIND, Arnaldo (Ed.). **Manual de Procedimentos relativos às convenções e Recomendações Internacionais do Trabalho**. 2. ed. Sao Paulo: Ltr, 1988. 338 p.

Trabalho e família rumo as novas formas de conciliação com co-responsabilidade social. Brasília, OIT, 2009

UNIFACEF (Curitiba) (Org.). **Trabalho e Família: Rumo a Novas Formas de Conciliação com Co- Responsabilidade Social 2009**. Paraná: Unifacef, 2009. 152 p. Disponível em: <<http://periodicos.unifacef.com.br>>. Acesso em: 08 jul. 2018.

VIEIRA, Aline Colombo de Deus. **Os Fatores que influenciam o processo de compra e consumo de chocolate**: Escola de Administração departamento de

ciências administrativas. 2008. 89 f. TCC (Graduação) - Curso de Administração, Bacharel, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. .

ANEXOS

Anexo A

Multinacionais que fazem o uso do cacau produzido por meio do trabalho escravo infantil

- 1- Hershey
- 2- Mars
- 3- Nestlé
- 4- ADM Cocoa
- 5- Guittard Chocolate Company
- 6- Godiva
- 7- Fowler's Chocolate
- 8- Kraft

De outro lado, segue uma lista de empresas com maior consciência social e que fazem sua parte para evitar o lucro proveniente do trabalho infantil:

Clif Bar
Green and Black's
Koppers Chocolate
L.A. Burdick Chocolates
Denman Island Chocolate
Gardners Candie
Montezuma's Chocolates
Newman's Own Organics
Kailua Candy Company
Omanhene Cocoa Bean Company
Rapunzel Pure Organics

Anexo B

Politico_CPF	Nome_urna	CPF_CNPJ_doador	Nome_doador	Valor	Tipo	Nome_doador_originario_em_doacoes_indiretas
51921146400	AGUINALDO RIBEIRO	8,34E+12	MRV ENGENHARIA E PARTICIPACOES SA	34100	Indireta	Direção Estadual/Distrital
51921146400	AGUINALDO RIBEIRO	8,34E+12	MRV ENGENHARIA E PARTICIPACOES SA	8100	Indireta	Direção Estadual/Distrital
1782037500	ALELUIA	1,64E+13	GRAFICA EMPREENDIMENTOS LTDA.	1000	Direta	
5727600430	ALFREDO NASCIMENTO	1,06E+13	TIISA - INFRAESTRUTURA E INVESTIMENTOS S.A	30000	Indireta	Direção Estadual/Distrital
3950788301	ANDRE FUFUCA	12576131387	FRANCISCO DANTAS RIBEIRO FILHO	10000	Direta	
6821146187	ARLINDO CHINAGLIA	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA	2500	Indireta	Direção Nacional
32604637553	ARTHUR MAIA	7,93E+12	SINOBRAS - SIDERURGICA NORTE BRASIL - S.A.	100000	Direta	
13023594600	ÁTILA LIRA	15437272472	CELSO DE SOUSA MENDES FILHO	300	Direta	
17816724829	BALEIA ROSSI	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA.	100000	Indireta	Direção Estadual/Distrital
17816724829	BALEIA ROSSI	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA.	9036,34	Indireta	ELEIÇÃO 2014 - PAULO ANTONIO SKAF GOVERNADOR
17816724829	BALEIA ROSSI	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA.	2169,2	Indireta	ELEIÇÃO 2014 - PAULO ANTONIO SKAF GOVERNADOR
17816724829	BALEIA ROSSI	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA.	9590,4	Indireta	ELEIÇÃO 2014 - PAULO ANTONIO SKAF GOVERNADOR
17816724829	BALEIA ROSSI	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA.	4306,21	Indireta	ELEIÇÃO 2014 - PAULO ANTONIO SKAF GOVERNADOR
17816724829	BALEIA ROSSI	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA.	2640	Indireta	ELEIÇÃO 2014 - PAULO ANTONIO SKAF GOVERNADOR
17816724829	BALEIA ROSSI	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA.	2380	Indireta	ELEIÇÃO 2014 - PAULO ANTONIO SKAF GOVERNADOR
17816724829	BALEIA ROSSI	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA.	816	Indireta	ELEIÇÃO 2014 - PAULO ANTONIO SKAF GOVERNADOR
17816724829	BALEIA ROSSI	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA.	10251	Indireta	ELEIÇÃO 2014 - PAULO ANTONIO SKAF GOVERNADOR
41108647200	BETO SALAME	7,93E+12	SIDERURGICA NORTE BRASIL S.A	20000	Direta	
41108647200	BETO SALAME	7,93E+12	SIDERURGICA NORTE BRASIL S.A	10000	Direta	
41108647200	BETO SALAME	7,93E+12	SIDERURGICA NORTE BRASIL S.A	30000	Direta	
45561699687	BILAC PINTO	8,34E+12	MRV ENGENHARIA E PARTICIPAÇÕES SA	20000	Direta	
7409419504	CAETANO	1,64E+13	GRAFICO EMPREENDIMENTOS LTDA	6000	Direta	

1338190601	CAIO NARCIO	6,16E+13	SUCOCÍTRICO CUTRALE LTDA	100000	Direta	
7894090549	DANIEL ALMEIDA	1,64E+13	GRAFICO EMPREENDIMENTOS LTDA	11000	Direta	
22275150668	DOMINGOS SÁVIO	2,40E+13	CCM - CONSTRUTORA CENTRO MINAS LTDA	15000	Direta	
36406341791	DR. JORGE SILVA	2,40E+13	CCM CONSTRUTORA CENTRO MINAS LTDA	8130	Indireta	Direção Estadual/Distrital
4804881859	DUARTE NOGUEIRA	1,06E+13	TIISA - INFRAESTRUTURA E INVESTIMENTOS S.A	28000	Indireta	Direção Estadual/Distrital
30217865100	DULCE MIRANDA	2,40E+13	CCM CONSTRUTORA CENTRO MINAS LTDA	176	Indireta	Comitê Financeiro Único
49663003804	EDINHO ARAUJO	6,16E+13	SUCOCITRICO CUTRALE LTDA	20000	Indireta	ELEIÇÃO 2014 PAULO ANTONIO SKAF GOVERNADOR
605387249	ELCIONE	1,48E+13	OAS S.A	100000	Indireta	ELEIÇÃO 2014 MICHEL MIGUEL ELIAS TEMER LULIA VICE-PRESIDENTE
33251797700	FLAVIANO MELO	1,48E+13	OAS SA	200000	Indireta	MICHEL MIGUEL E LULIA VICEPRESIDENTE DA REPUBLICA
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	2000	Direta	
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	600	Indireta	ELEIÇÃO 2014 PAULO JOSE CARLOS GUEDES
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	274,28	Indireta	ELEIÇÃO 2014 PAULO ROBERTO LAMAC JUNIOR
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	333,5	Indireta	ELEIÇÃO 2014 PAULO ROBERTO LAMAC JUNIOR
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	0,06	Indireta	ELEIÇÃO 2014 PAULO ROBERTO LAMAC JUNIOR
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	1125	Indireta	ELEIÇÃO 2014 PAULO JOSE CARLOS GUEDES
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	2430	Indireta	ELEIÇÃO 2014 PAULO JOSE CARLOS GUEDES
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	2925	Indireta	ELEIÇÃO 2014 PAULO JOSE CARLOS GUEDES
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	1012,5	Indireta	ELEIÇÃO 2014 PAULO JOSE CARLOS GUEDES
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	675	Indireta	ELEIÇÃO 2014 PAULO JOSE CARLOS GUEDES
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	250	Indireta	ELEIÇÃO 2014 DURVAL ANGELO ANDRADE DEPUTADO ESTADUAL
6313474619	GABRIEL GUIMARÃES	8,34E+12	MRV ENGENHARIA	750	Indireta	ELEIÇÃO 2014 DURVAL ANGELO ANDRADE DEPUTADO ESTADUAL

APÊNDICES

Apêndice A

Questionário: A produção do cacau

O questionário está relacionado ao conhecimento da produção do chocolate, desde o plantio, colheita e preparação. Além do consumo do chocolate de diferentes maneiras (em pó, em barra, balas, bolos etc.).

*Obrigatório

Endereço de e-mail *

Seu e-mail

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Caro participante, este formulário tem o objetivo de pesquisar o consumo do chocolate sendo ele cacau em pó, chocolate em barra, bala de chocolate ou recheada. As informações como E-mail, Nome, Idade e Escolaridade não serão utilizadas para quaisquer fase da pesquisa ou citações, o que garante o anonimato e a divulgação dos resultados será feita de forma a não identificar os voluntários. Gostaríamos de deixar claro que a participação é voluntária. Desde já, agradecemos a atenção e a da participação e colocamo-nos à disposição para maiores informações.

Você deseja participar da pesquisa? *

- Sim
- Não

PRÓXIMA

Nunca envie senhas pelo Formulários Google.

Questionário: A produção do cacau

*Obrigatório

Informações do participante

Nome completo *

Sua resposta

Gênero *

Feminino

Masculino

Qual período esta cursando na faculdade promove *

Primeiro período

Segundo período

Terceiro período

Quarto período

Quinto período

Idade *

Entre 17 e 24

Entre 25 e 30

Entre 31 e 45

Mais de 46

VOLTAR

PRÓXIMA

Nunca envie senhas pelo Formulários Google.

Questionário: A produção do cacau

*Obrigatório

O chocolate

1. Você consome chocolate regularmente? *

- Sim
- Não

Caso não consuma, explique o motivo.

Sua resposta

2. Quantos chocolates em média você consome diariamente? *

Pode ser chocolate em barra, em pó, bolo, biscoitos, tortas, barrinha de cereal, sorvetes etc.

- Um chocolates por semana
- Dois chocolates por semana
- Três chocolates por semana
- Quatro chocolates por semana
- Mais que quatro por semana

3. Qual a marca que você mais consome? *

- Nestlé
- Garoto
- Harold
- Bombons caseiros (não sabe a marca)
- Não tem marca predileta
- Chocolates importados
- Qualquer chocolate

4. Você sabia que grande parte do chocolate consumido no mundo, tem a sua colheita feita por trabalho escravo e muitas delas por crianças? *

- Sim
- Não

5. Caso houvesse a existência de um selo que comprove um chocolate livre do trabalho escravo infantil, você compraria mesmo sendo um pouco mais caro? *

- Sim
- Não

6. Saber sobre o trabalho escravo na colheita do cacau muda seu conceito em relação a responsabilidade no consumo dos chocolates? *

- Sim
- Não

VOLTAR

ENVIAR

Nunca envie senhas pelo Formulário Google.