



Prof. Estevam Martins  
[svm@uol.com.br](mailto:svm@uol.com.br)

Uma indústria de panificação queria testar a qualidade da conservação de seus produtos com a utilização de três diferentes tipos de embalagem, após um período 20 dias de prateleira. O critério utilizado para comparação foi a formação ou não de fungos no interior da embalagem. Para tal, os investigadores estudaram uma amostra de 300 unidades de um determinado produto, colhida aleatoriamente em três diferentes supermercados da região. Os dados estão relacionados abaixo. Existe associação entre o tipo de embalagem e a presença de fungo após um período de 20 dias?

**Tabulação cruzada Tipo de embalagem \* Presença de fungo**

Contagem		Presença de fungo			Total
		Grande	Médio	Pequeno	
Tipo de embalagem	A	12	28	64	104
	B	29	34	20	83
	C	59	38	16	113
Total		100	100	100	300