



INSTITUTO FEDERAL

Sertão Pernambucano

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO - CAMPUS SALGUEIRO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

LARISSA LAIS LAURA DE LIMA

**MUDANÇAS DE COMPORTAMENTO SOBRE A HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E
HORTALIÇAS DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19**

SALGUEIRO

2022

LARISSA LAIS LAURA DE LIMA

**MUDANÇAS DE COMPORTAMENTO SOBRE A HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E
HORTALIÇAS DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19**

Relatório de Estágio Supervisionado apresentado ao curso superior de Tecnologia em Alimentos do IF Sertão PE – Campus Salgueiro, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnóloga em Alimentos.

Orientador (a): Dra. Janaine Juliana Vieira de Almeida Mendes

Supervisor (a): Cristiane Ayala de Oliveira

Período: 20 de setembro de 2021 a 27 de dezembro de 2021.

SALGUEIRO

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

L732 Lima, Larissa Lais Laura.

Mudanças de comportamento sobre a higienização de frutas e hortaliças durante a pandemia do covid-19 / Larissa Lais Laura Lima. - Salgueiro, 2022.
38 f. : il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) -Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro, 2022.
Orientação: Prof^a. Dr^a. Janaine Juliana Vieira de Almeida.
Coorientação: Dr^a. Cristiane Ayalla de Oliveira.

1. Tecnologia de Alimentos. 2. Covid. 3. Frutas. 4. Hortaliças. 5. Higienização. I. Título.

CDD 664

LARISSA LAIS LAURA DE LIMA

**MUDANÇAS DE COMPORTAMENTO SOBRE A HIGINIZAÇÃO DE
FRUTAS E HORTALIÇAS DURANTE A PANDEMIA**

Relatório de Estágio Supervisionado apresentado ao curso superior de Tecnologia de Alimentos do IF Sertão PE – Campus Salgueiro, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnóloga em Alimentos.

Aprovado em: 27 de junho de 2022

NOTA: 92,0

BANCA EXAMINADORA

Profa. Janaine Juliana Vieira de
Almeida Mendes (Orientadora)
IF Sertão PE – Campus Salgueiro

Janaine Juliana Vieira
de Almeida
Mendes:06853708440

Assinado de forma digital por
Janaine Juliana Vieira de Almeida
Mendes:06853708440
Dados: 2022.09.01 17:15:32 -03'00'

Profa. Cristiane Ayala de Oliveira
IF Sertão PE – Campus Salgueiro

Cristiane Ayala
de Oliveira

Assinado de forma digital por
Cristiane Ayala de Oliveira
Dados: 2022.09.16 13:49:13
-03'00'

Profa. Cícera Gomes Cavalcante de
Lisbôa
FATEC Cariri

Cícera Gomes Cavalcante de Lisbôa

Profa. Vanessa Maria dos Santos
Santiago
Dra. Engenharia de Processos

Vanessa Maria dos S. Santiago

SALGUEIRO

2022

Dedicatória.

Aos meus pais.

AGRADECIMENTOS

A Prof. Janaine Juliana Vieira de Almeida, pela excelente orientação.

Aos professores participantes da banca examinadora Cristiane Ayala, Cícera Gomes e Vanessa Santiago.

Todos que fizeram parte do nosso trabalho de conclusão de curso diretamente e indiretamente com desenvolvimento satisfatório com apoio de professores, amigos e família com apoio e incentivo de todos que se propuseram nos ajudar, sendo gratificante proporcionar a educação.

Obrigado a todos os envolvidos, agradeço por fazer parte desse ciclo de aprendizagem e principalmente a nossa orientadora.

“O maior erro que um homem pode cometer é sacrificar a sua saúde a qualquer outra vantagem.” (Arthur Schopenhauer)

RESUMO

Muito tem se falado sobre o destaque das doenças virais, no entanto, o COVID-19. Foi altamente recomendado medidas de controle e prevenção, medidas essas que foram tomadas por autoridades competentes em diferentes esferas e setores após a chegada da COVID-19. A presente pesquisa teve como objetivo geral conhecer o perfil do consumidor de frutas e hortaliças durante o período de pandemia do Covid-19 no estado de Pernambuco. O estudo trata-se de uma pesquisa de campo, de cunho descritivo utilizando abordagem quantitativa de corte transversal. Foi elaborado um questionário no *google forms* (Apêndice 1), composto de 13 perguntas objetivas, abrangendo assuntos sobre dados pessoais do participante e, posteriormente, dados mais relacionados às mudanças durante a pandemia do Covid-19. A amostra foi composta por 53 praticantes, no qual sexo predominante é feminino, a maioria referente à faixa etária entre 19 e 29 anos, com escolaridade entre ensino médio e ensino superior, com renda em média de até um salário mínimo. Essas evidências podem ter sido determinadas por fatores comportamentais, sociais, econômicos e ambientais. Nesta perspectiva, considerando que essa população teve que se adequar e se prepara para modificar seu comportamento alimentar, torna-se fundamental propiciar ambientes favoráveis para a adoção de padrões alimentares mais saudáveis. Nota-se que houve uma mudança de comportamento da população em relação ao questionamento da pesquisa, uma vez que a higienização a limpeza se tornou fundamental, além da troca de embalagens antes do armazenamento.

Palavras-chave: Covid. Frutas. Hortaliças. Higienização.

ABSTRACT

Much has been said about the prominence of viral diseases, however, COVID-19. Control and prevention measures were highly recommended, measures that were taken by competent authorities in different spheres and sectors after the arrival of COVID-19. The present research had as general objective to know the profile of the consumer of fruits and vegetables during the period of the Covid-19 pandemic in the state of Pernambuco. The study is a field research, descriptive in nature using a quantitative cross-sectional approach. A questionnaire was prepared on google forms (Appendix 1), consisting of 13 objective questions, covering subjects about the participant's personal data and, later, data more related to changes during the Covid-19 pandemic. The sample consisted of 53 practitioners, in which the predominant sex is female, the majority referring to the age group between 19 and 29 years, with schooling between high school and higher education, with an average income of up to one minimum wage. This evidence may have been determined by behavioral, social, economic and environmental factors. In this perspective, considering that this population had to adapt and is preparing to change their eating behavior, it is essential to provide favorable environments for the adoption of healthier eating patterns. It is noted that there was a change in the behavior of the population in relation to the questioning of the research, since hygiene and cleaning became fundamental, in addition to the change of packaging before storage.

Keywords: Covid. Fruits and vegetables. Hygiene.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	– Distribuição dos dados referentes a faixa etária dos participantes da pesquisa.....	21
Figura 2	– Distribuição dos dados referentes ao gênero dos participantes da pesquisa	18
Figura 3	– Distribuição dos dados referentes a renda dos participantes da pesquisa	18
Figura 4	– Distribuição dos dados referentes sobre o grau de escolaridade dos participantes da pesquisa	18
Figura 5	– Distribuição dos dados referentes sobre a região dos participantes da pesquisa	18
Figura 6	– Distribuição dos dados referentes sobre locais de compras mais comumente utilizados pelos entrevistados.....	18
Figura 7	– Distribuição dos dados referentes sobre a substituição das embalagens antes de armazenar os produtos.....	18
Figura 8	– Distribuição dos dados referentes a higienização antes da pandemia	18
Figura 9	– Distribuição dos dados referentes a higienização durante a pandemia.....	18
Figura 10	– Distribuição dos dados referentes ao descarte das embalagens antes da pandemia	18
Figura 11	– Distribuição dos dados referentes ao descarte das embalagens durante da pandemia	18
Figura 12	– Distribuição dos dados referentes lavagem das frutas antes da pandemia	18
Figura 13	– Distribuição dos dados referentes lavagem das frutas durante da pandemia	18

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- COVID - Corona Vírus Disease
OMS - Organização Mundial da Saúde

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
2. Objetivos:.....	14
3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	15
3.1 Covid-19 X alimentação	15
3.2 Alteração no comportamento na higienização dos alimentos durante a pandemia.....	16
3.3 Controle de qualidade dos alimentos	17
3.4 Métodos de higienização das frutas e hortaliças	18
4. METODOLOGIA	19
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	20
6. CONCLUSÃO	29
REFERÊNCIAS.....	30
APÊNDICE 1 – Questionário aplicado	33

1. INTRODUÇÃO

Muito tem se falado sobre o destaque das doenças virais, no entanto, o COVID-19 tem se destacado nos últimos anos, devido aos agravos observados em pessoas contaminadas, este vírus tem-se sobressaído às demais doenças comuns, como Varíola, Febre Amarela, Sarampo, Dengue, Zika e a Chikungunya, que causaram grandes preocupações em todo o mundo (BARIFOUSE, 2020).

O vírus causador do COVID-19, Sars-cov-2, é pertencente à família *Coronaviridae*, sendo caracterizado pela presença de RNA com fita simples positiva, coberto de invólucro lipoproteico, incluindo na ordenação uma proteína Spike ou proteína S. além disso, os sintomas são similares à outras infecções respiratórias causadas por SARS por volta de 2002 e com o MERS-CoV em 2012, o que pode pressupor que o novo vírus apresente forma de contágio equivalente e, que sua origem pode estar relacionada com os primeiros vírus (MENEZES, 2022).

Foi altamente recomendado medidas de controle e prevenção, medidas essas que foram tomadas por autoridades competentes em diferentes esferas e setores após a chegada da COVID-19 no Brasil. Essas medidas se difundiram e foram adotadas com estratégias diferentes de uma região para outra do país. Entretanto a medida mais difundida pelas autoridades foi a prática do distanciamento social, entendida de forma geral pela população e pela mídia, como isolamento social, por isso nesta pesquisa optou-se por esse termo, considerado o de mais fácil compreensão pelas pessoas.

Para o controle da pandemia uma das estratégias tomadas foi a prática do isolamento social, essa por sua vez tem causado muitas polêmicas, pois algumas autoridades mostram-se céticas quanto à sua eficácia (BEZERRA et al., 2020).

O isolamento social se define como uma medida de orientação para que os indivíduos só saiam de casa caso seja necessário, e tem o objetivo de impedir a disseminação do vírus, observada, principalmente, com as aglomerações (DIAS et al., 2020).

Ressaltando que outras medidas geram preocupação à alteração dos hábitos alimentares. No início da pandemia, observou-se um crescimento no volume de compras em supermercados, estoque doméstico de alimentos ultraprocessados e de alta densidade energética o que pode favorecer o risco de doenças. Para o autor,

estudos indicam aumento no consumo de álcool, isoladamente, e no consumo associado de álcool e tabaco durante a quarentena (MALTA, 2020).

Para Franco (2020), o comportamento do consumidor é mutável e diretamente impactado pelo ambiente no qual ele está inserido. Os cuidados durante a manipulação de alimentos podem prevenir várias doenças. Estes cuidados devem ser adquiridos inseridos no dia a dia de quem prepara as refeições e não somente em tempos de Covid-19. Até o momento, não existem evidências científicas de que vírus causador da Covid-19 seja transmitido por meio de consumo dos alimentos. Apesar disso, torna-se prudente ter cuidados com a obtenção, preparo e manipulação dos alimentos.

Assim, os cuidados pessoais relacionados a higiene devem ser redobrados e se tornarem essenciais em tempos de pandemia do Covid-19, com os alimentos não é diferente. Manusear os alimentos e o uso de produtos adequados para ficarem aptos ao consumo. O que mais se utiliza é o hipoclorito de sódio (água sanitária) diluído em água. A limpeza consiste em três etapas: lavagem, sanitização e enxágue (GODOY 2020).

2. Objetivos:

2.1.1 Objetivo geral

Conhecer o perfil do consumidor de frutas e hortaliças durante o período de pandemia do Covid-19 no estado de Pernambuco.

2.1.2 Objetivos específicos

- ✓ Verificar possíveis mudanças no comportamento do consumidor de frutas e hortaliças durante a pandemia;
- ✓ Observar se houve alteração no tipo de fruta e hortaliça consumidos durante a pandemia.

3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1 Covid-19 X alimentação

Para que possamos atender as necessidades do nosso corpo em relação a uma alimentação saudável atende todas as exigências do corpo. Além de ser a fonte de nutrientes. Deve ser variada, equilibrada, suficiente, acessível, colorida e segura, além de ser a fonte de nutrientes podendo prevenir o aparecimento de doenças, sendo essencial para promover e manter a saúde (DUTRA; CARVALHO, 2019).

Conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014:

“a alimentação adequada e saudável deve ser baseada em uma variedade de alimentos que contemple as necessidades biológicas, sociais e emocionais dos indivíduos, além de necessidade alimentares especiais; deve ser justa do ponto de vista social; ter como referência a cultura alimentar e as dimensões de gênero, raça e etnia; ser acessível, física e financeiramente; equilibrada, harmônica e moderada em quantidade e qualidade; prazerosa; e sustentável” (BRASIL, 2014).

Um fator significativo para saúde e longevidade é interligado a uma boa nutrição, e isso envolve a compreensão da importância de uma alimentação adequada e equilibrada, que evolui com o tempo, sendo influenciada por diversos fatores, como os sociais e econômicos, que interagem de maneira complexa para moldar os padrões alimentares individuais (OPAS, 2019).

Deste modo, seguindo a linha da propagação mundial de um novo patógeno, o Coronavírus, causador da doença COVID-19 (Corona Vírus Disease), que além de estar representando uma grande ameaça para a saúde global, que por muito tempo interrompeu as atividades diárias da população, devido à necessidade de distanciamento social, aconselhada pela Organização Mundial de Saúde (OMS), a fim de retardar a disseminação da doença (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

Um dos fatores que vem afetando a sociedade em todos os aspectos de vida, está relacionado às reflexões sobre os hábitos alimentares, principalmente neste período de pandemia-em vista a manutenção da saúde, o fortalecimento do sistema imunológico, além da necessidade de aplicação de medidas de higiene para evitar contaminações (BRASIL, 2020).

Em estudos sobre a mudança no estilo de vida e nos costumes alimentares dos indivíduos, Malta et al. (2020) observaram que, o consumo de vegetais e frutas

diminuiu de 37,3% para 33%, até o período pesquisado de isolamento social. Entretanto, para o consumo de produtos industrializados, houve um aumento de 54,2% para 63%.

Durães et al. (2020) relatam que as alterações envolvendo o comportamento alimentar podem estar ligadas à influências ambientais, como por exemplo o estresse contínuo, que pode estar associado a sintomas depressivos e ansiosos, como resultado, eleva os níveis de cortisol no corpo, provocando o aumento da necessidade de consumo de alimentos doces e ricos em carboidratos, ou “comfortfoods”.

3.2 Alteração no comportamento na higienização dos alimentos durante a pandemia

Sem sobra de dúvidas o setor de alimentação fora do lar sofreu impactos causados pela pandemia. Mesmo após o processo de reabertura, manteve-se em baixa devido as passíveis mudanças no comportamento do consumidor, que foram motivadas, em parte, por sentimentos de medo em relação ao vírus (BAKER et al, 2020).

Muitos problemas envolvidos com mudanças alimentares durante a pandemia, estão ligadas diretamente às condições psicoemocionais e ambientais (DURÃES et al., 2020).

É notável que a variada produção e consumo de alimentos pode sim estar com vírus se não estiverem com a higienização adequada. Contudo, apesar dos alimentos não transmitirem o SARS-CoV-2, as superfícies de utensílios, equipamentos e embalagens ou de ambientes de produção devem ter um controle rigoroso nesse sentido (WU et al, 2020; MORAWSKA & MILTON, 2020).

Esse processo tem elevado, por outro lado, a busca de informações sobre técnicas de preparo de alimentos, cuidados de higiene e outros aspectos para o preparo seguro de alimentos em ambiente domésticos (BRASIL, 2020).

Vargas (2020) relata que o período de pandemia gerou mudanças importantes nos hábitos de higiene da população estudada, além de estratégias de educação sanitária, através dos meios de comunicação que podem influenciar nas práticas higiênico-sanitárias de produção de alimentos. Da mesma forma que a produção e

divulgação de materiais educativos favorecem melhores esclarecimentos e, com isso colaboram com a adoção das boas práticas de fabricação de alimentos.

Quando se trata da procura de alimentos não-saudáveis fatores estão associados como o estresse de maneira prolongada; a segurança alimentar, bastante comprometida com a incidência do vírus, gerando maior consumo de produtos industrializados; a produção, comercialização, oferta e consumo dos alimentos naturais foram afetados; maior acesso a comidas industrializadas (DURÃES et al., 2020).

3.3 Controle de qualidade dos alimentos

Com o cenário que estamos vivenciando, os efeitos da pandemia, segurança e cuidados, tendo em vista o que já ocorreu nos países europeus, se torna de extrema necessidade. Inúmeras incertezas perpassam o setor de alimentos, sendo escassas as orientações sobre o tema, seja em nível de produção, distribuição, comercialização ou preparo domiciliar (LANA, 2020).

A divulgação inicial dos cuidados junto à população, ficaram a critério do Ministério da Saúde, embasando-se especialmente nas diretrizes da Organização Mundial da Saúde (OMS), com o objetivo de minimizar os impactos causados pela doença, e Estados e Municípios emitiram decretos complementares à esfera federal, considerando suas particularidades no que tange a aspectos geográficos, econômicos, sociais, de saúde, dentre outros (CNS, 2021).

O preparo da refeição está ligado diretamente a questão de contaminação de alimentos. A possibilidade de contaminação mediante o contato com superfícies inanimadas. Pesquisas revelam que plástico, metal, vidro e papel podem ser veículos de contaminação por coronavírus. Dessa forma, embalagens de alimentos devem ser higienizadas com água e sabão, ou aplicar álcool 70% ou solução de hipoclorito de sódio 0,1%, conforme disponibilidade no domicílio (MORAES et al, 2021).

Mesmo com a falta de informações necessárias sobre os cuidados durante a higienização, com enfoque na utilização de substâncias sanitizantes para a prevenção da COVID-19, profissionais de algumas universidades públicas realizaram campanhas de informações com fins de esclarecimento e divulgação em mídias sociais para orientação da população, que teve impactos positivos no comportamento

das pessoas diante aos novos hábitos higiênicos que deviam ser adotados (GRAZIANO, 2019).

3.4 Métodos de higienização das frutas e hortaliças

A ingesta de maior parte dos micronutrientes de origem vegetal, como fibras e componentes funcionais essenciais são preditores de uma boa alimentação. O consumo das frutas e hortaliças é mais indicado para substituir alimentos com altas concentrações de gorduras saturadas, açúcar e sal, o que favorece a saúde e o combate à obesidade (FIGUEIRA et al., 2016).

Na higienização de alimentos pode se fazer uso de métodos diferenciados para trabalhar ações de autopreservação da saúde, uma vez que o conhecimento e a prática da higienização dos alimentos possibilitam ao consumidor preservar a sua saúde, evitando as infecções alimentares que é uma ameaça para saúde pública. As contaminações podem ocorrer de diversas etapas, como por exemplo na colheita, transporte, processamento, distribuição ou consumidor final se os cuidados sanitários não forem eficientes. O controle sanitário em tempos de pandemia ou qualquer outro é de suma importância na rotina diária. A manipulação de alimentos em feiras livres e supermercados sem medidas preventivas podem disseminar o vírus e outros microrganismos causadores de doenças. Uma grande preocupação são os alimentos que não sofrem algum tipo de tratamento térmico como cozimento antes de serem ingeridos como no caso de frutas e hortaliças (VIANA et al., 2020).

A higienização se tornou um dos meios, mais eficazes, para evitar o surgimento de doenças infecciosas entre outras. Foi necessário adotar medidas de saúde em estabelecimentos que comercializam frutas e hortaliças, para uma boa segurança alimentar. Há relatos no mundo todo casos de doenças causadas por microrganismos que estão associadas a ingestão de frutas e hortaliças não higienizadas de forma adequada (HOLM et al., 2020).

É de suma importância que haja higienização do ambiente doméstico, há focos de contaminação de frutas e vegetais, seguidos de bares e restaurantes. A desinfecção de frutas e hortaliças deve ser feita com hipoclorito de sódio (NaClO), sendo ministrado uma concentração de 50-200 mg/L durante 10-15 minutos. A

eficiência da solução reduz a carga microbiana tanto de frutas e hortaliças quanto nas superfícies que entram em contato com esses alimentos (FRANCISCO et al., 2020).

4. METODOLOGIA

O estudo trata-se de uma pesquisa de campo, de cunho descritivo utilizando abordagem quantitativa de corte transversal.

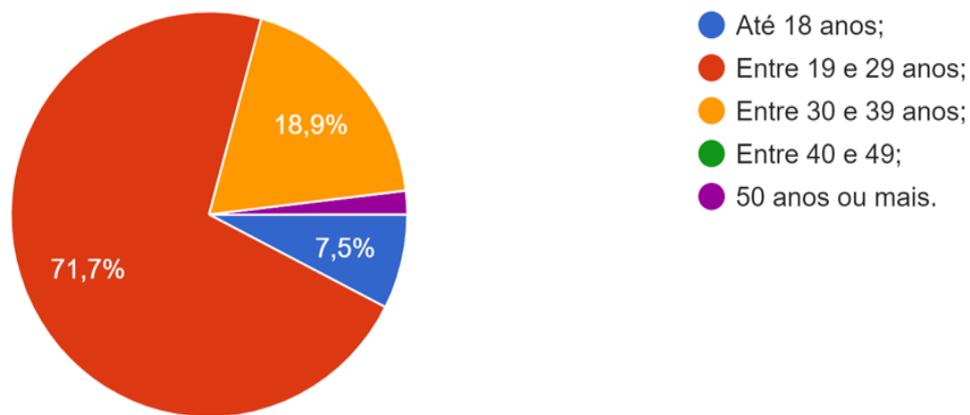
Foi elaborado um questionário no *google forms* (Apêndice 1), pela pesquisadora e orientadora, composto de 13 perguntas objetivas, abrangendo assuntos sobre dados pessoais do participante e, posteriormente, dados mais relacionados às mudanças durante a pandemia do Covid-19. Após revisado, o questionário foi enviado para o público geral, através das redes sociais e aplicativos de envio de mensagens, sendo amostra por conveniência.

A coleta de dados ocorreu no período de setembro a novembro de 2021. Os dados foram analisados através de estatística percentual e todas as informações obtidas na aplicação dos questionários foram distribuídos nos gráficos, trabalhados no software Excel for Windows da Microsoft Office 2007.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a aplicação do questionário online, foram obtidas 53 respostas, sendo a maioria referente à faixa etária entre 19 e 29 anos, equivalente a 71,7%, como pode ser visto na Figura 1.

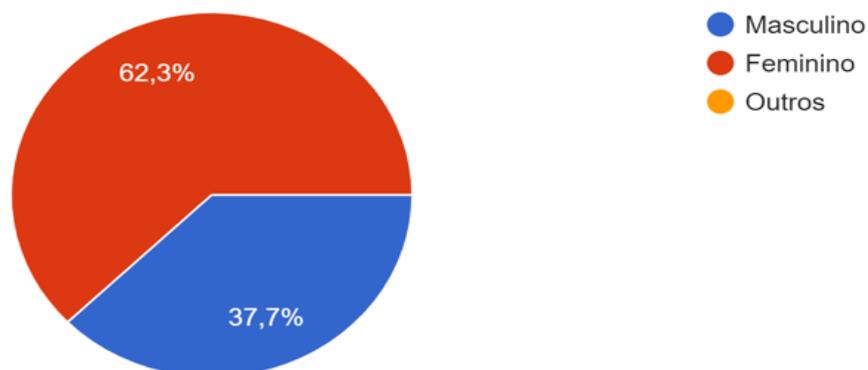
Figura 1 – Faixa etária



Fonte: própria.

A Figura 2 mostra o gênero dos participantes da pesquisa, ao qual o gênero feminino foi responsável por 62,3% das respostas e 37,7% do público masculino.

Figura 2 - Gênero

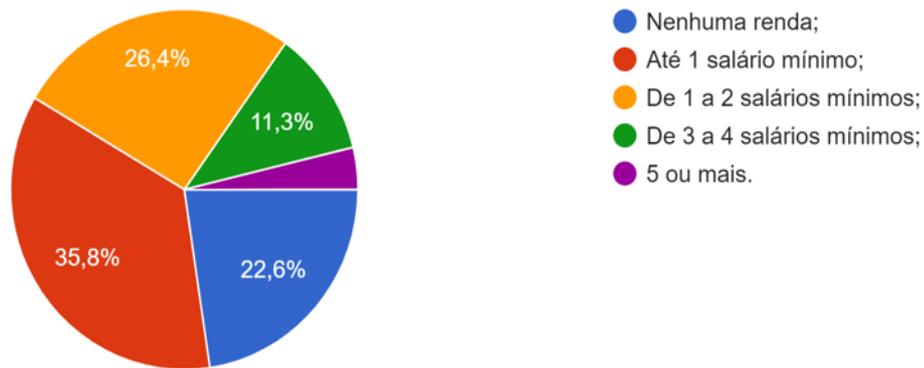


Fonte: própria.

Questionados sobre a renda dos participantes (Figura 3), foi obtido 35,8% com renda de até um salário mínimo; 26,4% de até dois salários mínimos; 22,6%

responderam que não tem nenhuma renda; 11,3% de três a quatro salários mínimos e 3,9% referente a cinco ou mais salários.

Figura 3- Renda

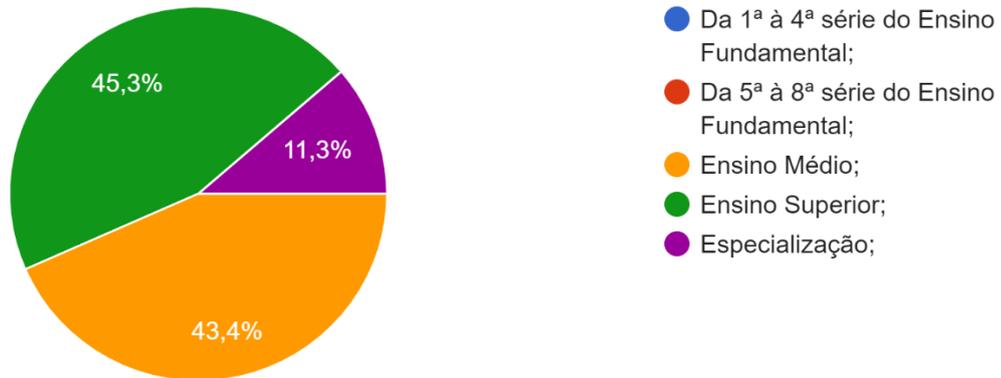


Fonte: própria.

Um dos grandes impactos da pandemia foi relacionado à renda dos empregados informais, devido ao isolamento social e falta de circulação das pessoas nas ruas, como também para os trabalhadores formais, pelo risco de demissões e diminuição da jornada de trabalho, que atinge seus salários, além de outros problemas de economia que o Brasil já enfrentava, antes mesmo da pandemia do Covid-19.

Na figura 04 estão distribuídos os dados referentes a escolaridade dos entrevistados, observando-se que os entrevistados possuíam pelo menos o ensino médio, sendo 45,3% com ensino superior, 43,4% ensino médio e 11,3% possuíam especialização.

Figura 4 - Escolaridade

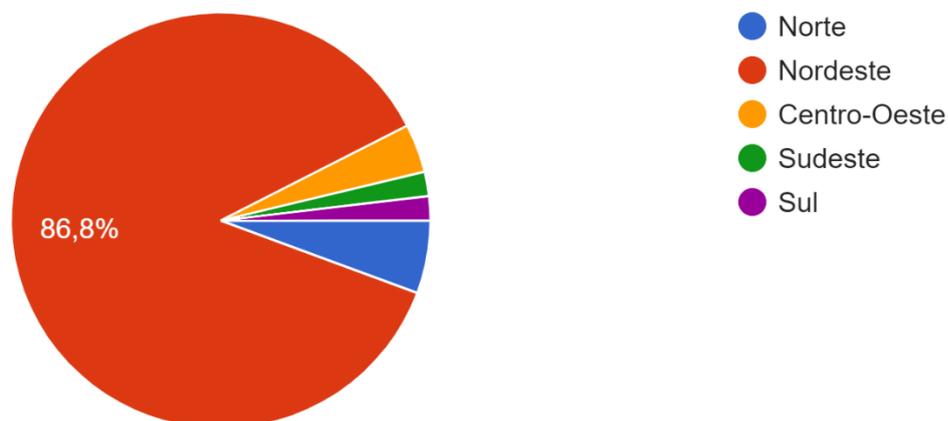


Fonte: própria.

Estes dados corroboram com a renda dos entrevistados, uma vez que o salário, geralmente, relacionado ao nível escolar.

Questionados sobre a região em que residiam, obteve-se maioria da região Nordeste, sendo 86,8% dos entrevistados, e 5,7% na região Norte, como pode ser visualizado na Figura 5.

Figura 5 – Região dos participantes

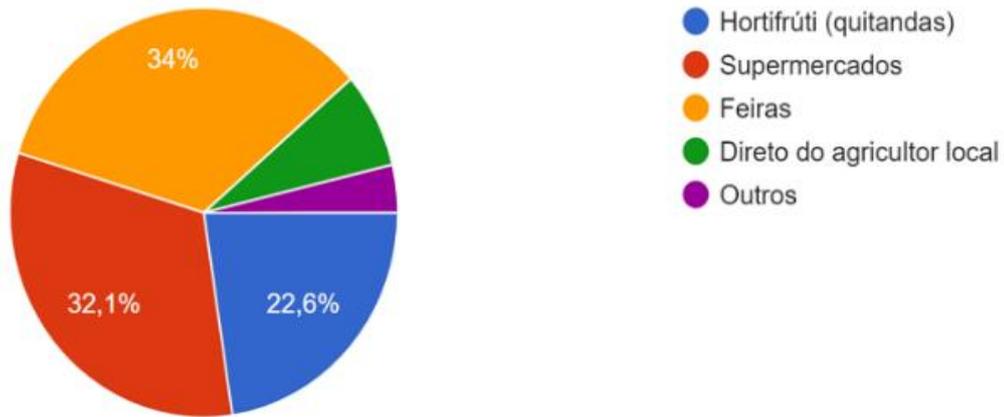


Fonte: própria.

Sabe-se que o local de aquisição de frutas e hortaliças é um importante indicador de qualidade, uma vez que reflete nos níveis de contaminações higiênico-sanitárias. Neste sentido, a Figura 06 demonstra os dados referentes aos locais de compra de frutas e hortaliças mais comumente utilizados pelos entrevistados, sendo

observado que 34% dos participantes adquirem frutas e hortaliças em feiras; 32,1% em supermercados; 22,6% hortifruti e 7,5% direto do agricultor.

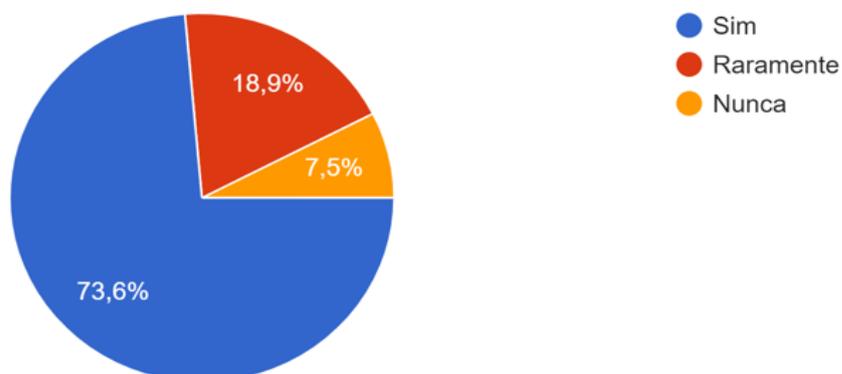
Figura 6- Locais de compras mais comumente utilizados pelos entrevistados



Fonte: própria.

Uma das perguntas realizadas aos entrevistados, foi se eles têm o hábito de substituir embalagens (Figura 7) antes do armazenamento dos produtos, obtendo como resultados: 73,6% disseram que sim, 18,9% disseram quase nunca e 7,5% responderam que não fazem troca das embalagens. A partir destes resultados, pode-se observar que a maioria faz esta troca, sendo um resultado positivo na garantia de qualidade higiênica das frutas e hortaliças.

Figura 7- Troca de embalagens antes do armazenamento

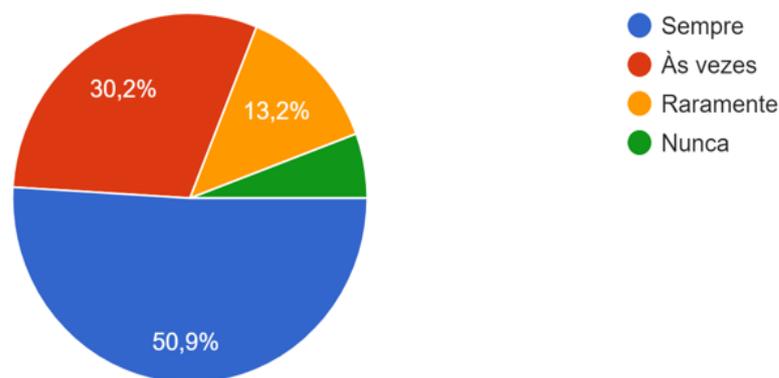


Fonte: própria.

Um fator significativo com relação à troca das embalagens, está relacionada a possibilidade destas serem veículo de contaminação dos alimentos. Sendo assim, o ideal é fazer a troca para evitar que contamine outros alimentos durante o armazenamento. Para tanto, é recomendado a utilização de saneantes no processo de higienização e sanitização, como por exemplo: álcool 70%, solução clorada ou ainda detergente e água (OLIVEIRA, 2020).

Para manter a qualidade higiênica das frutas e hortaliças e, aumentar no tempo de vida útil durante o período de armazenamento, além das embalagens, pode-se destacar a conduta dada aos vegetais antes de guardar. Questionados se antes da pandemia tinham o hábito de higienizar frutas e hortaliças antes de guardá-las, 50,9% responderam sempre higienizavam antes de guardar; 30,2% responderam que às vezes higienizavam; e 13,2% responderam que raramente e 5,7% nunca higienizavam os vegetais antes do armazenamento.

Figura 8- Higienização de frutas e hortaliças antes da pandemia



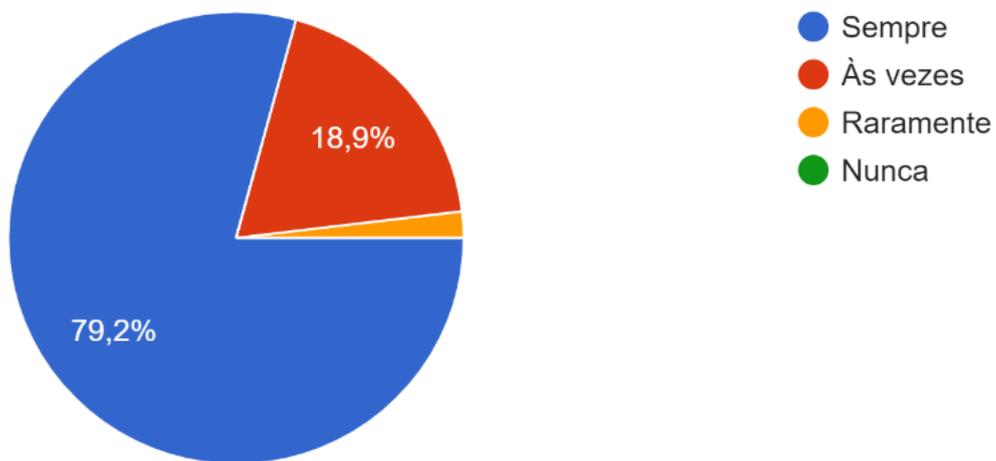
Fonte: própria.

O termo higienização está relacionado aos processos de limpeza e sanitização, seja de equipamentos, locais de produção, produtos e/ou matérias-primas. Neste sentido, desinfecção se caracteriza como a remoção da carga microbiana fazendo uso de agentes químicos ou físicos, e sanitização seria a redução da carga microbiana aderida às superfícies de instalações e equipamentos que entram em contato com o microrganismo (SILVA, DUTRA e CADIMA, 2019).

Portanto, é de suma importância saber o comportamento das pessoas perante aos riscos de contaminação dos alimentos, não só relacionados às questões

microbiológicas, mas também como um dos cuidados para evitar o contágio com o coronavírus. Sendo assim, foi indagado se durante a pandemia os entrevistados tinham o hábito de higienizar as frutas e hortaliças antes de guardá-las (Figura 9) , obtendo como resultado um aumento considerável na higienização de frutas e hortaliças, saindo de um percentual de 50,9% que já realizavam este processo mesmo antes da pandemia, para 79% que após a pandemia criaram este hábito antes do armazenamento.

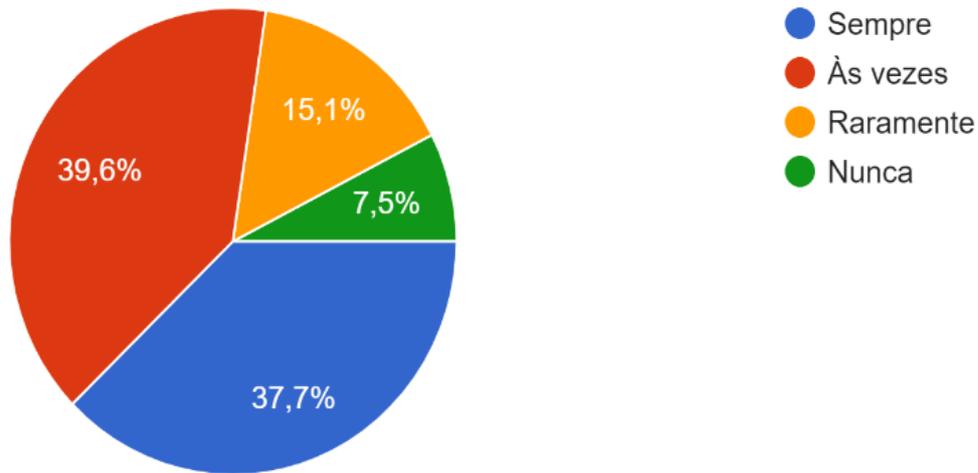
Figura 9- Higienização de frutas e hortaliças durante a pandemia



Fonte: própria.

Como já mencionado, as embalagens podem ser uma via de contaminação e, portanto, deve-se proceder com alguns cuidados. No questionamento sobre o descarte de embalagens antes de guardar as frutas e hortaliças (Figura 10), 66% faziam o descarte sempre; 28,3% às vezes; e 5,7% raramente, isso antes da pandemia.

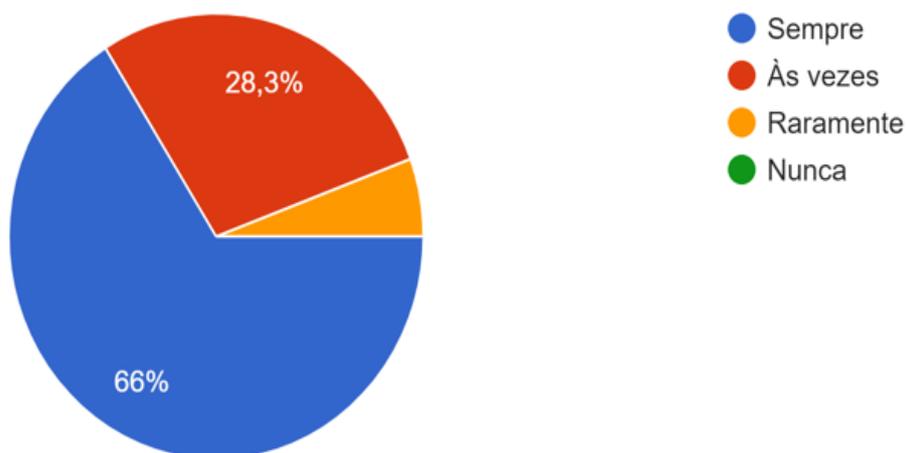
Figura 10- Descarte das embalagens de frutas e hortaliças antes da pandemia



Fonte: própria.

Já com relação aos mesmos dados durante a pandemia do Covid-19, os dados (Figura 11) mostram que houve aumento das pessoas que passaram a descartar as embalagens, provavelmente pelos cuidados na prevenção, uma vez que a população se tornou mais atenta e mais conscientes com relação à possíveis contaminações.

Figura 11- Descarte de embalagens de frutas e hortaliças durante a pandemia

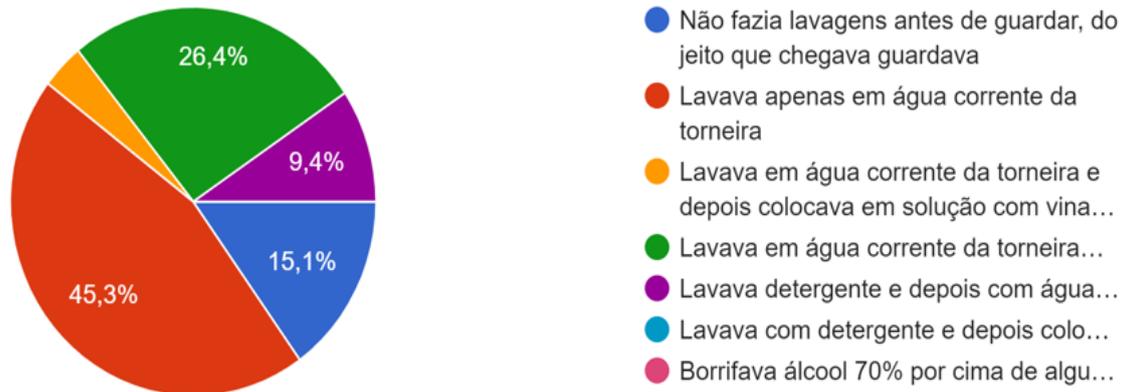


Fonte: própria.

Em relação ao questionamento se antes da pandemia como os entrevistados higienizavam as frutas e hortaliças, 45,3% responderam que lavavam apenas com água corrente da torneira; 26,4% lavavam água corrente da torneira e depois com

solução de água sanitária e; 9,4% lavavam com detergente e depois com água; e 15,1% borrifava álcool 70% por cima dos vegetais, como pode ser visualizado na Figura 12.

Figura 12- Lavagem das frutas antes da pandemia

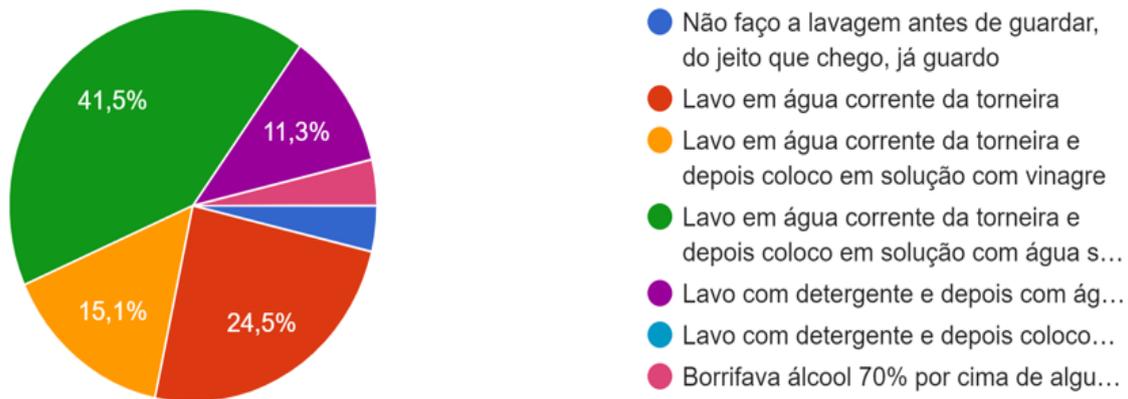


Fonte: própria.

Assumindo o protagonismo em relação a divulgação junto a população e outras medidas de cuidados, embasando-se especialmente nas diretrizes da OMS. Paralelamente, estados e municípios fizeram o possível para amortecer os avanços da doença emitindo decretos complementares à esfera federal, considerando suas particularidades no que abrange a aspectos geográficos, econômicos, sociais, de saúde, dentre outros (BRASIL, 2020).

Mesmo não sendo comprovado a contaminação pelo coronavírus através dos alimentos, a maioria da população adotou e/ou reforçou os cuidados higiênicos perante os alimentos, sejam embalados ou não. Sendo assim, os entrevistados foram questionados sobre a realização de lavagem das frutas e hortaliças durante a pandemia, 41,5% lavavam com água corrente e depois a solução com água sanitária; 24,5% lavavam com água corrente da torneira; 15,1% lavavam com água corrente da torneira e depois em solução com vinagre; e 11,3% lavava com detergente e depois com água.

Figura 13- Lavagem das frutas durante a pandemia



Fonte: própria.

Reis, et al (2019) afirma que estratégias de intervenção para aumentar o incentivo de higienização para uma ingestão de frutas e hortaliças livres de contaminação têm se mostrado eficazes em alguns estudos. A identificação dos estágios de mudança do comportamento possibilita a formulação e a aplicação de estratégias nutricionais que estimulem e motivem os indivíduos a adotarem práticas alimentares adequadas, aumentando o impacto das ações promotoras da saúde.

6. CONCLUSÃO

Nota-se que houve uma mudança de comportamento da população em relação ao questionamento da pesquisa. A higienização, a troca de embalagens entre outros fatores apresentaram melhorias durante a pandemia, principalmente devido a precauções adotadas para diminuir os riscos de contaminação.

As teorias descritas a respeito das mudanças de comportamento sobre a higienização de frutas e hortaliças durante a pandemia do covid-19, evidenciam ter sido determinadas por fatores comportamentais, sociais, econômicos e ambientais.

É de grande importância a realização de estudos sobre o tema, proporcionando um maior conhecimento, e reforçando a importância da higienização de frutas e hortaliças.

REFERÊNCIAS

Agência Nacional de Saúde Suplementar. Coronavírus (COVID-19): confira informações e saiba como se prevenir. <http://www.ans.gov.br/aans/noticias-ans/consumidor/5344-coronavirus-confira-informacoes-e-saiba-como-se-prevenir> (acessado em 19/Mar/2020). » <http://www.ans.gov.br/aans/noticias-ans/consumidor/5344-coronavirus-confira-informacoes-e-saiba-como-se-prevenir>

ALADINI, Edson Pacheco. **Gestão Estratégica da Qualidade**. São Paulo: Atlas, 2019.

ATZINGEN MCBC. **Sensibilidade gustativa de adultos de uma instituição universitária do município de São Paulo**. Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde Pública: Faculdade de Saúde Pública; 2011.

A. M.; et al. **Metodologias dos Artigos de Revisão: Tratamento farmacológico da DPOC e Programas de Reabilitação Pulmonar em Pacientes com DPOC**. J Bras Pneumol, 2011; 37(4) in: www.scielo.br. 2022.

ANSELMO, C.V., et al **Fatores associados ao comportamento da população durante o isolamento social na pandemia de COVID-19**
<https://doi.org/10.1590/1413-81232020256.1.10792020>

AMALTA, V.B **A pandemia da COVID-19 e as mudanças no estilo de vida dos brasileiros adultos: um estudo transversal**, <https://doi.org/10.1590/S1679-497420200004000262020>

BRASIL. Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Guia para uma alimentação saudável em tempos de Covid-19. 2020. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/storage/downloads/files/2020/03/guia-alimentarcovid19.pdf>. Acesso em: 24. Abr.2022

BRASIL. Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). **Guia para uma alimentação saudável em tempos de Covid-19**. 2020. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/storage/downloads/files/2020/03/guia-alimentarcovid19.pdf>. Acesso em: 24. Abr.2022

BRASIL. Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Guia para uma alimentação saudável em tempos de Covid-19. 2020. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/storage/downloads/files/2020/03/guia-alimentarcovid19.pdf>. Acesso em: 24. Abr.2022

BARIFOUSE, R. **Como o Brasil foi afetado pela pandemia do H1N1, a 1ª do século 21?**. BBC News Brasil, São Paulo, 25/03/2020. In www.bbc.com/portuguese/brasil-52042879. Acesso em 28/03/2022

DE MELO E FRANCO, **Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável.** <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2020.34100.012>

DUTRA, S.E.; CARVALHO, B.M.K. **Alimentação saudável e sustentável. Universidade Federal de Mato Grosso.** 4 ed. Cuiabá: Rede e-Tec, 2013. Disponível em: http://ead.ifap.edu.br/netsys/public/livros/04%20Cadernos%20Forma%C3%A%C3%A3o%20T%C3%A9cnica%20ALIMENTA%C3%87%C3%83O%20ESCOLAR%2010%20ao%2016%20PROFUNCION%C3%81RIO/Caderno_11_AE_Alimentacao_saudavel.pdf Acesso em: 24. Abr.2022

DURÃES, S. A. et al. **Implicações da pandemia da covid-19 nos hábitos alimentares.** Revista Unimontes Científica, v. 22, n. 2, p. 1-20, 2020.

GODOY, A. **Aprenda a forma correta de higienizar alimentos e embalagens Gerente de alimentos da Vigilância Sanitária do DFOPAS.** Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). Folha Informativa Alimentação Saudável. Jun. 2019. Disponível em: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5964:folha-informativa-alimentacao-saudavel&Itemid=839. Acesso em: 21.abr.2022.

GRAZIANO, K.W., **Proposta metodológica para a validação da eficácia de desinfecção de processadora automática de endoscópios flexíveis.** Revista Latino-Americana de Enfermagem, 24, e2745. Epub August 08, 2019

LANA, R.M, et al. **Emergência do novo coronavírus (SARS-CoV-2) e o papel de uma vigilância nacional em saúde oportuna e efetiva.** Cad Saúde Pública 2020; 36:e00019620.

Ministério da Saúde. Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil. » <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/janeiro/17/Apresentacao-Surtos-DTA-2018.pdf> (acessado em 19/Mar/2022).

MORAIS AHA, Maia JKS, Damasceno KSFSC, Seabra LMJ, Passos TS. **Orientações Nutricionais para o enfrentamento do COVID-19.** Universidade Federal do Rio Grande do Norte. https://www.asbran.org.br/storage/arquivos/CARTILHA_COVID_19%20final.pdf acessado em 27/Mar/2022.

OLIVEIRA, A.N., et al. **Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação: avaliação e orientação para produção de alimentos seguros.** UFES 2020

RODRIGUES, C.T. **Divulgação de informações sobre higiene e mudança de hábitos durante a pandemia da Covid-19,** Research, Society and Development, v. 10, n. 1, e30910111739, 2021

A. M.; et al. Metodologias dos Artigos de Revisão: Tratamento farmacológico da DPOC e Programas de Reabilitação Pulmonar em Pacientes com DPOC. J Bras Pneumol, 2011; 37(4) in: www.scielo.br. Acesso em 30/03/2022.

Fatores associados ao comportamento da população durante o isolamento social na pandemia de COVID-19 Anselmo César Vasconcelos Bezerra Carlos Eduardo Menezes da Silva Fernando Ramalho Gameleira Soares José Alexandre Menezes da Silva <https://doi.org/10.1590/1413-81232020256.1.10792020>

MAXIMIANO, A. **Teoria geral da administração**. São Paulo, Atlas, 2022.

Oliveira T. C. **(In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde**, Universidade Federal de Viçosa. Rod. MG 230, Km 7, Rio Paranaíba, MG 38810-000, Brasil <https://doi.org/10.1590/0102-311X00055220> n

OLIVEIRA, T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M. **Food (in) security in Brazil in the context of the SARS-CoV-2 pandemic**. Cadernos de Saúde Pública, v. 36, p. e00055220, abr. 2020. Disponível em: <https://www.scielosp.org/article/csp/2020.v36n4/e00055220/en/> . Acesso em: 22. Abr. 2020.

VARGAS, J. R. N. **The COVID-19 pandemic**. (2020). Revista de la Facultad de Medicina. 68(1). 7–8. <https://doi.org/10.15446/revfacmed.v68n1.86482>.

APÊNDICE 1 – Questionário aplicado

13/05/2022 17:02

Mudanças no comportamento sobre a higienização de frutas e hortaliças na pandemia do covid-19

Mudanças no comportamento sobre a higienização de frutas e hortaliças na pandemia do covid-19

olá! sou Larissa Laís Laura de Lima, aluna do curso superior de Tecnologia em Alimentos, do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, campus Salgueiro. Estou aplicando esse formulário, para coletar os dados e posteriormente escrever meu trabalho de conclusão de curso (TCC), sob orientação da profa. Janaine Juliana Vieira de Almeida Mendes, pertencente ao IFSERTÃOPE, Campus Salgueiro.

Todas as informações coletadas neste formulário serão utilizadas apenas para a pesquisa e ficarão sob sigilo.

*Obrigatório

Dados pessoais

1. Idade *

Marcar apenas uma oval.

- Até 18 anos;
- Entre 19 e 29 anos;
- Entre 30 e 39 anos;
- Entre 40 e 49;
- 50 anos ou mais.

2. Gênero *

Marcar apenas uma oval.

- Masculino
- Feminino
- Outros

6. Você prefere comprar frutas e hortaliças em quais destes locais? *

Marcar apenas uma oval.

- Hortifrúti (quitandas)
- Supermercados
- Feiras
- Direto do agricultor local
- Outros

7. Você costuma substituir as embalagens que vem com os produtos das feiras, supermercados, etc., antes de armazenar os produtos, evitando contaminação de pias, geladeiras e fruteiras? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Raramente
- Nunca

8. Antes da pandemia, você costumava higienizar as frutas e hortaliças antes de guardá-las? *

Marcar apenas uma oval.

- Sempre
- Às vezes
- Raramente
- Nunca

9. Durante a pandemia, você passou a higienizar as frutas e hortaliças antes de guardá-las? *

Marcar apenas uma oval.

- Sempre
 Às vezes
 Raramente
 Nunca

10. Antes da pandemia, você costumava descartar as embalagens das frutas e hortaliças antes de guardá-las? *

Marcar apenas uma oval.

- Sempre
 Às vezes
 Raramente
 Nunca

11. Durante a pandemia, você passou a descartar as embalagens das frutas e hortaliças antes de guardá-las? *

Marcar apenas uma oval.

- Sempre
 Às vezes
 Raramente
 Nunca

12. ANTES da pandemia, como você realiza a lavagem das frutas e hortaliças? *

Marcar apenas uma oval.

- Não fazia lavagens antes de guardar, do jeito que chegava guardava
- Lavava apenas em água corrente da torneira
- Lavava em água corrente da torneira e depois colocava em solução com vinagre
- Lavava em água corrente da torneira e depois colocava em solução com água sanitária
- Lavava detergente e depois com água corrente
- Lavava com detergente e depois colocava em solução com vinagre
- Borrifava álcool 70% por cima de algumas frutas

13. Durante a pandemia, como você realiza a lavagem das frutas e hortaliças? *

Marcar apenas uma oval.

- Não faço a lavagem antes de guardar, do jeito que chego, já guardo
- Lavo em água corrente da torneira
- Lavo em água corrente da torneira e depois coloco em solução com vinagre
- Lavo em água corrente da torneira e depois coloco em solução com água sanitária
- Lavo com detergente e depois com água corrente da torneira
- Lavo com detergente e depois coloco em solução com vinagre
- Borrifava álcool 70% por cima de algumas frutas

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários