



INSTITUTO FEDERAL

Sertão Pernambucano

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO

PERNAMBUCANO - CAMPUS SALGUEIRO

COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

RAFAEL CLAYTON DA SILVA

**IDENTIFICAÇÃO DE ALTERAÇÕES NOS CRITÉRIOS ALIMENTARES EM
REFEIÇÕES DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19**

SALGUEIRO

2022

RAFAEL CLAYTON DA SILVA

**IDENTIFICAÇÃO DE ALTERAÇÕES NOS CRITÉRIOS ALIMENTARES EM
REFEIÇÕES 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 Tecnólogo em Alimentos.

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

Supervisor (a): Luciana Façanha Marques.

Período: setembro a novembro de 2021.

SALGUEIRO

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

S586 Silva, Rafael Clayton da.

Identificação de alterações nos critérios alimentares em refeições durante a pandemia do covid-19 / Rafael Clayton da Silva. - Salgueiro, 2022.
39 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. Dr. Janaine Juliana Vieira de Almeida Mendes.

1. Tecnologia de Alimentos. 2. Mantimentos. 3. Mudanças. 4. Contágio. I. Título.

CDD 664

RAFAEL CLAYTON DA SILVA

**IDENTIFICAÇÃO DE ALTERAÇÕES NOS CRITÉRIOS ALIMENTARES PARA
PESSOAS QUE REALIZAM SUAS REFEIÇÕES FORA DE CASA DURANTE A
PANDEMIA DO COVID-19**

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

APROVADA EM: 21/03/2022

NOTA: 96

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dra. Janaine Juliana Vieira de Almeida
Mendes (Orientadora)
IFSertãoPE – Campus Salgueiro

Janaine Juliana Vieira
de Almeida
Mendes:06853708440
Assinado de forma digital por
Janaine Juliana Vieira de Almeida
Mendes:06853708440
Dados: 2022.03.21 15:23:06 -03'00'

Profa. Dra. Cristiane Ayala de Oliveira
IFSertãoPE – Campus Salgueiro

Cristiane Ayala
de Oliveira
Assinado de forma digital por
Cristiane Ayala de Oliveira
Dados: 2022.03.23 14:36:36
-03'00'

Profa. Dra. Camilla Salviano Bezerra
Aragão
IFSertãoPE – Campus Salgueiro

Camilla Salviano
Bezerra
Aragao:96755350320
Assinado de forma digital por
Camilla Salviano Bezerra
Aragao:96755350320
Dados: 2022.03.21 15:30:17
-03'00'

Profa. Dra. Luciana Façanha Marques
IFSertãoPE – Campus Salgueiro

Luciana Façanha
Marques:744090
42300
Assinado de forma digital
por Luciana Façanha
Marques:74409042300
Dados: 2022.03.21 15:26:55
-03'00'

SALGUEIRO

2021

Dedico este trabalho de conclusão de curso aos meus pais Vilma e Anderson por sempre me incentivarem ao estudo, aos meus irmãos, a Marcos Kleber, e a toda minha família.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por todas as oportunidades concedidas, por sempre me ajudar nos momentos difíceis e por toda sabedoria;

Agradeço a toda minha família, em especial meus pais e meus irmãos, por sempre acreditarem no meu potencial;

Agradeço a Marcos Kleber de Brito Silva, por sempre me ajudar em todos os momentos e sempre me apoiar em minhas decisões;

Agradeço em especial a minha tia e professora do IF Sertão PE, Maria Patrícia Barros Lourenço por me incentivar aos estudos, a cursar alimentos e por sempre me ajudar nos momentos que precisei;

Agradeço a minha orientadora Janaine Juliana Vieira de Almeida Mendes, por toda sua dedicação, preocupação, ensinamentos e motivação, por todas as valiosas orientações neste trabalho, e por sempre dar o seu melhor;

Agradeço a todos os professores do curso e do campus pelos ensinamentos, em especial a Camilla Bezerra Salviano e Luciana Façanha Marques;

Agradeço a todos os servidores do instituto que dão o melhor de si para todos os alunos;

Agradeço a minha turma de Tecnologia em Alimentos 2018.1; em especial a Jayda; Socorro; Daniel; Manuel; Emilly; Larissa; Celina; Malu; Vinicius; Josilene; Josyane; Samara; Ana Maria; Viviane; Adna; Wesla;

Agradeço a todos os meus amigos por acreditarem no meu potencial;

Agradeço a todas as pessoas que se disponibilizaram em responder minha pesquisa e ajudar com o presente estudo;

Agradeço ao IF Sertão PE pela oportunidade de cursar Tecnologia em Alimentos.

“Dar o melhor de si é mais importante do que ser o melhor” (Mike Lerner).

RESUMO

Em dezembro de 2019, uma epidemia causada por uma síndrome respiratória aguda grave, relacionada a uma pneumonia, coronavírus (SARS-CoV-2) ocorreu acidentalmente em Wuhan, na China. Embora não haja evidências que o coronavírus pudesse ser transmitido por alimentos, um dos maiores impactos da pandemia do COVID-19, foi precisamente no campo alimentício. Os objetivos do presente estudo foi identificar as alterações nos critérios alimentares em refeições durante a pandemia. Foi criado um questionário online na plataforma online *Google Forms*®, onde o link foi disponibilizado em grupo de alunos da própria instituição, divulgado em redes sociais para que atendessem um grande público, em busca de pessoas de todo o país, entre os meses de outubro e novembro de 2021. O mesmo foi constituído por 12 perguntas, as quais enfocavam quesitos pessoais e as alterações nos critérios alimentares. Muitos hábitos mudaram durante o isolamento social e dentre eles, os alimentares, pelo simples fato da facilidade em comprar comidas de *fast-foods*, além de mais tempo em casa para a produção dos alimentos. No período pandêmico, devido ao risco de contaminação por COVID-19, observou-se aumento das refeições em casa e da aquisição de gêneros básicos, dados importantes para a mudança do padrão alimentar da população, priorizando alimentos saudáveis e comida feita em casa. Todas as informações são essenciais, para que as pessoas tenham em vista uma alimentação saudável e segura. Diante de vários desafios e medidas restritivas impostos pela pandemia, a alimentação saudável foi altamente afetada e o consumo de alimentos industrializados foi subindo significativamente por conta da sua facilidade de compra e sua praticidade no consumo.

Palavras-chave: Mantimentos; Mudanças; Contágio.

ABSTRACT

In December 2019, an epidemic caused by a severe acute respiratory syndrome, pneumonia-related coronavirus (SARS-CoV-2) accidentally occurred in Wuhan, China. Although there is no evidence that the coronavirus could be transmitted through food, one of the biggest impacts of the COVID-19 pandemic was precisely in the food field. The objectives of the present study were to identify changes in dietary criteria for meals during the pandemic. An online questionnaire was created on the Google Forms® online platform, where the link was made available to a group of students from the institution itself, disseminated on social networks to serve a large audience, in search of people from all over the country, between the months of October and November 2021. It consisted of 12 questions, which focused on personal questions and changes in dietary criteria. Many habits have changed during social isolation and among them, food, for the simple fact of the ease of buying fast-food foods, in addition to more time at home for food production. In the pandemic period, due to the risk of contamination by COVID-19, there was an increase in meals at home and the acquisition of basic groceries, important data for the change in the population's dietary pattern, prioritizing healthy foods and food made at home. All information is essential for people to have a healthy and safe diet in mind. Faced with several challenges and restrictive measures imposed by the pandemic, healthy eating was highly affected and the consumption of processed foods increased significantly due to its ease of purchase and its practicality in consumption.

Keywords: Groceries; Change; Contagion.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – Faixa etária.....	21
FIGURA 2 – Gênero	22
FIGURA 3 – Renda	22
FIGURA 4 – Grau de escolaridade	23
FIGURA 5 – Região	23
FIGURA 6 – Preferência entre preparar as próprias refeições ou delivery	24
FIGURA 7 – Critérios levados em consideração quando vai a um restaurante/lanchonete na pandemia	25
FIGURA 8 – Critérios que o consumidor busca quando vai a um restaurante/lanchonete com as novas medidas de segurança	26
FIGURA 9 – Mudanças com relação ao corpo	26
FIGURA 10 – Estabelecimentos que costuma frequentar na pandemia	27
FIGURA 11 – Alimentos que prefere consumir	28
FIGURA 12 – Estabelecimentos que o consumidor evita fazer refeições	28

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

OMS	Organização Mundial da Saúde
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
InSAN	Incremento Global da Insegurança Alimentar e Nutricional
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
POP	Procedimento Operacional Padrão
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
NASA	National Aeronautics and Space Administration
ETA	Enfermidades Transmitidas por Alimentos

LISTA DE SÍMBOLOS

- % Porcentagem
- ® Marca Registrada

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
1.1	OBJETIVOS	13
1.2	OBJETIVOS GERAIS	13
2	METODOLOGIA	14
3	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	14
3.1	COVID-19 X ALIMENTAÇÃO	14
3.2	ALTERAÇÃO NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DURANTE A PANDEMIA	15
3.3	CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS	17
3.4	FERRAMENTAS DE CONTROLE DE QUALIDADE NA PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS	18
3.4.1	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	19
3.4.2	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP's)	19
3.4.3	SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)	20
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	21
5	CONCLUSÃO	29
6	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	35
7	APÊNDICES	34

1. INTRODUÇÃO

Final de 2019, acidentalmente, surgiu uma Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS-CoV-2), que foi mais comumente chamada de COVID-19 e coronavírus, a qual o contaminado desenvolvia um tipo de pneumonia severa. Os casos logo se espalharam pelo mundo e, início de 2020, já era possível a identificação da patologia em vários outros países além da China, o que fez a Organização Mundial de Saúde (OMS) decretar situação emergencial de saúde pública. Em fevereiro de 2020, o primeiro caso a ser identificado no Brasil (VILELAS; 2020), resultando em estado de alerta para o país, além de definições de medidas de contenção da doença.

Os governantes das esferas federal, estadual e municipal, adotaram critérios com o intuito de monitorar e impedir a propagação da doença. Dentre as medidas seguidas, pode-se destacar o cancelamento das aulas nas escolas, universidades e faculdades; dos serviços considerados não essenciais, estabelecimentos de lazer, entre outros (BEZERRA et al., 2021).

Um dos maiores impactos encontrados na pandemia do COVID-19 foi no campo alimentício, mesmo não possuindo evidências concretas de que o vírus pudesse ser transmitido por alimentos. Em um popular mercado de Wuhan, uma versão nunca confirmada de que o vírus acessou o organismo humano através de uma sopa de morcego, trouxe uma ligação suspeita entre a alimentação e o vírus. A partir disso, o mundo começou a se preocupar mais com os alimentos e seu consumo, principalmente na sua forma correta de higienização e sanitização, para ser evitado um possível contágio. Assim, a relação entre o homem e a alimentação foi subitamente atingida tanto pelo medo, como pela dúvida. Com decorrência de fatos e acontecimentos, esse medo e dúvida trouxeram novos comportamentos relacionados à higiene e alimentação fora de casa (ARAÚJO; 2020).

Como resultado, o isolamento social reduziu subitamente o número de refeições compradas em restaurantes e lanchonetes. Com essa diminuição de compras, houve aumento nas refeições preparadas em casa. O armazenamento de alimentos em casa requer uma higiene mais rigorosa, no ato da compra, da sua preparação e os alimentos crus, necessitam desses cuidadosos mais redobrados com sua higienização. Embora o SARS-CoV-2 tenha uma pequena taxa de sobrevivência com relação a vírus transmitidos por alimentos, é possível que o

mesmo permaneça infeccioso por horas ou dias, se tornando mais propenso a contaminações cruzadas, o que pode levar a contaminação de alimentos em contato com superfícies contaminadas (TEXEIRA; 2020).

O Relatório Global de Crises Alimentares (2019) destaca o epicentro de uma crise alimentar, onde inclui a América Latina, Caribe e África. Este documento também estima que em 2019, 135 milhões de pessoas estavam em situação de insegurança alimentar (FSIN;2020). Mas a última previsão do programa mundial de alimentos sugere que este número pode chegar a 265 milhões devido a impactos econômicos (ALPINO et al., 2020).

1.1 OBJETIVOS

1.2 Objetivo geral

O objetivo deste trabalho foi identificar alterações nos critérios alimentares em refeições durante a pandemia do COVID-19.

Objetivos específicos

- Identificar possíveis alterações nos critérios alimentares, devido ao COVID-19.

2. METODOLOGIA

Os efeitos da quarentena no comportamento alimentar foram observados através de um questionário online, anônimo, utilizando como ferramentas perguntas semiestruturadas e autoaplicáveis. Essa abordagem de pesquisa é recomendada para estudos que visam alcançar um público específico, em um pequeno período de tempo e em situações, cujo distanciamento social, impossibilita o contato com o público-alvo (Sidor; Rzymiski, 2020).

Foi criado um questionário na plataforma online *Google Forms®*, onde o link foi disponibilizado para os alunos de uma instituição pública Federal, através do envio para grupos de Whatsapp, e divulgado em redes sociais, para que alcança-se um grande público com busca de pessoas de todo o país. Este questionário foi aplicado nos meses de outubro e novembro de 2021.

Todas as perguntas foram elaboradas garantindo o anonimato dos participantes, no qual impossibilitava a identificação das respostas individuais. As perguntas foram divididas em duas partes, a primeira parte do questionário enfocava em perguntas pessoais como região, idade, gênero, renda e grau de escolaridade. Já a segunda parte do questionário enfocou apenas as questões de alteração nos critérios alimentares, como pode ser visualizado no Apêndice 1.

3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1 COVID-19 X ALIMENTAÇÃO

Pesquisas divulgadas sobre o COVID-19 mostram que a pandemia pode afetar a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos indivíduos, principalmente para a população mais susceptível à exposição ao vírus (OLIVEIRA et al., 2020; REIS-FILHO; QUINTO,2020; GURGEL et al., 2020). É de suma importância que os governantes tratem o assunto de forma prioritária, principalmente relacionado à SAN, pois muitas pessoas são acometidas pela falta de alimento (GURGEL et al. 2020) e, durante e após a pandemia, essa fome no mundo pode aumentar consideravelmente.

Situações que geram exaustão associadas às mudanças comportamentais, geralmente de relacionadas ao humor, podem resultar em alterações na rotina alimentar. A defesa imunológica está associada a uma alimentação diversificada e

equilibrada, mesmo não sendo garantia para o desenvolvimento de patologias, acredita-se que é um fator primordial para que o organismo responda de forma mais eficiente quando acometido de enfermidades infecciosas e crônicas (DEMOLINER; DALTOÉ, 2020).

A grande maioria dos governos estaduais e municipais vem implementando o distanciamento social e medidas de precauções sob orientação do Ministério da Saúde e da Organização Mundial de Saúde (OMS) com compromissos frequentes com pessoas em estado de vulnerabilidade, oferecendo alimentos in natura e minimamente processados, vindo principalmente de agricultura familiar (SILVA et al., 2020).

Notadamente, em 2006, o Brasil promulgou a Lei 11.346, que garante que todos os brasileiros tenham acesso à alimentação adequada, na qual o governo garante a quantidade e qualidade necessárias para promover a saúde de toda a população e a segurança alimentar. No entanto, a realidade encontrada em muitas partes do país é bem oposta (BRASIL, 2006).

3.2 ALTERAÇÃO NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DURANTE A PANDEMIA

Dados do IBGE em 2018 mostram que 25,3% da população brasileira vivia em situação de pobreza ou extrema pobreza, então a experiência de insegurança alimentar para essas pessoas não é nova. Com o aumento da pandemia, e a propagação do vírus essa vulnerabilidade foi aumentada. Então, medidas necessárias de distanciamento, instabilidade no emprego e na renda familiar, levam a redução de acesso aos alimentos, o que também leva uma menor qualidade de alimentos e até a fome.

O Brasil faz parte de mais de cem países que reconhecem o direito à alimentação como direito humano por meio de marcos legal e normativos nacional ou por meio da assinatura de tratados internacionais. Esse compromisso se efetiva com o desenvolvimento de políticas públicas de promoção, proteção e meios para que todos possam se alimentar com dignidade. A renda familiar está ligada a segurança alimentar e nutricional, então o debate sobre saúde, nutrição e segurança alimentar não poderia ser em momento mais adequado. Existem comprovações de

que políticas pensadas no aumento de renda para famílias e pessoas mais vulneráveis, levaram a redução da fome e da desnutrição infantil (MONTEIRO et al., 2009; ALLENDER et al., 2019; IBGE, 2018; JAIME et al., 2020).

Existe uma semelhança entre o comportamento alimentar e o hábito alimentar, o que pode provocar confusão, no entanto, o hábito alimentar se refere às repetições de determinada refeição e, o comportamento alimentar é a escolha ou a preferência de um alimento, o que gera influência sobre os hábitos alimentares (MALTA et al., 2020).

Mudanças no comportamento de indivíduos são sempre preocupantes, principalmente os relacionados aos alimentos e a prática física, pois a correlação de ambos os comportamentos, podem desencadear o desenvolvimento de doenças crônicas e obesidade. Além disso, ainda tem os problemas com o tabagismo e alcoolismo, sendo estes com dados mais elevados para novos usuários, além de maior frequência do consumo, o que pode, inclusive, provocar alterações emocionais (CARVALHO et al., 2013).

Com o isolamento social foi obtido um aumento substancial na ingestão de álcool, carboidratos e gorduras. O que fez também com que as pessoas consumissem menos alimentos saudáveis, o que pode levar a escassez de fibras, gorduras insaturadas, antioxidantes e micronutrientes que podem chegar a causar estragos no sistema imunológico. Portanto, o corpo fica propenso a inflamações crônicas, dificultando o corpo de se defender do SARS-CoV-2, principalmente em pessoas que são de grupos de alto risco (ZANG et al., 2020).

A obesidade tem alguns efeitos nocivos sobre o sistema imunológico, então pessoas obesas e que se contaminarem com o vírus podem sofrer disfunção pulmonar ou disfunção endotelial, que são mecanismos que explicam a relação entre obesidade e o vírus. Ambos os mecanismos compartilham um caminho comum: um aumento de citocinas pró-inflamatórias e uma grande quantidade de citocinas. Uma dieta rica em álcool, gorduras saturadas, carboidratos e baixos níveis de fibra, antioxidantes e micronutrientes, podem prejudicar de imediato a imunidade adaptativa e aumentar a imunidade inata, o que pode acabar em inflamações crônicas e prejudicar o sistema imunológico (DEMOLINER; DALTOÉ, 2020).

Uma alimentação rica em ultra processados, açúcar, gordura e o sedentarismo é um dos principais fatores associados à obesidade, doença que está

em ascensão globalmente e está associada à taxa de mortalidade cardiovascular e a correlação tumoral a torna um problema (STREB et al., 2020).

As emoções estão intimamente ligas ao comportamento alimentar e escolhas alimentares, essa relação teve um aumento significativo e foi fortalecido durante a pandemia de COVID-19, principalmente em estudantes. O tédio, medo e ansiedade foram apontados em pesquisas, entre as emoções que tiveram relações com alguma alteração na dieta. Essas emoções foram afetadas de diferentes maneiras e também foram associadas ao excesso no consumo de comida. Essas pessoas em alguns casos optam por uma alimentação mais fácil e prática, como, por exemplo o consumo de frutas, que não requer nenhum tipo de preparação (OZDEN; PARLAR, 2021; FREIRE et al., 2021).

Alguns estudos mostraram que com relação a alimentação na pandemia, houve uma grande diminuição no consumo de alimentos saudáveis, como frutas e verduras (MALTA et al., 2020; STEELE et al., 2020; WERNECK, 2020; MALTA et al., 2020). Este fato pode ser descrito devido à durabilidade limitada de alimentos naturais e também a necessidade de o consumidor ir até ao supermercado ou feiras livres para obtenção desses alimentos. Esta situação ficou mais preocupante quando estudos mostraram aumentos na oferta e no consumo de alimentos não saudáveis, como refrigerantes, *fast food*, doces e alimentos ultra processados (MALTA et al., 2020; WERNECK, 2020; BICALHO; VIEIRA, 2021). O consumo de água, por outro lado, mostrou-se um fator positivo, pois obteve um aumento significativo (JUSTO, 2020). Portanto, o fato de haver diferenças sociodemográficas nas amostras pode ser presumido com base nos diferentes resultados apresentados pelos estudos. Devido ao impacto econômico da pandemia de COVID-19, estes impactos afetaram a oferta e o consumo de alimentos, principalmente os grupos sociais mais vulneráveis (SILVA, 2020; JUNQUEIRA et al., 2021).

3.3 CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

O controle de qualidade na indústria alimentícia é um método para medir a qualidade dos serviços e produtos fornecidos e demonstrar que atendem às especificações técnicas. Esse controle é realizado por empresas dedicadas a atender as necessidades do mercado. Este controle deve ser de alta qualidade, cumprir todas as normas legais que regulamentam a indústria alimentícia e trabalhar

apenas com empresas que compartilham os mesmos valores - éticos, morais, etc. E visa atender necessidades ocultas dos consumidores (SABEL; 2019).

Um dos meios de determinar a qualidade dos alimentos é através de um controle de qualidade analítico. Este processo pode ser implementado por agências do governo ou representantes do setor, para que haja verificação de todos os produtos e saber se os mesmos estão em conformidade com leis e regulamentações. Este método se concentra no processo de controle durante toda produção, nos testes físico-químicos, químicos e microbiológicos (SOUSA, 2006).

Fornecer métodos educativos sobre o manuseio adequado de alimentos ajuda a maximizar e aperfeiçoar a segurança dos manipuladores, pois amplia o conhecimento educacional desses processos, fazendo com que os mesmos forneçam alimentos de qualidade e com segurança microbiológica (LEVINGER, 2005).

Portanto, uma das maneiras de educar os manipuladores de alimentos é prover a eles uma compreensão sobre riscos microbiológicos e como esses organismos podem transmitir doenças através de alimentos e de que maneira essas doenças afetam os consumidores e quais as medidas certas que devem ser tomadas para que esse alimento seja cem por cento seguro (FINLAY; FALKOW, 1997).

3.4 FERRAMENTAS DE CONTROLE DE QUALIDADE NA PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

Esses sistemas de gestão são baseados na padronização dos processos operacionais; treinamento direcionado e especializado para cada função; um sistema de indicadores de monitoramento que permite uma visão ampla e realista do andamento do processo; registro e processamento de incidentes; empregados e sistemas de gestão e outras empresas. Integração entre processos; princípios claros e objetivos da política da empresa; encontrar um ambiente de trabalho adequado para garantir a qualidade do processo, principalmente para garantir a qualidade do produto. Independentemente do sistema adotado pela empresa, um programa de segurança alimentar deve garantir o controle de qualidade eficaz de toda a cadeia alimentar, desde a produção, armazenamento, distribuição até o consumo e

atendimento necessário (SILVA, 2006), e buscar melhorar a segurança e a qualidade dos alimentos.

Buscando aumentar as exportações de alimentos, preparando o setor manufatureiro brasileiro para atender às exigências dos países importadores, aumentando a competitividade das empresas e valorizando o produto. Implantados individualmente ou em combinação, eles trazem benefícios nas camadas de serviço e gerenciamento e são fáceis de descobrir (ARAÚJO, 2010).

3.4.1 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

Em qualquer indústria alimentícia, o programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) estabelecido pela Portaria ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002, recomenda procedimentos operacionais padronizados destinados a avaliar todas as etapas envolvidas na produção de alimentos, desde a aquisição da matéria-prima até o consumo (FRITTOLI; RODRIGUES, 2014).

3.4.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP's)

De acordo com a definição de Kurcgant (2008, p. 69), o procedimento operacional padronizado (POP) descreve os procedimentos realizados e geralmente é uniforme para toda a organização, pois se baseia em princípios científicos e, portanto, não muda, independentemente de quem o realiza. O Procedimento Operacional Padrão (POP) é uma ferramenta da qualidade que satisfaz todos os envolvidos no processo, orienta as atividades através de uma sequência detalhada, garantindo a padronização com os resultados esperados (VIEIRA; 2014).

Os procedimentos operacionais padronizados (POP's) são construídos por e para os envolvidos diretamente no processo, fazendo com que a qualidade e a eficiência segura sejam alcançadas com êxito (VIEIRA FILHO, 2010). Pode ser observado que alguns gestores optam por não usarem essa ferramenta, sendo que a mesma funciona como um grande dicionário, fornecendo respostas para todas as dúvidas, pois não revisa alguns manuais (ARAUJO; GARCIA, 2010).

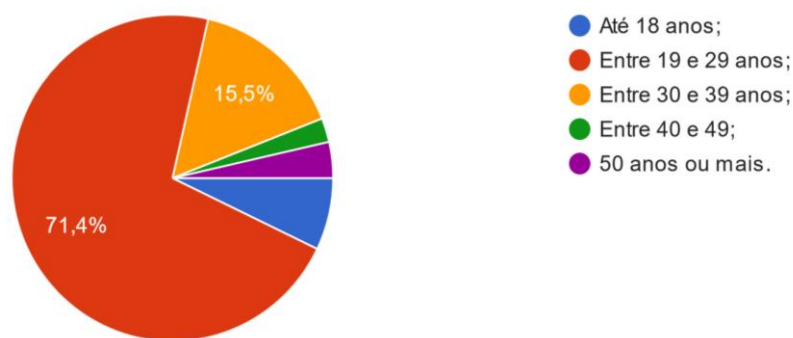
3.4.3 SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)

O sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) é baseado em várias etapas relacionadas ao processamento na indústria de alimentos, a mesma abrange operações do início com a extração da matéria-prima até o produto final e também identifica potenciais de risco à saúde do consumidor e controla medidas de condições perigosas. Isso pode ser justificado pelo fato de ser baseado em dados científicos e registrados, pois leva em consideração os ingredientes, processos e aplicação do produto, ou seja, os problemas são imediatamente identificados e corrigidos, tornando-se sistemáticos por se tratar de um plano completo mostrando passo a passo da matéria-prima para a mesa do consumidor. O sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) é derivado da sigla em inglês HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), que se originou na indústria química britânica na década de 1950, e foi amplamente utilizado em usinas nucleares nas décadas de 1960 e 1970 (FURTINI; ABREU, 2006).

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao fim a divulgação do formulário, em diferentes meios de comunicação, foi obtido um total de 84 respostas. Na figura 1, pode ser observado que 71,4% das pessoas que participaram da pesquisa corresponde à faixa etária de 19 a 29 anos, 15,5% com idade entre 30 e 39 anos; 7,1% pessoas até 18 anos; 3,6% pessoas com 50 anos ou mais e apenas 2,4% pessoas entre 40 e 49 anos.

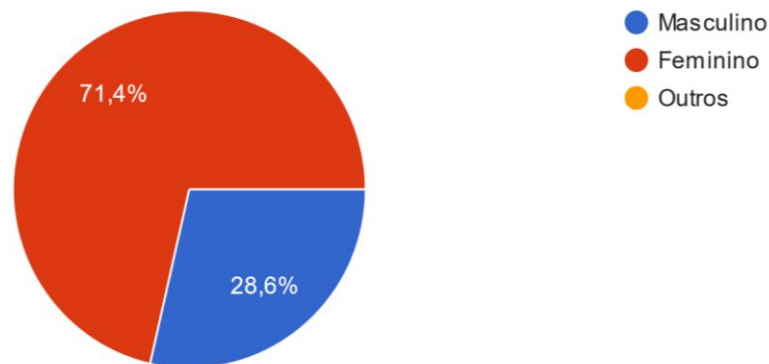
Figura 1: Faixa etária



Fonte: autor.

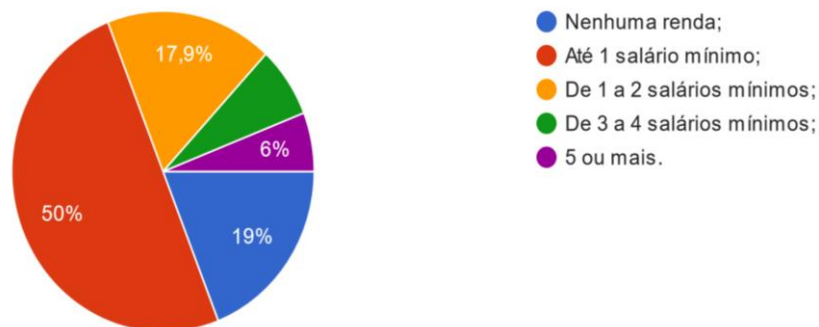
Resultados semelhantes foram encontrados por Freire et al. (2021), em relação à faixa etária, 50,9% do total de 106 correspondia a pessoas entre 18 e 24 anos, seguindo com 34% pessoas entre 25 e 35 anos; 8,5% com 36 a 50 e anos, e apenas 2,8% pessoas até 17 anos.

A maioria dos participantes que se dispuseram a responder o questionário, foi representada pelo público feminino (71,4%) e, apenas 28,6% era do sexo masculino (Figura 2). Ainda em comparação ao estudo feito por Freire et al. (2021), foi possível constatar que a maioria também foi da comunidade feminina (59,4%). Pesquisando sobre Mudanças no estilo de vida dos Brasileiros, Malta et al. (2020) mostra que no seu presente estudo com 45.161 indivíduos, 53,6% foi composto pelo sexo feminino.

Figura 2: Gênero

Fonte: autor.

Com relação a renda mensal, como pode ser observado na figura 3 que 50% das pessoas possuem até 1 salário mínimo; 19% não possui renda; 17,9% de 1 a 2 salários mínimos; 7,1% de 3 a 4 salários mínimos e 6% possuem 5 ou mais salários. O estudo de Freire et al., (2021) 46,2% das pessoas que responderam ao seu questionário possuíam até 1 salário mínimo; 32,1% de 2 a 3 salários; e 21,7% das pessoas possuíam acima de 3 salários mínimos.

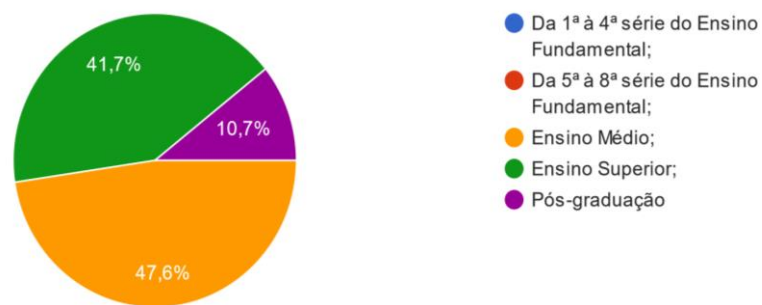
Figura 3: Renda

Fonte: autor

Na figura 4 podemos observar que 47,6% das pessoas que participaram e responderam à pesquisa são pessoas que possuem como nível de escolaridade o ensino médio, 41,7% ensino superior e 10,7% pós-graduação. Em estudos sobre comportamento alimentar em estudantes, de Freire et al., (2021) obtiveram como resultados 11,3% possuíam o ensino médio completo; 11,3% possuem o superior completo e 34% pós-graduação, já 43,4% das pessoas não terminaram o ensino

médio ou o ensino superior. Em estudos feitos por Malta et al. (2020), onde mostra alterações no estilo de vida dos brasileiros, no que se refere à escolaridade, a maioria dos participantes apresentava ensino médio completo (72,4%), 11,1% tinham ensino fundamental incompleto e 16,5% responderam ter ensino superior completo ou mais.

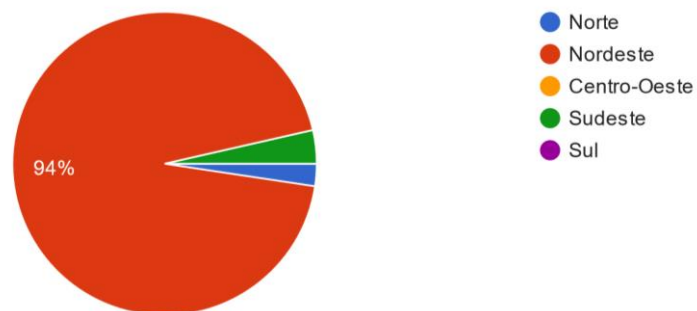
Figura 4: Grau de escolaridade



Fonte: autor

Com relação à consulta da região dos participantes (Figura 5), a maioria foi correspondente à região nordeste, com 94%, provavelmente devido à divulgação do questionário ter ocorrido mais frequentemente entre pessoas desta região geográfica. Em seguida, 3,6% residiam no Sudeste e 2,4% no Norte. Não foram registradas respostas de participantes das regiões sul e centro-Oeste.

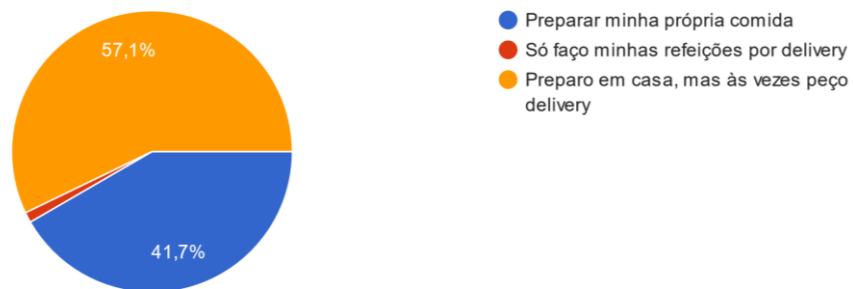
Gráfico 5: Região



Fonte: Autor

No que diz respeito à segunda parte do questionário, que estava relacionada a mudanças no comportamento alimentar na pandemia de COVID-19, a Figura 6, mostra o resultado da forma como as pessoas preferem preparar as próprias refeições ou se optavam pelo uso do *delivery*. Sendo assim, foi observado que a maioria, 57,1% preparavam suas refeições em casa, mas esporadicamente adquiria comida por meio de *delivery*. Apenas 1,2% dos indivíduos responderam que fazem o uso de *delivery* para a alimentação, provavelmente pela praticidade e assim evitar o deslocamento para supermercados, que geralmente tem um número expressivo de pessoas, elevando o nível de contágio do Coronavírus.

Figura 6: Preferência entre preparar as próprias refeições ou delivery



Fonte: Autor

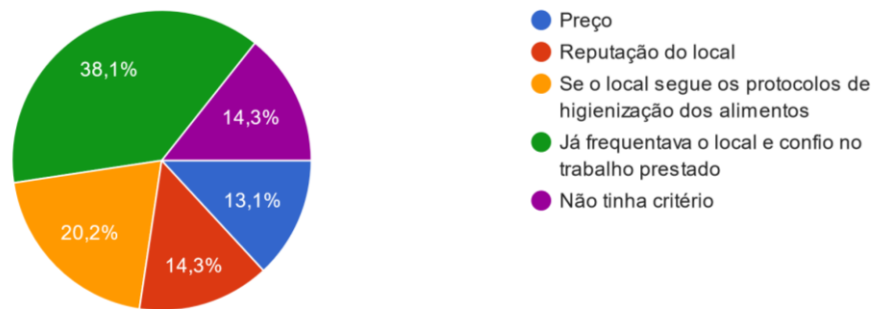
Durante o distanciamento social, vários hábitos foram afetados, principalmente a alimentação. Como é mais fácil comprar *fast food*, doces, refrigerantes, ao passo que preparar refeições em casa requer mais tempo para higienização e preparo, tempo de preparo, tudo isso afeta o que as pessoas comem, pois preferem esperar uma comida no conforto da cama do que esperar preparando sua própria refeição (Moraes et al., 2020).

Com o aumento significativo da pandemia COVID-19, e com o crescimento substancial de entregas por *delivery* algumas empresas começaram a otimizar seus trabalhos oferecendo um ótimo atendimento e uma maior segurança. Rappi, Ifood, Uber Eats, Quero delivery implantaram o método de entrega sem contato onde o entregador deixava a entrega na sua porta, ou onde o consumidor escolhesse para que fosse evitado qualquer tipo de contato, as empresas também forneciam álcool 70% (v/v) para sanitização. Juntamente com este método, para não haver o contato do consumidor com entregador o pagamento era feito através do próprio aplicativo,

não havendo troca de cédulas ou contato entre cartão e máquina de crédito (Dutra; Zani, 2020).

Na Figura 7 está sendo apresentado quais os critérios que eram levados em consideração quando as pessoas iam a um restaurante ou lanchonete. Observado o gráfico 38,1% já frequentavam o local e confia no trabalho prestado; 20,2% se o local seguia os protocolos de higienização dos alimentos; 14,3% iam pela reputação do local e também 14,3% não tinham critério e apenas 13,1% buscavam pelo preço.

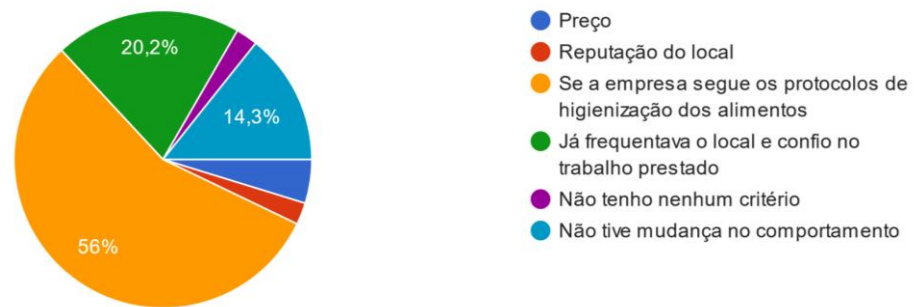
Figura 7: Critérios levados em consideração quando vai a um restaurante/lanchonete na pandemia



Fonte: Autor

Na Figura 8 é apresentado quais os critérios que o consumidor busca, quando vai a um restaurante ou lanchonete, com os novos hábitos e cuidados prestados devido a pandemia. Assim, 56% das pessoas buscavam empresas que seguem corretamente todos os protocolos de higienização dos alimentos; 20,2% já frequentavam o local e confiam no trabalho prestado; 14,3% não teve mudanças no comportamento; 4,8% buscam pelo preço; já 2,4% buscam pela reputação do local e outros 2,4% não buscam nenhum critério.

Figura 8: Critérios que o consumidor busca quando vai a um restaurante/lanchonete com as novas medidas de segurança

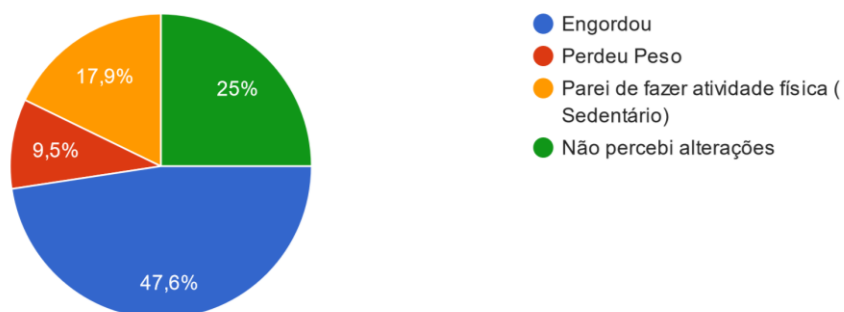


Fonte: Autor

É sabido que a pandemia trouxe algumas preocupações tanto com a saúde física e mental. A figura 9 nos apresenta se as pessoas perceberam alguma mudança com relação ao seu corpo. 47,6% engordaram; 25% não perceberam alterações; 17,9% pararam de fazer atividade física e 9,5% perderam peso.

É sabido que alimentos ricos em açúcar, gorduras, calorias, conservantes e sal são bastantes prejudiciais a saúde, e estão relacionados a obesidade, pressão alta, e doenças cardiovasculares. Estudos apontam que houve um aumento no consumo de alimentos processados e energéticos, como batata frita, chocolate e sorvete. O isolamento afetou o consumo e o gasto de energia, afetando o balanço energético que leva ao ganho de peso (MALTA et al., 2020).

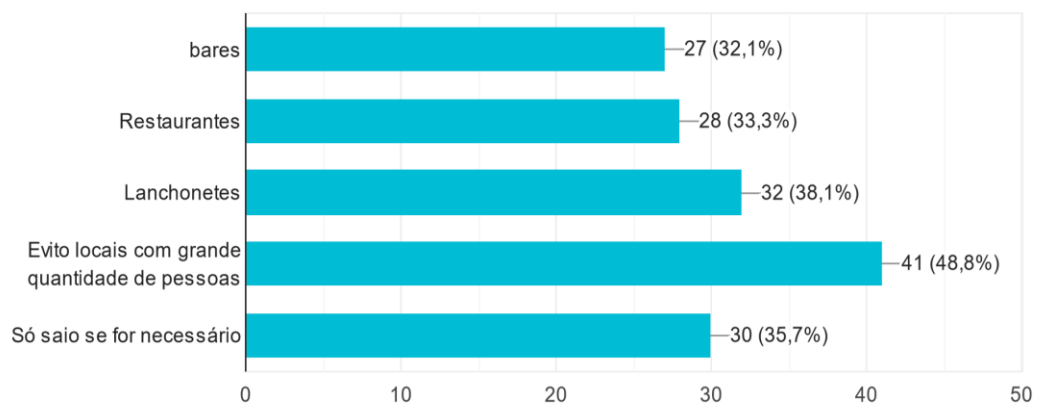
Figura 9: Mudanças com relação ao corpo



Fonte: Autor

O formulário era composto por questões de múltipla escolha, e nesse caso poderia ser escolhido mais de uma opção. A Figura 10 nos mostra que ainda com a necessidade de distanciamento social, quais os estabelecimentos as pessoas costumavam a frequentar. 27 pessoas que correspondem a 32,1% frequentavam bares; 28 (33,3%) frequentavam restaurantes; 32 (38,1%) frequentavam lanchonetes; 41 (48,8%) evitavam locais com grandes quantidades de pessoas; e 30 (35,7%) só saiam se fosse necessário.

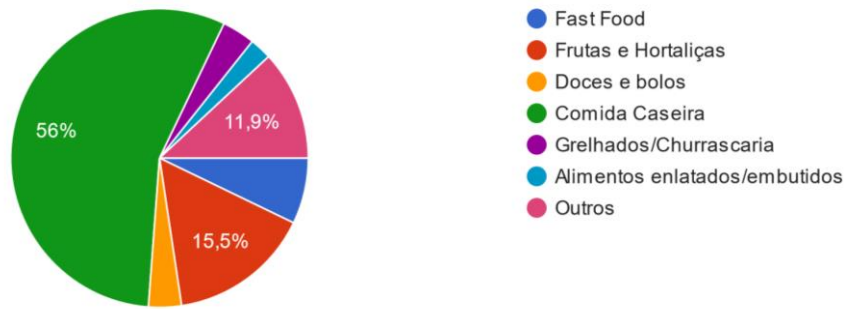
Figura 10: Estabelecimentos que costuma frequentar na pandemia



Fonte: Autor

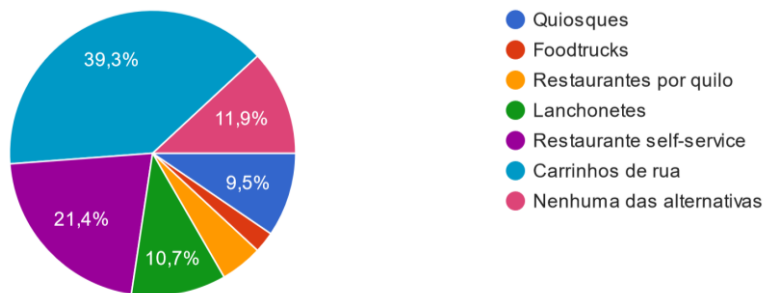
Como pode ser visualizado na Figura 11, o mesmo nos mostra quais os alimentos as pessoas preferem consumir, em meio à pandemia que estamos vivenciando. 56% das pessoas preferem comida caseira; 15,5% frutas e hortaliças; 11,9% outros; 7,1% fast food; 3,6% doces e bolos; 3,6% grelhados/churrascaria e 2,4% enlatados/embutidos.

Diante de vários desafios e medidas restritivas impostos pela pandemia, a alimentação saudável foi altamente afetada e o consumo de alimentos industrializados foi subindo significativamente por conta da sua facilidade de compra e sua praticidade no consumo. Baseado nisso, se faz necessário consumir alimentos saudáveis e balanceados e com alta capacidade nutricional, para que nosso sistema imunológico se fortaleça, e se é observado o contrário (Alpino et al., 2020).

Figura 11: Alimentos que prefere consumir

Fonte: Autor

Finalizando o presente estudo, a figura 12 nos apresenta quais dos estabelecimentos as pessoas evitam quando é necessário fazer refeições fora de casa. 39,3% evitam comer em carrinhos de ruas; 21,4% restaurante self-service; 11,9% nenhuma das alternativas; 10,7% evitam lanchonetes; 9,5% quiosques; 4,8% restaurantes por quilo e 2,4% *foodtrucks*.

Figura 12: Estabelecimentos que o consumidor evita fazer refeições

Fonte: Autor.

A compra de alimentos básicos e a alimentação em casa aumentaram durante a pandemia, devido ao risco de contaminação pelo COVID-19, o que é uma evidência importante para mudar os padrões alimentares da população, colocando em prioridade uma alimentação saudável e feita em casa. A disponibilidade e alimentos não saudáveis também aumentou nesse período, seja por entrega, aumento da disponibilidade ou entrega em domicílio (Aro et al., 2021).

5. CONCLUSÃO

Tendo principal parâmetro de análise o questionário desenvolvido, nesse estudo foi possível identificar que durante a pandemia do COVID-19, as pessoas buscavam se alimentar em locais que seguissem todos os protocolos de higienização dos alimentos. Procuraram se alimentar mais em casa, mas não esquecendo que com essa mesma alimentação, algumas pessoas chegaram a ganhar peso, e esse ganho de peso talvez esteja relacionado a ansiedade, ao receio de estar sempre em casa, e ao medo, sentimentos que foram sucedidos ao isolamento social.

No presente estudo foi possível observar que insegurança alimentar já era uma realidade para pessoas em situações de vulnerabilidade social e econômica, mas com o avanço da pandemia essa questão estava imposta para toda sociedade, pois estava atrelada a diversos fatores, principalmente ao medo e a ansiedade. Então foi possível observar que entre 50% a 60% sofreram das participantes da pesquisa sofreram algum tipo de alterações nos critérios alimentares, impostos por uma realidade fora do comum.

Destaca-se que o *delivery* obteve um aumento considerável com relação antes da pandemia, e pode ser destacado também que as pessoas buscavam evitar comer nas ruas, por não saber a procedência da preparação dos alimentos. Diante do exposto, é muito importante entender as mudanças ocorridas com relação a alimentação durante a pandemia, e conhecer os fatores relacionados as mudanças de hábito. Todas as informações são essenciais, para que as pessoas tenham em vista uma alimentação saudável e segura. São importantes ações que garantam a educação em saúde voltadas as boas práticas de higiene, tanto no âmbito doméstico como no varejo de alimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Brasil está voltando ao mapa da fome, diz diretor da ONU.** Exame 2020; 12 mai. <https://exame.com/brasil/brasil-esta-voltando-ao-mapa-da-fome-diz-diretor-da-onu/>.
- Oliveira TC, Abranches MV, Lana RM. **(In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2.** Cad Saude Publica 2020; 36(4):e00055220.
- Carvalho PHB, Filgueiras JF, Neves CM, Coelho FD, Ferreira MEC. **Checagem corporal, atitude alimentar inadequada, insatisfação com a imagem corporal de jovens universitários.** J Bras Psiquiatr. 2013; 62(2): 108.
- Reis-Filho JA, Quinto D. COVID-19, **Afastamento social, pesca artesanal e segurança alimentar: como esses temas estão relacionados e quão importante é a soberania dos trabalhadores da pesca diante do cenário distópico.** SciELO 2020 [preprint].
- Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). **SOFI: o estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil 2015.** FAO Brasil, out 2015. [acessado 2020 Maio 08]. Disponível em: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/FAOcountries/Brasil/docs/SOFI_Brasil_2015_final.pdf
- Malta DC, Szwarcwald CL, Barros MBA, Gomes CS, Machado IE, Sousa Júnior PRB, et al. **A pandemia da COVID-19 e as mudanças no estilo de vida dos brasileiros adultos: um estudo transversal,** 2020, Epidemiol. Serv. Saúde. 2020; 29(4): 1-13.
- Monteiro CA, Benicio MHD, Konno SC, Silva ACF, Lima ALL, Conde WL. **Causas do declínio da desnutrição infantil no Brasil, 1996-2007.** Rev Saude Publica 2009; 43(1): 35-43
- Özden, G., & Parlar Kiliç, S. (2021). **The Effect of Social Isolation during COVID-19 Pandemic on Nutrition and Exercise Behaviors of Nursing Students.** *Ecology of Food and Nutrition*, 00(00), 1–19. <https://doi.org/10.1080/03670244.2021.1875456>
- Revista de Alimentação e Cultura das Américas** JUSTO, G. F. 2020

- RIBEIRO-SILVA, R. C. et al. **Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil**. *Ciência e Saúde Coletiva*, v.25, n.9, p.3421-3430, 2020
- Wang Z, Tang K. **Combating COVID-19: health equity matters**. *Nature* 2020; 26:458.
- Wenham C, Smith J, Morgan R. **COVID-19: the gendered impacts of the outbreak**. *Lancet* 2020; 395:846- 848.
- Oliveira TC, Abranches MV, Lana RM. **(In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2**. *Cad Saude Publica* 2020; 36(4):e00055220.
- Reis-Filho JA, Quinto D. **COVID-19, Afastamento social, pesca artesanal e segurança alimentar: como esses temas estão relacionados e quão importante é a soberania dos trabalhadores da pesca diante do cenário distópico**. *SciELO* 2020
- ABBAS, Ahmed et al. **Dietary habits in adults during quarantine in the context of COVID-19 pandemic**. *Obesity Medicine*, v. 19, pp. 100254, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.obmed.2020.100254>
- BRASIL. **Ministério da Saúde: Painel Coronavírus – COVID-19**. 2020.
- BUTLER, Michael et al. **The impact of nutrition on COVID-19 susceptibility and long-term consequences**. *Brain, Behavior, and Immunity*, pp. 53-54, 2020.
- RIBEIRO-SILVA, Rita de Cássia et al. **Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil**. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 25, n. 9, p. 3421-3430, 2020.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. **Todos Juntos Contra a COVID-19. Guia para uma alimentação saudável em tempos de COVID-19**, São Paulo, Mar, 2020.
- BRASIL. **Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed., Brasília, 2014.
- Bezerra, A., Silva C. E. M., Soares F. R. G., & Silva J. A. M. (2020). **Fatores associados ao comportamento da população durante o isolamento social na pandemia de COVID-19**. *Ciências e Saúde Coletiva*, 25 (6), 2411-21. <https://bit.ly/3fewUaP>.
- Martínez-de-Quel, Ó., Suárez-Iglesias, D., López-Flores, M., & Pérez, C. A. (2021). **Physical activity, dietary habits and sleep quality before and during COVID-19**

lockdown: A longitudinal study. *Appetite*, 158, 105019.
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.105019>

Özden, G., & Parlar Kiliç, S. (2021). **The Effect of Social Isolation during COVID-19 Pandemic on Nutrition and Exercise Behaviors of Nursing Students.** *Ecology of Food and Nutrition*, 00(00), 1–19.
<https://doi.org/10.1080/03670244.2021.1875456>

Christensen, K. A., Forbush, K. T., Richson, B. N., Thomeczek, M. L., Perko, V. L., Bjorlie, K., & Mildrum Chana, S. (2021). **Food insecurity associated with elevated eating disorder symptoms, impairment, and eating disorder diagnoses in an American University student sample before and during the beginning of the COVID -19 pandemic.** *International Journal of Eating Disorders*, 54(7), 1213–1223. <https://doi.org/10.1002/eat.23517>

Coakley, K. E., Le, H., Silva, S. R., & Wilks, A. (2021). **Anxiety is associated with appetitive traits in university students during the COVID-19 pandemic.** *Nutrition Journal*, 20(1), 1–9. <https://doi.org/10.1186/s12937-021-00701-9>

De Pasquale, C., Sciacca, F., Conti, D., Pistorio, M. L., Hichy, Z., Cardullo, R. L., & Di Nuovo, S. (2021). **Relations Between Mood States and Eating Behavior During COVID-19 Pandemic in a Sample of Italian College Students.** *Frontiers in Psychology*, 12(July), 1–8. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.684195>

OLIVEIRA, A. M. C.; SOUSA, P. V.; ALVES, A. A. S.; MEDEIROS, S. R. A.; MENDONÇA, M. J. N. **Adequação de serviços de alimentação às Boas Práticas de Fabricação.** *Conexões-Ciência e Tecnologia*, 14(1), 30-36. 2020.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.** Diário Oficial da União 2006.

DEMOLINER, F.; DALTOÉ, L. **COVID-19: nutrição e comportamento alimentar no contexto da pandemia.** *Perspectiva: Ciência e Saúde*, Osório, v. 5, p. 36-50, 2020.

ELIZABETH, L. et al. **Ultra-Processed Foods and Health Outcomes: A Narrative Review.** *Nutrients*, 2020.

BICALHO, E.; VIEIRA, B. B. T. **Avaliação do consumo alimentar durante o COVID-19.** *Jornal de Investigação Médica*, v. 1, 2021.

GOIS, B. P. et al. **suplementação e alimentação adequada no contexto atual da pandemia causada pela COVID-19**. Revista Desafios, Goiânia, v. 07, p. 89-96, 2020.

LIMA JUNIOR, C. L. **Alimentação saudável e exercícios físicos em meio à pandemia da COVID-19**. Revista UFRR, Boa Vista, v. 03, p. 33-41, 2020.

WERNECK, A. O. et al. **A percepção do nutricionista sobre os hábitos alimentares de pacientes em trabalho home office durante a pandemia da Covid-19: um relato de Experiência**. Revista Ciência e Saúde Coletiva, v. 25, p. 4151- 4156, 2020.

Pereira, R. C., Lira, C. C., & Souza Júnior, M. F. D. (2020). **Preocupação produtiva e improdutiva em tempos de isolamento social**. Editora Universitária da UFRPE. <http://ww2.codai.ufrpe.br/node/272>

Pereira, M. D., et al (2020). **A pandemia COVID-19, isolamento social, consequências na saúde mental e estratégias de enfrentamento: uma revisão integrativa**. Research, Society and Development , 9 (7), e652974548. <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i7.4548>

Saraiva, E. M. S, et al(2020). **Impacto da pandemia pelo Covid-19 na provisão de equipamentos de proteção individual**. Brazilian Journal of Development, 6(7), 43751-43762. <https://doi.org/10.34117/bjdv6n7-115>

Schmidt, B., et al (2020). **Impactos na saúde mental e intervenções psicológicas diante da pandemia do novo coronavírus (COVID-19)**. <https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.58>

Schuchmann, A. Z., et al (2020). **Isolamento social vertical x isolamento social horizontal: os dilemas sanitários e sociais no enfrentamento da pandemia de COVID-19**. Brazilian Journal of Health Review, 3(2), 3556-3576. <https://doi.org/10.34119/bjhrv3n2-185>

APÊNDICES

APÊNDICE 1 – QUESTIONÁRIO APLICADO

Identificação de alterações nos critérios alimentares em refeições durante... <https://docs.google.com/forms/u/0/d/1CmVmm3Ie0cXaJ5PqPOF8CoMg...>

Identificação de alterações nos critérios alimentares em refeições durante a pandemia do Covid-19

Olá! Sou Rafael Clayton da Silva, aluno 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. 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

Identificação de alterações nos critérios alimentares para pessoas que real... <https://docs.google.com/forms/u/0/d/1CmVmm3Ie0cXaJ5PqPOF8CoMg...>

3. Qual a sua renda mensal, aproximadamente: *

Marcar apenas uma oval.

- Nenhuma renda;
- Até 1 salário mínimo;
- De 1 a 2 salários mínimos;
- De 3 a 4 salários mínimos;
- 5 ou mais.

4. Grau de escolaridade: *

Marcar apenas uma oval.

- Da 1ª à 4ª série do Ensino Fundamental;
- Da 5ª à 8ª série do Ensino Fundamental;
- Ensino Médio;
- Ensino Superior;
- Pós-graduação

5. Em qual região você reside: *

Marcar apenas uma oval.

- Norte
- Nordeste
- Centro-Oeste
- Sudeste
- Sul

Mudanças no comportamento alimentar na pandemia

Identificação de alterações nos critérios alimentares para pessoas que real... <https://docs.google.com/forms/u/0/d/1CmVmm3Ie0cXaJ5PqPOF8CoMg...>

6. Durante a pandemia, você prefere preparar suas refeições ou prefere delivery: *

Marcar apenas uma oval.

- Preparar minha própria comida
- Só faço minhas refeições por delivery
- Preparo em casa, mas às vezes peço delivery

7. Antes da pandemia, quais os critérios levados em consideração quando você ia a um restaurante ou lanchonete? *

Marcar apenas uma oval.

- Preço
- Reputação do local
- Se o local segue os protocolos de higienização dos alimentos
- Já frequentava o local e confio no trabalho prestado
- Não tinha critério

8. Com novos hábitos diante a todos os cuidados prestados na pandemia, nos dias de hoje quais são os critérios que você como consumidor busca, quando vai a um restaurante/lanchonete? *

Marcar apenas uma oval.

- Preço
- Reputação do local
- Se a empresa segue os protocolos de higienização dos alimentos
- Já frequentava o local e confio no trabalho prestado
- Não tenho nenhum critério
- Não tive mudança no comportamento

Identificação de alterações nos critérios alimentares para pessoas que real... <https://docs.google.com/forms/u/0/d/1CmVmm3Ie0cXaJ5PqPOF8CoMg...>

9. A ansiedade provocada pelo isolamento social e a preocupação com a saúde em meio à pandemia, afetaram a relação de muita gente com a comida. Você percebeu alguma mudança com relação ao seu corpo? *

Marcar apenas uma oval.

- Engordou
 Perdeu Peso
 Parei de fazer atividade física (Sedentário)
 Não percebi alterações

10. No atual momento, que ainda há a necessidade de distanciamento social, quais estabelecimentos você costuma frequentar? O Bs: pode marcar mais de uma alternativa *

Marque todas que se aplicam.

- bares
 Restaurantes
 Lanchonetes
 Evito locais com grande quantidade de pessoas
 Só saio se for necessário

11. Durante à pandemia que estamos vivenciando, quais os alimentos que você prefere consumir? *

Marcar apenas uma oval.

- Fast Food
 Frutas e Hortaliças
 Doces e bolos
 Comida Caseira
 Grelhados/Churrascaria
 Alimentos enlatados/embutidos
 Outros

Identificação de alterações nos critérios alimentares para pessoas que real... <https://docs.google.com/forms/u/0/d/1CmVmm3Ie0cXaJ5PqPOF8CoMg...>

12. Quando se é necessário fazer sua refeição fora de casa, quais desses estabelecimentos você evita? *

Marcar apenas uma oval.

- Quiosques
- Foodtrucks
- Restaurantes por quilo
- Lanchonetes
- Restaurante self-service
- Carrinhos de rua
- Nenhuma das alternativas

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários