

FACULDADE DA CIDADE DE MACEIÓ – FACIMA  
CURSO DE NUTRIÇÃO

GIULIANE ALVES DE SOUZA

**OS IMPACTOS DA PANDEMIA DE COVID-19 NA DEMANDA DE ALIMENTOS E  
PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

MACEIÓ  
2021

GIULIANE ALVES DE SOUZA

**OS IMPACTOS DA PANDEMIA DE COVID-19 NA DEMANDA DE ALIMENTOS E  
PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Nutrição da Faculdade da Cidade de Maceió, como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Nutrição.

Orientadora: Dr<sup>a</sup> Fabiana Albuquerque

MACEIÓ  
2021

## Ficha Catalográfica

S719i

Souza, Giuliane Alves de.

Os impactos da pandemia de COVID-19 na demanda de alimentos e produção de refeições nos serviços de alimentação. Giuliane Alves de Souza. – Maceió: [s.n], 2021.

24 f.

Orientadora: Fabiana Albuquerque.

Monografia (Graduação em Nutrição) – Faculdade da Cidade de Maceió - FACIMA, Maceió, 2021.

Bibliografia: 23 - 24

1. Demanda de Alimentos. 2. Segurança Alimentar - Nutricional. 3. Pandemia – COVID-19. I. ALBUQUERQUE, Fabiana. Faculdade da Cidade de Maceió. Curso de Nutrição. II. Título

CDU 612.39

GIULIANE ALVES DE SOUZA

**OS IMPACTOS DA PANDEMIA DE COVID-19 NA DEMANDA DE ALIMENTOS E  
PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao curso de Nutrição da  
Faculdade da Cidade de Maceió, como  
requisito parcial para obtenção do título  
de bacharel em Nutrição.

Aprovado em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof.<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Fabiana Albuquerque

---

Prof.<sup>a</sup> Ms. Geovana Neiva

---

Prof. Dr. Karlos A. Lisboa Ribeiro Júnior

## RESUMO

O presente estudo objetivou descrever as ações, no âmbito dos efeitos da pandemia COVID 19 que trouxeram repercussão na demanda de alimentos e produção de refeições. Realizou-se uma revisão de literatura subdividida em itens, nos quais abordou um histórico da pandemia COVID-19 que quando assolou no ano de 2020, foram necessárias adoções de medidas cabíveis em todos os âmbitos, dentre eles, o setor de alimentação desde a produção a consumação dos alimentos pelas pessoas; também enfatizou-se sobre a segurança alimentar e nutricional; o hábito das pessoas realizarem alimentação fora de casa; a legislação adotada no que se insere ao fator higienização dos alimentos e por fim realizou-se as considerações finais, sintetizando uma visão do tema desenvolvido em estudo. A metodologia utilizada foi uma revisão de literatura, constituída por livros e artigos científicos publicados em plataformas, tais como: BVS, LILACS, MEDLINE e SCIELO. A busca na base de dados totalizou 145 artigos, após a leitura dos títulos dos artigos, restaram apenas 84 para análise completa dos mesmos. Em seguida, após leitura integral dos artigos, restaram apenas 17 artigos para o desenvolvimento do trabalho. Foi verificado no desenvolvimento de desse estudo que foram adotadas rapidamente medidas de políticas públicas emergenciais contra a fome e a miséria, realizadas pelos governos de forma globalizada. Por fim, não se deve dispensar a oportunidade de repensar o sistema alimentar no mundo sobre a qual faz-se preciso reconfigurar os tipos de programas, políticas e mecanismos de coordenação intersetorial que são necessários para garantir a segurança alimentar e nutricional para todos.

**Palavras-chave:** Medidas Emergenciais; Segurança Alimentar e Nutricional; COVID-19.

## **ABSTRACT**

The present study aimed to describe the actions, within the scope of the effects of the pandemic COVID 19 that brought repercussions in the demand for food and production of meals. A literature review subdivided into items was performed, in which a history of the pandemic COVID-19 was approached. When it struck in the year 2020, it was necessary to adopt suitable measures in all areas, among them, the food sector, from the production to the consumption of food by people; It was also emphasized on food and nutritional safety; the habit of people eating out of home; the legislation adopted regarding the factor of food hygiene, and finally the final considerations, summarizing a vision of the theme developed in the study. The methodology used was a literature review, consisting of books and scientific articles published in platforms such as: BVS, LILACS, MEDLINE, and SCIELO. The database search yielded 145 articles, and after reading the titles of the articles, only 84 remained for their full analysis. It was verified in the development of this study that emergency public policy measures against hunger and poverty were quickly adopted by governments in a globalized way. Finally, one should not dismiss the opportunity to rethink the food system in the world about which it is necessary to reconfigure the types of programs, policies, and intersectoral coordination mechanisms that are needed to ensure food and nutrition security for all.

**Key words:** Emergency Measures; Food and Nutrition Security; COVID-19.

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus, por estar ao meu lado em todos os momentos, me fortalecendo e dando conforto necessário, capacitando-me assim para superar todas as dificuldades ao longo desses 4 anos de graduação.

Outrossim, agradeço a minha filha Marina Alves, a qual não tenho palavras para mensurar ou descrever o amor que sinto, instando frisar que toda essa labuta sempre foi priorizando nossa melhoria e nosso crescimento.

Agradeço aos meus pais: Rinaldo e Raimunda e a minha avó “Dona Dita”, que sempre foi pilar e exemplo para minha família! Aos meus queridos irmãos: Jailma e Adriano, por estarem mesmo que de longe, sempre ao meu lado, torcendo e apoiando!

A minha amiga Valéria, que desde o início do curso esteve presente e torcendo pelo meu sucesso! Gratidão pelas vezes que pensei em desistir e você sempre me apoiou, acreditando sempre no meu potencial!

O meu obrigado aos familiares que sempre me incentivaram a estudar e escutavam meus desabafos de cansaço e saudade e se alegravam com minhas alegrias e vitórias. O meu Muito obrigada, amo cada um(a).

Gratidão a minha orientadora Fabiana Albuquerque, pela paciência, dedicação, incentivo e sabedoria, me auxiliando para conclusão deste Trabalho de Conclusão de Curso, assim como a professora Isabela, a qual desde o início do curso deu apoio para continuar estudando e não desistir jamais.

Aos colegas de curso, Wedja e Estefane, pessoas especiais e companheiras, com as quais aprendi muito ao longo de nossa caminhada.

Por fim e não menos importante, agradeço a empresa que trabalho: Asa branca distribuidora, pois sem o apoio deles eu não teria condições de concluir o curso.

Concluo com a certeza de que sou uma grande vencedora, não foram dias fáceis, mas sem o carinho, dedicação, apoio, incentivo, companheirismo, paciência e Amor de vocês, eu não conseguiria chegar aqui. Gratidão por todas as vezes, que em meio as dificuldades, vocês foram seguraram na minha mão e disseram: Não desista! Você vai vencer! estamos aqui! para o que precisar. Meu eterno muito obrigada!

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	7
1.1	Objetivo Geral.....	8
1.2	Objetivos Específicos.....	8
2	METODOLOGIA .....	9
3	REVISÃO DE LITERATURA.....	11
3.1	Conceito e Historiografia da Alimentação Humana .....	11
3.2	A Pandemia do Covid-19 e os Impáctos na Demanda de Alimentos.....	12
3.3	Segurança Alimentar e Nutricional.....	14
3.4	O Hábito da População Realizar Alimentação Fora de Casa .....	15
3.5	Demanda de Alimentos e Produção de Refeições na Pandemia.....	18
3.6	Legislação Adotada para Regulamentação de Funcionamento dos Estabelecimentos do ramo de Alimentos Durante a Pandemia da Covid-19....	18
4	RESULTADO E DISCUSSÃO.....	20
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	21
	REFERÊNCIAS .....	22



## 1 INTRODUÇÃO

Sabe-se que no âmbito da ocorrência da pandemia denominada por COVID-19 surgiu para causar uma das maiores, ou senão a maior batalha sanitária do mundo neste século XXI, trazendo impactações de forma direta e indireta. Aqui no Brasil, a primeira pessoa foi diagnosticada em fevereiro de 2020 e até 1º de julho. O inexequível conhecimento sobre a doença intercalado com à alta demandas de casos causaram incertezas quanto à criação das estratégias e regras para enfrentar a pandemia (FREITAS,2020).

Ao levar em consideração ser realmente necessário o distanciamento social evitando assim a aceleração do vírus, as normas auferidas pelo ministério da saúde levaram a regularização de acordo com a pandemia a distribuição dos produtos agrícolas, alimentos industrializados e refeições (COELHO et al., 2020).

O fator abastecimento e a consumação de alimentos continuaram acontecendo, porém, se adaptando as normas impetradas. Foi apenas em 20 de março de 2020, que o governo federal decretou como atividade essencial a produção, distribuição, comercialização e entrega de alimentos e bebidas (BRASIL, 2020a).

Seguindo essa linha de pensamento, pode-se afirmar que com o início da pandemia, as estratégias adotadas vieram a desafiar diretamente todo tramite do setor de produção de alimentos, principalmente no que diz respeito ao setor de alimentação delivery, e também fora de casa, pois existe aí nesse setor a questão da co presencialidade e a interação da convivência.

Em todo mundo o fator segurança nutricional foram impactados socialmente e economicamente por causa da pandemia COVID-19, especialmente se forem consideradas as situações de desigualdade social, de renda, étnico-racial, de gênero e de acesso a serviços de saúde (MALUF,2020).

No mês de abril de 2020 realizou-se uma pesquisa da Food Consulting, junto com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresa - SEBRAE, objetivando levar fatores que aprimorassem as decisões e ações dos empresários e gestores de empresas atuantes no *Foodservice*, levando aos mesmos o entendimento sobre os hábitos, atitudes e disposições dos consumidores relacionadas aos itens “Comer Fora de Casa” e a “Pedir por Delivery” no âmbito da Covid-19 (COELHO et al., 2020).

A pandemia COVID 19 atingiu tanto a oferta e a demanda de alimentos, reduzindo assim o poder de compra e a capacidade de produção e distribuição de alimentos, atingindo em especial aos mais vulneráveis (SCHNEIDER et al., 2020). Diante disso, de acordo com Schneider et al. (2020), o papel do Governo tanto da esfera Federal, Estadual e Municipal foi imprescindível para apaziguar os efeitos da pandemia, com estratégias e decretos de curto, médio e longo prazos, não só para controlar a pandemia, mas também suas consequências.

A escolha pelo tema em ênfase justifica-se pelas mudanças ocasionadas pela pandemia do COVID-19 que impactaram no ramo alimentício. Segundo Oliveira, Abranches e Coelho (2020), a situação do setor de restaurantes era muito positiva. No entanto, com a pandemia muitos conflitos vieram devido ao isolamento da população, o fechamento das atividades presenciais, e dos decretos elaborados. Desta forma, o setor de alimentação teve que buscar meios de diminuir os efeitos negativos no período pandêmico.

Frente a isso, insere-se nesse contexto a problematização norteadora da presente pesquisa: quais foram os efeitos da pandemia do Covid-19 nas demandas de alimentos e na produção de refeições nos serviços de alimentação?

### **1.1 Objetivo Geral**

Este estudo teve como objetivo descrever as ações, no âmbito dos efeitos da pandemia COVID 19 que trouxeram repercussão na demanda de alimentos e produção de refeições.

### **1.2 Objetivos Específicos**

- a) Demonstrar o conceito de alimentação humana;
- b) Delinear os aspectos associados a segurança alimentar nutricional;
- c) Descrever os impactos da pandemia do Corona vírus nas demandas de alimentos;
- d) Abordar a Legislação brasileira que foi adotada para regulamentação de funcionamento dos estabelecimentos no ramo de alimentos durante a Covid-019.

## 2 METODOLOGIA

O presente estudo adota como fundamento uma revisão bibliográfica que trata-se de uma metodologia de pesquisa que permeia buscar, mostrar a avaliação crítica e a sintetização das evidências disponibilizadas sobre o tema investigado, sendo o seu produto final o estado atual do conhecimento do tema investigado. Constituído principalmente de livros e artigos científicos publicados também em plataformas, tais como: Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Bases de Dados da Literatura Internacional da Área Médica e Biomédica (MEDLINE) e *Scientific Eletronic Library Online* (SciELO).

O estudo foi desenvolvido fundamentado nos fatores das primeiras ações, no âmbito dos efeitos que a pandemia COVID 19 repercutiu no âmbito da demanda de alimentos e produção de refeições, enfatizando também o ponto crítico de organização para o enfrentamento da situação. Neste sentido tal abordagem vem contribuir para com a problemática da leitura, foco deste trabalho.

Foram utilizadas os seguintes Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) para busca nas plataformas científica no idioma português. Na língua portuguesa: “Medidas Emergenciais”, “Segurança Alimentar e Nutricional”, “COVID-19”, combinados com o operador booleano *AND* e *OR*.

Os critérios de inclusão foram: publicações que estejam disponíveis na íntegra, ou seja, artigos completos, no período de 2019 a 2021, sendo, portanto, artigos indexados em revistas científicas.

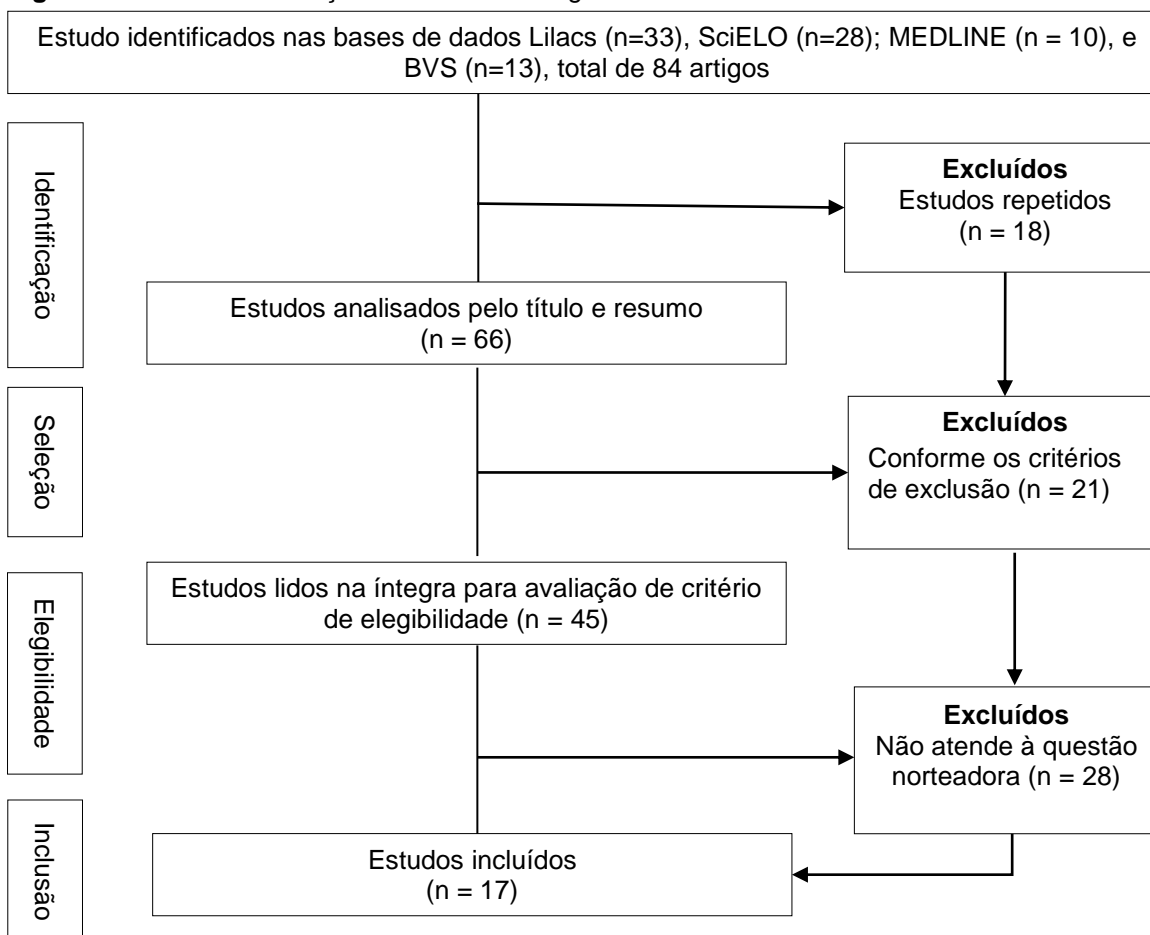
Para os critérios de exclusão foram desconsiderados: artigos de opinião, artigos como estudos sem metodologia clara, publicações duplicadas (entre as bases de dados) e estudos pilotos, ou seja, estudos em que a metodologia está em fase experimental.

As etapas apresentadas no fluxograma da figura 1 foram necessárias como forma de sustentação para qualidade e eficiência da metodologia, obedecendo, portanto, um protocolo de condição criada para o desenvolvimento do estudo.

A busca na base de dados totalizou 145 artigos, após a leitura dos títulos dos artigos, restaram apenas 84 para análise completa dos mesmos. Destes, após a leitura do título, foram excluídos 18 artigos repetidos na busca, restando 66 artigos que apresentaram alguma relevância para o estudo.

Após aplicado os critérios de exclusão, foram excluídos mais 21 artigos, restando 45. Logo após foram excluídos mais 28 artigos por não atender a questão norteadora do estudo. Em seguida, após leitura integral dos artigos, restaram apenas 17 artigos para o desenvolvimento do trabalho.

**Figura 1**-Processo de seleção dos dados bibliográficos e critério de inclusão e exclusão.



Fonte: Autora (2021).

Para interpretação crítica dos artigos, procedeu-se à análise de conteúdo, com discussões entre os autores, obtendo ao final consenso acerca do conteúdo apresentado. Após a leitura de títulos e resumos, foram selecionados os artigos para leitura na íntegra, tomando como referência a questão do estudo, seguido da interpretação e comparação entre produções e os elementos que compunham cada uma, encontrando informações e evidências relevantes que dissertaram acerca de como a literatura tem se referido sobre os impactos da pandemia de covid-19 na demanda de alimentos e produção de refeições.

### 3 REVISÃO DE LITERATURA

#### 3.1 Conceito e Historiografia da Alimentação Humana

O conceito de alimentação abrange os processos nutritivos, como, também, a cultura, os ritos e costumes dos povos. Para Santos et al. (2014), a começar pela pré-história, o homem procurou se firmar em lugares onde houvesse à disposição alimentos e água para garantir a sua permanência e sobrevivência. Neste ponto, vale salientar que a gastronomia surge como a arte do preparo de alimentos, que os torna comestíveis (SANTOS; ALVEZ; HORD, 2020).

Seguindo essa linha de pensamento, Leal (2018) ressalta que sua origem foi na pré-história, momento em que o homem teria incorporado uma alimentação carnívora e utilizado o fogo para preparar alguns dos seus alimentos. Vale destacar que, para Angnes e Moyano (2013), novos hábitos e formas de preparo dos alimentos foram incorporados à alimentação do ser humano, como: especiarias, utensílios, conservas, bebidas e doçaria.

Outro ponto levantado pelos autores é que a alimentação influenciou o ser humano e a civilização, ao longo da história, deixando de ser meramente uma necessidade instintiva de sobrevivência para se tornar, também, um meio de desejo e socialização para satisfação da própria espécie humana. A alimentação sempre passou por grandes transformações, acompanhando as alterações progressivas nos comportamentos sociais (SANTOS; ALVEZ; HORD, 2020).

O serviço de alimentação é bastante antigo. Para Santos (2010), a origem dos restaurantes data do século XVIII, antes mesmo da Revolução Francesa, podendo o primeiro ter sido criado por Mathurin Roze de Chantoiseau, em Paris, por volta de 1766. Tal sujeito tinha uma hospedaria e colocou uma placa na porta, dizendo que oferecia sopas restaurants ou restoratives (restauradoras).

Diante disso, o termo restaurante se tornou adjetivo, significando aquilo “que restaura ou restabelece as forças”. Por outro lado, Flandrin e Massimo (1998) afirmam que foi o sujeito chamado Boulanger, responsável por estabelecer o primeiro restaurante, em Paris, na rua Des Poulies, em 1765. De acordo com Leal (2008), os serviços de restaurante tiveram início, no Brasil, com a chegada da família real, em 1808.

Atualmente, conforme a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (2020), no Brasil, existem por volta de um milhão de bares e restaurantes. Juntos, eles

geram cerca de seis milhões de empregos. Ainda, de acordo com a ABRASEL (2020), o setor de alimentos e bebidas é de suma importância para a economia do Brasil, representando a chave para o crescimento e a geração de riquezas e empregos no país. Com a era da tecnologia, da mobilidade, com a rapidez da vida e com o acesso à internet de qualquer lugar e hora, as pessoas têm consumido a alimentação do food service, seja para consumo dentro seja para fora do lar, realizando pedidos de comidas prontas mediante delivery.

De acordo a ABRASEL, o setor de alimentação fora do lar, no Brasil, cujo mercado on-line food está inserido, teve um crescimento de 246,2%, entre 2008 e 2018, com vendas da indústria alimentícia para este mercado crescendo, em média, 13,2% ao ano. Além disso, o faturamento do setor de food service aumentou, no ano de 2018, 4,8% em relação ao ano de 2017, faturando R\$ 172,6 bilhões (ABRASEL, 2020)

### **3.2 A Pandemia do Covid-19 e os Impactos na Demanda de Alimentos**

Em meados de fevereiro de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) passou a chamar a doença causada pelo novo coronavírus de Covid-19. O nome COVID-19 foi dado, pois COVID significa CORONA VIRUS DISEASE (Doença do Coronavírus) e “19”, faz referência ao ano de 2019, que foi o ano no qual os primeiros casos, foram descobertos em amostras obtidas de pacientes com pneumonia de causa desconhecida na cidade de Wuhan, província de Hubei, China.

Para discutir os desafios do ramo alimentício ocasionados pelo período pandêmico, é necessário trazer à tona dois eixos, a alimentação e o nutricional. O segmento de disponibilidade quanto ao acesso da matéria prima e alimentos para produção e o processo de preparo da refeição, buscando garantir alimentos de qualidade (SANTOS; ALVEZ; HORD, 2020).

As empresas de alimentos, em específico os restaurantes, tiveram que moldar sua forma de trabalho, e intensificar a gestão da segurança alimentar, seguindo os princípios da análise de perigos em pontos críticos de controle, a fim de gerenciar os riscos que podem afetar a segurança alimentar e prevenir a contaminação (COLLAR, 2020).

Os autores Oliveira, Abranches e Lana (2021) observaram o cenário pandêmico no ano de 2020 como deveras complicado e ao mesmo tempo dinâmico e afirmam que exigirá do poder público, da iniciativa privada e da população ações

alinhadas para o enfrentamento da COVID-19 sem desconsiderar a insegurança alimentar nas suas várias dimensões.

Diante disso, Sigala (2020) afirmou que em face das condições excepcionais da pandemia pela COVID-19, a crise provocada por essa condição não é só diferente, mas também poderá trazer profundas e duradouras mudanças estruturais no turismo. Outro fator a ser verificado é a diferença que existe entre a prestação de serviço de alimentação aberta ao público em geral e os estabelecimentos institucionais. Nesse sentido, Oliveira, Abranches e Lana (2021) descrevem que as refeições produzidas em empresas, creches, escolas e universidades tiveram seus serviços paralisados, enquanto em hospitais e casas de longa permanência para idosos, o preparo das refeições ocorre em maior escala e devem estar especialmente atentos a questões higiênico-sanitárias devido à vulnerabilidade do público.

Como expõe Oliveira, Abranches e Coelho (2021), mais do que nunca o contexto social requer que seja preservada a integridade da cadeia alimentar e garantido o acesso do consumidor a alimentos que atendam às suas necessidades, sem colocar em risco sua saúde.

Os restaurantes tiveram que adequar à nova realidade e buscar meios de solucionar problemas que afetam a permanência do negócio (COLLAR, 2020). Ainda segundo Collar (2020), a continuidade do serviço requer a garantia de que não haja demanda desnecessária e escassez temporária de produto, uma vez que as relações comerciais entre fornecedores e empreendedores foi afetada, a cadeia de abastecimento alimentar está passando por múltiplas interrupções derivadas de sua própria complexidade e dos vários fatores que interagem entre si.

Com a crise econômica surgida em decorrência da pandemia do vírus do COVID-19, surgiram enormes desafios para a segurança alimentar e nutricional. Em particular, as pessoas que trabalham em serviços de refeições, por exemplo, enfrentam perdas maciças (em parte devido às políticas de distanciamento social e da desaceleração econômica mais ampla) de sua renda (SANTOS; ALVEZ; HORD, 2020).

Os restaurantes, por um período, fecharam as portas como forma de diminuir o contágio do vírus, uma vez que o decreto do governo proibiu de atender os clientes pessoalmente. No entanto, as autoridades competentes não restringiram à venda online e à entrega ao domicílio. Sendo assim, esses setores tiveram que se adequar

para atender a nova realidade, uma vez que a pandemia impactou na oferta e demanda de alimentos afetando direta e indiretamente os quatro pilares da segurança alimentar e nutricional: disponibilidade, acesso, uso e estabilidade (BRASIL, 2020).

Como mencionam Oliveira, Abranches e Coelho (2020, p. 2) “Produzir refeições tornou-se desafiador tanto em nível institucional, quanto comercial”. Os serviços de alimentação foram levados a intensificar seu marketing digital para melhorar o atendimento online aos clientes, e aplicar várias medidas adicionais para prevenir e mitigar o risco de contágio de COVID-19, por meio de procedimentos para uma gestão da segurança alimentar mais eficaz, adaptado ao porte do negócio e à complexidade que o período pandêmico requer frente os processos de preparação de refeições.

Um requisito fundamental para empresas de preparação de alimentos é documentar os processos usados para fazer ou vender alimentos, garantindo que sejam seguros para comer e mantendo tais documentos e registros atualizados. Como expõe Collar (2020), mesmo os menores locais de manipulação de alimentos, como restaurantes, bares e cafés, devem ter procedimentos de gestão da segurança alimentar baseados nos princípios da RDC 216/2004, que menciona os elementos chave para boas práticas no segmento de alimentação com o intuito de minimizar os riscos de doenças contagiosa por meio do manuseio de alimentos, e do HACCP Sistema de Análise de Perigos e de Pontos Críticos de Controle.

### **3.3 Segurança Alimentar e Nutricional**

Ribeiro (2020), afirmam durante o cenário pandemia Covid-19 em 2020 os desafios formam muito no que tange a duas dimensões bem definidas da segurança alimentar e nutricional (SAN). O dimensionamento alimentar, insere-se desde a produção, a comercialização e a acessibilidade aos alimentos, ficando enfraquecida uma vez que se adotou medidas preventivas de distanciamento e isolamento social abrangente dos governos estaduais e municipais, atendendo assim às recomendações do Ministério da Saúde e da Organização Mundial de Saúde (OMS). Esse fato fez com que medidas cabíveis fossem adotadas por pessoas que trabalhassem com alimentos, e também se comprometessem no sentido de ter total higienização para lhe dá com população, principalmente no que se referia à oferta de alimentos in natura e minimamente processados, em especial os advindos da agricultura familiar (OLIVEIRA,2020).



A dimensão nutricional diz respeito mais especificamente à escolha, ao preparo e ao consumo alimentar e sua relação com a forma de utilização do alimento e com sua saúde. Quando em situação de vulnerabilidade econômica, o indivíduo se vê limitado na utilização biológica dos nutrientes e, portanto, vive em contexto de risco de estabelecer quadro de desnutrição (KENT,2020).

Isso porque, em condição financeira fragilizada a pessoa naturalmente promove a escolha de alimentos mais baratos, sendo eles normalmente os ultras processados, ricos em gorduras saturadas, açúcares e sódio. Diante desse contexto, o cenário da segurança alimentar se direciona para o problema da obesidade e da fome oculta, acarretando diversas outras comorbidades e agravos em saúde(KENT,2020).

### **3.4 O Hábito da População Realizar Alimentação Fora de Casa**

De acordo a ABRASEL, o setor de alimentação fora do lar, no Brasil, cujo mercado on-line food está inserido, teve um crescimento de 246,2%, entre 2008 e 2018, com vendas da indústria alimentícia para este mercado crescendo, em média, 13,2% ao ano. Além disso, o faturamento do setor de food service aumentou, no ano de 2018, 4,8% em relação ao ano de 2017, faturando R\$ 172,6 bilhões (ABRASEL, 2020)

Se alimentar fora de casa há muito vem se tornando rotina de vida de muitos brasileiros (IBGE, 2019). Mesmo havendo uma tendência de crescimento do setor, o avanço da COVID-19 foi um susto no processo produtivo de refeições, trazendo incertezas para este mercado. Esse manuscrito é um convite para se pensar o setor, cujos estabelecimentos fecharam as portas ou operam em condição de risco, assim como os desafios e potencialidades dos profissionais que atuam neste campo.

A partir da declaração, do Ministério da Saúde, de haver transmissão comunitária no país (COELHO et al., 2020), uma série de decretos foi emitida pelas diferentes esferas de governo. Considerando a necessidade de distanciamento social para minimizar a propagação do vírus, os decretos abordaram a distribuição dos gêneros agrícolas, alimentos industrializados e refeições (RIO DE JANEIRO, 2020a; RIO DE JANEIRO, 2020b, DISTRITO FEDERAL, 2020; SÃO PAULO, 2002).

O abastecimento e o consumo de alimentos continuaram ocorrendo, mas de forma adaptada. Somente em 20 de março, o governo federal estabeleceu como atividade essencial a produção, distribuição, comercialização e entrega de alimentos e bebidas (BRASIL, 2020a).

Produzir refeições tornou-se desafiador tanto em nível institucional, quanto comercial. Várias questões se somam ao controle higiênicos sanitário frente à pandemia. Unidades de alimentação e nutrição, embora tenham o profissional nutricionista como gestor da produção, por vezes, viram a demanda aumentar, como nos hospitais, ou ainda precisaram rever contratos como nos casos de indústrias, creches, escolas e universidades que instituíram *home office* ou paralisaram suas atividades (SANTOS, 2020).

Os serviços comerciais de alimentação, que são principalmente empresas de pequeno porte (SEBRAE, 2017a; SEBRAE, 2017b), encontraram outros enfrentamentos que perpassam a redução das atividades *in loco* e do faturamento, com conseqüente necessidade de ajustes do modelo de negócio para sobreviver à crise. Este mercado emprega 6 milhões de pessoas, incluindo consultores em gestão e higiene alimentar, representando 2,7% do Produto Interno Bruto do país (SEBRAE, 2020).

A crise sanitária é sucedida por uma crise econômica e social. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes estimou, no início do processo de distanciamento social, que aproximadamente 3 milhões de pessoas perderiam seus empregos (ABRASEL, 2020).

A compreensão da complexidade do quadro e a aprovação de estratégias de apoio governamental não acompanhou a velocidade das mudanças deste mercado. Para frear o desemprego em massa e o agravamento do cenário econômico, a Medida Provisória nº 936 (BRASIL, 2020b), publicada 14 dias após ter soado o primeiro alarme sobre as demissões, instituiu o Programa Emergencial de Manutenção do Emprego e da Renda. Como efeito cascata dos desdobramentos econômicos, o consultor de alimentos também foi atingido, tendo os contratos paralisados, rescindidos ou a carga horária de trabalho reduzida, mesmo aqueles com acordos que contemplavam tragédias naturais (BRASIL, 2020c).

A situação é crítica. Por um lado, a Vigilância Sanitária apresenta dificuldades em trabalhar de forma emergencial. Falhas no processo educativo e de monitoramento do cumprimento da legislação, foram agravadas pela demora na

liberação de orientações técnicas quanto ao SARS-CoV-2 e pela falta de capilaridade em fazê-las chegar aos estabelecimentos. Por outro lado, a atuação do consultor foi colocada em xeque justamente no momento em que se faz necessária a revisão da cadeia de produção de refeições seguras, em função dos custos associados ao serviço (BRASIL, 2020d)

Problemas crônicos desse segmento se cristalizaram, especialmente o negligenciamento do controle higienicossanitário. Diversos empreendimento sentiram os efeitos do que poderiam ter feito, mas não fizeram. inúmeras vezes deixaram de investir em um profissional da área de qualidade que revisasse os processos; rejeitaram a oferta do serviço de elaboração de fichas técnicas; imaginaram que a distribuição dos produtos poderia se dar de outra forma; Diversas vezes e utilizaram diversos meios para estabelecer a comunicação com o cliente. Compreendido como supérfluo, o trabalho do consultor ajuda a manter o negócio viável durante a pandemia BRASIL, 2020f).

Mesmo com a instabilidade relacionada ao funcionamento do setor comercial, no que diz respeito a recomendação de isolamento (WHO, 2020), as Boas Práticas de Produção de Refeições, com pequenas adaptações nos protocolos (ANVISA, 2020a, ANVISA, 2020b), a disciplina quanto à sua execução e a constante revisão do processo, continuaram sendo a forma de cuidado mais eficaz para minimizar o risco da COVID-19.

Do modo como mencionado por Collar (2020a), deve-se atentar para a saúde dos colaboradores. É comum que os ambientes de produção sejam pequenos, o que naturalmente favorece a aglomeração nos mesmos. Vale lembrar, que o processo produtivo é feito por pessoas e que estas estão igualmente susceptíveis às consequências da contaminação pelo vírus, tal como o restante da população.

A maioria das lanchonetes e restaurantes não precisaram fechar as portas. O fator adaptação foi a chave para ajustar os modelos de negócio frente à crise sanitária e levar aos clientes novas experiências. Mesmo sendo o lucro um objetivo, neste momento a manutenção do equilíbrio financeiro já indica boa navegação em mares revoltos (COLLAR, 2020b).

O cenário atual, complexo e dinâmico, impactou o segmento, bem como a atuação do consultor e se estenderá para além do período vivenciado. Capacidade técnica, criatividade, motivação, disciplina, perspicácia e comunicação devem ser alinhadas e utilizadas como estratégias de mercado para a superação dos desafios

encontrados. Quando do restabelecimento do convívio social, iniciativas bem-sucedidas podem ser incorporadas valorizando serviços e produtos (SAFETY, 2020).

### **3.5 Demanda de Alimentos e Produção de Refeições na Pandemia**

Os restaurantes são unidades responsáveis por programar, preparar e entregar refeições de forma a responder às necessidades nutricionais dos consumidores. Para isso, adquirem, armazenam e transformam diversos tipos de insumos, devendo garantir a segurança do produto final em todos os momentos (COLLAR, 2020c).

Consistem basicamente na manutenção de uma série de medidas de higiene pessoal com higienização das mãos com o uso de álcool em gel a 70% como complemento, e ambiental, na delimitação dos espaços para manter a distância física entre os trabalhadores, no uso de máscaras para reduzir a probabilidade de contaminação e contágio, e evitar que os alimentos sejam contaminados desde o momento da cozedura até chegarem ao cliente (BRASIL, 2020).

Ainda considerando a situação pandêmica, no tocante aos alimentos, como podemos observar na literatura apresentada, estes não são considerados, uma forma de transmissão do novo coronavírus e, até o momento, nenhum caso de contágio por essa via foi documentado. No entanto, como qualquer outro objeto, são suscetíveis de serem contaminados (por exemplo, se uma pessoa portadora do vírus tossir ou espirrar sobre eles), por isso é necessário tomar cuidados extremos ao manuseá-los (SAFETY, 2020).

### **3.6 Legislação Adotada para Regulamentação de Funcionamento dos Estabelecimentos do ramo de Alimentos Durante a Pandemia da Covid-19**

Segundo a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004, os restaurantes se enquadram nos serviços de alimentação que “realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo”.

O comércio de alimentos tem um grande impacto na saúde da população e na economia nacional. É importante que nas longas cadeias de abastecimento até a entrega final aos consumidores, os alimentos sejam mantidos em segurança, de boa

qualidade e próprios para o consumo (COLLAR, 2020d).

Qualquer pessoa que manipula, prepara e serve alimentos deve sempre seguir os procedimentos de manuseio seguro. Os manipuladores de alimentos são todas as pessoas que entram em contato com o alimento, desde o preparo até a entrega ao consumidor, exercendo também papel fundamental de controle higiênico-sanitário na produção das refeições. Por isso, a higiene pessoal e a saúde profissional são de extrema importância (SANTOS; ALVEZ; HORD, 2020).

Desta forma, os estabelecimentos de serviços alimentares devem estar preparados para, além de estar de acordo com a RDC 216/2004, estarem cientes dos regulamentos estabelecidos pelo governo. O ministério da economia divulgou o SEI nº 1088/2020 com orientações que devem ser seguidas por trabalhadores durante a pandemia (VALE, 2020).

Em específico, na alimentação, a Nota técnica nº 47 (BRASIL, 2020e) estabeleceu o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID. A nota técnica Nº 48 (BRASIL, 2020f) passou a orientar para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. E a nota técnica Nº 49 (BRASIL, 2020g) estabeleceu critérios para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.

#### **4 RESULTADO E DISCUSSÃO**

Diante do que foi descrito em estudo é fundamental destacar que a pandemia e o isolamento social atingiram distintamente as pessoas, afetando diferentes fatores impactantes da segurança alimentar e nutricional. Um questionamento que se tornou positivo a insegurança alimentar e nutricional foi o maior consumo de ultraprocessados, exemplificando, em trono da dificuldade de acesso a alimentos, pela falta de habilidades culinários e também pela desigualdade de divisão sexual do trabalho doméstico, atingindo mulheres que, frente a um novo cenário de atribuições, se viram dependentes de tais produtos.

Uma extensa parte da legislação impetrada na alimentação atingiu a Educação Alimentar e Nutricional, objetivando apoiar as pessoas no desenvolvimento de habilidades culinárias. A documentação do CFS e do Painel Internacional de Especialistas em Sistemas Alimentares Sustentáveis (IPES-Food) mostram que a COVID-19 influenciou por demais as formas alimentares e as diversas maneiras de má nutrição.

As pessoas passaram a consumirem mais itens ultraprocessados como resultado das interrupções na cadeia de suprimentos e do pânico na compra de alimentos, e reduzirão o consumo de frutas, legumes e verduras, menos disponíveis em cadeias convencionais.

Desta forma o fator sobrecarga dos profissionais de lanchonetes e restaurantes e da equipe de colaboradores foi notória durante o período da pandemia, destaca-se também a sobre carga e a responsabilidade do profissional Nutricionista e sua necessidade de absorver e também avaliar a aplicabilidade das normas inseridas na legislação no tocante a higiênico-sanitárias, pois de acordo com Filho et al. (2020) os serviços de abastecimento e vendas de alimentos são sempre atividades com grau de altíssimo risco de exposição ao vírus da COVID-19.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao finalizar esse estudo pode-se afirmar que com o surgimento da pandemia Covid-19 os governos do mundo inteiro tiveram que aplicar e fiscalizar as legislações para atender as restrições no convívio social com objetivo de reduzir a transmissibilidade e a disseminação do vírus. Aqui no Brasil não foi diferente, a população necessitou parar em cumprimento ao isolamento social e assim preservar a saúde e a vida.

Para se ajustar de imediato as mudanças necessárias, pode-se notar que quando surgiu a pandemia causada pelo vírus COVID-19 mostrou como o mundo teve que se adaptar completamente para lidar com uma crise sanitária. O fator necessidade da população comprarem alimentos sem precisarem saírem de casa pelo medo do vírus, sendo assim foi crescente o aperreio das pessoas que trabalham com alimentos o temor de serem multados pela vigilância sanitária, cada vez que a cadeia de abastecimento não estava devidamente organizada para enfrentar um cenário desconhecido.

Seguindo essa linha de pensamento, foi verificado no desenvolvimento de desse estudo que foram adotadas rapidamente medidas de políticas públicas emergenciais contra a fome e a miséria, realizadas pelos governos de forma globalizada, no entanto não se viu ações planejadas para médio e longo prazo diante do contexto que vem se estabeleceu, e que ainda é incerto, pois a pandemia ainda existe.

Em síntese, não se deve dispensar a oportunidade de repensar o sistema alimentar no mundo sobre a qual faz-se preciso reconfigurar os tipos de programas, políticas e mecanismos de coordenação intersetorial que são necessários para garantir a segurança alimentar e nutricional para todos.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL). **Bares e restaurantes estimam cortar três milhões de vagas em 40 dias.** Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/artigoshome/o-setor-de-alimentacao-fora-do-lar-conectado-com-o-futuro,cfeda9710ca8c610VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: outubro de 2021.

BRASIL. Decreto nº 10.282, de 20 de março de 2020. **Regulamenta a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais.** 2020a **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 Mar. 2020.

BRASIL. Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020. **o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para autorizar, em caráter excepcional, durante recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica.** **Diário Oficial da União** 2020; 7 abr.

CANO, D.S.; SAMPAIO, I.T.A. **O Método de Observação na Psicologia: Considerações sobre a Produção Científica.** **Interação em Psicologia**, v. 11, n. 2, p. 199-210. 2007.

COELHO FC, LANA RM, CRUZ OG, CODECO CT, VILLELA D, BASTOS LS et al. Assessing the potential impact of COVID-19 in Brazil: **Mobility, Morbidity and the burden on the Health Care System.** **medRxiv.** Disponível em: <doi: <https://doi.org/10.1101/2020.03.19.20039131>>

COLLAR, V.Y.B. **Restaurantes e impacto ambiental durante a pandemia de COVID-19.** XXII ENGEMA – Anais. 14p. 2020. Disponível em: <http://engemausp.submissao.com.br/22/anais/arquivos/440.pdf> Acesso em 08 de abr. 2021.

COELHO FC, LANA RM, CRUZ OG, CODECO CT, VILLELA D, BASTOS LS et al. Assessing the potential impact of COVID-19 in Brazil: **Mobility, Morbidity and the burden on the Health Care System.** **medRxiv.** Disponível em: <doi: <https://doi.org/10.1101/2020.03.19.20039131>>.

FREITAS ARR, Napimoga M, Donalisio MR. 19. **Análise da gravidade da pandemia de Covid-Epidemiol Serv Saúde** 2020.

KENT K, MURRAY S, PENROSE B, AUCKLAND S, VISENTIN D, GODRICHES, LESTER E. **Prevalece and. Sociodemográfica Predictors of Food Insecurity in Australia during the COVID-19 Pandemic.** **Nutrients.** 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/nu12092682>[30]. Acesso em novembro de 2021.



MALUF R. **Comer em tempos de pandemia e após.** Jornal GGN 2020; <https://jornalggn.com.br/a-grande-crise/comer-em-tempos-de-pandemia-e-apos-por-renato-s-maluf/>.

OLIVEIRA TC, ABRANCHES MV, LANA RM. (In)**Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2.** Cad. Saúde Pública.2020: 36(4): e00055220 Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-) Acesso em novembro de 2021.

RIBEIRO-SILVA RC, PEREIRA M, CAMPELLO T, ARAGÃO E, GUIMARÃES JMM, Ferreira AJF et al. **Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil.** Ciênc. saúde coletiva [Internet]. 2020. Available from: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_artte](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_artte) Acesso em novembro de 2021.

SAFETY, F. **Pandemia de coronavírus e o uso de máscaras em indústrias de alimentos.** 2020. Disponível em: <https://afrebras.org.br/noticias/pandemia-de-coronavirus-e-o-uso-de-mascaras-em-industrias-de-alimentos/> Acesso em 12 de abr. 2021.

SANTOS, J.A; ALVEZ, S. HORD, I.M.C. **Cultura de Segurança de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição:** qual a importância para o combate à Covid-19? FoodSafetyBrasil, conteúdo para segurança de alimentos. 2020. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/cultura-de-seguranca-de-alimentos-em-unidades-de-alimentacao-e-nutricao-qual-a-importancia-para-o-combate-a-covid-19/> Acesso em 02 de novembro. 2021.

SIGALA, M. **Tourism and COVID-19: impacts and implications for advancing and resetting industry and research.** Journalof Business Research, v. 117, p. 312- 321, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2020.06.015>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0148296320303908>. Acesso em: novembro de 2021.

SCHNEIDER, Sergio; CASSOL, Abel; LEONARDI, Alex; MARINHO, Marisson de M. **Os efeitos da pandemia da Covid-19 sobre o agronegócio e a alimentação.** Estud. av. 34 (100) • Sep-Dec 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2020.34100.011>. Acesso em: 08 de dez. De 2021.

VALE, M. **Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19 – Nota Técnica 49/2020.** 2020. Disponível em: <https://consultoradealimentos.com.br/legislacao/atendimento-pandemia/> Acesso em 12 de novembro de 2021.