

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO
GRANDE DO SUL – *CAMPUS SERTÃO*
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU* – ESPECIALIZAÇÃO EM
DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO

Pâmela Daniela Rodrigues dos Santos

**IMPACTOS DA COVID-19 NO CUIDADO COM OS ALIMENTOS NA
COMUNIDADE DO IFRS - *CAMPUS SERTÃO***

Sertão – RS, 2022.

PÂMELA DANIELA RODRIGUES DOS SANTOS

**IMPACTOS DA COVID-19 NO CUIDADO COM OS ALIMENTOS NA
COMUNIDADE DO IFRS - *CAMPUS SERTÃO***

Trabalho final apresentado ao curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* - Especialização em Desenvolvimento e Inovação, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus Sertão*, realizado sob a orientação da Professora Dr.(^a) Máisa Helena Brum.

Sertão – RS, janeiro de 2022.

FOLHA DE APROVAÇÃO

Pâmela Daniela Rodrigues dos Santos

IMPACTOS DA COVID-19 NO CUIDADO COM OS ALIMENTOS NA COMUNIDADE DO IFRS - *CAMPUS SERTÃO*

Trabalho final apresentado ao Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* - Especialização em Desenvolvimento e Inovação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus Sertão*, como requisito parcial à conclusão do curso.

Aprovado em 14 de janeiro de 2022.

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Odivan Zanella

Examinador IFRS - *CAMPUS SERTÃO*

Prof^a. Dra. Ana Sara Castaman

Examinador IFRS - *CAMPUS SERTÃO*

Prof^a. Dra. Maísa Helena Brum

Orientadora IFRS - *CAMPUS SERTÃO*

Sertão, 14 de janeiro de 2022.

IMPACTOS DA COVID-19 NO CUIDADO COM OS ALIMENTOS NA COMUNIDADE DO IFRS - *CAMPUS SERTÃO*

Pâmela Daniela Rodrigues dos Santos¹

RESUMO: Em 2020, a pandemia causada pelo coronavírus (Sars-CoV-2) levou o mundo a vivenciar uma de suas maiores crises sanitárias, com profundos impactos no cotidiano de pessoas, grupos e comunidades. O presente artigo tem como objetivo principal relatar a prática de cuidado alimentar da comunidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – *Campus Sertão* (IFRS – *Campus Sertão*) em relação à pandemia da covid-19. A pesquisa foi conduzida em três etapas: primeiro, uma pesquisa de cunho qualitativo foi realizada, abordando um estudo bibliográfico, com a consulta dos bancos de dados sobre o cuidado e a higiene dos alimentos durante a pandemia da covid-19. A abordagem da pesquisa, nessa primeira etapa, foi qualitativa, pois a seleção e discussão dos textos foram realizadas através da leitura e análise de materiais on-line sobre a covid-19 e suas relações com a segurança alimentar. Na segunda etapa da pesquisa, em uma abordagem quali-quantitativa, foi desenvolvido um questionário semiestruturado com vinte questões, a fim de apresentar e discutir o impacto da covid-19 nas (possíveis) mudanças da prática de cuidado alimentar da comunidade do IFRS – *Campus Sertão*. Foram obtidas 105 respostas neste questionário, de docentes, técnicos administrativos e estudantes do *campus*. Como resultado, é justo dizer que a covid-19 não apenas mudou o mundo e causou danos incalculáveis à saúde pública global, como também alterou a maneira como a comunidade acadêmica do *campus* manuseia os alimentos, bem como suas práticas de higiene. Na terceira e última etapa da pesquisa, foi elaborado um infográfico com informações sobre os cuidados de higiene e com os alimentos que podem ser seguidos para que a comunidade do *campus Sertão* possa retornar presencialmente ao *campus* de forma segura e instruída.

PALAVRAS-CHAVE: Pandemia. Coronavírus. Covid-19. Segurança alimentar. Higiene alimentar.

ABSTRACT: In 2020, the pandemic caused by the coronavirus (Sars-CoV-2) has led the world to experience one of its greatest health crises, with profound impacts on the daily lives of people, groups and communities. The present article has the main objective of report the care for food safety concerning covid-19 pandemic of the people from the Federal Institute of Education, Science and Technology – *Sertão Campus* (IFRS – *Sertão Campus*). The investigation was conducted in three steps: first, qualitative research was conducted based on a bibliographic study on the care for food safety concerning covid-19 pandemic. The data from this bibliographic research was gathered from different online database. In the second step of the investigation, based on a qualitative and quantitative, a semi-structure questionnaire with twenty questions was conducted to present and discuss the impact of covid-19 in the (possible) changes made by the IFRS – *Sertão Campus* school community in their food safety practices. The questionnaire was answered by 105 persons, including teachers, administrative staff and students. As a result, it can be said that covid-19 not only changed the world and caused immeasurable damage to public health, it also changed the way people from IFRS – *Sertão Campus* community behave concerning food and hygiene practices. In the third and last step of the investigation, an infographic was elaborated with information about food and sanitary measures people from IFRS – *Sertão Campus* could follow to have a safe on-site return.

KEYWORDS: Pandemic. Covid-19. Food safety. Food hygiene.

¹ Graduada em Tecnologia em Alimentos pelo IFRS – *Campus Sertão*. Estudante do curso de Pós-graduação em Desenvolvimento e Inovação do IFRS – *Campus Sertão*.

Introdução

A sociedade atual passa por um dos momentos mais dramáticos das últimas décadas: a presente pandemia causada por um coronavírus (covid-19), a qual já causou mais de 118 mil casos em 114 países, levando à morte de 4.291 pessoas por causa da doença. Esses dados são do relatório da OMS (Organização Mundial da Saúde), veiculado em março de 2020. Dados atualizados conforme o levantamento da Agência CNN, o Brasil encerrou 2021 com 412.880 mortes por covid-19 registradas durante o ano. Desde o início da disseminação do coronavírus, o país soma 619.056 óbitos em decorrência da doença. O mês que registrou mais mortes no último ano foi abril, quando o país teve 82.266 vítimas da covid-19. O número representa 19,92% das mortes por coronavírus registradas no ano todo, com o avanço da vacinação, dezembro foi o mês com o menor número de óbitos registrados: 4.375. Nessa perspectiva, o vírus da covid-19 infectou todos os continentes do mundo, provocando mais de 4,5 milhões de mortes².

Sinais comuns do coronavírus incluem sintomas respiratórios, como febre, tosse, falta de ar, e dificuldades respiratórias. Em casos mais graves, a infecção pode causar pneumonia, síndrome respiratória aguda grave, insuficiência renal e até a morte.

O novo coronavírus foi descoberto no fim de dezembro de 2019 após ter casos registrados na China, o que mobilizou organismos internacionais e a comunidade científica na busca por respostas sobre transmissão, prevenção e tratamento desse novo tipo de coronavírus. Até este momento o novo coronavírus era capaz de infectar humanos, os coronavírus estão por toda parte, eles são a segunda principal causa de resfriado comum (após rinovírus) e, até as últimas décadas, raramente causavam doenças mais graves em humanos do que o resfriado comum. De acordo com o Ministério da Saúde o vírus pode ser transmitido durante um aperto de mão (seguido do toque nos olhos, nariz ou boca), por meio da tosse, espirro e gotículas respiratórias. Até então, em todo o mundo, houve uma série de medidas preventivas a serem cumpridas: como o uso de máscaras pela população em geral, higienização das

² Dados retirados do site <https://ourworldindata.org/covid-deaths> na data de 25 de outubro de 2021.

mãos, limpeza e desinfecção de ambientes, a etiqueta respiratória, que é uma das formas mais importantes de prevenir a disseminação, a qual consiste num conjunto de medidas que devem ser adotadas para evitar e/ ou reduzir a disseminação de pequenas gotículas oriundas do aparelho respiratório, buscando evitar possível contaminação de outras pessoas que estão em um mesmo ambiente, e o distanciamento social entre as pessoas, o qual acredita-se que é o melhor “remédio” para evitar a proliferação em massa do novo coronavírus.

Pode se afirmar então que isso tudo se tornou um motivo de preocupação para a indústria de alimentos, já que este coronavírus, o causador da doença covid-19, está afetando o mundo inteiro, e os impactos não poderiam ser diferentes na cadeia produtiva de alimentos. Com o intuito de se pensar sobre este importante assunto, a segurança do alimento, é necessário também refletir sobre como seguir boas práticas de higiene durante o manuseio e a preparação de alimentos.

Uma das principais finalidades para essa preocupação é que a indústria de alimentos está se tornando progressivamente mais orientada para o consumidor, e necessita de tempos de respostas mais ágeis para enfrentar contaminações e incidentes de alimentos, como no caso do coronavírus (covid-19). A pandemia da covid-19 resultou na interrupção das cadeias de abastecimento alimentar, com indisponibilidade ou insuficiente fornecimento de alguns produtos, ingredientes ou materiais. Durante a pandemia, as autoridades competentes investigaram e ainda investigam as incidências comunicadas que envolvam fraudes alimentares e trabalham de perto com as empresas alimentares para avaliarem a vulnerabilidade das cadeias alimentares e garantirem a implementação dos planos de controle.

Quando se trata de um assunto tão importante como a segurança alimentar, é preciso observar alguns comportamentos e hábitos que podem influenciar diretamente ou indiretamente na transmissão do coronavírus, como enormes circulações em supermercados e restaurantes, o que agrava as chances de contaminação.

Nesse sentido, o objetivo principal desta pesquisa é relatar a prática de cuidado alimentar da comunidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – *Campus* Sertão (IFRS – *Campus* Sertão) em relação à pandemia

da COVID-19. Para dar conta desse objetivo principal colocamos três objetivos específicos, eles são:

1. Descrever o panorama brasileiro de segurança alimentar e suas implicações frente à pandemia causada pela covid-19;
2. Apresentar e discutir o impacto da covid-19 nas (possíveis) mudanças da prática de cuidado alimentar da comunidade do IFRS – *Campus Sertão*;
3. Orientar a adoção de medidas preventivas para a segurança alimentar no contexto domiciliar por meio da elaboração de um infográfico.

A justificativa para esta investigação aparece em relação à condição de saúde desafiada mundialmente: a covid-19. Entendemos que é de grande relevância à comunidade do *campus Sertão* compreender o impacto da covid-19 nas (possíveis) mudanças da prática de cuidado alimentar e no retorno seguro de suas atividades presenciais. Além disso, esta pesquisa também se justifica pelo fato de (ainda) haver uma incompreensão acerca do manuseio adequado dos alimentos frente uma pandemia, bem como dos cuidados de higiene. Em última instância, refletir sobre os alimentos e sua relação com a covid-19 é também considerar que, em 2020, a pandemia levou o mundo a vivenciar uma das maiores crises do sistema capitalista, com profundos impactos nas indústrias de alimentos, no cotidiano das pessoas, grupos e comunidades.

2 Breve histórico da pandemia da covid-19

Em dezembro do ano de 2019, a cidade de Wuhan, localizada na província de Hubei, na China, notificou à OMS um surto de pneumonia, possivelmente causado por um novo coronavírus³. Esse vírus foi chamado provisoriamente de 2019-nCoV e foi identificado em pessoas expostas em um mercado de frutos do mar e de animais vivos nessa cidade. Poucos dias depois,

³ Os coronavírus (CoVs) são organismos microscópicos pertencentes a uma grande família de vírus de RNA de fita simples, que podem infectar animais e humanos, causando doenças respiratórias, gastrointestinais, hepáticas e neurológicas (SOUZA et al. 2020, apud WU et al., 2020).

os casos de covid-19 se espalharam por diversos países infectando e levando a óbito um grande número de pessoas.

De acordo com os dados apresentados pela OMS, a situação de contágio do novo coronavírus apresentou um aumento significativo ao longo do passar do tempo, sendo o vírus facilmente repassado entre as pessoas.

Em razão do avanço da doença, surge também o fato de sua letalidade. Ela pode acometer idosos e pessoas com imunodeficiência à morte, na condição que é uma infecção viral. (Secretaria Municipal de Saúde, 2020). A maior parte das pessoas que vieram a óbito correspondem a esse grupo; ao passo que a pandemia se estendeu, óbitos também aconteceram nas mais diferentes faixas etárias. Portanto, é de extrema importância a preparação e realização de planos de contingência e combate ao vírus em todos os países. Nesse sentido, cada país e seus estados precisaram elaborar diretrizes com medidas de restrição e estratégias voltadas para evitar que o vírus fosse transmitido de pessoa a pessoa, de modo sustentado.

Esses planos estratégicos descrevem a manutenção da saúde das pessoas, focalizando na manutenção da higiene pessoal e ambiental. E dentro desses planos também aparecem menções à higiene alimentar, em relação à manipulação dos alimentos que sempre foram pontos primordiais para as empresas do ramo da alimentação, fornecendo uma visão geral abrangente da infecção causada por covid-19, incluindo os desafios associados para seu tratamento e prevenção.

Lana et al (2020) descreve que o novo coronavírus, causador da doença covid-19, foi descoberto em 31 de dezembro de 2019 em Wuhan, na China, sendo que a OMS, em 9 de janeiro de 2020, informou a circulação do vírus. Em 16 de janeiro de 2020, foi identificado o primeiro caso no Japão e os Estados Unidos reportaram a primeira contaminação em 21 de janeiro de 2020. No dia 30 do mesmo mês, a OMS declarou a epidemia uma emergência internacional. Por sua parte, no Brasil, em 7 de fevereiro, existiam nove casos em investigação, mas sem registros de casos confirmados até aquele momento. No dia 11 de março de 2020, a OMS declarou que a covid-19 foi caracterizada como uma pandemia. A expressão se refere à distribuição geográfica de uma doença e não à sua gravidade. A designação reconhece que, no momento, existiam surtos de covid-19 em vários países e regiões do mundo.

Em fevereiro de 2020, o Brasil confirmou o primeiro caso de covid-19. De acordo com a Organização Pan-Americana da Saúde - OPAS (2020)

A Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou, em 30 de janeiro de 2020, que o surto da doença causada pelo novo coronavírus (COVID-19) constitui uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional – o mais alto nível de alerta da Organização, conforme previsto no Regulamento Sanitário Internacional⁴.

Os coronavírus são vírus comuns que provocam doenças nos homens, por vezes com gravidade. O quadro clínico é de uma virose, evoluindo para a cura na maioria dos casos, apesar de necessitar de tratamento dirigido ao controle dos sintomas, em regime de internamento. A melhor estratégia é a prevenção da transmissão entre pessoas.

Para procurar conter o avanço da doença no Brasil, a primeira grande medida de contingência no campo normativo federal destaca-se pela edição da aprovação da Lei 13.979/2020, no que se refere as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional subsequente do novo coronavírus (GONÇALVES, 2020). A lei estabelece isolamento como a separação de pessoas doentes ou contaminadas ou de bagagens, meios de transporte, mercadorias ou encomendas postais afetadas de outros, de modo a evitar a contaminação ou aumento do novo coronavírus. A primeira orientação do Ministério da Saúde sobre o novo coronavírus (Sars-CoV-2), em fevereiro de 2020, depois de declarar estado de Emergência de Saúde Pública, complementava a importância da lavagem correta das mãos e do protocolo sanitário para tossir e espirrar em locais coletivos. Neste período, governo e a imprensa reforçaram orientações básicas de higiene e já comunicavam sobre o uso do álcool em gel, um método mais objetivo e rápido para higienizar as mãos. As decisões tomadas pelos governos foram, em grande medida, determinadas pelos efeitos disruptivos da pandemia que exigiam intervenções rápidas, eficazes e focadas.

O avanço do novo coronavírus sobre os países tem gerado a interrupção das atividades cotidianas da população, devido à necessidade de isolamento social para frear o avanço da doença. Lana et.al 2020; descreve que os principais

⁴ Informação retirada da notícia: <https://www.paho.org/pt/news/30-1-2020-who-declares-public-health-emergency-novel-coronavirus>.

sinais e sintomas provocados pelo vírus da covid-19 incluem febre, tosse e dificuldade para respirar, sintomas gastrointestinais, como diarreia, vômitos e dor abdominal também foram relatados, assim como nas infecções por outros coronavírus. O sintoma clínico mais importante é a dispneia (aumento acelerado da frequência respiratória) sendo o principal indicador de socorro médico. Alguns pacientes ainda podem apresentar rinite, dor torácica e faringite. Pacientes que geralmente evoluem para quadros mais graves são pacientes idosos e os pacientes que apresentam doenças de base (comorbidades) como: diabetes, cardiopatias, enfisema pulmonar e imunossupressão.

A pandemia da covid-19 fez com que cada indivíduo tivesse que conviver com as restrições impostas para conter uma catástrofe mundial de saúde e refletir sobre valores e ações que configuram nosso dia a dia. A pandemia da covid-19 representa um dos maiores desafios da saúde pública deste século, causando impactos na saúde e nas condições de vida das populações em todo o mundo.

O Brasil já registrou 20.907.224 pessoas curadas da covid-19. O total de recuperados no país é maior do que os números de pacientes em assistência médica (216.895). No momento atual, o Brasil registra 21.729.763 casos⁵ comprovados da covid-19, em 23 de outubro de 2021. Existindo 6.204 registrados nos sistemas nacionais nas últimas 24h. Em comparação aos óbitos, o Brasil tem 605.644 mortes por coronavírus, esses dados aumentaram com o tempo. Por fim, nas 24h, foram registrados 187 óbitos nos sistemas oficiais, sendo que 76 aconteceram nos últimos três dias, outros 3.048 continuam em investigação. O Ministério da Saúde apresentou o Plano Nacional de Operacionalização da Vacinação contra a covid-19, uma medida adicional de resposta ao embate da doença, considerada como Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII), por meio de ações de vacinação nas três áreas de gestão.

A frente da emergência ocasionada pelo coronavírus SARS-CoV-2, a análise da pandemia pela OMS e a declaração de Emergência de Saúde Pública

⁵ Dados de 23 de outubro de 2021, veiculados pela mídia Agência Brasil em <https://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2021-10/covid-19-brasil-registra-62-mil-novos-casos-e-187-novos-obitos>.

de Importância Nacional (ESPIN), o Ministério da Saúde tem definido de forma sistemática medidas para solução e enfrentamento da covid-19.

Há muitas vacinas da covid-19 que foram produzidas e ainda estão sendo produzidas por diversos fabricantes em todo o mundo. Há três diferentes vacinas contra à covid-19 sendo aplicadas na população brasileira: a Comirnaty (Pfizer/BioNTech), a Coronavac (Butantan/Sinovac), a Covishield (AstraZeneca/Oxford) e a Janssen (Johnson & Johnson). As vacinas são uma das formas mais eficazes na batalha contra a covid-19 e vacinar é uma das melhores maneiras de proteger a si mesmo e aos outros. As vacinas treinam nosso sistema imunológico para reconhecer o vírus alvo e criar anticorpos para combater a doença sem contrair a doença em si. Depois da vacinação, o corpo está pronto para vencer o vírus se ele for em seguida exposto a ele, evitando assim a doença.

O acesso equitativo a vacinas seguras e eficazes são vitais para acabar com a pandemia da covid-19. Vacinas seguras e eficazes são uma ferramenta de combate ao vírus, mas em um futuro desconhecido precisamos continuar usando máscaras, higienizando as mãos, higienizando alimentos e garantindo uma boa ventilação dentro de casa, distanciando fisicamente e evitando aglomerações.

3 A covid-19 e o cuidado com os alimentos

O cenário causado pela pandemia, demanda um cuidado redobrado não só com a higiene, mas também com a alimentação. Esse assunto é muito importante para entendermos e compreendermos quais medidas devemos tomar e como devemos ter o cuidado necessário em relação aos alimentos, para que a nossa saúde não seja afetada. Assim a prevenção com alimentação saudável, hidratação adequada, atividade física, segurança alimentar e horas adequadas de sono auxilia no fortalecimento da imunidade e dá ao organismo maiores chances de lutar e se proteger contra o vírus. Ainda não é possível comprovar que exista um alimento específico ou uma conduta nutricional que combata a contaminação, mas é de extrema importância o autocuidado e a manutenção do estado de saúde (IOP, 2020).

Argumenta-se, nesta pesquisa, a relevância de padrões de segurança alimentar e nutricional, sendo agora aprofundados pela emergência da epidemia da covid-19. A pandemia passou a exigir a compreensão da extensão e magnitude dos problemas relacionados à higienização e cuidado com os alimentos e também, articulação de medidas que possam assegurar o acesso à alimentação adequada e saudável, com vistas a reduzir os impactos negativos da doença na condição de alimentação, saúde e nutrição dos mais vulneráveis.

Se entende por segurança alimentar a garantia e direito de acesso ao alimento às pessoas do mundo todo, inclusive em quantidades e valores nutricionais apropriados, através da implantação de políticas públicas. No Brasil, as diretrizes propõem assegurar a todos os indivíduos alimentos básicos de qualidade, em quantidades satisfatórias permanentemente e sem afetar o acesso a outras necessidades fundamentais com relação às práticas alimentares saudáveis. Sendo assim, a segurança alimentar serve para contribuir para uma vivência digna para um desenvolvimento absoluto do indivíduo. Contudo, além da disponibilidade, ainda é necessário que todos os cidadãos tenham acesso aos alimentos, o que é um item essencial para a segurança alimentar.

Segurança alimentar e nutricional é a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos saudáveis e de qualidade, em medidas razoáveis, e de modo durável, a partir dos hábitos alimentares que trazem benefícios, sem incluir o acesso a outras necessidades fundamentais. A discussão sobre o quadro brasileiro de segurança alimentar e suas interfaces, tendo em vista o que já ocorreu nos países europeus, é de extrema urgência.

O Brasil tem um sistema de produção de alimentos amplo com dimensões e complexidade, assumindo o papel de ênfase no comércio internacional. Deste modo, sabe-se que a segurança alimentar e nutricional pode ser afetada pelos impactos sociais e econômicos da covid-19, ela tem impacto significativamente na economia e nas cadeias alimentares globais, especialmente se considerarmos as situações de desigualdade social, de renda, étnico-racial, de gênero e de acesso a serviços de saúde. A crise da pandemia da covid-19 tende a agravar problemas de segurança alimentar, com a necessidade de isolamento social e do colapso dos sistemas de saúde. Assim, as conseqüentes repercussões do surto da covid-19 já vêm se tornando realidade.

Apesar de estarmos vivenciando os efeitos preliminares da pandemia, a discussão sobre o quadro brasileiro de segurança alimentar e suas interfaces, tendo em vista o que já ocorreu nos países europeus, é de extrema urgência. Inúmeras incertezas perpassam o setor de alimentos, sendo escassas as orientações sobre o tema, seja em nível de produção, distribuição, comercialização ou preparo domiciliar. Bons hábitos, como o consumo de alimentos saudáveis, a ingestão de quantidade de água adequada e exercício físico auxiliam para o fortalecimento do sistema imune e nos demais sistemas fisiológicos. Faz-se necessário uma alimentação mais natural e variada, como sendo a base das refeições os alimentos in natura e minimamente processados, (são aqueles produtos que receberam o mínimo de processo possível). Como exemplo temos os legumes, verduras, frutas, arroz, aveia, leguminosas, como por exemplo o feijão, peixes, carnes, ovos, leite e oleaginosas (castanhas, nozes e amêndoas), conforme as recomendações.

A pergunta que a maioria dos brasileiros se perguntava ao enfrentar a pandemia era se os alimentos poderiam transmitir o novo coronavírus. Nós sabemos que a transmissão do novo coronavírus ocorre principalmente através de secreções respiratórias e, portanto, não existem evidências científicas de que os alimentos transmitem o vírus. O risco de transmissão por alimentos pode ocorrer se ele tiver sido exposto a estas secreções nasais e, ao tocá-los, contaminamos nossas mãos; o mesmo ocorre com as embalagens. Por isso, para garantir a segurança alimentar de todos no domicílio, é necessário manter as mãos devidamente higienizadas antes de manipular e consumir qualquer alimento. Os alimentos podem ser contaminados durante o armazenamento, transporte e quando são manipulados por distribuidores. O vírus pode permanecer vivo durante horas em diversas superfícies de contato com os alimentos, mas é inativado se o alimento for higienizado corretamente.

Segundo o Manual de Boas Práticas para Prevenção da covid-19, publicado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN), em relação aos cuidados durante o preparo dos alimentos, pode-se elencar os seguintes, segundo disposto no Quadro 1, em relação ao preparo dos alimentos, e no Quadro 2, em relação ao recebimento dos alimentos:

Quadro 1 – Cuidados no preparo dos alimentos

❖ Cuidados durante o preparo dos alimentos
• Realize a higienização de superfícies e utensílios após manipular alimentos crus;
• Cozinhe bem os alimentos, em altas temperaturas, de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 75 °C;
• Evite que os alimentos cozidos entrem em contato com os crus, pois isto impede a contaminação cruzada;
• Não se deve deixar alimentos prontos para o consumo, que estão para serem servidos, sobre a mesa ou fogão desligado;
• Os alimentos servidos frios devem esperar na geladeira;
• Alimentos prontos e armazenados na geladeira devem ser aquecidos antes do consumo.

Fonte: IFRN (2020)

Quadro 2 – Cuidados no recebimento dos alimentos

❖ Cuidados no recebimento de alimentos
• Higienize as mãos antes e depois desta tarefa;
• Utilize máscara durante o recebimento das mercadorias, para sua proteção;
• Mantenha o distanciamento de pelo menos 2 metros do funcionário da empresa que estiver entregando as mercadorias;
• Reserve um local para colocar as mercadorias recebidas;
• Retire todos os produtos das caixas de papelão e madeira e transfira os hortifrutis da caixa do fornecedor para as caixas próprias do serviço, previamente higienizadas. Nunca coloque ou armazene os alimentos diretamente sobre o chão.
• Descarte as sacolas e caixas de papelão em local adequado;
• Ao retirar os alimentos das sacolas, já inicie a higienização das embalagens e os coloque em uma superfície limpa;
• Após finalizar a higienização de embalagens e alimentos, higienize as superfícies utilizadas com água e sabão/detergente e aplique álcool 70% ou solução clorada.

Fonte: IFRN (2020)

Em poucos meses, a pandemia introduziu ou acelerou profundas transformações na nossa vida pessoal, profissional e social. Provocou uma revolução na rotina das pessoas e empresas e também nos setores públicos. Houve muitas mudanças que desafiaram e ainda desafiam a nossa capacidade de adaptação a cada dia. Entre essas mudanças está a forma de higienizar os alimentos, as boas práticas ou os cuidados durante a manipulação. Estes cuidados devem estar inseridos no dia a dia de quem prepara as refeições e não somente em tempos de covid-19, embora isso tenha se acentuado com a pandemia. Em relação à área do agronegócio, a pandemia coloca em discussão

duas questões importantes: a segurança alimentar, ou seja, garantir o acesso de todos aos alimentos; e a sanidade alimentar, que visa evitar a transmissão de doenças através da alimentação. As boas práticas de higiene continuam a ser a melhor forma de prevenção contra a covid-19. A mão quando utilizada para manipular alimentos é considerada importante fonte de propagação de DTA quando há má higienização pessoal, correndo o risco de contaminação cruzada (ÁVILA et al., 2016). Assim, se a lavagem de mãos for efetuada de forma correta, é um dado muito satisfatório pois a lavagem previne infecção pelo novo coronavírus ao matar o vírus (FIOCRUZ; WHO, CFN/CRN; 2020).

Com a rápida evolução da pandemia surge a necessidade crescente de garantir o acesso à informação rigorosa e credível às empresas do ramo alimentar e ao público em geral. As autoridades competentes devem ter uma estratégia robusta de comunicação para evitar rumores e desinformação e para fornecerem informação atualizada e credível a todas as partes interessadas. É importante que as autoridades competentes reiterem ao público que, embora não haja casos notificados da doença sendo transmitida pelo consumo de alimentos e que seja muito improvável que a covid-19 se transmita através dos alimentos, os consumidores devem cumprir as recomendações de higiene das autoridades sanitárias para evitar a transmissão do SARS-CoV-2, quando compram ou manuseiam alimentos.

As recomendações e as mensagens publicadas pela OMS podem ser adaptadas e divulgadas para contextos nacionais. Diante da pandemia da covid-19, é preciso repensar a maneira como consumimos, manuseamos e armazenamos alimentos. É importante lembrar que estas recomendações são para o bem de todos nós e, apesar de parecerem extremas, são necessárias para diminuir a curva de contaminação e combater a covid-19.

4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente estudo trata-se de uma pesquisa aplicada sobre a relação da covid-19 com os alimentos e um consumo saudável na comunidade do IFRS - *Campus* Sertão. A pesquisa aplicada caracteriza-se pelo seu interesse prático, isto é, que os resultados sejam aplicados ou utilizados, imediatamente, na

solução de problemas que ocorrem na realidade (MARCONI, LAKATOS, 2008). A pesquisa também apresenta uma abordagem qualitativa, através de percepções ela descreve a complexidade do problema, contendo informações sobre o que trata a covid-19 e suas implicações para o manuseio de alimentos e consumo saudável. A abordagem quantitativa também está presente nesta investigação. Para Rodrigues e Limena (2006, p. 89, *apud* DEL MASSO, 2014), a pesquisa quantitativa é compreendida: quando a abordagem está relacionada à quantificação, análise e interpretação de dados obtidos mediante pesquisa, ou seja, o enfoque da pesquisa está voltado para análise e a interpretação dos resultados, utilizando-se da estatística. Portanto, empregam-se recursos e técnicas estatísticas, como porcentagem, média, moda, mediana, desvio-padrão, coeficiente de correlação, análise de regressão etc. Também são utilizados programas de computador capazes de quantificar e representar graficamente os dados.

Para o presente estudo foi utilizado o método de pesquisa descritiva com a finalidade de saber mais sobre esse vírus, seus sintomas e seus impactos da segurança alimentar, principalmente da comunidade do IFRS - *Campus Sertão*. A pesquisa descritiva tem por objetivo descrever as características do objeto que está sendo estudado e proporcionar uma nova visão sobre essa realidade já existente (APPOLINÁRIO, 2011 *apud* DEL MASSO, 2014). Nesse sentido, a pesquisa pode ser classificada também como exploratória, pois a pesquisa exploratória busca apenas levantar informações sobre um determinado objeto, delimitando assim um campo de trabalho, mapeando as condições de manifestação desse objeto. Na verdade, ela é uma preparação para a pesquisa explicativa (SEVERINO, 2007 *apud* DEL MASSO, 2014). Desta forma, essa pesquisa busca obter uma melhor compreensão sobre o tema e, para isso, fundamenta-se a partir de uma revisão bibliográfica com base em textos acadêmicos e institucionais publicados em meios eletrônicos. Nesta perspectiva, para o melhor entendimento do assunto, foi realizada uma pesquisa básica e documental sobre a relação da covid-19 com os alimentos e um consumo saudável a nível de país. A pesquisa documental é entendida como fonte de documentos no sentido amplo, ou seja, não só de documentos impressos, mas, sobretudo de outros tipos de documentos, tais como jornais, fotos, filmes,

gravações, documentos legais (SEVERINO, 2007 *apud* DEL MASSO, 2014). No caso desta pesquisa, de documentos publicados em meios eletrônicos.

A abordagem da pesquisa, nessa primeira etapa, foi qualitativa, pois a seleção e discussão dos textos foram realizadas através da leitura e análise dos materiais sobre a covid-19 e suas relações com a segurança alimentar. A abordagem qualitativa é quando não emprega procedimentos estatísticos ou não tem, como objetivo principal, abordar o problema a partir desses procedimentos. É utilizada para investigar problemas que os procedimentos estatísticos não podem alcançar ou representar, em virtude de sua complexidade (RODRIGUES; LIMENA, 2006).

Na segunda etapa da pesquisa, em uma abordagem quali-quantitativa, desenvolvemos um questionário semiestruturado a fim de apresentar e discutir o impacto da covid-19 nas (possíveis) mudanças da prática de cuidado alimentar da comunidade do IFRS – *Campus* Sertão. Considera-se mais adequado empregar os termos abordagem qualitativa e abordagem quantitativa, por considerar que muitas são as pesquisas com metodologias diferenciadas, as quais podem caracterizar-se como uma abordagem qualitativa e abordagem quantitativa. É importante lembrar que são várias as metodologias de pesquisa que podem adotar uma abordagem quantitativa. Modo de dizer que faz referência mais a seus fundamentos epistemológicos do que propriamente a especificidades metodológicas (SEVERINO, 2007 *apud* DEL MASSO, 2014).

Na terceira e final etapa da pesquisa, construímos um infográfico a fim de orientar a comunidade do *campus* na prevenção do contágio da covid-19, bem como na adoção de uma prática de segurança alimentar frente uma pandemia.

4.1 Instrumentos de Coleta de Dados

Em relação ao primeiro objetivo específico da pesquisa “Descrever e discutir o panorama brasileiro de segurança alimentar e suas implicações frente à pandemia causada pela covid-19”, isto é, a primeira etapa da pesquisa, foram selecionados textos (artigos, dissertações, teses, capítulos de livros e publicações em websites) para a pesquisa documental. A coleta de dados, neste estudo, foi realizada por meio de uma busca pela ferramenta “Google

Acadêmico” inserindo as seguintes palavras-chave e/ou termos específicos da área:

- Covid-19 e as relações com os alimentos;
- Implicações aos alimentos na pandemia covid-19
- Segurança alimentar e covid-19;
- Segurança nutricional e covid-19;
- Segurança alimentar em tempos de pandemia;
- Segurança nutricional em tempos de pandemia;
- Covid-19 e prevenção;
- Cuidado e manuseio de alimentos.

Foram selecionados 4 artigos, 1 manual, 1 cartilha, 1 livro, 1 ensaio, 1 artigo, 2 publicações em revistas e 5 notícias que apresentavam as palavras-chave descritas acima. Os textos selecionados para fundamentar este estudo abrangeram as publicações dos anos 2020 e 2021.

Em relação ao segundo objetivo específico da pesquisa “Apresentar e discutir o impacto da covid-19 nas (possíveis) mudanças da prática de cuidado alimentar da comunidade do IFRS – *Campus Sertão*”, desenvolvemos um questionário semiestruturado. O questionário foi desenvolvido pela plataforma Google Forms e foi enviado para os docentes, técnicos administrativos e discentes do IFRS - *Campus Sertão* através dos seus e-mails institucionais na data de 26 de outubro de 2021. O questionário consistiu de 17 perguntas objetivas (fechadas) e 3 perguntas dissertativas (abertas). O limite de acesso ao questionário foi de uma pessoa por vez para responder, e o acesso era somente uma vez cada participante. O questionário era anônimo e ficou disponível para acesso por duas semanas, até o dia 9 de novembro de 2021.

Em relação ao terceiro objetivo da pesquisa “Orientar a adoção de medidas preventivas para a segurança alimentar no contexto domiciliar por meio da elaboração de um infográfico”, primeiro, escolhemos os materiais que iriam servir de base para a construção do infográfico. Os materiais escolhidos para embasar o infográfico foram do curso “covid-19: Higiene alimentar e alimentação saudável”, organizado e promovido pelo Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria. (UFSM) e também da cartilha da IFRN intitulada “Boas

práticas para prevenção da covid-19 em serviços de alimentação escolar que com a pandemia do novo coronavírus (covid-19)”, publicada em 2020. Na sequência, escolhemos as principais informações que seriam veiculadas, focalizando nos tópicos mais relevantes para a comunidade acadêmica, como higiene das mãos e alimentos, uso da máscara e distanciamento social. Por fim, escolhemos o software para produzir o infográfico, sendo o *Canva* o escolhido.

5 Resultados e Discussão

Esta seção tem como objetivo apresentar e discutir os resultados obtidos nas respostas ao questionário aplicado aos docentes, técnicos administrativos e discentes do IFRS - *Campus Sertão*.

5.1 Padrões de higiene e limpeza de alimentos da comunidade acadêmica do IFRS - *Campus Sertão*

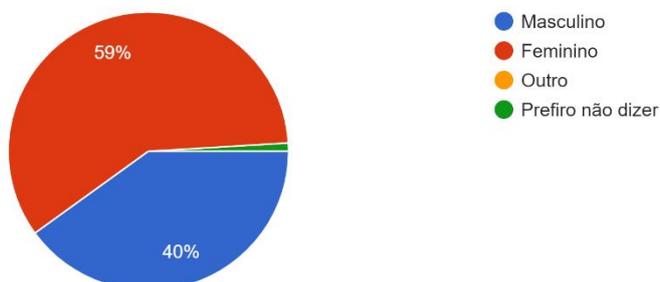
Em relação aos participantes da pesquisa, obtivemos 105 respostas, no total. Desses participantes, 12,4% são técnicos administrativos, 17,1% são docentes e 70,5% são estudantes do *Campus*.

Em relação ao gênero, 59% das pessoas que responderam ao questionário identificaram-se como do sexo feminino e 40% do sexo masculino. Isto releva que nesta pesquisa houve uma participação maior das pessoas do sexo feminino (Figura 1). Acreditamos que isso aconteceu, pois, a maioria das mulheres precisam atender às demandas de cuidados em seus domicílios, como fazer as compras em supermercados, além de dar conta de seus estudos e vida profissional. Podemos também dizer que na maioria das sociedades, há diferenças e desigualdades entre mulheres e homens nas funções e responsabilidades atribuídas, atividades desenvolvidas, acesso e controle sobre os recursos, bem como oportunidades de tomada de decisão. Estas diferenças e as desigualdades entre os sexos são moldadas ao longo da história das relações sociais, mudando ao longo do tempo e em diferentes culturas.

Figura 1 – Gênero dos participantes

Qual o seu gênero?

105 respostas



Fonte: autora (com base no questionário do Google Forms)

Em relação à pergunta “Você higieniza os alimentos após as compras?”, esta pesquisa obteve um total de 41,9% de pessoas que, às vezes, higienizam os alimentos após as compras, e 41% que higienizam, sendo dessas 17,1% de pessoas que não higienizam os alimentos após as compra.

Na questão “Você acha importante tomar algum cuidado após manusear os alimentos ao voltar do mercado?”, obtivemos um resultado de 67,6% de pessoas que responderam “sim”, o que parece ser muito relevante, pois essa prática é essencial para evitar a contaminação. Sendo que 17,1% das pessoas responderam “talvez”, e 10,5 % das pessoas responderam “nunca pensei sobre isso”. Acreditamos que as pessoas que responderam “nunca pensei sobre isso”, sejam pessoas que possivelmente não adotam hábitos de higiene de forma adequada. Ou podem ser pessoas que higienizam os alimentos na sua rotina, e nem percebem, e também pode ser pela tentativa de adequar à alimentação ao ritmo acelerado do dia a dia.

No que se refere a literatura existente na área, existem algumas orientações em relação ao cuidado após manusear os alimentos no retorno das compras. Por exemplo, retirar o sapato e a roupa antes de entrar em casa, lavar as mãos quando chegar em casa, fazer uma higiene um pouco mais criteriosa nas embalagens e lavar os alimentos que serão consumidos. Algumas diretrizes também mencionam a criação de uma “área suja” na residência, a qual consistiria em um local onde se tira a roupa que você chegou da rua, tira o seu sapato e, após isso, passa para dentro de casa.

Na sequência do questionário, foi perguntando aos participantes que, se eles responderam “sim” para a pergunta “Você acha importante tomar algum cuidado após manusear os alimentos ao voltar do mercado?”, eles deveriam responder ao seguinte questionamento: “Se você respondeu SIM à pergunta anterior, por que você acha importante tomar cuidado após manusear os alimentos quando retorna do mercado?”. Conforme o questionário, a maioria das pessoas (67,6%) responderam que acham importante tomar algum cuidado após manusear os alimentos quando elas retornam do mercado. Em vista disso, podemos enfatizar que essas pessoas se preocupam com a higiene dos alimentos em destaque para frutas e legumes, conforme relato de um participante da pesquisa: “principalmente as frutas e legumes ficam expostos e muitas pessoas ao escolher os melhores põe a mão que passaram por diversos outros lugares” (estudante do sexo masculino).

Também podemos dar ênfase a questões de contaminação como relata outro participante: “Acho importante higienizar após retornar do mercado, pois vários alimentos, como as frutas, por exemplo, encontram-se expostos no mercado, e assim, diferentes pessoas manuseiam. Além disso, esses alimentos ficam por vários dias expostos, sujeitos a uma série de fatores, como quedas, e contaminações” (estudante do sexo feminino).

Além da preocupação com a contaminação do coronavírus, alguns participantes também relataram que não podemos esquecer de que existem muitos outros contaminantes, por isso devemos ficar atentos para evitar doenças, como viroses, porque a gente não sabe quem tocou no alimento ou por onde ele passou, como mencionou umas das participantes “Por que várias são as pessoas que frequentam o supermercado e tocam nas mercadorias, se alguém estiver com algum tipo de vírus, irá transmitir aquela pessoa que tocou na mercadoria infectada” (estudante do sexo feminino). Outro participante também mencionou que “Muitas pessoas manipulam os mesmos alimentos, por isso a desinfecção é necessária para eliminar qualquer tipo de contaminação, não apenas covid” (técnico administrativo do sexo feminino).

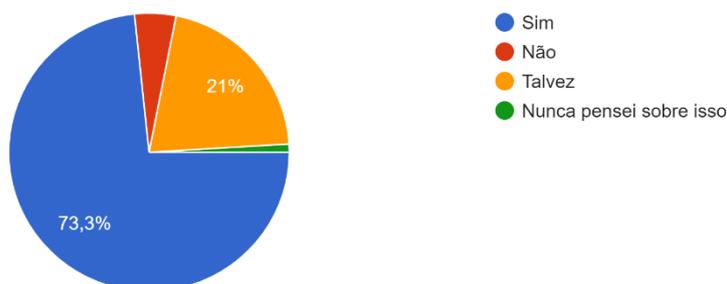
Na pergunta “Você acha que corre o risco de pegar o vírus da covid-19 ao manusear os alimentos?”, obtivemos um resultado de 44,8% das pessoas que responderam “sim”. Nesse sentido, pode-se notar uma certa desinformação dos participantes em relação ao contágio do vírus, visto que a literatura da área

comprova que a transmissão do novo coronavírus ocorre principalmente através de secreções respiratórias e, assim mesmo que não existem evidências científicas de que os alimentos transmitem o vírus, isso não desqualifica o cuidado que os participantes têm em relação aos alimentos e a doença covid-19. Ainda nesta questão, os dados também mostram que 12,4% responderam “não”, e 40% das pessoas que responderam acham que “talvez” correm o risco de pegar o vírus da covid-19 ao manusear os alimentos. Segundo o professor Goldman Forato Fidel (2020), a chance de transmissão através de superfícies inanimadas a alimentos é muito pequena, ela pode ocorrer apenas nos casos em que uma pessoa infectada tosse ou espirra diretamente em uma superfície e uma outra pessoa toca ali pouco depois (dentro de uma a duas horas).

Na Figura 2, em relação à pergunta “Você acha que o uso do álcool em gel nos mercados contribui para a manipulação adequada dos alimentos?”, segundo o participante, 73,3% responderam que acham que o uso do álcool em gel nos mercados contribui para a manipulação adequada dos alimentos, o que mostra um resultado positivo de enfrentamento ao vírus e de higiene alimentar, já que usar álcool em gel é uma das formas de se minimizar o contágio da covid-19, enquanto 21% responderam que “talvez”.

Figura 2 – Uso do álcool em gel em mercados

Você acha que o uso do álcool em gel nos mercados contribui para a manipulação adequada dos alimentos?
105 respostas

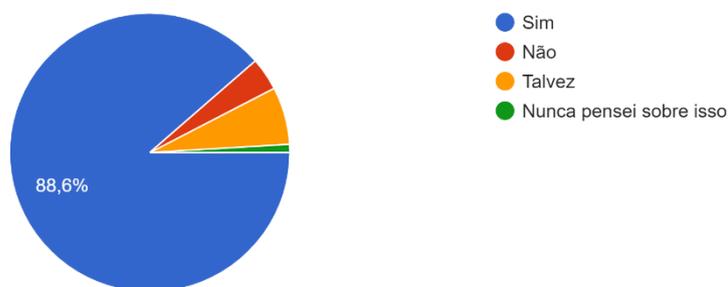


Fonte: autora (com base no questionário do Google Forms)

Na sequência, como ilustrado na Figura 3, os participantes foram questionados: “Você acha importante ter hábitos de higiene em relação aos alimentos no combate à covid-19?” 88,6% das pessoas responderam que “sim”, acham importante ter hábitos de higiene em relação aos alimentos no combate à covid-19, o que é um dado muito satisfatório pois é dessa forma que é possível evitar qualquer contaminação e preservar o bem-estar das pessoas.

Figura 3 – Hábitos de higiene e covid-19

Você acha importante ter hábitos de higiene em relação aos alimentos no combate à COVID-19?
105 respostas



Fonte: autora (com base no questionário do Google Forms)

Os participantes também foram perguntados sobre os seus hábitos antes e após a pandemia. Na pergunta “Antes da pandemia da covid-19, você higienizava e/ou lavava os alimentos ao chegar do mercado?”, temos um resultado de 43,8% das pessoas que responderam “às vezes” para essa questão. Isto mostra que as pessoas não tinham muita preocupação em relação aos alimentos porque não havia a preocupação em relação à pandemia da covid-19. Assim, obtivemos um resultado de 40% das pessoas que responderam “não” a essa pergunta e 16,2% responderam “sim”. Sempre é importante ficar atento à higiene dos alimentos, para que não ocorra contaminação no momento da compra e da manipulação dos alimentos. Atualmente, além da preocupação em obtermos uma alimentação saudável, equilibrada, com boa aparência, também é fundamental que ela seja totalmente livre de agentes (agrotóxicos, bactérias, entre outros) causadores de doenças. Já em relação a pergunta “Com o surgimento da pandemia da covid-19, você mudou seus hábitos de higiene e

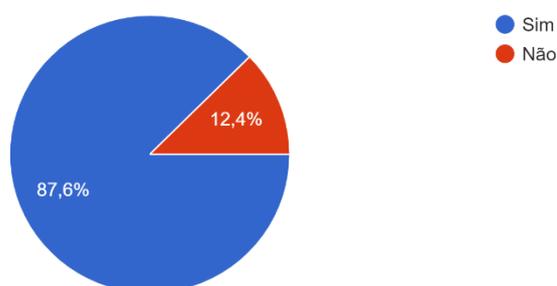
manipulação em relação aos alimentos?”, obtivemos uma resposta de 66,7% o que mostra que houve uma mudança positiva no comportamento alimentar; os dados também apresentam que 20% responderam “não”, e 13,3% “talvez”. Acreditamos que as preocupações com saúde, segurança e solidariedade são as grandes razões para as mudanças de comportamento.

Na Figura 4, ainda em relação ao antes e depois da pandemia, perguntamos “ANTES da pandemia da covid-19, você tinha o hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em sua casa antes de consumi-los?”. Por seguinte, obtivemos um resultado de 87,6% das pessoas que, antes da pandemia da covid-19, tinham o hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em sua casa antes de consumi-los. Esses dados nos mostram um excelente panorama nos hábitos de higiene alimentar da comunidade acadêmica do *campus* Sertão, pois ter esse cuidado é muito importante, cuidar da nossa alimentação é fator essencial. E o resultado mostra também que 12,4% não tinham este hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em suas casas antes de consumi-los.

Figura 4 – Hábitos antes da pandemia

ANTES da pandemia da COVID-19, você tinha o hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em sua casa antes de consumi-los?

105 respostas



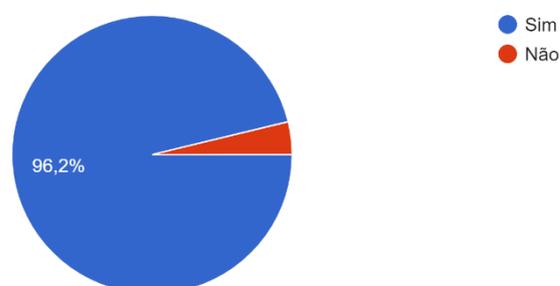
Fonte: autora (com base no questionário do Google Forms)

Em relação a questão “DEPOIS da pandemia da covid-19, você tem o hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em sua casa antes de consumi-los?” (Figura 5), obtivemos um resultado positivo de 96,2%, o que deixa claro que as pessoas, com certeza, se preocuparam mais com a higiene dos alimentos em suas casas, pois muita coisa mudou em suas rotinas e provocou transformações, principalmente com a necessidade de incorporação de novos hábitos. Cuidar da alimentação e manipular corretamente os alimentos é um deles. A pandemia da covid-19 mexeu com os hábitos de higiene de todo mundo e isto inclui a comunidade acadêmica do *campus* Sertão. Apesar de não serem fonte comprovada de transmissão do vírus, as verduras, frutas e legumes apresentam risco quando manuseados por um indivíduo contaminado. Por isso, é fundamental fazer a limpeza habitual e usar um produto para higienizar os alimentos.

Figura 5 – Hábitos depois da pandemia

DEPOIS da pandemia da COVID-19, você tem o hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em sua casa antes de consumi-los?

105 respostas



Fonte: autora (com base no questionário do Google Forms)

Também obtivemos um resultado de 91,4%, que responderam que “não”, para a questão “ANTES da pandemia da covid-19, você tinha o hábito de lavar e/ou higienizar pacotes e embalagens de alimentos antes de guardá-los em sua casa?”. Isto mostra que as pessoas não tinham essa preocupação, apesar de ideal, mesmo antes da vida pandêmica, muitas famílias não tinham essa preocupação. E 8,6% mencionaram que “sim”, o que mostra também que precisamos dar mais ênfase para essa questão alimentar.

Em relação à pergunta “Depois da pandemia da covid-19, você tem o hábito de lavar e/ou higienizar pacotes e embalagens de alimentos antes de guardá-los em sua casa?”, obtivemos um resultado de 56,2%, de pessoas que responderam “sim” a essa questão. Acreditamos que seja porque durante a pandemia do coronavírus a higienização de objetos e alimentos, utensílios foram e ainda são cruciais para evitar a contaminação da doença. E 43,8% responderam que “não” têm esse hábito.

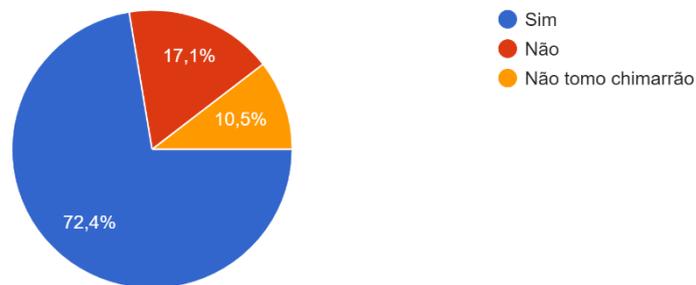
Pensando no contexto regional em que o *campus* Sertão está localizado, dentro do Estado do Rio Grande do Sul, pensamos que seria relevante questionar a comunidade acadêmica sobre: “Com a pandemia da covid-19, você mudou o seu hábito de compartilhar chimarrão?”⁶ (Figura 6). Essa questão foi uma pergunta muito interessante pois há costumes, tradições de se tomar chimarrão, então podemos observar que tivemos um resultado de 72,4% que responderam que “sim”, que com a pandemia da covid-19, mudaram seus hábitos de compartilhar chimarrão. O problema é que, com a pandemia, a tradição teve de sofrer alterações, como o agente patógeno é transmitido por gotículas de saliva, a bomba acaba sendo um importante vetor de transmissão. Isso nos mostra que as pessoas estão mais cuidadosas e preocupadas em não contrair a covid-19, principalmente os gaúchos que tiveram que repensar suas rodas de chimarrão. Tivemos também um resultado de 17,1% para as pessoas que não mudaram seus hábitos, e 10,5% das pessoas nesta pesquisa feita não tomam chimarrão.

Figura 6 – Hábito de compartilhar chimarrão

⁶ [Regionalismo: Rio Grande do Sul] Mate amargo, servido quente dentro de uma cuia chamada porongo, e bebido através de uma bomba. Fonte: <https://www.dicio.com.br/chimarrao/>.

Com a pandemia da COVID-19, você mudou o seu hábito de compartilhar chimarrão?

105 respostas



Fonte: autora (com base no questionário do Google Forms)

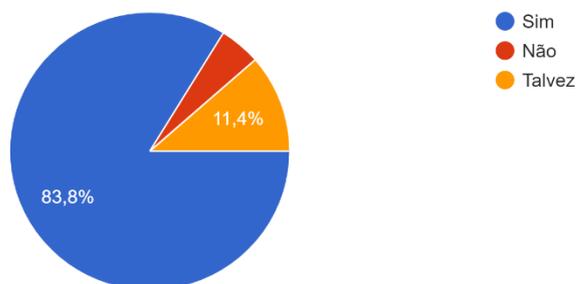
Em relação à quando a pandemia começou no Brasil, em março de 2020, foi perguntado aos participantes se eles já conheciam algumas medidas de higiene para se proteger do coronavírus na hora de preparar e comer os alimentos. Nessa questão, obtivemos um resultado de 53,3% que “sim”, o que mostra que as pessoas estão bem informadas quanto às medidas de higiene que devem ser tomadas. Também obtivemos um resultado 43,7% de pessoas que não conheciam essas medidas.

Já na questão “E agora, após quase 2 anos de pandemia da covid-19, você conhece os cuidados que se deve ter com a higiene dos alimentos e a segurança alimentar?” (Figura 7), tivemos um resultado de 83,8% das pessoas que responderam “sim”. Isso nos deixa claro a importância de saber, ter esclarecido qualquer dúvida em relação aos cuidados que se deve ter aos alimentos, mostra que as pessoas estão bem informadas em seu contexto atual. E 11,4% responderam que não conhecem os cuidados que se deve ter, ou seja, ainda falta informação para esses participantes.

Figura 7 – Cuidados de higiene e segurança alimentar após pandemia

E agora, após quase 2 anos de pandemia da COVID-19, você conhece os cuidados que se deve ter com a higiene dos alimentos e a segurança alimentar?

105 respostas



Fonte: autora (com base no questionário do Google Forms)

Em relação à questão “Você acha que existem alimentos e/ou bebidas contraindicados para o consumo em caso de suspeita de coronavírus?”, obtivemos um resultado de 55,2% de pessoas que responderam que “não”, o que nos mostra que as pessoas estão bem informadas, pois até o momento, não há nenhum medicamento, substância, vitamina ou alimento específico que possa prevenir e/ou curar a infecção pelo novo coronavírus. Obtivemos nesta questão 32,4% de pessoas que responderam que “talvez”, e 12,4% que “sim”.

Na sequência, apresentamos as respostas dos participantes em relação ao seu retorno presencial ao campus e as possíveis medidas de higiene e cuidado alimentar que a comunidade acadêmica do *campus* Sertão buscará adotar.

5.2 Retorno presencial ao *campus* e mudanças de perspectivas em relação à higiene e cuidado alimentar

Abordar tópicos sobre saúde e higiene no âmbito da instituição de ensino é fundamental para melhorar a qualidade de vida dos estudantes e da comunidade em geral e, além disso, conscientizar sobre a necessidade de uma vida saudável. Nesse sentido, os participantes foram questionados por duas perguntas dissertativas em relação ao retorno presencial ao *campus*.

Em relação à questão “Ao retornar presencialmente ao campus, você mudará algum hábito em relação à sua alimentação e higiene? Exemplifique.”, obtivemos respostas bem diretas e específicas para o contexto atual em que vivemos com a pandemia da covid-19. A pesquisa apontou que os participantes se mostraram ansiosos com essa volta ao presencial, pois haverá mudanças de hábitos que necessitarão de uma modificação. Muitos participantes expuseram, com ênfase, a sua nova abordagem em relação ao consumo de chimarrão, à higiene das mãos e uso do álcool em gel.

No que diz respeito ao chimarrão, os participantes relatam que precisaremos nos adequar a essa nova mudança, visto que o consumo do chimarrão se constitui numa prática diária e imprescindível na vida de muitos gaúchos. Sendo assim, alguns participantes responderam “Não compartilharei o chimarrão/tereré ou garrafas de água” (estudante do sexo feminino); “Não compartilhei mais chimarrão, não usarei o bebedouro. Limparei sempre minhas mãos antes de comer e sair do banheiro” (docente do sexo feminino). O hábito de compartilhar chimarrão, apesar de parecer inofensivo, pode ser responsável por desencadear doenças, visto que esses objetos (como a bomba do chimarrão) podem contribuir para a transmissão dessas enfermidades, pois neles encontramos saliva, a qual possui diversos microrganismos. A covid-19 é transmitida por via respiratória, inclusive na saliva. Por mais que na saliva o vírus esteja em quantidade menor do que quando comparada a que temos no nariz, ainda assim, é um material potencialmente contagioso.

Em relação ao álcool em gel, os participantes relatam que será importante manter o seu uso, assim como a lavagem dos alimentos antes de consumi-los. Já sabemos que o uso de álcool em gel 70% para higiene das mãos como prevenção ao coronavírus é eficaz. Segundo relato de uma participante “Bastante, principalmente com a utilização do álcool em gel e lavar comida antes de consumi-la, seja ela uma fruta” (estudante do sexo feminino). Outros participantes responderam: “Usar com muita frequência álcool em gel (quando não puder lavar as mãos)” (estudante do sexo feminino); “Já retornei e incorporei as medidas de higiene necessárias, com álcool gel na entrada da minha sala, uso de máscara, e higienização do ambiente com maior frequência e utilizando álcool 70% nas superfícies.” (técnico administrativo sexo feminino).

Também tivemos duas respostas sobre um tópico muito importante para evitar a contaminação, o distanciamento social. Uma participante relatou “sim, o ato de reunir as pessoas e compartilhar o mesmo copo, etc.” (estudante do sexo feminino); e outra também enfatizou “Álcool gel e mais distância” (estudante do sexo feminino). Devemos ter em mente que estamos em contato com várias pessoas e que algumas delas podem estar infectadas, portanto, temos que tomar precaução para evitar contaminações.

Em relação aos alimentos, um dos participantes ressalta “Lavar as mãos antes e depois da manipulação de alimento e evitar o contato das mãos com a boca e olhos.” (estudante do sexo masculino). Podemos dizer que o ser humano carrega microrganismos por todo o seu corpo, como mãos, pele, cabelos, boca, garganta, nariz, e nas suas secreções (fezes, urina, saliva e suor), o que é natural. Por meio de contato direto ou condições inadequadas de temperaturas, instalações, utensílios e equipamentos, é possível transmitir microrganismos para o alimento, contaminando-o e causando doenças a quem o ingere, assim destacamos que o cuidado com o manuseio adequado desse alimento é muito importante.

Além disso, os participantes destacam a importância de lavar as mãos com mais frequência e principalmente antes das refeições, assim como ressalta o participante “Sim, lavar as mãos com mais frequência e principalmente antes das refeições, o ideal seria ter um frasco de álcool (de preferência líquido, pq tem um gel que parece gel de cabelo) ao lado de cada carretel de saco plástico para que toda vez que fosse manusear nas frutas e legumes as mãos estivessem bem higienizadas” (estudante do sexo masculino).

Em relação à questão: “Você acha que a pandemia da covid-19 mudou a sua perspectiva em relação ao manuseio e higienização dos alimentos? Se sim, de que maneira?”, as respostas nos mostram que as pessoas estão muito mais cuidadosas em relação à higiene dos alimentos, por exemplo, segundo uma participante “Na minha casa já tínhamos o hábito de higienizar os hortifrutis antes de comer e armazená-las, porém não tínhamos o hábito de higienizar as embalagens de alimentos, talvez isso mude pós pandemia e se torne algo mais frequente” (estudante do sexo feminino).

Podemos observar que há hábitos diferentes de pessoa pra pessoa, como exemplo essa participante: “Não, pois alimentos em embalagens nunca limpei

ao chegar do mercado, e frutas e verduras sempre lavados antes de consumir, antes e depois da pandemia” (estudante do sexo feminino). Dessa forma, podemos perceber que houve uma mudança dos participantes do que vivenciavam antes e pós pandemia, visto que muitos responderam que antes lavavam apenas frutas, hortaliças e verduras e agora, então, passaram a lavar até as embalagens quando chegam do mercado. Isto mostra que a higienização dos alimentos e embalagens é uma prática recorrente da comunidade do *campus* Sertão, sendo importantes na prevenção da covid-19 e para evitar possíveis doenças causadas por alimentos.

Neste outro exemplo podemos ver a importância de informações confiáveis e científicas em momentos de pandemia: “No início da pandemia, até se ter informações mais precisas tomei muito cuidado. Hoje sabemos que o vírus não fica vivo em superfícies e não dissemina pelos alimentos, então, o estresse é menor” (docente do sexo feminino). Em vista disso, compreendemos é importante estar bem informado para não contribuir com divulgações falsas que podem ser até arriscadas para o bem-estar do ser humano. Todavia, para além da informação, há necessidade de se fazer uma boa comunicação, para que ambas resultem em efeitos significativos, de maneira que as pessoas, de forma coletiva, mudem de comportamento e de atitude, para o bem da maioria, a partir de ações que sejam ressignificadas, enquanto estratégias da promoção da saúde.

Algumas pessoas relatam que não mudaram a sua perspectiva em relação ao manuseio e higienização dos alimentos, porque já lavavam as frutas e verduras desde sempre, o que mostra que há hábitos de higiene presentes há tempo na comunidade.

Uma das respostas abordou a procedência dos alimentos: “Sim. Foi mais um reforço de que os alimentos é algo que enviamos para dentro de nosso organismo, por isso é necessário o cuidado com sua procedência” (estudante do sexo feminino). Podemos dizer que, até o momento, existem poucas evidências ou recomendações sobre alimentação e a doença da covid-19. Sabe-se, no entanto, que adequados estado nutricional, consumo alimentar e hidratação contribuem para a manutenção e recuperação da saúde dos indivíduos. Além disso, é sabido que, em situação de distanciamento social em função da pandemia, podem ocorrer alterações na dinâmica das famílias no momento da

compra, no preparo e no consumo de alimentos, exigindo, portanto, maior planejamento das refeições.

Nesta outra resposta: “Sim, penso que o ideal seria a gente ter feito a higienização dos alimentos desde sempre, pois existem outros vírus e bactérias que são transmitidos pelo contato além do vírus da covid-19, principalmente de alimentos, que vão ser ingeridos” (estudante do sexo masculino), percebemos a preocupação do participante em dar-se conta da importância de higienizar os alimentos com ou sem pandemia existente, pois existem outros vírus nos alimentos além do vírus da covid-19.

Por fim, em relação às respostas dos participantes à pergunta “Você acha que a pandemia da covid-19 mudou a sua perspectiva em relação ao manuseio e higienização dos alimentos?”, é possível concluir que o período de pandemia gerou mudanças importantes nos hábitos de higiene da população estudada, na educação, o efeito tempestivo da suspensão das aulas fez com que professores e alunos tivessem que se ajustar rapidamente às novas formas de ensinar e aprender.

A qualidade do ensino e a segurança das pessoas neste momento do retorno às aulas somente serão possíveis se houver compreensão, cooperação e espírito de solidariedade. Se, durante a pandemia, a sociedade brasileira observou a capacidade criativa de muitos professores e alunos para seguir ensinando e aprendendo, também estamos convictos de que a escola brasileira, ambiente intencionalmente estruturado para o desenvolvimento dos processos educativos, é capaz de preparar-se com segurança sanitária para a retomada das aulas presenciais. Esse retorno deverá ocorrer de forma gradual, com a segurança sanitária que propicie um ambiente saudável e com o menor risco possível para a saúde e o bem-estar da comunidade escolar.

Trazemos aqui orientações que devem ser seguidas para a adoção de estratégias de prevenção e controle da disseminação do novo coronavírus, bem como da higiene adequada dos alimentos. Acreditamos que essa pesquisa, em certa medida, poderá contribuir para uma melhor tomada de decisão em relação ao cuidado alimentar e sanitário no que tange ao panorama da covid-19, seja por parte do gestor, do educador, do aluno e das famílias.

6 Infográfico sobre medidas preventivas para a segurança alimentar no contexto domiciliar

O infográfico (Apêndice 2) desenvolvido nesta pesquisa traz informações necessárias ao combate da covid-19, reforçando a adoção das medidas de prevenção e controle de infecções, o que é fundamental na comunidade do IFRS - *Campus Sertão*, assim como os cuidados básicos de como voltar ao ensino presencial, de forma correta e com qualidade. Nesse sentido, se seguirmos essas orientações, poderemos voltar ao presencial em segurança. O intuito do infográfico é trazer orientações considerando as condições especiais de segurança sanitária que a pandemia da covid-19 requer nas escolas, bem como as adaptações necessárias no cotidiano e no retorno presencial às aulas, promovendo a segurança alimentar e intensificando as medidas de higiene.

Pensando nas consequências que a pandemia nos trouxe, pensamos que a construção de um infográfico poderia auxiliar a comunidade do *campus* no sentido de se obter mais informações para uma vida escolar mais segura. Dessa forma, o infográfico apresenta um conjunto de informações e recomendações sobre cuidado com os alimentos e medidas de higiene que objetivam promover a saúde de pessoas, e comunidades e da sociedade brasileira como um todo, hoje e no futuro. Em relação ao meio de publicação desse infográfico, pensamos que seria possível publicar nos espaços do *campus*, como salas de aulas, refeitórios, e também de maneira on-line no site do *campus* e suas redes sociais.

O *Canva*⁷ foi a ferramenta escolhida para a produção do infográfico, visto que algumas das melhores ideias de *design* surgem quando trabalhamos em conjunto. Com o *Canva*, conseguimos trabalhar de forma colaborativa no *design* do infográfico em tempo real, bem como explorar cores, adicionar elementos gráficos, deixar comentários e aplicar sugestões. O *Canva* é uma ferramenta on-line de criação de *designs* personalizados de modo simples, fácil e rápido. Acessível a todos, a ferramenta disponibiliza um grande número de *layouts* que podem ser utilizados na criação.

O infográfico foi construído com base nas informações e estudos de um curso realizado pela autora do estudo, de forma on-line. O curso intitulava-se “Covid-

⁷ https://www.canva.com/pt_br/

19: Higiene alimentar e alimentação saudável” e foi organizado e promovido pelo Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria. (UFSM). As informações do infográfico também tiveram apoio da cartilha da IFRN intitulada “Boas práticas para prevenção da covid-19 em serviços de alimentação escolar que com a pandemia do novo coronavírus (covid-19)”, publicada no ano passado. É importante mencionar que a pandemia mudou drasticamente as nossas vidas e tem exigido grandes esforços da sociedade, faz-se necessário então redobrar a atenção em relação às boas práticas de prevenção para que não haja contaminação e propagação do vírus na alimentação.

7 Considerações finais

Nas últimas décadas, o Brasil passou por diversas mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais que evidenciaram modificações no modo de vida da população. Sabe-se que a alimentação é um direito social estabelecido no Artigo 6º da Constituição Federal Brasileira e o poder público deve adotar as políticas e as ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006 ou Lei nº 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar. A Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou emergência em Saúde Pública em decorrência da infecção humana pelo coronavírus (covid-19) e, em razão disso, por meio do Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, o Brasil reconheceu o estado de calamidade pública e emergência de saúde pública de importância internacional.

Podemos observar que os artigos coletados na revisão bibliográfica deste estudo possibilitaram analisar a influência do isolamento social, delimitado em quase todas as regiões do mundo por conta da pandemia da covid-19, e suas influências no comportamento alimentar e seus hábitos.

Para quem atua na área de produção de alimentos, a pandemia do Coronavírus trata-se de uma preocupação também emergencial. Entretanto, é responsabilidade de todos e devemos fortalecer os esforços de prevenção da contaminação com o coronavírus, porém medidas para reduzir a fome também são vitais neste momento de incertezas e insegurança alimentar.

Ainda não há conhecimento de nenhum relato de coronavírus transmitidos por alimentos ou suas embalagens. Nós sabemos que a transmissão do novo coronavírus ocorre principalmente através de secreções respiratórias. O risco de transmissão por alimentos pode ocorrer se ele tiver sido exposto a essas secreções e, ao tocá-los, contaminamos nossas mãos. O mesmo ocorre com as embalagens.

A higiene e segurança alimentar estão presentes num vasto conjunto de atividades e instituições, constituindo uma componente prioritária diária de cada um de nós. Atualmente, a segurança dos produtos alimentares edifica uma preocupação primordial aos olhos dos cidadãos e das entidades do setor da alimentação, como uma condição necessária ao reforço da proteção dos consumidores, por forma a garantir a higiene, a segurança e a qualidade alimentar.

Por isso, para garantir a segurança alimentar de todos no domicílio, devemos manter as mãos devidamente higienizadas antes de manipular e consumir qualquer alimento; os alimentos podem ser contaminados durante o armazenamento, transporte e/ou quando são manipulados por distribuidores. O vírus pode permanecer vivo durante horas em diversas superfícies de contato com os alimentos, mas é inativado se o alimento for higienizado corretamente. Entretanto, quando se trata de um assunto tão importante como a segurança do alimento, é preciso observar alguns comportamentos e hábitos que podem influenciar diretamente ou indiretamente na transmissão do coronavírus, como grandes circulações em supermercados e restaurantes, que aumentam as chances de contaminação. Independentemente de apresentar uma doença ou não, o cuidado com a alimentação deve ser contínuo.

Considerando o presente o surto pandêmico de que fomos, e ainda estamos a ser alvo, é necessário confirmar que, embora o novo coronavírus não ser transmissível pelos alimentos, ele deve convocar um particular e redobrado cuidado nas nossas rotinas. Exige-se, por isso, um especial reforço das medidas de higiene e limpeza, mitigando os riscos de eventual concentração de vírus e, dessa forma, diminuir a probabilidade de contaminação. Assim, no que concerne à preparação, confecção e consumo de alimentos, destaca-se a importância do reforço de boas práticas de higiene que já antes da pandemia eram recomendadas. A higiene na preparação dos alimentos sempre foi de grande

importância para a prevenção de doenças. Todavia, com a pandemia do novo coronavírus, faz-se necessário redobrar a atenção para que não haja contaminação durante o processo e propagação do vírus.

A produção, a distribuição, a comercialização e a entrega de alimentos e bebidas são consideradas atividades essenciais para a população. As indústrias brasileiras precisam continuar trabalhando, com qualidade e segurança, para que não falem alimentos nesse momento de enfrentamento do novo coronavírus.

A partir dos dados dos questionários podemos observar que a parcela estudada da comunidade acadêmica do *campus* Sertão obteve um alto índice de mudança de comportamento em relação as práticas de higiene e cuidado alimentar visto que obtivemos um resultado de 87,6% das pessoas que, antes da pandemia da covid-19, tinham o hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em sua casa antes de consumi-los. Esses dados nos mostram um excelente panorama nos hábitos de higiene alimentar da comunidade acadêmica do *campus* Sertão, pois ter esse cuidado é muito importante e cuidar da nossa alimentação é fator essencial. E o resultado mostra também que 12,4% não tinham este hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em suas casas antes de consumi-los. Em relação a questão “DEPOIS da pandemia da covid-19, você tem o hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em sua casa antes de consumi-los?”, obtivemos um resultado positivo de 96,2%, o que deixa claro que as pessoas, com certeza, se preocuparam mais com a higiene dos alimentos em suas casas, pois muita coisa mudou em suas rotinas e provocou transformações, principalmente com a necessidade de incorporação de novos hábitos.

O trabalho de conclusão de curso é um momento importante para a formação acadêmica pois me proporcionou um aprofundamento de leituras em relação ao tema escolhido para a confecção do texto, permitiu um mergulho mais profundo em relação à pesquisa pois exige um estudo mais refinado e dedicado. A aprendizagem é um processo de crescimento e desenvolvimento de uma pessoa em sua totalidade. O aprender está relacionado a buscar informações, revisar a própria experiência, adquirir habilidades, adaptar-se às mudanças, descobrir significados e ainda, modificar atitudes e comportamentos.

Assim, com este artigo, aprendi que o ambiente mudou e segue mudando, e que estar bem informado em tempos de pandemia é muito importante. A cada dia que passa não somos mais os mesmos e estamos em constante evolução. Faz parte do desenvolvimento pessoal e profissional experimentar, crescer e aprimorar habilidades para melhorar nossos conhecimentos buscando uma melhor qualidade de vida. Ser pesquisadora também contribuiu para a expansão dos meus conhecimentos; pois fiz um curso para entendimento melhor do assunto, o que promoveu chances de estudo e desenvolvimento constantes.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA BRASIL. **Covid-19**: Brasil registra 6,2 mil novos casos e 187 óbitos. 2021. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2021-10/covid-19-brasil-registra-62-mil-novos-casos-e-187-novos-obitos>. Acesso em: 30 nov. 2020.

ÁVILA, Mariana de Oliveira et al. A importância do controle das condições microbiológicas e higiênicas sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por alimentos-uma revisão de literatura. 2016. Disponível em: <https://repositorio.ifs.edu.br/biblioteca/handle/123456789/766>. Acesso em: 20. dez. 2021.

ARAPIRACA AL BRASIL, Universidade Federal de Alagoas. **A pandemia de COVID-19 para além das Ciências da Saúde: reflexões sobre sua determinação social**. 5 de junho de 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020256.1.11532020>. Acesso em: 16 out. 2020.

AGÊNCIA CNN BRASIL. **Brasil encerra 2021 com 412.880 mortes no ano por Covid-19**. 2022. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/saude/brasil-encerra-2021-com-412-880-mortes-por-covid-19/>. Acesso em: 21 jan. 2022.

BBC. **Coronavírus: OMS declara pandemia**. 2020. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/geral-51842518>. Acesso em: 27 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Coronavírus e novo coronavírus: o que é, causas, sintomas, tratamento e prevenção**. 2021. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus>. Acesso em: 24 out. 2021.

BUANANGO, P. R. et al. **Segurança alimentar e nutricional em tempos de covid-19: Impactos na África, América latina e Portugal**. 2020. Disponível em: https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/seguranca_alimentar_e_nutricional_em_tempos-de_covid-19.pdf. Acesso em: 28 out. 2021.

CARTILHA. **Higiene de alimentos em tempos de Covid-19. O que é preciso saber?** 2020. Disponível em: https://ufes.br/sites/default/files/anexo/cartilha_higiene_de_alimentos2020.pdf. Acesso em: 27 out. 2021

CONSEA - **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. 2004. Disponível em: https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca_Alimentar_II/textos_referencia_2_conferencia_seguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 27 nov. 2020.

DEL-MASSO, S. C. M., et al. **Ética em Pesquisa Científica: conceitos e finalidades**. 2014. Disponível em: https://acervodigital.unesp.br/bitstream/unesp/155306/1/unesp-nead_reei1_ei_d04_texto2.pdf. Acesso em: 27 out. 2021.

FIDEL, G. F. **Qual o risco de se pegar COVID-19 ao manusear embalagens de comida?** 2020. Disponível em: <https://canaltech.com.br/saude/qual-o-risco-de-se-pegar-covid-19-ao-manusear-embalagens-de-comida-170342/>. Acesso em 11 dez. 2021.

FONSECA, N. **Retrospectiva 2020**. iG Saúde. 2021. Disponível em: <https://saude.ig.com.br/coronavirus/2021-01-03/relembre-as-principais-medidas-do-brasil-em-2020-para-tentar-frear-a-covid-19.html#:~:text=Relembre%20as%20medidas%20adotadas%20no%20Brasil%20no%20combate%20%C3%A0%20Covid%2D19.&text=A%20primeira%20grande%20medida%20de,norma%20tramitou%20em%20tempo%20recorde>. Acesso em: 26 out. 2021.

FIOCRUZ. Fundação Oswaldo Cruz: uma instituição a favor da vida. **Quais as orientações para higienização de alimentos para prevenir a Covid-19?** Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/pergunta/quais-orientacoes-para-higienizacao-de-alimentos-para-prevenir-covid-19>. Acesso em: 20 dez. 2021.

GONÇALVES, S. K. **Desafios e Perspectivas**. Revista de Direito Sanitário da Comissão da Saúde. Saúde e Ministério Público, 2020. Disponível em: https://www.cnmp.mp.br/portal//images/documentos/REVISTA_DIREITO_SANITARIO_WEB.pdf. Acesso em: 28 out. 2021.

IFRN. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE. **Boas práticas para prevenção da COVID-19 em serviços de alimentação escolar**. 2020. Disponível em: <https://portal.ifrn.edu.br/atividades-estudantis/nutricao/manuais-cartilhas-e-folders-elaborados-pelo-gt-nutricao/boas-praticas-para-a-prevencao-da-covid-19>

[19-em-servicos-de-alimentacao-escolar/at_download/file](#). Acesso em: 23 out. 2020.

IOP. Instituto de Oncologia do Paraná. **Alimentação na ajuda contra o Coronavírus (COVID-19)**. 2020. Disponível em: <https://iop.com.br/nutricao/alimentacao-na-ajuda-contra-o-coronavirus-covid-19/#:~:text=A%20preven%C3%A7%C3%A3o%20com%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20saud%C3%A1vel,se%20proteger%20contra%20o%20v%C3%ADrus>. Acesso em: 27 out. 2021.

LANA, R. M. et al. **Emergência do novo coronavírus e o papel de uma vigilância nacional em saúde oportuna e efetiva**. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/40457>. Cad. Saúde Pública 2020; 36(3):e00019620 p. 1-5, nov., 2020.

LANA, R. M. et al. **Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2**. 2020. Disponível em: <http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/artigo/1022/inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-por-sars-cov-2#:~:text=O%20avan%C3%A7o%20do%20novo%20coronav%C3%ADrus,pa%C3%ADses%2C%20incluindo%20o%20Brasil%201>. Acesso em: 26 out.2021.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de Pesquisa**: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2008. xiii, 277 p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **GUIA DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA**. Doença pelo coronavírus 2019 – covid-19. 2021. Disponível em: <https://www.conasems.org.br/wp-content/uploads/2021/03/Guia-de-vigila%C3%A7%C3%A3o-epidemiolo%C3%93gica-da-covid-19-15.03-2021.pdf>. Acesso em: 21 jan. 2022.

OPAS. Organização Pan- Americana da Saúde. **OMS declara emergência de saúde pública de importância internacional por surto de novo coronavírus**. 2020. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/news/30-1-2020-who-declares-public-health-emergency-novel-coronavirus>. Acesso em: 27 out. 2021.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. **Plano de enfrentamento coronavírus covid19**. 2020. Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/501884/>. Acesso em: 01.jan.2022.

SOUSA, H. M. S.; IBIAPINA, A.; LIMA, R. A.; MARTINS, G. A. S. M. Segurança dos alimentos no contexto da pandemia por Sars-Cov-2. Desafios. **Revista Interdisciplinar Da Universidade Federal Do Tocantins**, 7 (Especial-3), 26-33, 2020. <https://doi.org/10.20873/uftsuple2020-8771>. Acesso em: 25 out. 2021.

VALE, M. **A importância da Higiene e Manipulação de Alimentos**. Consultoria de alimentos 2018. Disponível em: <https://consultoradealimentos.com.br/boas-praticas/higiene-e-manipulacao-de-alimentos/>. Acesso em: 11 dez. 2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Recebendo a vacina da Covid-19**. 2021. Disponível em: <https://www.who.int/pt/news-room/feature-stories/detail/getting-the-covid-19-vaccine>. Acesso em: 24 out. 2021.

WHO. Organização Mundial da Saúde. **Advice for the public on COVID-19**. Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>. Acesso em: 20. dez. 2021.

APÊNDICES

1. Questionário aplicado na pesquisa

Pesquisa de Trabalho Final de Curso
Pós-Graduação em Desenvolvimento e Inovação - IFRS - Campus Sertão

*Obrigatório

IMPACTOS DA COVID-19 NO CUIDADO COM OS ALIMENTOS NA COMUNIDADE DO IFRS - CAMPUS SERTÃO

1. Qual a sua relação com o IFRS - Campus Sertão? *

Marcar apenas uma oval.

Docente
 Técnico-administrativo
 Estudante
 Outro: _____

2. Qual o seu gênero? *

Marcar apenas uma oval.

Masculino
 Feminino
 Outro
 Prefiro não dizer

3. Você higieniza os alimentos após as compras? *

Marcar apenas uma oval.

Sim
 Não
 Às vezes

4. Você acha importante tomar algum cuidado após manusear os alimentos ao voltar do mercado? *

Marcar apenas uma oval.

Sim
 Não
 Talvez
 Nunca pensei sobre isso

5. Se você respondeu SIM à pergunta anterior, por que você acha importante tomar cuidado após manusear os alimentos quando retorna do mercado?

6. Você acha que corre o risco de pegar o vírus da COVID-19 ao manusear os alimentos? *

Marcar apenas uma oval.

Sim
 Não
 Talvez
 Nunca pensei sobre isso

7. Você acha que o uso do álcool em gel nos mercados contribuiu para a manipulação adequada dos alimentos? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não
 Talvez
 Nunca pensei sobre isso

8. Você acha importante ter hábitos de higiene em relação aos alimentos no combate à COVID-19? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não
 Talvez
 Nunca pensei sobre isso

9. Antes da pandemia da COVID-19, você higienizava e/ou lavava os alimentos ao chegar do mercado? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não
 Às vezes

10. Com o surgimento da pandemia da COVID-19, você mudou seus hábitos de higiene e manipulação em relação aos alimentos? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não
 Talvez
 Nunca pensei sobre isso

11. ANTES da pandemia da COVID-19, você tinha o hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em sua casa antes de consumi-los? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não

12. DEPOIS da pandemia da COVID-19, você tem o hábito de lavar e/ou higienizar frutas, verduras e legumes em sua casa antes de consumi-los? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não

13. ANTES da pandemia da COVID-19, você tinha o hábito de lavar e/ou higienizar pacotes e embalagens de alimentos antes de guardá-los em sua casa? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não

14. DEPOIS da pandemia da COVID-19, você tem o hábito de lavar e/ou higienizar pacotes e embalagens de alimentos antes de guardá-los em sua casa? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não

15. Com a pandemia da COVID-19, você mudou o seu hábito de compartilhar chimarrão? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não
 Não tomo chimarrão

16. Quando a pandemia começou, em março de 2020, você já conhecia algumas medidas de higiene para se proteger do coronavírus na hora de preparar e comer os alimentos? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não

17. E agora, após quase 2 anos de pandemia da COVID-19, você conhece os cuidados que se deve ter com a higiene dos alimentos e a segurança alimentar? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não
 Talvez

18. Você acha que existem alimentos e/ou bebidas contraindicados para o consumo em caso de suspeita de coronavírus? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não
 Talvez

19. Ao retornar presencialmente ao campus, você mudará algum hábito em relação à sua alimentação e higiene? Exemplifique. *

20. Você acha que a pandemia da COVID-19 mudou a sua perspectiva em relação ao manuseio e higienização dos alimentos? Se sim, de que maneira? *

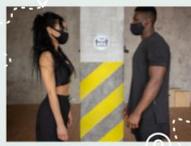
Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários

2. Infográfico

CUIDADOS ALIMENTARES E DE HIGIENE FRENTE A COVID-19

Orientações e cuidados básicos na volta às aulas para a comunidade do IFRS - Campus Sertão

<p>PARA AFASTAR O RISCO DE DOENÇAS, VALE A PENHA INCORPORAR ALGUNS CUIDADOS AO SEU DIA A DIA!</p>  <p>LAVAR AS MÃOS E PUNHOS ANTES DE INGERIR OS ALIMENTOS</p> 	<p>POR QUE HIGIENIZAR AS MÃOS?</p> <ul style="list-style-type: none">PREVENIR E REDUZIR INFECÇÕES CAUSADAS PELAS TRANSMISSÕES CRUZADAS.REMOVER SUJEIRA, SUOR, OLEOSIDADE, PELOS, CÉLULAS DESCAMATIVAS E MICROORGANISMOS DA PELE INTERROMPE A TRANSMISSÃO DE INFECÇÕES VEICULADAS AO TOQUE.  <p><small>PARA A HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS UTILIZE ÁGUA E SABÃO</small></p>	
<p>USE MASCARAS PROTETORAS NO ROSTO, QUE DEVEM SER TROCADAS A CADA 2 HORAS</p> 	<p>FIQUE A 1 METRO E MEIO DE DISTÂNCIA DAS PESSOAS, SE POSSÍVEL</p> 	
<p>ALCOOL EM GEL: COMO USAR?</p>  <ul style="list-style-type: none">APLICAR O PRODUTO NA PALMA DA MÃO E ESPALHA-LO PELAS DUAS MÃOS.O GEL DEVE SER APLICADO EM TODAS AS SUPERFÍCIES DAS MÃOS E DEDOS ATÉ SECAR.O PROCEDIMENTO DEVE DURAR APROXIMADAMENTE 20 SEGUNDOS.		
<p>CUIDADOS DE HIGIENE COM OS ALIMENTOS</p>		
<p>LAVAR BEM FRUTAS E VERDEURAS COM ÁGUA LIMPA</p> 	<p>REALIZE A HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS APÓS MANIPULAR ALIMENTOS CRUS</p> 	<p>COZINHE BEM OS ALIMENTOS</p> 
<p>EVITE QUE OS ALIMENTOS COZIDOS ENTREM EM CONTATO COM OS CRUS. ISTO IMPEDE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA.</p>  <p>HIGIENE EMBALAGENS E AS SUPERFÍCIES UTILIZADAS COM ÁGUA E SABÃO OU APLIQUE ALCOOL 70% OU SOLUÇÃO CLORADA.</p> 	<p>NO RESTAURANTE</p>  <p>HIGIENIZE AS MÃOS ANTES DE FAZER SUAS REFEIÇÕES</p> <p>NÃO COMPARTILHE TALHERES, PRATOS, COPOS E OBJETOS PESSOAIS</p> 	<p>CUBRA O ROSTO QUANDO TOSSIR OU ESPIRRAR</p> 