



FERNANDA PINTO REZENDE

**MUDANÇAS NOS HÁBITOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS
SEMIPRONTOS E CONGELADOS OCASIONADOS PELA
PANDEMIA DE COVID-19**

**LAVRAS - MG
2021**

FERNANDA PINTO REZENDE

**MUDANÇAS NOS HÁBITOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS SEMIPRONTOS E
CONGELADOS OCACIONADOS PELA PANDEMIA DE COVID-19**

Monografia apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel.

Ms. Felipe Furtini Haddad
ORIENTADOR

**LAVRAS - MG
2021**

FERNANDA PINTO REZENDE

**MUDANÇAS NOS HÁBITOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS SEMIPRONTOS E
CONGELADOS OCACIONADOS PELA PANDEMIA DE COVID-19**

**CHANGES IN CONSUMPTION HABITS OF SEMI READY AND FROZEN FOODS
CAUSED BY THE COVID-19 PANDEMIC**

Monografia apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel.

APROVADA em 08 de junho de 2021

Ms. Felipe Furtini Haddad - UFLA
Prof.º Dr. João de Deus Souza Carneiro - UFLA
Ms. Carla Martino Bemfeito - UFLA

Ms. Felipe Furtini Haddad
ORIENTADOR

LAVRAS-MG

2021

RESUMO

As incertezas que cerceiam a pandemia do novo Coronavírus e suas consequências acarretaram divergências em relação ao que víamos como normal, e obviamente espera-se que a alimentação das pessoas e o modo como os alimentos estão sendo adquiridos, processados e preparados apresente alterações relevantes. Desta forma, o estudo tem como objetivo verificar a existência de alterações nos hábitos de consumo de alimentos semiprontos e/ou congelados ocasionadas pela pandemia do novo Coronavírus. Especificamente buscou-se: (i) caracterizar o perfil dos consumidores de alimentos semiprontos e/ou congelados, residentes no estado de Minas Gerais; (ii) identificar se houve mudanças no consumo dos alimentos semiprontos e/ou congelados daqueles que residem no estado de Minas Gerais e (iii) identificar quais os alimentos semiprontos ou congelados daqueles que residem no estado de Minas Gerais estão sendo mais consumidos. Para tanto, foi aplicado questionário online em uma amostragem não probabilística por acessibilidade, sendo possível identificar algumas particularidades dentre os participantes da pesquisa. Dentre os consumidores que participaram da pesquisa e que residem no estado de Minas Gerais, a maioria dos respondentes possuía entre 18 e 30 anos. Em síntese, as contribuições giram em torno de proporcionar um entendimento do que é relevante para determinado grupo de consumidores, possibilitando que as empresas que possuam como alvo esse nicho de mercado, conheçam melhor o seu público e desenvolvam ações que os atinjam de forma mais precisa.

Palavras-chave: Alimentos prontos; consumo; covid-19; semiprontos.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	6
2. OBJETIVO	7
2.1 Objetivos específicos.....	7
3. REFERENCIAL TEÓRICO	8
3.1 A indústria de alimentos	8
3.2 Modificações alimentares.....	10
3.3 Alimentos congelados	11
3.4 Covid-19.....	12
4. MATERIAIS E MÉTODOS	15
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	16
5.1 Perfil dos consumidores	16
5.2 Perfil de consumo dos participantes	18
6. CONCLUSÃO	25
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	26
ANEXO I	30

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é essencial para a continuidade da existência das espécies e manutenção do bem estar dos habitantes terrestres como um todo. Obviamente, a espécie humana foi capaz de adaptar esse fator às suas necessidades, tendo em vista que observou-se a possibilidade de executá-la de maneiras mais cômodas, práticas ou que atendessem de algum modo as urgências que se fazem presentes na nossa sociedade.

O anseio por alimentar-se de maneiras diversas, atrelado a fatores como saudabilidade e busca por situações financeiras favoráveis, permitiu que a indústria alimentícia crescesse de forma exponencial, suprimindo as diversas carências que os seres humanos apresentam nesse sentido. O desenvolvimento de alimentos propriamente ditos, embalagens e modos de preparo nunca estiveram tão diversificados, e são raras as situações em que o consumidor fique desamparado ao procurar e encontrar determinado produto ou serviço.

A indústria baseia-se geralmente em uma tendência de hábitos de consumo e meios de vida para seguir criando produtos e desenvolvendo serviços. Tais fatores surgiram de anos de desenvolvimento pessoal, padronizações sociais, necessidades econômicas, escolhas governamentais, e outros diversos elementos, que são inerentes à nossa sociedade e aos indivíduos que a compõem. Portanto, é indispensável a noção de que aquilo que consumimos, ou a forma com que tratamos os alimentos e os manuseios a eles relacionados, são fruto de inúmeros fatores históricos, sociais, políticos, econômicos e pessoais.

A dependência que recai em nossos hábitos de consumo e preparo dos fatores supracitados é de relevância principalmente porque a mesma justifica a também volatilidade desses hábitos. Os diferentes momentos históricos implicam situações distintas das mais variadas formas, que por sua vez implicam em hábitos alterados.

Tendo em vista os pontos descritos a cima e observando sobre as incertezas que cerceiam a pandemia do novo Coronavírus e suas consequências, concluímos que esses, podem muito acarretar em divergências em relação ao que víamos como normal, e obviamente espera-se que a alimentação das pessoas e o modo como os alimentos estão sendo adquiridos, processados e preparados apresente alterações relevantes. Assim, este trabalho observou e analisou as alterações nos hábitos de consumo de alimentos semiprontos e/ou congelados ocasionados pela pandemia.

2. OBJETIVO

O objetivo geral desse trabalho é verificar a existência de alterações nos hábitos de consumo de alimentos semiprontos e/ou congelados ocasionadas pela pandemia do novo Coronavírus.

2.1 Objetivos específicos

- a. Caracterizar o perfil dos consumidores de alimentos semiprontos e/ou congelados, residentes no estado de Minas Gerais;
- b. Identificar se houve mudanças no consumo dos alimentos semiprontos e/ou congelados daqueles que residem no estado de Minas Gerais;
- c. Identificar quais os alimentos semiprontos ou congelados estão sendo mais consumidos por residentes no estado de Minas Gerais;

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 A indústria de alimentos

A definição de indústria de alimentos abrange indústrias de processamento primário de todo e qualquer produto da agropecuária, ou seja, passível de ser ingerido por seres humanos; e dessa forma solucionar em essência sua busca por uma alimentação saudável. É composta pelas empresas que processam alimentos e pelas que processam bebidas. As demais agroindústrias e indústrias de insumos, apesar de participarem do complexo do agrobusiness, não participam da indústria da alimentação (alimentos e bebidas), portanto, possuem dinâmica específica. (ROSENTHAL, 2008).

A indústria de alimentos foi umas das principais responsáveis pelo primeiro industrial no Brasil, ocorrido ao final do Século XIX. Ao final da Primeira Guerra Mundial a produção de alimentos era a segunda maior atividade industrial no Brasil, representando mais de 20 % do valor total da produção industrial do país, onde somente a industrialização de produtos têxteis superava a produção de alimentos em Valor Agregado Bruto (VAB).

No ano de 1939, a indústria de alimentos passou a ser o setor industrial com maior participação no VAB da indústria brasileira. Entretanto, à medida que a industrialização no Brasil se aprofundava, e o parque industrial se tornava mais complexo e diversificado, o peso relativo da indústria alimentícia diminuía, onde nos anos 1960, a produção de alimentos passou a ser menor que a de produtos químicos, farmacêuticos e de higiene pessoal, e setores como o metalúrgico e de equipamentos de transporte cresciam a um ritmo mais intenso e produziam quase a mesma proporção de VAB da indústria alimentícia (SUZIGAN, 2000).

Na década de 1970, a produção metalúrgica e de produtos químicos, farmacêuticos e de higiene pessoal superou a produção de alimentos, e conseqüentemente em 1980, a produção de alimentos atingiu o seu menor percentual no conjunto da indústria brasileira em VAB, mesmo assim ainda continuava sendo uma das quatro principais indústrias no país (BAER, 2002).

Ao longo da segunda metade da década de 1980 e da década de 1990, a indústria alimentícia voltou a aumentar sua participação na produção industrial brasileira, e no ano de 1992, já representava mais de 10 % do VAB da indústria brasileira. Dessa forma, ao iniciar o processo de abertura e reestruturação da economia brasileira na década de 1990, a produção de alimentos era a principal indústria no Brasil em VAB. Ao final dos anos 1990, a indústria de alimentos constituía-se no maior parque industrial brasileiro (MCKINSEY, 1999) e a sua produção representava 14 % da produção industrial brasileira, percentual maior do que o da indústria do petróleo.

Além de seu peso na produção industrial, a indústria de alimentos era também um dos principais empregadores da indústria brasileira ao longo de todo o Século XX. Em 1940, o contingente de pessoas empregadas na indústria alimentícia representava cerca de 18 % da mão-de-obra industrial no Brasil, percentual que passou a cair nas décadas que sucederam a Segunda Guerra Mundial, até meados da década de 1980, refletindo em um movimento semelhante ao que se observava para o Produto Interno Bruto (PIB) do setor no conjunto da produção industrial brasileira. Para se ter uma ideia da importância da indústria em termos de geração de empregos, a comparação com a indústria da construção (intensiva em mão-de-obra) pode ser bastante ilustrativa, ao longo da segunda metade da década de 1990 a indústria alimentícia empregou um número muito maior de pessoas do que a indústria da construção. Em 1999, a indústria da construção empregava 561.357 pessoas, enquanto a indústria alimentícia empregava um total de 835.782 pessoas (IBGE, 2013).

Já na década de 2000, as vendas anuais da indústria de alimentação brasileira superaram um montante de R\$184,2 bilhões, representando o principal segmento da indústria no Brasil, com o equivalente a 10 % do PIB, sendo geradora de mais de 1,3 milhão de empregos diretos e exportações superiores a R\$ 44 bilhões. (IBGE, 2013; ROSENTHAL, 2008; ABIA, 2013).

Atualmente a indústria de alimentos desempenha papel importante para a melhoria do padrão de alimentação das populações, sendo uma das mais diversificadas do país. Pertencente à seção de indústrias de transformação, divisão alimentos e divisão da Classificação Nacional de Atividades Econômicas-Fiscal, a indústria de alimentos compreende o processamento e transformação de produtos da agricultura, pecuária e pesca em alimentos para uso humano e animal. Estas divisões estão organizadas por atividades que processam e transformam diferentes tipos de produtos como carnes, pescados, leite, frutas e legumes, gorduras e óleos, grãos e produtos de moagem, compreendendo também a fabricação de alimentos dietéticos, alimentos enriquecidos, complementos alimentares e semelhantes e fabricação de bebidas de todos os tipos, alcoólicas (obtidas por fermentação ou destilação), não alcoólicas (refrigerantes e refrescos), as águas envasadas e a fabricação de xaropes para a fabricação de refrigerantes e refrescos (IBGE, 2013).

A partir das concepções da indústria de alimentos, será apresentado a seguir as modificações que vem ocorrendo com os alimentos com o passar dos anos e como esta influenciou da vida de diversos cidadãos.

3.2 Modificações alimentares

Para analisar o momento em que o país se encontra em relação às modificações nos hábitos alimentares, deve-se salientar que estas modificações passaram por um processo histórico semelhante nas várias regiões do mundo, relacionadas com os desenvolvimentos econômicos, culturais e demográficos de cada região (POPKIN, 1993).

Nas últimas décadas, o Brasil tornou-se uma sociedade predominantemente urbana. Os padrões de trabalho e lazer; alimentação e nutrição; e saúde e doença aproximaram-se dos de países desenvolvidos. Em 1950, dos 50 milhões de brasileiros, a maioria vivia na zona rural. Já em 2003, de uma população estimada em 176 milhões de pessoas, mais de 82 % residiam em áreas urbanas. Essa rápida urbanização desestruturou as formas tradicionais de vida e impôs um aumento de demanda na estrutura e nos serviços das cidades (BRASIL, 2008).

Em decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, é imposta ao comensal a necessidade de re-equacionar sua vida segundo as condições das quais dispõe, como tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras (GARCIA, 2003).

Em virtude desta urbanização, a comensalidade contemporânea se caracterizou pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos – restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pela publicidade associada aos alimentos; pela flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos; pela crescente individualização dos rituais alimentares (GARCIA, 2003).

A influência da globalização alimentar nas mudanças se aponta pela abrangência e incorporação do hábito da alimentação rápida (*fast-foods*), principalmente nas cidades e nos adolescentes, onde frequentar uma lanchonete não é só uma necessidade senão algo habitual no lazer de um grupo de amigos (LERNER, 2000).

O comportamento do consumidor, principalmente de alimentos, vem mudando com o passar do tempo. Nos tempos das cavernas comer gordura era forma de sobrevivência, hoje pode-se dizer o contrário, ou seja, a redução de consumo de gordura e outros nutrientes encontrados nos alimentos é fundamental para resguardar a saúde e, conseqüentemente, evitar doenças (HALL, 2006).

A literatura relata que parte da população urbana do sul-sudeste busca mudanças

comportamentais, onde caracteriza-se uma alimentação com menos gordura, aumento de carboidratos complexos, frutas e verduras; visando uma melhor qualidade de vida. Enquanto aqueles que experimentam um aumento do valor de seu dinheiro estão na fase da revolução tecnológica onde a alimentação caracteriza-se pelo aumento do consumo de gorduras, de alimentos processados e industrializados e de açúcares refinados; resultando em aumento da obesidade, doenças cardiovasculares e crônico-degenerativas (LERNER, 2000).

Percebe-se ainda que de forma muito restrita, uma nova preocupação com a saúde. A partir daí, também com a qualidade do alimento. Em um mundo em que a informação chega aos lugares mais inóspitos, compreende-se que a massificação ocorra em dois sentidos. Por um lado, a procura por alimentos de fácil preparo e, por outro, a necessidade, ainda tímida, de cuidar melhor das escolhas alimentares, buscando produtos de maior qualidade (BLEIL, 1998).

Pode-se afirmar que o processo de urbanização acelerada tem promovido hábitos alimentares e estilos de vida inadequados, que tem induzido altas prevalências de sobrepeso, obesidade e Doenças Crônicas não Transmissíveis como hipertensão, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, cânceres e dislipidemias; estas já se constituem como um problema prioritário de saúde pública e de Segurança Alimentar e Nutricional, inclusive em crianças e adolescentes (FIGUEROA, 2004).

O comportamento alimentar ocupa atualmente um papel central na prevenção e no tratamento de doenças. A alimentação durante a infância, ao mesmo tempo em que é importante para o crescimento e desenvolvimento, pode também representar um dos principais fatores de prevenção de algumas doenças na fase adulta (ROSSI; MOREIRA; RAUEN, 2008).

A partir dos conceitos apresentados de modificações alimentares, será apresentado a seguir um caso particular, alimentos congelados, pois é o objeto de estudo desse trabalho.

3.3 Alimentos congelados

Para Ordóñez Pereda o congelamento é, certamente, um dos métodos mais acessíveis e seguros para a preservação dos alimentos por um longo período de tempo. Quando a realização do processo de congelamento ocorre de forma correta e os alimentos congelados são processados, armazenados e manipulados adequadamente, estes preservam suas características sensoriais e nutritivas altamente similares às que detinham antes de seu congelamento (ORDÓÑEZ PEREDA, 2005).

Fellows (2006) e Ordóñez Pereda (2005) mostraram que o congelamento de um alimento é um método no qual a temperatura é reduzida abaixo do ponto de congelamento e uma parcela da água presente no interior do alimento sofre uma mudança no seu estado formando cristais de gelo. O processo de congelamento começa a se estabelecer a temperaturas inferiores a 0 ° C na maior parte dos alimentos. Contudo, para que ocorra uma conservação à longo prazo, os alimentos geralmente são congelados e mantidos a -18 ° C. A conservação destes alimentos será efetiva se algumas variáveis forem controladas de forma adequada e precisa. A combinação de baixas temperaturas, redução da atividade da água e, em alguns alimentos, pré-tratamentos garantem a preservação do produto que está sofrendo o processo de congelamento.

De acordo com Colla (2003), o processo de congelamento para a preservação de alimentos é eficaz desde que sejam considerados alguns pontos cruciais para o sucesso do método, como altas taxas de congelamento, pequena variação da temperatura nas câmaras de estocagem e descongelamento lento, de preferência sob refrigeração, dificultando assim a recontaminação dos produtos por microrganismos.

Para que o congelamento seja realizado de modo correto alguns elementos necessitam ser determinados, o alimento deve estar sadio e bom, pois o frio não retoma a qualidade que foi destruída. O processo deve ser inicializado o mais rápido possível após a colheita ou preparo dos alimentos, a temperatura deve ser controlada constantemente e necessita de ser constante e o processo nunca deve ser cessado (OETTERER; REGINATO-D"ARCE; SPOTO, 2006).

Portanto, diante da delimitação definida nesta dissertação e buscando avançar e contribuir teoricamente com o campo, o período de observação durante deste trabalho foi a pandemia do covid-19, o que será alvo das reflexões realizadas no próximo tópico.

3.4 Covid-19

De acordo com o site oficial do Ministério da Saúde (2020), a COVID-19 é uma doença ocasionada pelo coronavírus denominado de SARS-Cov-2, que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios muito graves. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), grande parte dos pacientes com Covid-19 (aproximadamente 80 %) podem não apresentar sintomas aparentes ou seja, são assintomáticos e cerca de 20 % podem necessitar de atendimento hospitalar por manifestarem dificuldade respiratória e desses casos aproximadamente 5 % podem necessitar de suporte para o tratamento de insuficiência respiratória (BRASIL, 2020).

O Coronavírus é um grupo de vírus que causam infecções respiratórias. Os primeiros coronavírus humanos foram isolados pela primeira vez em 1937. No entanto, foi em 1965 que o vírus foi descrito como coronavírus, em decorrência do perfil na microscopia, que lembra uma coroa (BRASIL, 2020).

O mais novo agente do coronavírus foi descoberto em 31 de dezembro de 2019 na cidade chinesa de Wuhan, após o surgimento de uma série de casos de pneumonia de origem desconhecida. Depois de algumas pesquisas, foi descoberto a covid-19, doença causada pelo novo Coronavírus, que através da sua disseminação pelo mundo é responsável pela atual pandemia, a qual tem somado mais de 500 mil vítimas em todo mundo de acordo com a OMS (ALBUQUERQUE, 2020).

Dentre os principais sintomas da covid-19 podem variar de uma gripe comum a uma Síndrome Gripal-SG (presença de um quadro respiratório agudo, caracterizado por, pelo menos dois dos seguintes sintomas: sensação febril ou febre associada a dor de garganta, dor de cabeça, tosse, coriza) até uma pneumonia severa. Além outros sintomas mais comuns como dificuldade para respirar, coriza, perda de olfato, alteração do paladar, cansaço, falta de apetite náuseas e vômitos.

A transmissão da covid-19 ocorre de pessoa para pessoa, através de gotículas de saliva, objetos ou superfícies infectadas tendo em vista alguns tipos de coronavírus podem permanecer por alguns em superfícies não higienizadas. Em vista disso, a higienização das mãos tem significativo impacto no controle viral, além de ser recomendado o uso de equipamentos de proteção individual como máscaras e luvas (BRASIL, 2020).

No Brasil, de acordo com o Ministério da Saúde (2021), o primeiro caso foi confirmado no final de fevereiro/2020, crescendo inicialmente de forma “controlada” em função das medidas de mitigação e supressão. Ao final de setembro/2020, o país confirmou quase 5.000.000 de casos e mais de 142.000 mortes. Todavia, o número de casos é ainda maior, estimando-se que deve ser multiplicado por seis.

Uma das medidas tomadas durante a pandemia do covid-19 como tentativa de conter a disseminação do vírus foi o isolamento social e *lockdown*, com isso as pessoas passaram muito mais tempo do que de costume em casa (JANSSEN et al., 2021). Portanto, o isolamento é um fato estressante que causa muitas mudanças psicológicas que afetam padrões comportamentais, sendo o hábito alimentar um dos comportamentos alterados (SIDOR & RZYMISK, 2020).

Segundo Janssen et al. (2021), durante o período de isolamento, as pessoas tendem a se alimentar mais vezes durante o dia. Scarmozzino & Visioli (2020) relataram em seus

estudos que o consumo de alimentos semiprontos e congelados aumentou na Itália no período de *lockdown*. Esse comportamento pode ser explicado como uma forma que as pessoas encontraram de minimizar o risco de serem infectadas (BRACALE & VACCARO, 2020).

4. MATERIAIS E MÉTODOS

Quanto à natureza do trabalho, este classifica-se como quantitativo, sendo projetado para gerar medidas precisas e confiáveis que permitam uma análise estatística desses dados. A pesquisa quantitativa apresenta métodos para avaliação em percentuais, para mensuração de atitudes, opiniões e preferências como classificação de comportamentos (CRESWELL, 2007).

A pesquisa foi realizada através de questionários do Google (*Google Forms*), conforme Anexo I, sendo o público alvo indivíduos que residiam em algum município do estado de Minas Gerais, com idade igual ou superior a 18 anos. A população abordada foi de indivíduos consumidores de alimentos semiprontos ou congelados, sendo a amostragem não probabilística por acessibilidade. A pesquisa foi realizada no período de dezembro de 2020 a março de 2021 e contou com a participação de 175 respondentes, sendo validadas 151 respostas.

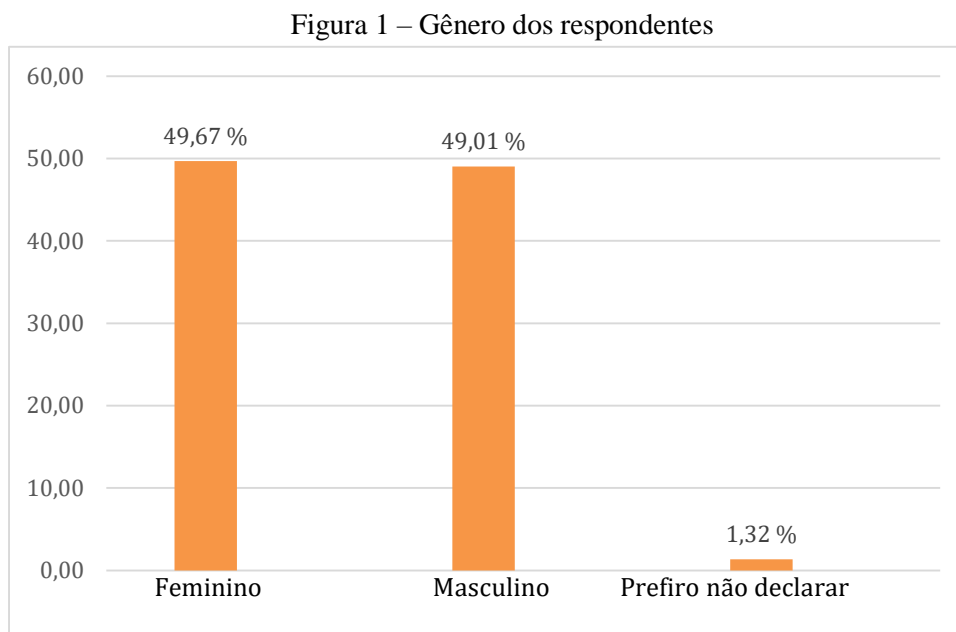
Ressalta-se que o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Lavras, por tratar de uma pesquisa com seres humanos, e o mesmo foi aprovado com CAAE de aprovação 39752420.1.0000.5148.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em um primeiro momento ressalta-se que o questionário obteve 175 respondentes iniciais. Todavia, foram retirados da amostra 14 respondentes, que não se enquadravam no público delimitado de residentes em Minas Gerais e que tivessem idade acima de dezoito anos. Foram retirados também 10 respondentes que afirmaram não consumir ou já terem consumido algum produto semipronto ou congelado. Assim, a amostra final foi de 151 respondentes. Ressalta-se também, que todos os respondentes leram e afirmaram estar de acordo com o Termo de Consentimento e Livre Esclarecido (TCLE).

5.1 Perfil dos consumidores

A partir da realização do corte inicial de respondentes que não se enquadravam no perfil da pesquisa, prosseguiu-se as análises de frequência, identificando primeiramente o perfil dos respondentes. Com relação ao gênero dos respondentes (FIGURA 1), obteve-se resposta de 75 pessoas do gênero feminino (49,67 %), 74 pessoas do gênero masculino (49,01 %) e 2 pessoas que preferiram não declarar (1,32 %).



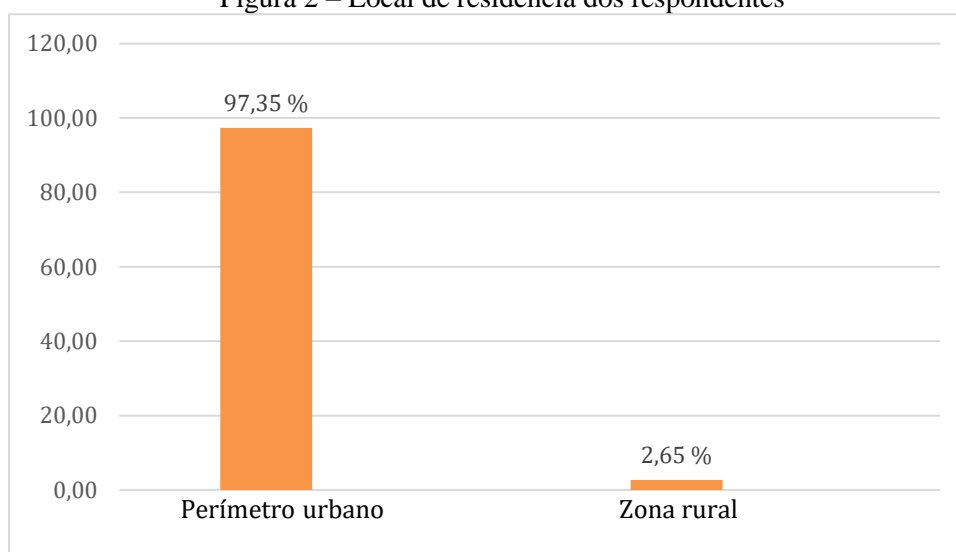
Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Nota-se a partir do Figura 1, ainda que os respondentes sejam em sua maioria do gênero feminino, não há grande diferença entre os respondentes femininos e masculinos, sendo uma amostra equivalente nesse sentido.

Com relação ao local onde mora (FIGURA 2), 147 respondentes se encontram no perímetro urbano (97,35 %) e 4 respondentes residem na zona rural (2,65 %). Já com

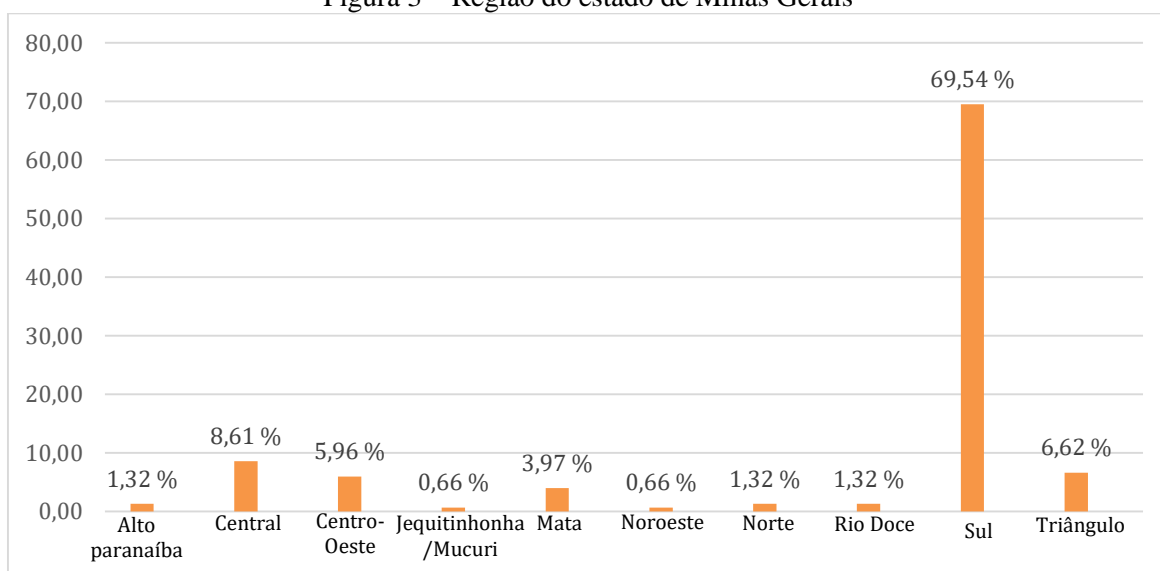
relação a região do estado de Minas Gerais em que os respondentes residem (FIGURA 3), verifica-se uma maior dispersão das respostas, nos quais: 2 residem no Alto Paranaíba (1,32 %), 13 residem na região Central (8,61 %), 9 residem no Centro-Oeste (5,96 %), 1 reside na região Jequitinhonha/Mucuri (0,66 %), 6 residem na região da Mata (3,97 %), 1 na região Noroeste de Minas (0,66 %), 2 residem na região Norte (1,32 %), 2 na região do Rio Doce (1,32 %), 105 na região do Sul de Minas (69,54 %) e 10 no Triângulo (6,62 %).

Figura 2 – Local de residência dos respondentes



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Figura 3 – Região do estado de Minas Gerais

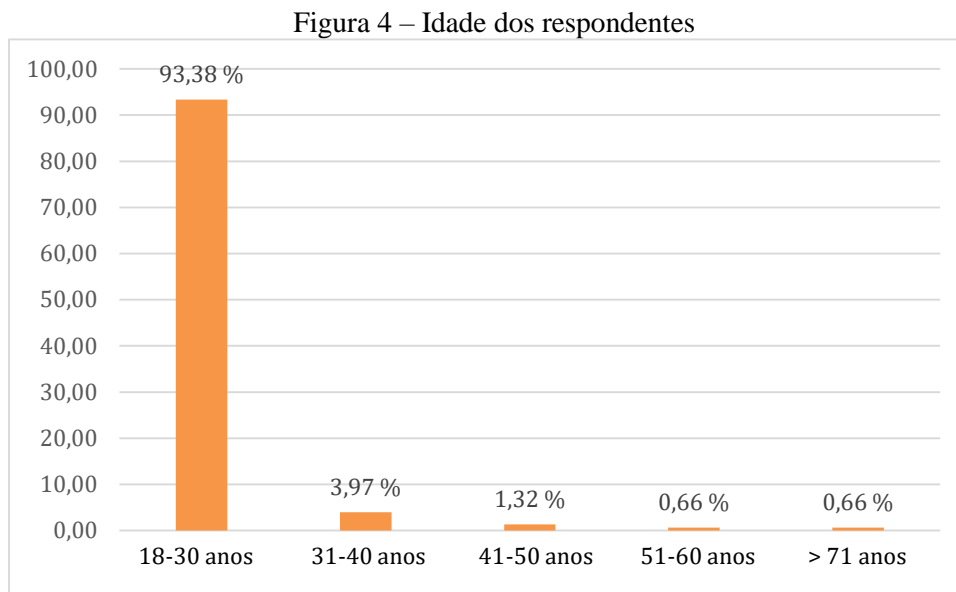


Fonte: Elaborado pelas autoras (2021).

A partir das Figuras 2 e 3 é possível perceber que a maioria dos respondentes residem no perímetro urbano e na região sul de Minas Gerais. As regiões que apresentaram menos número de respondentes foram as regiões do Jequitinhonha/Mucuri e

a região Noroeste de Minas.

A idade dos respondentes se mostrou variada, todavia há uma faixa etária predominante (FIGURA 4).



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

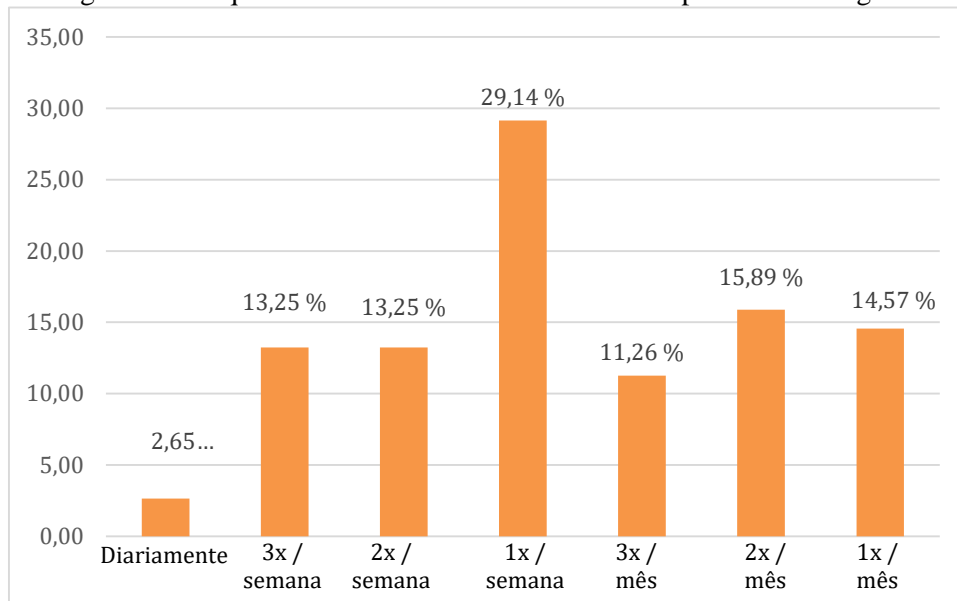
Assim, como observa-se na Figura 4, 141 respondentes se encontram na faixa etária entre 18 e 30 anos (93,38 %), 6 respondentes estão na faixa etária de 31 a 40 anos (3,97 %), 2 encontram-se com idade entre 41 e 50 anos (1,32 %), 1 está na faixa etária de 51 a 60 anos (0,66) e 1 possui idade acima de 71 anos (0,66 %).

5.2 Perfil de consumo dos participantes

Iniciando as análises sobre o consumo de alimentos semiprontos ou congelados, verifica-se que a frequência do consumo desse tipo de alimento é alta, já que mais de 50 % dos respondentes consomem esses alimentos diariamente ou semanalmente (FIGURA 5).

De forma mais específica nota-se que 4 respondentes consomem diariamente (2,65 %), 20 respondentes consomem 3 vezes por semana (13,25 %), 20 respondentes consomem 2 vezes por semana (13,25 %), 44 respondentes realizam o consumo de alimentos semiprontos ou congelados 1 vez por semana (29,14 %), 17 consomem 3 vezes por mês (11,26 %), 24 respondentes consomem 2 vezes por mês (15,89 %) e 22 respondentes consomem 1 vez por mês (14,57 %).

Figura 5 – Frequência de consumo de alimentos semiprontos ou congelados

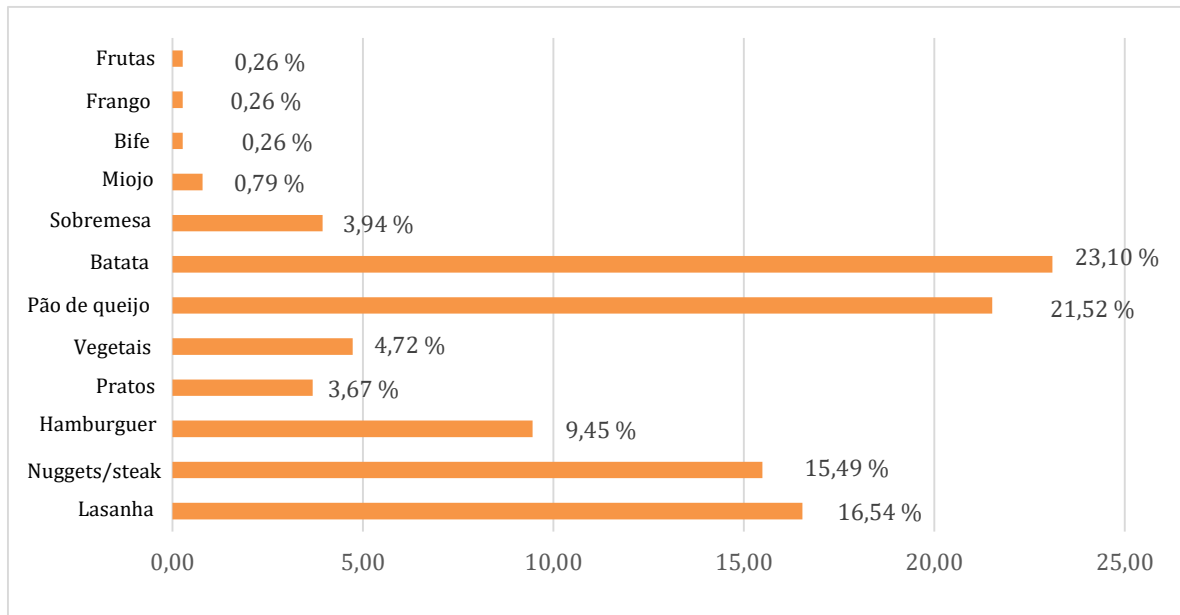


Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Ainda com relação ao Figura 5, nota-se que o consumo mensal também é bastante expressivo, ainda que menor quando comparado ao consumo semanal, onde 41,72 % consome esse tipo de alimento no máximo 3 vezes por mês.

Buscando identificar quais são os alimentos semiprontos ou congelados mais consumido pelos respondentes, foi dada a possibilidade de marcar até três alternativas. Por esse motivo, as respostas ultrapassam o número 151, que é o total de respondentes. Apresenta-se na Figura 6 a distribuição das respostas com relação aos alimentos mais consumidos pelos respondentes.

Figura 6 – Alimentos mais consumidos



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

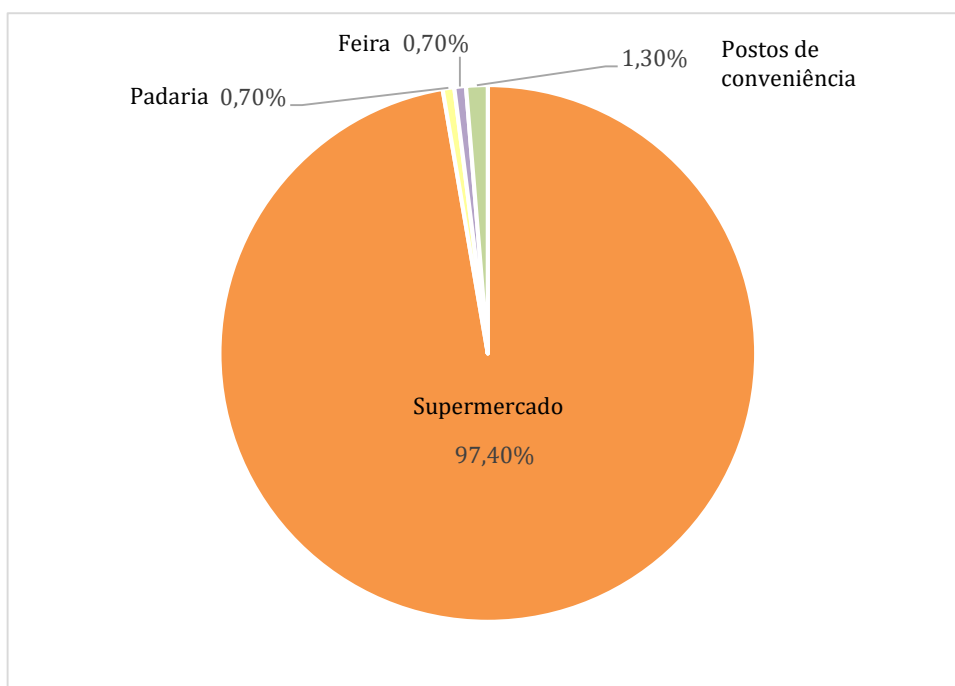
Dentre os alimentos mais consumidos estão a batata congelada, com 88 respostas (23,10 %) e o pão de queijo, com 82 respostas (21,52 %). Outros alimentos que também possuem bastante recorrência de respostas são a lasanha, com 63 respostas (16,54 %) e o *nuggets* ou *steak*, com 59 respostas (15,49 %).

Os demais alimentos possuem menos recorrência de respostas, sendo que, o hambúrguer obteve 36 respostas (9,45 %); vegetais congelados (ervilha, brócolis, milho, cenoura) obteve 18 respostas (4,72 %); sobremesa (brownie, torta) obteve um total de 15 respostas (3,94 %); e pratos (strogonoff, macarrão, feijoada, parmegiana) obteve 14 respostas (3,67 %).

Além dessas opções foram também lembrados pelos respondentes, o miojo, que obteve 3 respostas (0,79 %) e com uma resposta cada, encontram-se o bife congelado (0,26 %), frango congelado (0,26 %) e frutas congeladas (0,26 %).

No que se refere aos locais de compra mais utilizados pelos respondentes, o que se identifica a partir das respostas obtidas é que o supermercado é o principal meio utilizado para se obter acesso aos alimentos semiprontos ou congelados (FIGURA 7).

Figura 7 – Local de compra de alimentos semiprontos ou congelados



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Como demonstrado na Figura 7, 147 respondentes (97,40 %) afirmam realizar suas compras de produtos semiprontos ou congelado em supermercados, 2 respondentes (1,30 %) afirmam que realizam suas compras em postos de conveniência, 1 respondente (0,70 %) afirma realizar suas compras na feira e 1 respondente (0,70 %) diz realizar suas compras na padaria.

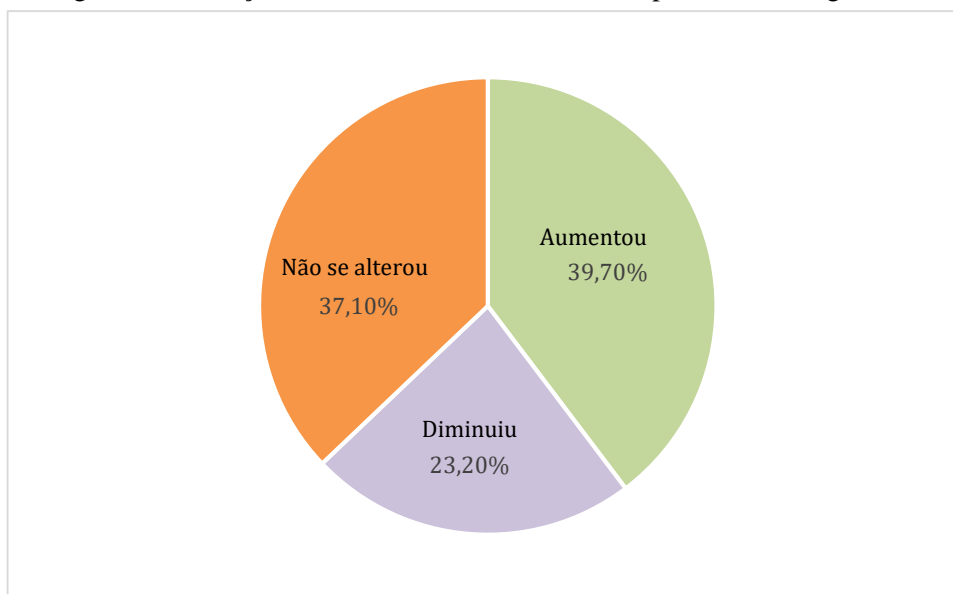
Com relação a influência da pandemia e do distanciamento social, verificou-se que esta não influenciou os respondentes, em sua maioria, a iniciarem o consumo de alimentos semiprontos ou congelados. De acordo com as respostas obtidas, 141 respondentes (93,40 %) já consumiam esse tipo de alimento antes da pandemia, sendo que apenas 10 respondentes (6,60 %) iniciaram o consumo após a pandemia.

Todavia, quando questionados se a pandemia e o distanciamento social influenciaram de alguma forma o consumo de alimentos semiprontos ou congelados, a maioria dos respondentes acredita que houve algum tipo de influência. Assim, 89 respondentes (58,90 %) afirmam que a pandemia influenciou o consumo desse tipo de alimento, e 62 respondentes (41,10 %) afirmam que a pandemia não ocasionou nenhum tipo de influência para esse tipo de consumo.

Frente a influência da pandemia e do distanciamento social no consumo de alimentos semiprontos ou congelados, buscou-se identificar se houve aumento, diminuição ou se o consumo se manteve nos parâmetros anteriores (FIGURA 8), verificando que para 62,90 %

dos respondentes houve algum tipo de variação no consumo. Janssen et al. (2021), em um estudo muito parecido, relatou uma redução no consumo de alimentos frescos em função de um aumento no consumo de alimentos congelados e prontos durante o período de quarentena na Dinamarca, Alemanha e Eslovênia.

Figura 8 – Variação no consumo de alimentos semiprontos ou congelados

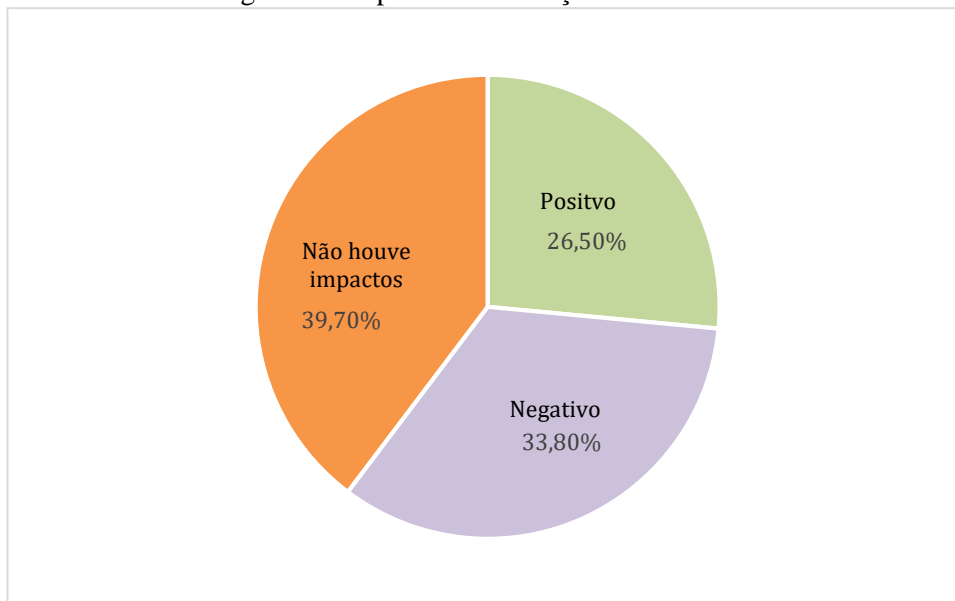


Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Assim, de acordo com o Gráfico 8, foi possível verificar que 60 respondentes afirmam que seu consumo tenha aumentado (39,70 %), 56 afirmam que não houveram alterações no consumo (37,10 %) e 35 respondentes afirmam que o consumo diminuiu (23,20 %).

Considerando as variações apresentadas pelo consumo dos respondentes, decorrentes da pandemia e do distanciamento social, quando comparadas com o consumo pré-pandemia, buscou-se compreender se na visão destes, essas alterações foram positivas, negativas ou se não houve nenhum tipo de impacto (FIGURA 9).

Figura 9 – Impacto das alterações de consumo

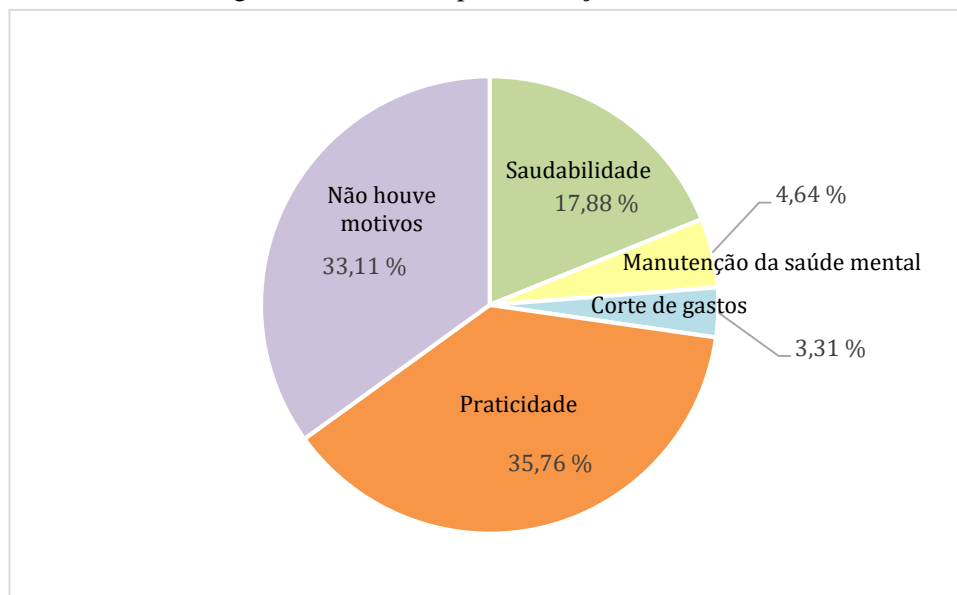


Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Diante da Figura 9, nota-se que a maior parte dos respondentes afirmam que não houve nenhum tipo de impacto no consumo, nem positivo, nem negativo. Nessa categoria encontram-se 60 respondentes, correspondendo a 39,70 % da amostra. Verifica-se que 51 respondentes consideram que o impacto foi de cunho negativo (33,80 %) e 40 respondentes consideram que o impacto de consumo de alimentos semiprontos ou congelados na pandemia é de cunho positivo (26,50 %).

Por fim, buscou-se compreender quais foram os motivos que ocasionaram as mudanças no consumo de alimentos semiprontos ou congelados. Verifica-se na Figura 10, os motivos com porcentagem mais expressiva elencados pelos respondentes.

Figura 10 – Motivos para alteração no consumo



Fonte: Elaborado pela autora (2021).

Verifica-se, a partir da Figura 10, que 50 respondentes (33,11 %) identificaram que não houve motivos para a alteração no consumo de alimentos semiprontos ou congelados. Todavia, 54 respondentes (35,76 %) afirmaram que o consumo se alterou pela praticidade, 27 respondentes (17,88 %) afirmaram que a alteração no consumo estava atrelada à saudabilidade, 7 respondentes (4,64 %) afirmaram que estava atrelado à manutenção da saúde mental e 5 respondentes (3,31 %) relacionaram a alteração no consumo com o corte de gastos.

Outras respostas menos recorrentes, que não se encontram no Gráfico 10, são: mais tempo para preparar as refeições / cozinhar, onde 4 respondentes se encontram nessa categoria (2,65 %); hábitos familiares adquiridos por passar a pandemia com a família, onde 1 respondente encontra-se nessa categoria (0,66 %); dieta alterada pela falta de academia, 1 respondente (0,66 %); problemas psicológicos, ansiedade e sentimento de solidão, 1 respondente (0,66 %).

Verificou-se que 1 respondente (0,66 %) não apresentou nenhum motivo, mas afirmou que diminuiu o consumo de *nuggets* e aumentou o consumo de pão de queijo.

6. CONCLUSÃO

O presente trabalho buscou verificar a existência de alterações nos hábitos de consumo de alimentos semiprontos e/ou congelados ocasionadas pela pandemia do novo Coronavírus. Assim, através dos aspectos estudados, foi possível identificar algumas particularidades dentre os participantes da pesquisa.

Dentre os consumidores que participaram da pesquisa e que residem no estado de Minas Gerais, a maioria dos respondentes possuíam entre 18 e 30 anos. Analisando os alimentos mais consumidos, encontram-se a batata congelada e o pão de queijo. Outros alimentos que também apresentaram recorrência de respostas são a lasanha e o *nuggets* ou *steak*.

Como contribuições acadêmicas, o presente trabalho busca intensificar as discussões acerca do consumo de alimentos semiprontos e/ou congelados ocasionadas pela pandemia do novo Coronavírus. As contribuições gerenciais giram em torno de proporcionar um entendimento do que é relevante para esse grupo de consumidores, possibilitando que as empresas que possuam como alvo esse nicho de mercado, conheçam melhor o seu público e desenvolvam ações que os atinjam de forma mais precisa.

Com relação às limitações do estudo, acredita-se que o número de respondentes se mostrou um fator limitante. Por fim, como sugestões para estudos futuros, sugere-se que sejam realizadas entrevistas em profundidade ou que seja realizado um *focus group*, buscando analisar estes aspectos a partir de uma perspectiva qualitativa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIA. Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos. 2013. Disponível em: <
<http://www.abia.org.br/vst/default.asp>>. Acesso em: 06 de abr. de 2021

ARRAIS, P. S. D. et al. Utilização de adoçantes no Brasil: uma abordagem a partir de um inquérito domiciliar. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 35, p. e00010719, 2019.

BAER, W. A. Economia Brasileira. São Paulo: Nobel, 2a. ed., 2002, pp.61.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**, Campinas, v. VI, , p. 1-25. 1998.

BRACALE, Renata; VACCARO, Concetta M. Changes in food choice following restrictive measures due to Covid-19. **Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases**, v. 30, n. 9, p. 1423-1426, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coronavírus: o que você precisa saber e como prevenir o contágio. 2020. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/>.

BRASIL, Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 210 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa); UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. Manual de orientação aos consumidores: a escolha adequada dos alimentos a partir dos rótulos. Brasília: Ministério da Saúde, 2002a. 60 p.

_____. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição 2. ed. rev. Brasília, 2003f. 144 p.

_____. Ministério da Saúde. Vigilância alimentar e nutricional Sisvan: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília, 2004. 120 p.

CRESWELL, J. W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto.

2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 248 p.

DELGADO, J. R. Azúcares...¿ los malos de la dieta?., v. 19, p. 69-75, 2017.

FIGUEROA, D. Padrões alimentares: da teoria à prática-o caso do Brasil. **Mneme-Revista de Humanidades**, v. 5, n. 09, 2004.

FAGÁ, Mariana de Almeida Prado. Alimentação durante a pandemia do novo coronavírus: orientações para boas práticas alimentares: atividades da vida diária na quarentena,público alvo: geral,tradução para a libras. São Carlos, 6 de maio 2020. Disponível em: <https://www.informasus.ufscar.br/alimentacao-durante-a-pandemia-do-novo-coronavirus-orientacoes-para-boas-praticas-alimentares/>. Acesso em: 15 out. 2020.

GAITÁN, Diego *et al.* Sodio y enfermedad cardiovascular: contexto en Latinoamérica. **Archivos Latinoamericanos de Nutrición**, v. 65, n. 4, p. 206-215, 2015.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutr.**, Campinas, 16(4):483-492. out./dez., 2003.

HAIR JÚNIOR, J. F. et al. Análise multivariada de dados. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

HALL, R. J. Fatores que influenciam o consumo de alimentos diet e light no Brasil. 2006. 102 f. **Dissertação de Mestrado** - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande. IBGE. Pesquisa Anual da Indústria da Construção. Rio de Janeiro, 2013.

JANSSEN, Meike et al. Changes in food consumption during the COVID-19 pandemic: analysis of consumer survey data from the first lockdown period in Denmark, Germany, and Slovenia. **Frontiers in nutrition**, v. 8, p. 60, 2021.

LERNER, B. R. Perfil de consumo. **Simpósio: Obesidade e Anemia Carencial na Adolescência**, p. 147-159, 2000.

LOUZADA, M. L. C. et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 49, 2015.

MENEGASSI, B. et al. A nova classificação de alimentos: teoria, prática e dificuldades. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 23, p. 4165-4176, 2018.

MCKINSEY. Produtividade no Brasil: A Chave do Desenvolvimento Acelerado. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

OPAS, Organização Pan-Americana da Saúde. Modelo de perfil nutricional da organização pan-americana da saúde. 2016.

_____, Organização Pan-Americana da Saúde. Alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina: tendências, efeito na obesidade e implicações para políticas públicas. Brasília – DF, 2018.

POPKIN, B. M. Nutritional patterns and transitions. **Population and development review**, p. 138-157, 1993.

ROSENTHAL, A. Tecnologia de Alimentos e Inovação: Tendências e Perspectivas. Ed. Embrapa. Brasília – DF, 2008.

ROSSI, A.; MOREIRA, E. A. M.; RAUEN, M. S. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. **Rev. Nutr.** vol.21, n.6, p. 739-748. 2008.

SCARMOZZINO, Federico; VISIOLI, Francesco. Covid-19 and the subsequent lockdown modified dietary habits of almost half the population in an Italian sample. **Foods**, v. 9, n. 5, p. 675, 2020.

SCHUBERT, Maycon Noremburg. Hábitos alimentares em tempos de mudanças provocadas pela Covid-19!. [S.l.], 2020. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/ifch/index.php/br/habitos-alimentares-em-tempos-de-mudancas-provocadas-pela-covid-19>. Acesso em: 15 out. 2020.

SIDOR, Aleksandra; RZYMSKI, Piotr. Dietary choices and habits during COVID-19 lockdown: experience from Poland. **Nutrients**, v. 12, n. 6, p. 1657, 2020.

SUZIGAN, W. Indústria Brasileira: Origens e Desenvolvimento. São Paulo: Hucitec/Ed. da Unicamp, 2000.

ANEXO I

Formulário de Consumo Alimentar Durante a Pandemia

Apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

Após ler o TCLE em anexo, você está ciente e aceita participar da pesquisa?

- Sim;
- Não.

Dados Gerais

Você reside no Estado de Minas Gerais e tem idade acima de 18 anos? (Responda NÃO caso algum dos fatores seja negativo)

- Sim;
- Não.

Qual região do estado de Minas Gerais você reside?

- Central;
- Mata;
- Sul de Minas;
- Triângulo Alto Paranaíba;
- Centro-Oeste de Minas;
- Noroeste de Minas;
- Norte de Minas;
- Jequitinhonha/Mucuri;
- Rio Doce.

Local onde mora:

- Perímetro Urbano;
- Zona Rural.

Gênero:

- Feminino;
- Masculino;

- Prefiro não declarar.

Faixa Etária:

- Entre 18 e 30 anos;
- Entre 31 e 40 anos;
- Entre 41 e 50 anos;
- Entre 51 e 60 anos;
- Entre 61 e 70 anos;
- Acima de 71 anos.

Bloco de Perguntas:

Abaixo você responderá perguntas relativas ao seu consumo de alimentos semiprontos ou congelados.

Para melhor te ajudar a responder esse bloco de perguntas, segue explicação pela legislação vigente sobre os temas abordados.

Segundo a RDC nº 273, produtos congelados devem constar a expressão "congelado" próxima a designação do produto; alimentos semiprontos para o consumo são os alimentos preparados ou pré-cozidos ou cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s), podendo requerer aquecimento ou cozimento complementar.

Você já consumiu ou consome alimentos semiprontos ou congelados?

- Sim;
- Não.

Com qual frequência você faz consumo desses alimentos?

- Diariamente;
- 3 vezes por semana;
- 2 vezes por semana;
- 1 vez por semana;
- 3 vezes por mês;
- 2 vezes por mês;
- 1 vez por mês.

ANTES da pandemia do novo Coronavírus, e da instauração do período de distanciamento social, você consumia alimentos semiprontos ou congelados?

- Sim;
- Não.

Qual(is) alimento(s) abaixo você faz maior consumo? Selecione, no máximo, 3 alternativas.

- Lasanha;
- Nuggets e/ou steak;
- Hamburguer;
- Pratos congelados (strogonoff, macarrão, feijoada, parmegiana, etc.);
- Vegetais congelados (ervilha, brócolis, milho, cenoura, etc.);
- Pão de Queijo;
- Batata congelada;
- Sobremesas (brownie, torta);
- Outros.

Você acredita que o enfrentamento do quadro da pandemia, tanto no início quanto no momento atual, tenha influenciado de alguma forma o seu consumo geral desse tipo de alimento?

- Sim;
- Não.

Você acredita que seu consumo tenha:

- Aumentado;
- Diminuído;
- Não se alterou.

Caso existam diferenças entre seu consumo pré e durante a pandemia, você acredita que essas alterações tem impacto:

- Positivo;
- Negativo;
- Não houve impactos.

Quais são os motivos que você acredita que tenham culminado para as alterações de consumo por você observadas?

- Saudabilidade;
- Manutenção da saúde mental;
- Corte de gastos;
- Praticidade;
- Não houve motivos;
- Outros.

Atualmente, onde você costuma comprar esses produtos?

- Supermercado;
- Feira;
- Padaria;
- Postos de conveniências.