

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

ADÉLIA L. HENNECKA
DENISE APARECIDA LORENZATTO

**AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL PELOS
CONSUMIDORES E DO IMPACTO NOS HÁBITOS ALIMENTARES DURANTE PANDEMIA
COVID-19**

São Miguel do Oeste - SC

2021

ADÉLIA HENNECKA
DENISE LORENZATTO

**AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL PELOS
CONSUMIDORES E DO IMPACTO NOS HÁBITOS ALIMENTARES DURANTE PANDEMIA
COVID-19**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste do Instituto Federal de Santa Catarina como requisito parcial à obtenção do diploma de Tecnólogo em Alimentos.

Orientadora: Dra. Denise da Fontoura Prates.

Coorientadora: Dra. Roberta Garcia Barbosa.

São Miguel do Oeste - SC -

2021

AVALIAÇÃO DA PERCEÇÃO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL PELOS
CONSUMIDORES E DO IMPACTO NOS HÁBITOS ALIMENTARES DURANTE PANDEMIA
COVID-19

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos e aprovado na sua forma final pela comissão avaliadora abaixo indicada.

São Miguel do Oeste, 02 de setembro de 2021.

Denise da Fontoura Prates, Dra.

Orientadora

Instituto Federal de Santa Catarina

Roberta Garcia Barbosa, Dra.

Coorientadora

Instituto Federal de Santa Catarina

Stefany Grützmänn Arcadi, Dra.

Membro da banca

Instituto Federal de Santa Catarina

Maria Helena Machado Canella, Dra

Membro da banca

Instituto Federal de Santa Catarina

As assinaturas da banca estão devidamente registradas na ata de defesa e arquivadas junto à Coordenação do Curso.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos à Deus, que ilumina os nossos caminhos e nos concede sabedoria para continuar.

Em especial aos familiares, que sempre nos incentivaram e amigos especiais. Agradecemos à nossa orientadora e coorientadora, professoras Denise Prates e Roberta Barbosa, por toda a orientação, colaboração com o trabalho, paciência e conhecimentos transmitidos.

Gratidão aos respondentes que participaram desse trabalho, respondendo voluntariamente o questionário aplicado. Ainda, estendemos nossos agradecimentos ao Instituto Federal de Santa Catarina pela excelência no ensino e a todos os docentes que contribuíram até o momento na nossa busca pelo conhecimento.

+

SUMÁRIO

RESUMO	6
ABSTRACT	7
1 Introdução	8
2 Material e Métodos	12
2.1 Caracterização da pesquisa	12
2.2 Preparo do questionário	12
3 Resultados e Discussões	13
4 Conclusões	25
Referências	26
APÊNDICE 1	31
ANEXO 1	38

**Avaliação da Percepção da Nova Rotulagem Nutricional pelos
Consumidores e do Impacto nos Hábitos Alimentares durante Pandemia
COVID-19**

**Consumer Perception of New Nutrition Labeling and the Impact of Food
Habits during Pandemic COVID-19**

Adélia Hennecka

Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste Rua 22 de Abril, 2440,
Bairro São Luiz, CEP 89900-000, São Miguel do Oeste, Santa Catarina, Brasil (49)
988475222

e-mail: adelia.lhp@gmail.com

Denise Aparecida Lorenzatto

Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste Rua 22 de Abril, 2440,
Bairro São Luiz, CEP 89900-000, São Miguel do Oeste, Santa Catarina, Brasil (49)
988475222

e-mail: deniilorenzatto@gmail.com

Roberta Garcia Barbosa

Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste Rua 22 de Abril, 2440,
Bairro São Luiz, CEP 89900-000, São Miguel do Oeste, Santa Catarina, Brasil (49)
988475222

e-mail: roberta.barbosa@ifsc.edu.br

Denise da Fontoura Prates

Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste Rua 22 de Abril, 2440, Bairro São Luiz, CEP 89900-000, São Miguel do Oeste, Santa Catarina, Brasil (49) 988475222

e-mail correspondente: denisefprates@gmail.com

RESUMO

Junto com a pandemia COVID-19, houve uma crescente preocupação da população sobre a questão da saúde e da qualidade de vida. Coincidindo a este momento, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) traz novas regulamentações sobre rotulagem nutricional, exigindo mais informações para que os consumidores adquiram produtos que irão melhor satisfazê-los nutricionalmente. Essa pesquisa objetivou avaliar o interesse e compreensão dos consumidores pela rotulagem geral e nova rotulagem nutricional de alimentos e compreender os efeitos da pandemia frente aos hábitos alimentares. Os dados de 100 respondentes voluntários foram coletados via formulário *online*, em março de 2020. Evidenciou-se que 40% dos respondentes estabeleceram que tem hábito de leitura de rótulos, e as informações mais visualizadas no rótulo foram o prazo de validade (94%), lista de ingredientes (77%) e tabela nutricional (74%). A ANVISA aprovou as alterações nas informações nutricionais, e uma das mudanças é a inclusão de um design em forma de lupa, e 90% dos respondentes relataram que isso irá influenciar nas escolhas dos produtos, facilitando comparações. Avaliando os hábitos de leitura dos rótulos e a influência da pandemia de COVID-19, observou-se que 34% passaram a ler mais rótulos e 48% dos respondentes passaram a ingerir mais alimentos em intervalos de tempo menores, inclusive entre as refeições. Os dados gerados são importantes para traçar um perfil sobre consumidores de alimentos e o

entendimento sobre algumas alterações nos hábitos alimentares durante o período pandêmico inicial.

Palavras chave: Hábitos alimentares, legislação, rotulagem nutricional, saúde.

ABSTRACT

Along with the COVID-19 pandemic, there was a growing concern among the population about the issue of health and quality of life. Coinciding with this moment, the National Health Surveillance Agency (ANVISA) brings new regulations on nutrition labeling, requiring more information for consumers to purchase products that will better satisfy them nutritionally. This research aimed to assess the interest and understanding of consumers for general labeling and new nutritional food labeling and to understand the effects of the pandemic on eating habits. Data from 100 volunteer respondents were collected via an online form, in March 2020. It was evident that 40% of respondents established the term for reading labels, and the most viewed information on the label was the expiration date (94%), ingredient list (77%) and nutritional table (74%). ANVISA approved as changes in nutritional information, and one of the changes is the inclusion of a design in the shape of a magnifying glass, and 90% of respondents reported that this will influence product choices, facilitating comparisons. Assessing label reading habits and the influence of the COVID-19 pandemic, it was observed that 34% began to read labels more and 48% of respondents began to eat more food at shorter intervals, including between meals. The data generated are important to draw a profile of food consumers and the understanding of some changes in dietary habits during the initial pandemic period.

Keywords: Eating habits, legislation, nutrition labeling, health

1 Introdução

A rotulagem de alimentos engloba toda inscrição, legenda, tabela, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem de um produto alimentício (BRASIL, 2002). Os rótulos devem ser precisos, padronizadas, compreensíveis, sem denominações que possam persuadir o consumidor ao engano e devem estar de acordo com as legislações vigentes (MACHADO *et al.*, 2018). As informações disponibilizadas nos rótulos contemplam um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor, o qual exprimi que a informação sobre produtos deve ser clara e com especificação correta de quantidade, composição e qualidade, bem como, sobre os riscos que possam apresentar (BRASIL, 1990; CÂMARA *et al.*, 2008). Complementando isso, é ideal que tais informações sobre rotulagem sejam compreendidas por todos aqueles que as utilizam (CÂMARA *et al.*, 2008; SOUZA *et al.*, 2011).

Dentre as informações de rotulagem dos alimentos, a informação nutricional ou rotulagem nutricional, é a principal ferramenta que o consumidor possui para adquirir seus produtos conforme a sua necessidade. As legislações vigentes referentes às informações nutricionais obrigatórias são a RDC nº 359/2003 e a RDC nº 360/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b). Contudo, essas legislações serão revogadas, pois em 8 de outubro de 2020 foram instauradas duas novas legislações sobre rotulagem nutricional. A Resolução da Diretoria Colegiada nº 429 de 8 de outubro de 2020, e a Instrução Normativa nº 75, ambas da ANVISA, que entrarão em vigor em outubro de 2022. Dessa forma, as empresas terão um prazo de 24 meses para adequação, ou 36 meses para os produtos que ainda encontram-se no mercado para comercialização (ANVISA, 2020). De modo geral, estas novas legislações visam melhorar a clareza e a

legibilidade das informações nutricionais presentes no rótulo dos alimentos. Englobando alterações na tabela nutricional, como além da já utilizada medida caseira, passarão a constar quantidade de açúcares adicionados, valor energético e nutricional para 100 g ou 100 ml do produto, e o número de porções por embalagem, dentre outras. Além disso, alguns produtos deverão apresentar uma declaração frontal de “ALTO EM” inserida em um retângulo na parte superior da embalagem, acompanhada da ilustração de uma lupa, para os alimentos que tenham altos teores em açúcar adicionado (quantidade maior ou igual a 7,5 g/100mL ou quantidade maior ou igual a 15g/100g), gordura saturada (quantidade maior ou igual a 3 g/100ml ou 6g/100g) e sódio (quantidade maior ou igual a 300mg/100ml para alimentos líquidos ou 600mg/100g para alimentos sólidos) (ANVISA, 2020). Ainda em 2020, foi aprovada a IN N° 67, que dispõe sobre a declaração de “nova fórmula” na rotulagem de alimentos, quando ocorrer uma mudança na composição do produto. Essa IN está vinculada a RDC N° 42, que releta a necessidade de incluir a expressão “nova fórmula” na rotulagem.

As informações contidas nos rótulos devem proporcionar um elo de comunicação entre o consumidor e a indústria de alimentos. A partir da rotulagem é que se extraem informações sobre determinado produto industrializado, embalado fora do olhar do consumidor. No entanto, o fato de a rotulagem ser obrigatória não significa que os consumidores estejam se embasando nessa ferramenta para a escolha dos alimentos que devem compor sua dieta habitual e, assim, reduzir os excessos alimentares e, conseqüentemente, os riscos à saúde (MACHADO et al., 2006). A rotulagem torna-se mais útil, se os consumidores souberem interpretá-la, pois permite maiores esclarecimentos sobre quais substâncias poderão ser ingeridas (CAVADA *et al.*, 2012). De acordo com Souza *et al.* (2011), o hábito de ingerir determinado tipo de alimento é um determinante para saúde, cujo efeito positivo ou negativo é influenciado pela captação de informações adequadas a partir dos

rótulos, sendo de fundamental importância, as intervenções de educação nutricional que auxiliem os consumidores na escolha de alimentos mais saudáveis.

Os rótulos assumiram o papel de viabilizar a comparação entre produtos, possibilitando a escolha de alimentos próprios de acordo com a preferência do consumidor (SOUZA *et al.*, 2011). Em virtude de uma dieta inadequada trazer inúmeros riscos à saúde, é de extrema importância avaliar o conhecimento da população frente à rotulagem. Conforme dados do Ministério da Saúde, cerca de 50% das pessoas que costumam ler os rótulos dos alimentos que consomem não compreendem adequadamente o significado destas informações (ANVISA e UnB, 2005).

Portanto, é necessário que os consumidores tenham consciência do quão importante é a avaliação da rotulagem dos produtos antes de efetuar sua compra e consumo. O que torna interessante avaliar o conhecimento da população frente à rotulagem e especialmente sobre a nova rotulagem nutricional, já que a mesma entrará em vigor e pode fornecer informações mais claras, para os consumidores e influenciar suas escolhas alimentares.

Os hábitos alimentares de uma população dependem de fatores como a idade, sexo, renda familiar, região, estado de saúde, fatores ambientais, etc, sendo que as principais proposições que envolvem a alimentação e nutrição provém da carência ou excesso de nutrientes (MORREIRA; RAUEN; ROSSI, 2008). Sheth (2020) defende que há quatro princípios que distinguem os hábitos alimentares, sendo eles, o contexto social, onde engloba questões familiares; a alta tecnológica que desfruta de *marketing* e vendas digitais; os hábitos que afetam diretamente a saúde, como por exemplo o álcool e cigarro; e o quarto princípio é simbolizado pelos desastres naturais, como pandemias globais. Infere-se que não seria diferente frente a atual situação do mundo, devido a pandemia causada pelo vírus SARS-COV-2, causador da COVID-19 (sigla em inglês para *coronavirus disease* 2019)

(VERTICCHIO; VERTICCHIO, 2020).

A Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou em 30 de janeiro de 2020 o surto do novo coronavírus, que se tornou uma emergência de saúde pública de importância internacional, caracterizando uma pandemia, no dia 11 de março de 2020. No Brasil, o primeiro caso foi registrado no dia 26 de fevereiro de 2020 no estado de São Paulo (OPAS, 2020; WHO, 2020). O isolamento social foi considerado pela OMS a estratégia mais eficiente no enfrentamento à pandemia da doença COVID-19 e trouxe uma série de reconfigurações da vida social (ARMITAGE, NELLUMS, 2020). No Brasil, vários protocolos foram indicados pelos estados e municípios, como o fechamento de escolas e comércios não essenciais. Aumentaram as atividades em *home office*, práticas de exercícios em academias ficaram prejudicadas, alguns municípios e estados encerraram-se em seus limites e divisas. Autoridades públicas locais chegaram a indicar bloqueio total (*lockdown*), com punições para estabelecimentos e indivíduos que descumprissem às normativas. A reconfiguração causada pela pandemia trouxe muitos impactos na vida dos indivíduos (BEZERRA *et al.*, 2020; MALTA *et al.*, 2020; VERTICCHIO; VERTICCHIO, 2020) e seguem trazendo, mesmo com aplicações de vacinas que foram rapidamente desenvolvidas, pois a imunização em curto prazo, não está perto de ser homogênea entre a população mundial e novas variantes deste vírus vem surgindo, indicando que a população ainda sofrerá os efeitos desta pandemia por algum tempo.

Conforme publicação de Cable *et al.* (2021), a pandemia SARS-CoV-2 afetou muitos aspectos da vida moderna em todo o mundo, incluindo a comida que comemos e o interesse em preservar o sistema imunológico saudável. Embora não haja nenhuma indicação que o SARS-CoV-2 é um vírus transmitido por alimentos, o interrupções na vida cotidiana que a pandemia causou tiveram sérias repercussões sobre o que, e como as pessoas comem, e

trouxeram à luz importantes questionamentos sobre como mantemos nossa comida e as pessoas responsáveis pela nossa alimentação, dos produtores, industrializadores, manipuladores e comercializadores de alimentos, os quais devem trabalhar de maneira higiênica, segura e trazendo informações claras e rastreáveis sobre os alimentos.

Neste contexto, esta pesquisa objetivou aplicar um questionário para compreender os efeitos da pandemia frente os hábitos alimentares de respondentes voluntários, observando os fatores que podem ser positivos ou negativos nesse processo. Buscou-se também, avaliar o interesse dos consumidores pela rotulagem de alimentos, verificando o conhecimento dos respondentes sobre as informações que deverão estar contidas na nova rotulagem nutricional de alimentos e as percepções sobre as alterações de rotulagem promovidas pela nova legislação, já que isso pode ser uma ferramenta para os consumidores fazerem melhores escolhas nutricionais. E ainda, objetivou determinar a relação de alguns hábitos alimentares com a prática da leitura de rótulos de alimentos.

2 Material e Métodos

2.1 Caracterização da pesquisa

Tratou-se de uma pesquisa transversal realizada a partir de um questionário com 30 perguntas objetivas no formato fechado. A participação dos respondentes foi voluntária. A pesquisa compilou dados em meio ao universo da população brasileira, mais especificamente entre aquela que dispõe de algum equipamento digital com acesso à internet, configurando uma amostra não probabilística com viés de conveniência.

2.2 Preparo do questionário

O questionário foi elaborado através da plataforma Formulários Google[®], abrangendo 30 questões (APENDICE 1), que tangem sobre as percepções e reações dos

respondentes frente à rotulagem de alimentos e nova rotulagem nutricional. Ademais, sobre os hábitos de consumo e as alterações perceptíveis dos respondentes no período pandêmico de COVID-19. Para aumentar o conhecimento sobre a população estudada, o questionário englobou perguntas sobre variantes socioeconômicas, saúde e hábitos alimentares.

2.3 Aplicação do questionário

O questionário eletrônico foi aplicado durante uma semana no mês de março de 2021, este, foi divulgado via internet, através dos aplicativos e redes sociais: *WhatsApp*[®], *Facebook*[®], *Instagram*[®], através de contas pessoais dos envolvidos na pesquisa e do compartilhamento do link para acesso ao questionário disponibilizados por contas de páginas de redes sociais relacionadas às consultorias alimentos e nutrição.

2.4 Interpretação e análise das respostas dos questionários

Após a coleta, os dados obtidos dos formulários da plataforma do Google[®] foram tabulados no programa computacional *Microsoft Office Excel*[®], (versão 2013).

3 Resultados e Discussões

Esta pesquisa contou com a participação de 100 consumidores, todos voluntários, o que garantiu a aleatoriedade do estudo. Como características socioeconômicas gerais (Tabela 1), a idade média destes ficou entre 31 a 45 anos (42%), a maioria dos respondentes foi do gênero feminino (81%). Quanto à escolaridade, menos de 29% não possuíam o ensino superior, evidenciando que a grande maioria possuía no mínimo o terceiro grau. Em relação ao estado civil 46% responderam ser solteiros, 29% casados e 21% com união estável e quando questionado se os mesmos residiam sozinhos desde março de 2020, coesidindo com o período inicial da pandemia no Brasil, 77% respondeu que “não”, isso evidenciou que até

mesmo os solteiros, conviviam com pelo menos uma outra pessoa em sua residência. Em relação a renda mensal familiar, mais do que 34% indicaram contar com renda mensal de no mínimo 4 salários mínimos. Tais informações apresentadas na Tabela 1 são básicas, mas necessárias para caracterização dos respondentes e o possível entendimento do comportamento de alguns consumidores no início do período pandêmico de COVID-19, pois o perfil socioeconômico do consumidor também pode influenciar diretamente nos hábitos de consumo e principalmente nas questões levantadas sobre implicações nas decisões de compras de alimentos.

Tabela 1- Características socioeconômicas dos respondentes (n=100)

Característica	Percentual (%)	Característica	Percentual (%)
		Renda familiar mensal, considerando todos os rendimentos da família	
Gênero		Até 2 salários mínimos	16
Feminino	81	De 2 a 4 salários mínimos	35
Masculino	19	De 4 a 10 salários mínimos	34
Idade		De 10 a 20 salários mínimos	15
Menos de 18 anos	16	Acima de 20 salários mínimos	0
18 a 30 anos	32		
31 a 45 anos	42	Escolaridade	
46 a 65 anos	9	Não alfabetizado	0
Mais de 66 anos	1	Ensino fundamental incompleto	1
		Ensino fundamental completo	1
Estado civil		Ensino médio	28
Solteiro(a)	46	Ensino superior	24
União estável	21	Pós graduação	11

Casado(a)	29	Mestrado	10
Divorciado(a)	0	Doutorado	20
Namorando	4	Pós doutorado	5
Reside sozinho(a) desde março de 2020			
Sim	12		
Não	77		

O gênero que mais participou dessa pesquisa, coincidentemente abrangeu o gênero da população que mais faz as compras de alimentos para às famílias nos supermercados, conforme Bezerra *et al.* (2017), e esses mesmos autores, relatam que a aquisição de alimentos fora do lar, realizados em lanchonetes (16,9%) e restaurantes (16,4%) é reportada na maioria pelo gênero masculino (44%), do que o feminino (38,5%). Sendo assim, muito provavelmente a maioria dos respondentes se deparam com diferentes rótulos de alimentos nos supermercados. Ainda, percebeu-se que, a grande maioria dos respondentes apresentou escolaridade elevada. A alta escolaridade pode ser considerada uma variável capaz de influenciar os consumidores na forma de escolher determinados produtos alimentícios, devido a possível capacidade de interpretar informações nutricionais, por exemplo. Os respondentes apresentam relativo poder de compra, pois a renda de 49% dos participantes desta pesquisa possuíam acima de 4 salários mínimos.

Como demonstrado por Moura, Silva e Batalha (2006), o nível de educação formal, apesar de não ser proporcional, possui uma relação muito forte com o nível de renda, os quais influenciam o comportamento de compra dos consumidores de forma importante. Pessoas com nível de educação alto, teoricamente, são mais bem informadas e mostram maior capacidade de avaliar alternativas de produtos, isso inclui os alimentos.

Neste estudo, quando solicitado aos participantes sobre o hábito de leitura dos rótulos, observou-se que a maioria dos respondentes lia os rótulos, sendo que 37 % liam com frequência e 40 % afirmaram que liam às vezes as informações presentes nos rótulos, como mostra a Figura 1. Esses resultados, se aproximam dos resultados de Cavada *et al.* (2012), que avaliou o hábito de leitura dos rótulos de 241 consumidores em uma rede de supermercados de Pelotas-RS e verificou que 48,13% dos entrevistados afirmavam ler as informações presente nos rótulos, 27,80% (n = 67) não liam e 24,07% (n = 58) liam às vezes. Já no trabalho de Machado *et al.* (2006) onde avaliaram o comportamento de 300 consumidores de Feira de Santana-BA em relação à rotulagem econtraram uma prevalência de leitura em torno de 80,0%, destes, 52,0% consultavam os rótulos constantemente.

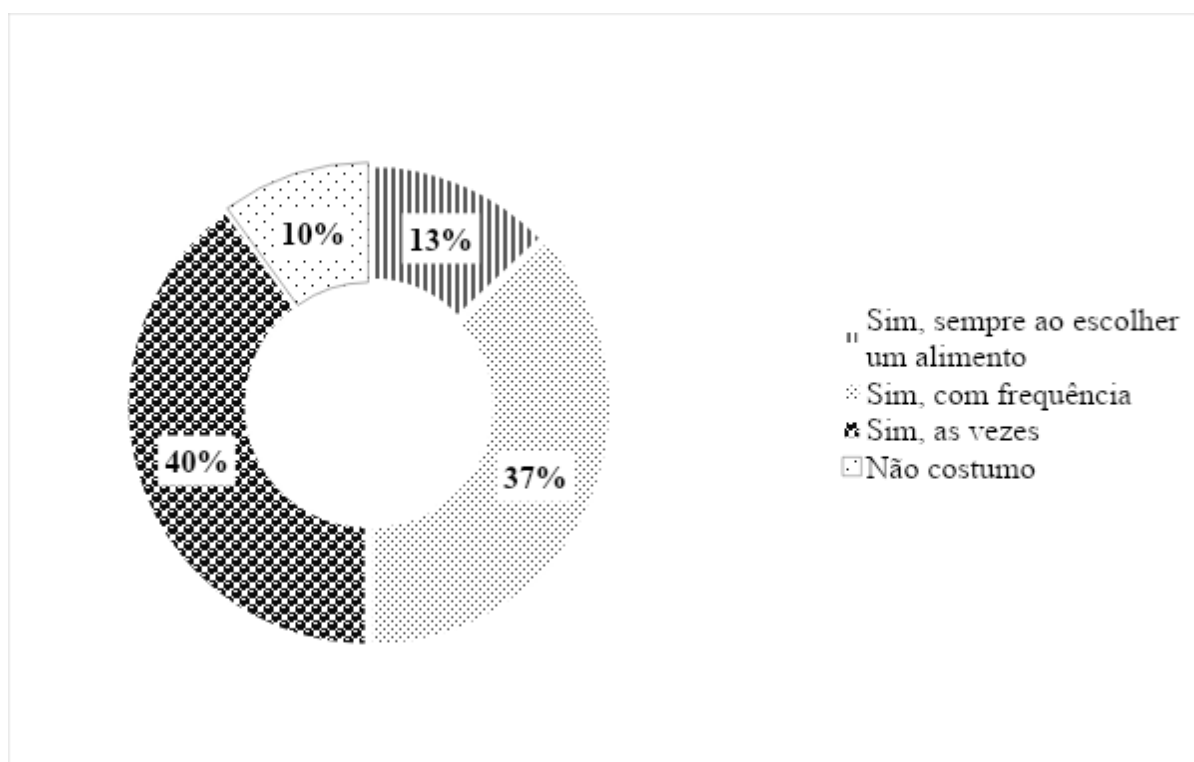


Figura 1 - Questão sobre hábitos de leitura de rótulos dos alimentos.

Neste estudo, foi testada a associação entre hábito de leitura e influência das informações no ato da compra, sendo assim, quando questionado se a rotulagem de alimentos

influencia o poder de compra, 10% dos respondentes consideram que a escolha dos produtos é baseada principalmente na rotulagem, 72% consideram que essa influência é parcial e 17% não levam em consideração aspectos de rotulagem. Estes achados evidenciam que as informações presentes nos rótulos são fundamentais no momento da aquisição dos alimentos; mostra-se, dessa forma, a importância da rotulagem em informar o consumidor sobre as informações gerais e nutricionais de um alimento.

Em relação às informações mais procuradas nos rótulos de alimentos (Tabela 2), destacaram-se: o prazo de validade (94%), a lista de ingredientes (77%), e a tabela nutricional (74%), salientando que os respondentes poderiam escolher mais de uma opção. Essas informações são consideradas básicas e todos os rótulos precisam conter, de acordo com a legislação vigente (BRASIL, 2003a). O prazo de validade é um fator indispensável no rótulo do produto, porque indica a vida útil do mesmo, de certa forma, indica que o produto vai estar inócuo dentro do prazo de validade, talvez isso justifique o porque desta informação ter sido a mais procurada pelos respondentes. A lista de ingredientes também é fundamental, e indica a listagem de todos os ingredientes e insumos presentes na formulação de determinado produto e seguida a esta são apresentados os possíveis aditivos alimentares (incluindo sua classe e nome e/ou ISN (sistema internacional de numeração)). Essa listagem é apresentada em ordem decrescente, ou seja, o primeiro item é o ingrediente em maior quantidade. E a tabela nutricional contém todas as informações nutricionais dos produtos. O que identifica que a população está preocupada em se certificar das informações básicas presentes nos rótulos.

Tabela 2 – Informações mais consultadas na rotulagem de alimentos.

Opções de respostas	Percental (%) de respostas
Denominação de venda do alimento	22
Lista de ingredientes	77

Conteúdos líquidos	11
Identificação de origem	27
Identificação do lote	8
Prazo de validade	94
Tabela nutricionl	74
Informação nutricional complementar	28
Modo de preparo	26
Não soube opinar	1
Não costuma consultar a rotulagem de alimentos	3

Quanto à compreensão do conteúdo dos rótulos, foi questionado se os consumidores sabiam o que é informação nutricional em uma rotulagem de alimentos, a maioria dos respondentes (84%) afirmam saber do que se trata. Em relação às informações nutricionais mais verificadas nos rótulos desracaram-se: o valor energético (69%), carboidratos (60%), sódio (57%), proteínas (54%) e fibras alimentares (37%) (Tabela 3). Essa avaliação é importante, pois o fato da maioria consultar os rótulos, não significava por si só que, os consumidores compreendiam o que estavam lendo. O percentual de compreensão encontrado nesse estudo, pode ter se dado pelo nível de escolaridade dos respondentes. Analisando os dados, pode-se perceber que as duas informações nutricionais mais verificados nos rótulos são os valores energéticos e carboidratos, que são extremamente importantes, e influenciam diretamente na dieta diária de quem se preocupa com a massa corporal, isso inclui quem faz exercícios físicos e treinamentos em academias. Com a pandemia, as academias foram fechadas devido a decretos regionais e nacionais, fazendo com que a população que frequentasse as academias procurassem outra forma de se exercitar, e conseqüentemente,

influenciou diretamente na alimentação.

Tabela 3 – Informação(ões) nutricional(ais) mais verificada(s) nos rótulos

Qual informação você verifica no rótulo quanto à informação nutricional? (Você pode marcar mais que uma opção).	
Item da tabela nutricional	Percentual (%)
Valor energético	69
Carboidratos	60
Proteínas	54
Sódio	57
Fibras alimentares	37
Não verifico	16
Outros (gorduras, micronutrientes)	7

Analisando as respostas dos questionários referentes às alterações na legislação de rotulagem nutricional, foi possível observar que os respondentes possuíam conhecimento sobre os itens em evidência nesta regulamentação. Dos participantes do questionário, 66% afirmaram que os rótulos com a declaração “não contém sódio” são alimentos que fornecem uma quantidade insignificante ou não contém sódio. Essa afirmativa é adequada e seria correta a interpretação que os consumidores deveriam fazer. Pois alguns consumidores que responderam o questionário se diziam compreender os aspectos nutricionais e responderam erroneamente que quando aparece a declaração “não contém sódio” associavam que o alimento não continha sal. Em relação às informações mais procuradas nos rótulos, estas são sobre os alimentos com baixo teor de gordura saturada e baixo teor de açúcar.

Setenta e cinco por cento dos respondentes afirmaram saber o que é gordura *trans*. Trinta e sete (37%) das pessoas responderam que procuram alimentos com baixo teor de açúcar com frequência, e 35% dos respondentes afirmaram que sim, costumam procurar por alimentos com baixo teor de açúcar. Esses dados nos trazem à tona que alguns consumidores estão tomando conhecimento dos valores nutricionais que estão presentes na tabela nutricional dos alimentos, e da importância deles relacionadas a saúde, principalmente relacionados à hipertensão, colesterol, diabetes e outras enfermidades. Nos rótulos com a declaração alto em “açúcar adicionado e gordura saturada” 57% dos respondentes não comprariam esse produto, pois está especificado no rótulo frontal na forma de lupa, esclarecendo as informações e a comparação dos produtos na hora da compra. Compreendendo então, que a nova legislação de rotulagem nutricional tem o propósito de auxiliar os consumidores nas escolhas dos produtos, sendo que os induz a consumir produtos mais saudáveis, principalmente através da Rotulagem Frontal, que destaca alguns valores nutricionais.

A Agência Nacional de Vigilância sanitária aprovou alterações na rotulagem nutricional, e será necessária a inclusão da declaração frontal na forma de lupa nas embalagens de alimentos, empregando a expressão em caixa alta, na coloração preta e branca, inserida em um retângulo. Todavia, sobre esta questão, 90% responderam que essa mudança vai influenciar na sua intenção na hora da compra (Figura 2). O que instiga que a rotulagem nutricional frontal será essencial para a comparação de produtos similares, os valores nutricionais serão mais destacados e auxiliará na intenção de compra.

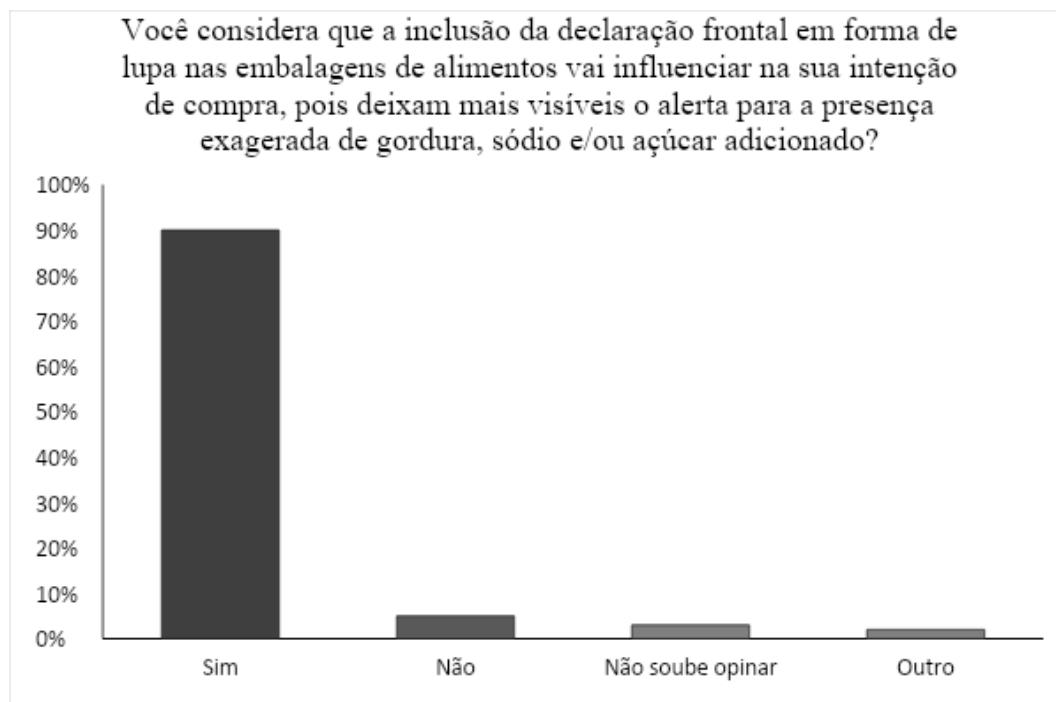


Figura 2 - Avaliação da intenção de compra de alimentos mediante a inclusão da declaração frontal nos rótulos questionada à 100 consumidores.

Nesta pesquisa, buscou-se avaliar a percepção dos consumidores frente a algumas mudanças que ocorrerão na tabela nutricional após a implementação das novas legislações da ANVISA (RDC 429/2020 e a IN 75/2020). Com relação às isso, as novas tabelas nutricionais deverão conter uma nova coluna expressando os valores em 100g ou 100mL e 78% dos respondentes interpretaram como importante, pois ajudará na melhor comparação entre produtos.

Avaliando os hábitos de leitura dos rótulos e a influência da pandemia de COVID-19, nesta pesquisa, 44% dos respondentes afirmaram que não foram influenciados quanto ao interesse na leitura dos rótulos de alimentos, 34% passaram a ler mais os rótulos e 22% não passaram a ler mais. Observando esses resultados, mesmo que a pandemia não tenha influenciado a maioria em ler mais os rótulos de alimentos, houveram 34 consumidores dos 100 participantes que mudaram esse hábito de leitura durante o período inicial pandêmico.

Esse resultado pode ser especulado por ser evidente que a saúde é influenciada por dietas mais saudáveis e algumas pessoas tem a ideia que isso fortalece o sistema imunológico. Apesar de não existir um alimento único que desempenhe exclusivamente o papel de melhorar o sistema imunológico, é inegável que optar por uma alimentação mais saudável diminui o risco de desenvolver ou progredir sobre determinadas doenças. E através da leitura de rótulos que apresentem as informações do que se está ingerindo, pode haver influenciar nessa prática de buscar informações sobre alimentos mais saudáveis. Especialmente, no período pandêmico, em função das complicações da doença provocada por SARS-CoV-2 no caso do indivíduo acometido apresentar alguma comorbidade (CABLE *et al.*, 2021).

Quanto as alterações na frequência da alimentação neste período, foi observado que 48% dos respondentes passaram a ingerir mais alimentos em intervalos de tempo menores, inclusive entre as refeições, essa expressão pode ser conferido na Tabela 4. Inverte-se que, este achado possa estar associado ao fato das pessoas estarem em isolamento na “quarentena”, ou então trabalhando em *home office*, pois o alimento está mais acessível. Ainda, esse processo de quarentena pode ter desenvolvido crises de ansiedades em pessoas que tem compulsão por comida, que pode ser observado na Tabela 4.

Tabela 4 – Mudança da frequência em que se alimenta durante o período inicial da pandemia em que foi conduzida esta pesquisa

Você observou alteração na frequência em que se alimenta durante a pandemia de COVID-19?	
Opções de respostas	Percentual (%)
Sim, passei a ingerir alimentos em intervalos de tempo maiores	12
Sim, passei a ingerir alimentos em intervalos de tempo menores, inclusive entre as refeições	48

Não alterei a frequência com que me alimento	35
Outro	5
Não soube opinar	0

A pandemia também influenciou na qualidade dos hábitos alimentares como é apresentado na Figura 3. Como resultados relacionados à qualidade dos hábitos alimentares, salientando que os respondentes poderiam selecionar mais de uma opção, 45% destes afirmaram que tiveram mudanças e procuraram por alimentos mais frescos e *in natura*, e 34% não observaram mudanças nos hábitos alimentares. Acredita-se que o impulso para as pessoas estarem optando por alimentos mais frescos e *in natura*, é porque estão preocupadas com sua alimentação e manutenção da saúde. Muito provavelmente devido a pandemia de COVID-19, pois a alteração no hábito se deu nesse período, associado isso, a pouca imunidade do corpo é um dos principais gatilhos para o agravamento do vírus no indivíduo acometido.

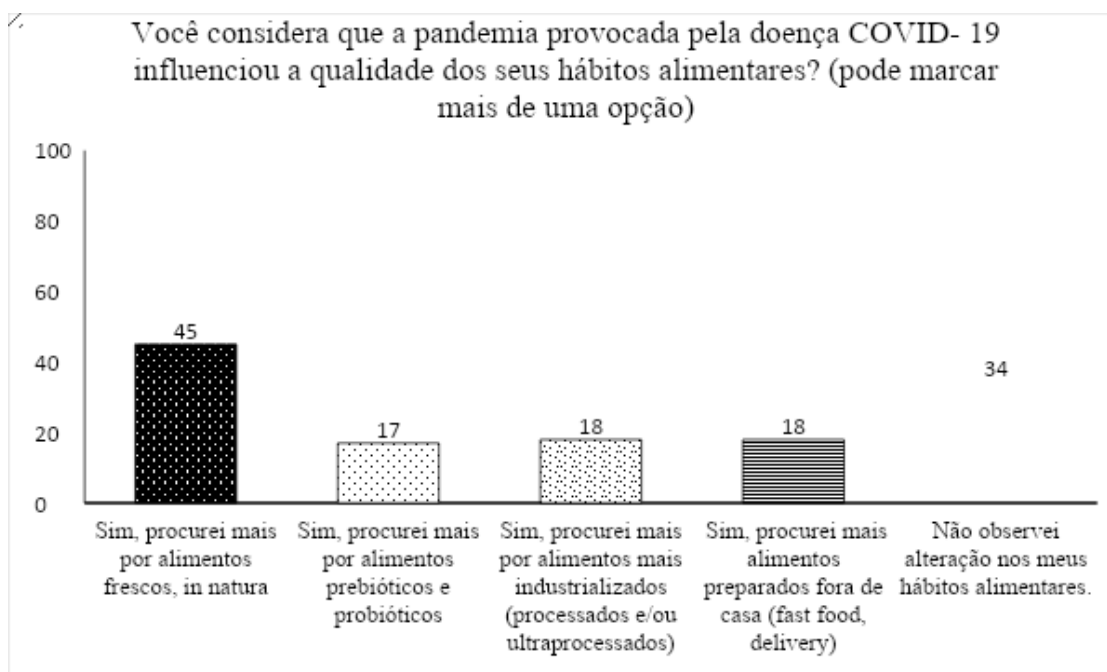


Figura 3 - Qualidade dos Hábitos Alimentares. Dados da Pesquisa, 2021.

Ainda sobre a pandemia, 81% dos respondentes não testaram positivo para o

Covid-19. Considerando que a faixa etária dos respondentes foram de 31 a 45 anos, não são do grupo de risco (contrário se a pessoa tiver alguma enfermidade).

Conforme resultados apresentados na Figura 4, durante o período inicial da Pandemia, 75% dos respondentes declararam que não tiveram problemas de saúde diagnosticados, porém, 20% tiveram problemas de ansiedade. A ansiedade é um dos fatores para maior ingestão de alimentos, sendo que vários estudos apontam a ansiedade como um fator de predisposição para outras doenças. Pelo intensidade de sentimentos desordenados provocados pela pandemia de COVID-19, a ansiedade se tornou motivo de estudo, e está diretamente associada á alimentação.



Figura 4 -Questão relacionada aos problemas de saúde em função da Pandemia. Dados da Pesquisa, 2021.

Sendo assim, o hábito alimentar dos consumidores é um tema muito complexo e que

envolve diversas áreas do conhecimento. Como o consumidor está sujeito a diversas influências, ele pode ser considerado – consciente ou inconscientemente – diversos fatores podem determinar o que, quando, como e onde adquirir seus alimentos, sejam influenciados ou não pela leitura de rótulos, produtos que desejam, necessidades nutricionais, motivação de saúde, segurança alimentar, meio ambiente, período pandêmico, dentre outros. Esta pesquisa mostrou-se oportuna, pois permitiu avaliar o comportamento de um grupo de consumidores nesse período inicial pandêmico de COVID-19, versando sobre suas percepções frente à rotulagem geral, a nova rotulagem nutricional de alimentos e, os anseios e hábitos alimentares que são essenciais para os profissionais da área de alimentos, de saúde e ainda, para a indústria de alimentos. Pesquisas como esta, geram dados documentados, se possível geram perfis de comportamentos durante esse período, até mesmo, podem ser utilizadas como base para pesquisas mais aprofundadas, criar novas oportunidades para os diferentes segmentos ou como estratégia para tomadas de decisões futuras.

4 Conclusões

Concluiu-se que os respondentes desta pesquisa, na sua maioria do sexo feminino, com idade entre 31-45 anos, com escolaridade elevada, afirmaram ser importante consultar a rotulagem de alimentos. Percebeu-se que algumas informações contidas nos rótulos têm maior influência sobre a compra de produtos alimentícios, como o prazo de validade, valor energético, e informações contidas na tabela nutricional. Considerando esses fatores, mostra-se que há uma crescente preocupação com alimentação, onde o consumidor no ato da compra, pode se certificar do produto alimentício que está adquirindo, e dos nutrientes que estará ingerindo através da rotulagem.

As novas legislações da ANVISA, a RDC N° 429 e a IN 75 se aplicadas corretamente serão ferramentas decisórias na intenção de compra por parte dos respondentes

desta pesquisa. Sendo que a nova rotulagem nutricional e frontal, trarão inúmeros benefícios aos consumidores, principalmente a fácil identificação de alto teor de sódio, açúcares adicionados e de gorduras saturadas, e comparação de produtos similares.

A pandemia de COVID-19 influenciou alguns hábitos alimentares de alguns respondentes, como a busca por produtos mais naturais e saudáveis, prezando por produtos de qualidade. Em contra partida, alguns respondentes (48%) afirmaram ter começado a ingerir alimentos em intervalos de tempo menores, inclusive entre as refeições. Associado a isso, foi relatado que alguns desenvolveram ansiedade no período inicial da pandemia, o que influenciou o hábito alimentar, aumentando o consumo de alimentos.

Em relação avaliação dos hábitos de leitura dos rótulos e a influência da pandemia de COVID-19, nesta pesquisa, foi possível observar que 44% dos respondentes não foram influenciados quanto ao interesse na leitura dos rótulos de alimentos, porém 34% passaram a ler mais os rótulos, fato bastante interessante.

Essa pesquisas gerou dados documentados sobre um grupo de consumidores durante o período pandêmico inicial. Estes dados são de extrema importancia, uma vez que, podem ser utilizaddas como base para pesquisas mais aprofundadas, criando novas oportunidades para diferentes segmentos ou como estratégia para tomadas de decisões futuras.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA; UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UnB. **Rotulagem Nutricional Obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos**. 2. versão. Brasília: ANVISA, UnB, 2005. 44 p.

ANVISA (2020). **Anvisa aprova norma sobre rotulagem nutricional**. Ministério da Saúde. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/aprovada-nor>

ma-sobre-rotulagem-nutricional. Acesso em: 20 fev. 2021.

ARMITAGE, R.; NELLUMS, L. B. COVID-19 and the consequences of isolating the elderly. **The Lancet Public Health**, n 5, v 5, e256, 2020. Disponível em: <https://bit.ly/2DmKKui>. Acesso em: 25 de fev. 2021.

BEZERRA, A.; SILVA C. E. M.; SOARES F. R. G.; SILVA J. A. M. Fatores associados ao comportamento da população durante o isolamento social na pandemia de COVID-19. **Ciências e Saúde Coletiva**, n. 25, v. 6, p. 2411-21 2020. <https://bit.ly/3fewUaP>. Acesso em: Acesso em: 25 de fev. 2021.

BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 259, de 20 de Setembro de 2002. **Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados**. Diário Oficial da União. 23 Setembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Justiça. **Código de Defesa do Consumidor (CDC)**. Lei nº 8.078/90, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 set. 1990. Seção 1. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil/LEIS/L8078.htm>>. Acesso ago. 2021.

BRASIL. Resolução RDC nº 359, de 23 de Dezembro de 2003. **Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional**. Diário Oficial da União. 26 de Dezembro 2003a.

BRASIL, Resolução-RDC Nº 360, de 23 de Dezembro de 2003. **Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Diário Oficial da União; Poder Executivo,

de 26 de Dezembro de 2003b.

BRASIL, Resolução de Diretoria Colegiada-RDC Nº 429, de 8 de Outubro de 2020.

Rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União; Poder Executivo, 9 de Outubro de 2020.

CABLE, J.; LEE-ANN JAYKUS, L.A; HOELZER, K.; NEWTON, J.; TORERO, M. The impact of COVID-19 on food systems, safety, and security—a symposium report. **Annals of the New York Academy of Sciences**. 1484(1):3-8, 2021. Doi: 10.1111/nyas.14482.

CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C. L. C.; GUILAM, M. C.; BRAGA, A. M. C. B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, Washington, v. 23, n. 1, p. 52-58, 2008. <http://dx.doi.org/10.1590/S1020-49892008000100007>.

CAVADA, GIOVANNA DA SILVA; PAIVA, FLÁVIA FERNANDES; HELBIG ELIZABETE; BORGES, LÚCIA ROTA. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Brazilian Journal of Food Technology**, p 84-88, 2012. <http://dx.doi.org/10.1590/S1981-67232012005000043>.

MALTA, D.; SZWARCOWALD, C.; BARROS, M.; GOMES, C.; MACHADO, Í.; JÚNIOR, P.; ROMERO, D.; LIMA, M.; DAMACENA, G.; PINA, M.; FREITAS, M.; WERNECK, A.; SILVA, D.; AZEVEDO, L.; GRACIE, R. A pandemia da COVID-19 e as mudanças no estilo de vida dos brasileiros adultos: um estudo transversal. **Epidemiologia e Serviço de Saúde**, n. 29, v. 4, p. 1 – 13, 2020. DOI: 10.1590/S1679-49742020000400026

MOREIRA, E. A. M., RAUREN, M.S., ROSSI, A. (2008). **Determinantes do**

comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. Recuperado de https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-5273200800600012.

MACHADO, S. S.; SANTOS, F. O.; ALBINATI, F. L.; SANTOS, L. P. R. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 17, n. 1, p. 97-103, 2006.

MACHADO, P.; SANTOS, A.; UGGIONIR, P.; FABRI, R.; MÜLLER, J. Labeling of packaged foods in Brazil: Use of terms such as homemade, traditional, and the like. **Revista de Nutrição**, Campinas, vol. 31, n. 1, p. 83–96, 2018.

OPAS (2020). COVID-19 doença causada pelo novo coronavírus. Folha informativa. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19>. Acesso em 25 fev. 2021.

OBHA FIO CRUZ (2020). **Alimentação Saudável em tempos de pandemia por COVID-19**. Disponível em: <https://obha.fiocruz.br/?p=589>. Acesso em 25 fev. 2021.

REUTERS (2021). Brasil soma recorde de 14,8 mi de desempregados em meio à crise da pandemia. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/reuters/2021/05/27/brasil-tem-desemprego-de-147-no-tri-ate-marco-diz-ibge.htm>. Acesso em 20 fev. 2021.

SAÚDE BRASIL (2020). **Como se manter saudável quando ficar em casa é sua única opção?**. Disponível em: <https://saudebrasil.saude.gov.br/eu-quero-me-exercitar-mais/coronavirus-co-mo-se-manter-saudavel-quando-ficar-em-casa-e-a-sua-unica-opcao>. Acesso em 14 jun. 2021.

SHETH, J. (2020). Impact of Covid-19 on Consumer Behavior: Will the Old Habits Return or Die? **Journal of Business Research**. file:///C:/Users/User/Downloads/Impact_of_Covid_19_on_Consumer_Behavior_Will_the_O.pdf

SEBRAE (2020). **Estudo mostra novo comportamento do consumidor diante da pandemia.** Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/estudomostранovo-omportamentodoconsunidordiantedapandemia,9388ad41eab21710VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em 14 jun. 2021.

SOUZA, S. M. F. C.; LIMA, K. C.; MIRANDA, H. F.; CAVALCANTI, F. I. D. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, Washington, v. 29, n. 5, p. 337-343, 2011. <http://dx.doi.org/10.1590/S1020-49892011000500006>.

VERTICCHIO, D.; VERTICCHIO, N. Os impactos do isolamento social sobre as mudanças no comportamento alimentar e ganho de peso durante a pandemia do COVID-19 em Belo Horizonte e região metropolitana, Estado de Minas Gerais, Brasil. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 9, p 1-13, 2020. <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i9.7206>.

WHO (2020). Coronavirus disease 2019 (COVID-19): Situation Report 51. Disponível em: <https://bit.ly/3gidsv5>. Acesso em 25 fev. 2021.

APÊNDICE 1**QUESTIONÁRIO**

Questão 1: Gênero: Feminino; Masculino.

Questão 2: Idade: Menos de 18 anos; 18 a 30 anos; 31 a 45 anos; 46 a 65 anos; Mais de 66 anos.

Questão 3: Escolaridade: Não alfabetizado; Ensino Fundamental Incompleto; Ensino Fundamental Completo; Ensino Médio; Ensino Superior; Pós Graduação; Mestrado; Doutorado; Pós Doutorado.

Questão 4: Estado Civil: Solteiro (a); União Estável; Casado (a); Divorciado (a); Namorando.

Questão 5: Renda familiar mensal, considerando a soma de todos os rendimentos da família, ou e quem mora com você (salário mínimo - SM): Até 2 SM; De 2 a 4 SM; De 4 a 10 SM; De 10 a 20 SM; Acima de 20 SM.

Questão 6: Você reside sozinho(a) desde março de 2020? Sim; Não; Caso sua resposta seja não, com quantas pessoas você reside?

Questão 7: Você tem algum problema de saúde diagnosticado, marque qual(is) entre as opções Não possui nenhum problema de saúde diagnosticado; Diabetes Tipo I; Diabetes Tipo II; Colesterol alto; Triglicerídeos alto; Hipotireoidismo; Hipertireoidismo; Pressão alta; Problemas cardíacos; outros;

Questão 8: Você costuma ler os rótulos dos alimentos que compra? Sim, sempre ao escolher um alimento; Sim, com frequência; Sim, às vezes; Não costumo.

Questão 9: Você considera que a rotulagem de alimentos influencia no seu poder de

decisão de compra? () Sim, minha escolha é principalmente baseada na rotulagem; () Sim, minha escolha é parcialmente baseada na rotulagem; () Não minha escolha não leva em consideração aspectos de rotulagem; () Outro.

Questão 10: Você considera que consultar a rotulagem de alimentos é importante para optar por alimentos mais saudáveis? () Sim, considero

importante; () Sim, mas não sei quais informações procurar na rotulagem para

escolher um produto mais saudável; () Não considero importante; () Não soube opinar; ()

Outro.

Questão 11: Quais informações você costuma consultar na rotulagem de alimentos?

(Pode marcar mais de uma opção): () Denominação de venda do alimento; () Lista de

ingredientes; () Conteúdos líquidos; () Identificação da origem; () Identificação do lote; ()

Prazo de validade; () Tabela nutricional; () Informação nutricional complementar; () Modo

de preparo; () Não soube opinar; () Não costumo consultar a rotulagem de alimentos.

Questão 12: Você sabe o que é informação nutricional em uma rotulagem de alimentos?

() Sim; () Não; () Não soube opinar com certeza.

Questão 13: Qual informação você verifica no rótulo quanto à informação nutricional?

(Você pode marcar mais que uma opção). () Valor energético; () Carboidratos; ()

Proteínas; () Sódio; () Fibras alimentares; () Não verifico; () Outros.

Questão 14: Quando na rotulagem está declarado que uma alimento "não contém

sódio", significa que: () O alimento não contém sal (NaCl) na sua composição; () O

alimento pode fornecer uma quantidade insignificante ou não conter sódio (Na); () Não soube

opinar; () Comentário.

Questão 15: Você costuma procurar por alimentos com baixo teor de gordura saturada?

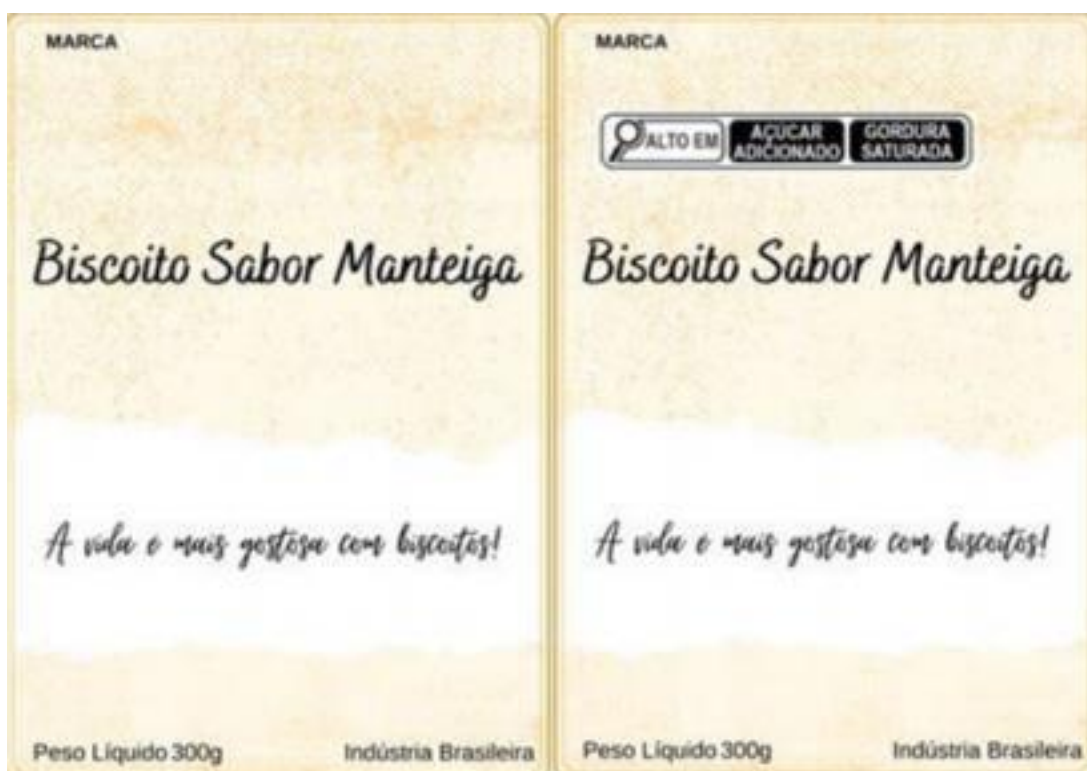
Sim; Às vezes; Não; Não costumo olhar no rótulo.

Questão 16: Você costuma procurar por alimentos com baixo teor de açúcares? Sim; Às vezes; Não costumo olhar no rótulo.

Questão 17: Você sabe o que é gordura *trans* declarada na rotulagem de alimentos? Sim; Não; Comentário.

Questão 18: Abaixo represento opções de dois rótulos de um mesmo produto alimentício.

Você percebe alguma alteração entre os rótulos (1) e (2)? Qual dos dois você compraria



ou não compraria? (Pode marcar mais que uma opção)

Figura 5 - Questão 18.

Opção (1) Opção(2)

Compraria opção 1; Compraria opção 2; Compraria 1 e 2; As diferentes rotulagens não exerceriam influência na minha decisão de compra.

Questão 19: A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), aprovou alterações na rotulagem nutricional de alimentos, através da RDC nº 429 de 08/10/2020 e da IN nº

75 de 08/10/2020. As normas foram publicadas no Diário Oficial da União (DOU) dia 9/10/2020, ambas entrarão em vigor 24 meses após a publicação. Entre as alterações, constará uma declaração frontal para os produtos que tenham altos teores em açúcar adicionado, gordura saturada e sódio. Caso algum desses, ou ambos, estejam em níveis elevados conforme a legislação, o alerta deverá ser declarado empregando a escrita em caixa alta, preta e branca, acompanhados de uma lupa e escrito “ALTO EM”, dentro de retângulo(s), na parte frontal da embalagem de alimentos. Conforme a ilustração hipotética abaixo:



Figura 6 -Questão 19.

Sendo assim, você interpreta de que forma essa alteração na rotulagem nutricional frontal dos alimentos? (Você pode marcar mais de uma opção): () Apenas marketing; () Não influenciará no meu poder de decisão de compra, pois viso aspectos sensoriais do alimento, não nutricionais; () Apenas, mais uma exigência para as indústrias de alimentos; () Esclarecer ao consumidor, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde; () Melhorar a clareza e a legibilidade das informações nutricionais presentes no rótulo dos alimentos; () Auxiliar o consumidor a realizar escolhas

alimentares mais conscientes; () Ajudar na comparação dos produtos, na hora da compra; () Melhoram o design da embalagem; () Causar desinteresse por produtos que tenham a declaração nutricional frontal; () Pode fazer com que as empresas tenham interesse em reduzir os teores de ingredientes, como sódio, gordura saturada e/ou açúcar adicionado para não precisarem apresentar a declaração nutricional frontal em forma de lupa, na embalagem de seus produtos alimentícios; () Não soube responder; () Outro.

Questão 20: Quando o rótulo de um alimento não apresentar a declaração nutricional frontal “ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO” significará que: () O alimento não contém açúcares ou sua quantidade é insignificante; () O alimento não contém sacarose ou outro açúcar adicionado; () O alimento não ultrapassou o limite de açúcar adicionado recomendado pela legislação; Comentário.

Questão 21: Você considera que a inclusão da declaração frontal em forma de lupa nas embalagens de alimentos vai influenciar na sua intenção de compra, pois deixam mais visíveis o alerta para a presença exagerada de gordura, sódio e/ou açúcar adicionado? () Sim; Não; Não soube opinar; Comentário.

Questão 22: A tabela nutricional com a nova legislação também passará por algumas alterações, dentre as quais, terá uma nova coluna expressando os teores dos nutrientes obrigatórios por 100g ou 100mL do produto. De que forma você interpreta essa alteração? () Desnecessário pois os teores de nutrientes já eram declarados por porção; () Importante, pois ajudará na melhor comparação entre produtos; () Não soube opinar; Outro.

Questão 23: Durante a pandemia você se interessou em ler mais os rótulos de alimentos? () Sim, passei a ler mais; () Não, não passei a ler mais; () Não influenciou meu interesse.

Questão 24: Você observou alteração na frequência em que se alimenta durante a pandemia de COVID-19? () Sim, passei a ingerir alimentos em intervalos de tempo

maiores; Sim, passei a ingerir alimentos em intervalos de tempo menores, inclusive entre as refeições; Não alterei a frequência com que me alimento; Não soube opinar; Comentário.

Questão 25: Você considera que a pandemia provocada pela doença COVID- 19 influenciou a qualidade dos seus hábitos alimentares? (pode marcar mais de uma opção). Sim, procurei mais por alimentos frescos, *in natura*; Sim, procurei mais por alimentos prebióticos e probióticos; Sim, procurei mais por alimentos mais industrializados (processados e/ou ultraprocessados); Sim, procurei mais alimentos preparados fora de casa (*fast food*, *delivery*); Não observei alteração nos meus hábitos alimentares.

Questão 26: Caso você tenha observado alteração nos seus hábitos alimentares durante a pandemia de COVID-19. Você considera que foi influenciado por qual motivo? (Pode marcar mais de uma opção). Preguiça ou desmotivação para preparar alimentos; Maior tempo ocioso em casa; Desorganização na rotina de atividades e trabalho; Desorganização na rotina de sono; “Descontar” na alimentação algum estresse, preocupação ou ansiedade; Tristeza; Euforia/Alegria; Não alterei meus hábitos alimentares durante a pandemia; Outro.

Questão 27: Durante a pandemia você aumentou a procura por algum tipo de alimento? (pode marcar mais de uma opção). Sim, por alimentos ricos em açúcares, como chocolate e outros doces; Sim, por alimentos ricos em açúcares, refrigerantes; Sim, por alimentos ricos em carboidratos, como pães, bolachas e massas; Sim, por alimentos ricos em sódio, como alguns salgadinhos; Sim, por alimentos ricos em gorduras, como alimentos fritos; Sim, por alimentos condimentados, como molhos prontos, cremes vegetais; Sim,

por bebidas alcoólicas; Sim, por alimentos mais saudáveis; Não, pois segui com minha alimentação habitual; Outro.

Questão 28: De forma geral, quais mudanças no comportamento você teve diante da pandemia? (Pode marcar mais que uma). Mais consciente sobre higiene e limpeza; Visitou menos lojas físicas (incluindo mercados, fruteiras, mercearias, padarias, etc); Visitou mais lojas físicas (incluindo mercados, fruteiras, mercearias, padarias, etc); Cozinhou mais refeições em casa; Gastou menos com itens não essenciais (Por ex: moda, cosméticos); Gastou menos com medicamentos; Gastou mais com medicamentos; Não houveram mudanças.

Questões 29: Você testou positivo para COOVID -19, e acha que este motivo fez alterar seus hábitos alimentares? Não testei positivo; Testei positivo, mas isto não influenciou meus hábitos alimentares; Testei positivo e isso fez eu alterar meus hábitos alimentares; Não soube opinar.

Questão 30: Durante a pandemia você desenvolveu algum problema de saúde diagnosticado, marque qual(is) entre as opções. Nenhum; Diabetes Tipo I; Diabetes Tipo II; Colesterol alto; Triglicerídeos alto; Hipotireoidismo; Hipertireoidismo; Pressão alta; Problemas cardíacos; Ansiedade; Problema respiratório; Problema neurológico; Outro(s).

ANEXO 1

Normas para a apresentação de trabalhos da revista *Brazilian Journal of Food Research* (ISSN 2448 – 3184).

Informações aos Autores e Formatação dos Manuscritos

A *Brazilian Journal of Food Research* (REBRAPA) publica artigos e comunicações científicas na área de Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. Os trabalhos podem ser apresentados em português, inglês ou espanhol, devendo observar as disposições normativas da revista não podendo exceder 6000 palavras (excluindo resumo, abstract, tabelas, figuras, legendas e referências). Todos os manuscritos deverão ser submetidos exclusivamente através do sistema eletrônico de submissão disponível no site www.cm.utfpr.edu.br/rebrapa.

Os autores devem eleger um autor responsável pela submissão, que conduzirá todo o processo de submissão. O autor responsável deve ter obtido permissão por escrito de todos os autores do artigo, devendo manter tal autorização sob sua custódia. Durante o processo de submissão online o autor responsável deverá aceitar as condições de submissão e a declaração de direitos autorais.

A REBRAPA aceita submissão de artigos em duas categorias:

Artigos Originais: Trabalhos que descrevam descobertas originais e de maior importância e devem ser escritos de maneira clara e sucinta.

Artigos de Revisão: Destinados à apresentação do progresso em uma área específica com o objetivo de dar uma visão crítica do ponto de vista do especialista altamente qualificado e experiente. É imprescindível que, na referida área, o autor tenha publicações que comprovem a sua experiência e qualificação. O Corpo Editorial da REBRAPA poderá, eventualmente, convidar pesquisadores qualificados para submeter artigo de revisão.

Preparação dos manuscritos:

Todas as páginas devem ser numeradas consecutivamente (canto inferior direito de cada página). A submissão deverá ser feita em arquivos do tipo DOC ou DOCX em formato A4. Para artigos submetidos em inglês ou espanhol, autores que não sejam fluentes na língua são encorajados a procurar ajuda na escrita do documento. Artigos submetidos em português devem ser redigidos em linguagem culta. Incorreções gramaticais levam inevitavelmente ao atraso no processo de avaliação e aceite do artigo.

Não incluir no manuscrito informações sobre os autores e suas respectivas filiações bem como e-mail de contato ou outros dados que possam identificar a autoria do trabalho. Tais informações serão incluídas no formulário de submissão e não serão enviadas para os avaliadores a fim de manter a revisão cega dos manuscritos.

Texto: deve ser utilizada a fonte Times New Roman tamanho 12 para o texto, parágrafos justificados com espaçamento duplo entre linhas. Todas as linhas do manuscrito devem ser numeradas consecutivamente utilizando o respectivo comando do editor de textos (*Layout de Página > Números de Linha > Contínuo*).

Para o processo de submissão, o manuscrito deve ser preparado na seguinte ordem:

- 1) Títulos do trabalho em português e inglês ou espanhol e inglês. O título (fonte tamanho 14) deve ser escrito de forma breve, concisa e clara e deve refletir de forma objetiva o tema do artigo;
- 2) Resumo na língua do manuscrito (máximo de 250 palavras). Este deve ser conciso, fornecendo o escopo do trabalho, objetivos, resultados significantes e conclusões.
- 3) Resumo em inglês, caso o manuscrito não seja escrito em inglês;
- 4) Palavras-chave (3 a 5) em português e inglês ou espanhol e inglês.

5) Texto principal. Será permitida alguma flexibilidade na apresentação do conteúdo, contudo deve ser respeitada uma sequência lógica (Introdução, Materiais e Métodos, Resultados e Discussão, Conclusão, Agradecimentos, Referências).

*Importante: Não utilizar símbolos no resumo e palavras-chave.

Na elaboração do texto principal, os seguintes pontos devem ser respeitados:

- Deixar a margem esquerda, direita, superior e inferior de 2,5 cm.
- Incluir figuras e tabelas nos locais onde estas devem aparecer no artigo após a publicação. As figuras e tabelas devem ser numeradas consecutivamente em algarismos arábicos (Exemplo: Figura 1: ...; Tabela 1: ...). Evite duplicar informações apresentando-as simultaneamente em gráficos e tabelas. Os textos das legendas de tabelas e figuras devem refletir seu conteúdo e conter toda a informação necessária para o seu entendimento.
- Imagens não podem ser melhoradas durante o processo de editoração, por isso a qualidade final da imagem depende da qualidade das imagens fornecidas pelos autores. Utilize apenas gráficos e imagens sem cor (preto e branco ou escalas de cinza).
- É preferível que as figuras e tabelas não excedam as margens da página nem estejam em páginas com orientação paisagem.
- Abreviações, siglas e símbolos devem ser claramente definidos na primeira vez em que aparecem no texto.
- Notas de rodapé não são permitidas.
- Equações devem ser geradas por programas apropriados e identificadas no texto com algarismos arábicos entre parêntesis na ordem em que aparecem.
- As citações bibliográficas inseridas no texto devem ser indicadas dependendo do número de autores. Artigos com um, dois ou três autores, citam-se os sobrenomes separados por ponto e vírgula seguidos do ano de publicação; artigos com quatro ou mais autores, cita-se o

sobrenome do primeiro autor, seguido da expressão “*et al.*” em itálico seguido do ano de publicação; se o nome do autor não é conhecido, cita-se a fonte de origem.

Exemplos:

“Como demonstrado por Silva, Souza e Costa (2008), as temperaturas...”;

“... relacionadas ao tipo de embalagem mais adequada ao seu acondicionamento (SANTOS; FIGUEIRÊDO; QUEIROZ, 2004).”

“De acordo com Silva *et al.* (2010), os fatores ...”

“... em uma determinada pressão e temperatura (LUZ *et al.*, 2006).

“... até atingir massa constante (AOAC, 1994).”

“... foram realizadas segundo metodologia descrita pela AOAC (1995).”

- Toda a literatura citada ou indicada no texto deverá ser listada em ordem alfabética nas Referências. Artigos em preparação ou submetidos à avaliação não devem ser incluídos nas referências. A formatação das referências deve seguir o padrão exemplificado a seguir.

Livros:

SILVA, D. B.; SILVA, J. A.; JUNQUEIRA, N. P. V.; ANDRADE, L. R. M. **Frutas do cerrado**. Brasília: EMBRAPA, 2001.

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. de A.; AQUARONE, E. **Biotecnologia industrial: Fundamentos**. São Paulo (SP): Edgard Blucher, 2001. VI.

Artigos:

LIMA, A.; SILVA, A. M. O.; TRINDADE, R. A.; TORRES, R. P.; MANCINI-FILHO, J. Composição química e compostos bioativos presentes na polpa e na amêndoa de pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.). **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 29, n. 3, p. 695-967, 2007.

Teses, Dissertações, Monografias e Trabalhos de Conclusão de Curso:

LEIMANN, F. V. **Nanopartículas Híbridas de Polímero Natural (PHBV)/Polímero Sintético**. 133 f. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

Normas Técnicas:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: Informação e Documentação. Referências: Elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

Trabalhos Apresentados em Congressos:

CLAROS, R. A. R.; PENZ JÚNIOR, A. M. Control de Calidad de los Diferentes Sistemas de Processado de la Soya. In: **III Seminário Internacional em Ciência Avícolas**. Santa Cruz, Bolívia: Anais, p. 25-32, 1997.

Patentes e Marcas:

EMBRAPA. Unidade de Apoio, Pesquisa e Desenvolvimento de Instrumentação Agropecuária (São Carlos). Paulo Estevão Cruvinel. **Medidor digital multisensor de temperatura para solos**. BR n. PI 8903105-9, 1995.

Home Pages e Documentos Disponíveis Somente em Meio Eletrônico:

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Manual para implantação de incubadores de empresas: por que implantar**. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/br/parasuaempresa/incubadorasdeempresas_953.asp>. Acesso em: 12 mai. 2004.