

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
PAULA SOUZA
FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARÍLIA ESTUDANTE RAFAEL ALMEIDA
CAMARINHA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

ANA BEATRIZ FERDIN

PAMELA DE ALMEIDA MORAES

**COMPORTAMENTO DE COMPRA E PROCEDIMENTOS DE
HIGIENIZAÇÃO ADOTADOS POR CONSUMIDORES DE
SERVIÇOS *DELIVERY* E FEIRAS LIVRES, FRENTE A ATUAL
PANDEMIA DE COVID-19**

MARÍLIA/SP

2º SEMESTRE/2021

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA

PAULA SOUZA

**FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARÍLIA ESTUDANTE RAFAEL ALMEIDA
CAMARINHA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

ANA BEATRIZ FERDIN

PAMELA DE ALMEIDA MORAES

**COMPORTAMENTO DE COMPRA E PROCEDIMENTOS DE
HIGIENIZAÇÃO ADOTADOS POR CONSUMIDORES DE
SERVIÇOS DELIVERY E FEIRAS LIVRES, FRENTE A ATUAL
PANDEMIA DE COVID-19**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Faculdade de Tecnologia
de Marília para obtenção do Título de
Tecnólogo(a) em Alimentos.

Orientador: Prof.^a Dr.^a Elke Shigematsu

**MARÍLIA/SP
2º SEMESTRE/2021**

RESUMO

Em dezembro de 2019, foi anunciado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), o surgimento de uma doença respiratória que em pouco tempo evoluiu para uma pandemia. Diante do período de pandemia da Covid-19, como medida de proteção se fez necessário o distanciamento social e a restrição total ou parcial de alguns setores alimentícios. Com isso ambas as partes, fornecedor e consumidor, tiveram que se adaptar. Portanto, este trabalho teve como objetivo identificar o comportamento de compra e procedimentos de higienização adotados por consumidores que utilizam os serviços de *delivery* e a aquisição de produtos em feiras livres frente a atual pandemia de covid-19 e avaliar através de um questionário *online* para pessoas residentes no estado de São Paulo. Por meio da pesquisa realizada pelo *Google Forms* obteve-se como resultado valores que indicam as mudanças de comportamento do consumidor durante a pandemia e as práticas adotadas de higienização e intensificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF). Observou-se que neste período, a plataforma de serviços *delivery* para alimentos se intensificou, aumentando também a frequência de pedidos, enquanto as feiras livres tiveram uma queda importante. A pandemia atingiu todos os seguimentos, inclusive o seguimento alimentício, que conseguiu adaptar-se a essa nova fase, enfatizando também a importância e a preocupação da população com a segurança do alimento.

Palavras-chave: Boas Práticas de manipulação ; Qualidade; Alimentos; *Delivery*; Feiras livres;

ABSTRACT

In December 2019, the WHO announced the emergence of a respiratory disease that soon evolved into a pandemic. In view of the Covid-19 pandemic period, as a protective measure, social distancing and total or partial restriction of some Food sectors was necessary. With that, both parties, supplier and consumer had to adapt. This work aimed to identify the purchasing behavior and hygiene procedures adopted by consumers of delivery services and open markets in the current pandemic of covid-19 and to evaluate the proposed objectives through an online questionnaire for people who lives in the state of São Paulo. Through the research carried out by google forms values were obtained that indicate changes in consumer behavior during the pandemic, and the practices adopted for hygiene and intensification of GMP during this period. In the meantime, of pandemic, the delivery service platform for foodstuffs intensified, also increasing the frequency of orders, while open markets had a significant drop. The pandemic reached all segments, including the food supply, which managed to adapt to this new phase, also emphasizing the importance and the concern of the population with food safety.

Keywords: Good handling practices; Quality; Foods; Delivery; Free fairs;

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	4
1.1	CONCEITO DE PANDEMIA.....	4
1.2	COVID-19.....	4
1.3	SINTOMAS E TRANSMISSÃO.....	5
1.4	BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E SEGURANÇA DE ALIMENTOS.....	6
1.5	ATENDIMENTO DELIVERY.....	6
1.6	FEIRA LIVRE.....	7
1.7	CENÁRIO DE CONSUMO DE ALIMENTOS NA PANDEMIA.....	8
2	MATERIAIS E MÉTODOS.....	10
3	RESULTADOS E DISCUSSÕES	11
4	CONCLUSÃO	2121
	ANEXO 1 - Questionário	22
	REFERÊNCIA.....	24

1 INTRODUÇÃO

1.1 CONCEITO DE PANDEMIA

Em dezembro de 2019, conforme Pereira et al. (2020) foi anunciado pelos meios de comunicação, a descoberta de um “surto de pneumonia de causa desconhecida, envolvendo casos de pessoas que tinham em comum o Mercado Atacadista de Frutos do Mar de Wuhan”. Definida até então como uma epidemia, os surtos foram aumentando conforme a alta taxa de transmissão da doença. Em 11 de março de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou a COVID-19 como uma pandemia. (PEREIRA et al., 2020)

O Conceito moderno de Pandemia é o de uma epidemia de grandes proporções, que se espalha a vários países e a mais de um continente (REZENDE, 1998). Como afirma Senhorás (2020), as pandemias mais repercutidas na dinâmica social humana, embora sem precisão estatística, são conhecidas como a “Praga de Justiniano” acometida no século VI, a “Peste Negra” no século XIV e a “Gripe Espanhola” no século XX.

A agenda de securitização da saúde pública compartilha ao longo dos tempos uma concepção conservadora de limitação à mobilidade de doentes durante os surtos pandêmicos, desde estratégias primordiais de quarentena até se chegar a políticas de cooperação internacional por meio de ações conjuntas em termos de erradicação por parte de Estados Nacionais e organismos internacionais como a Organização Mundial da Saúde (OMS) ou organizações não governamentais como a Cruz Vermelha e Médicos Sem Fronteira (SENHORÁS, 2020)

Dessa forma, com a rápida disseminação do novo Coronavírus, mobilizou-se todo um conjunto de países, estados e cidades, cada qual, adotando seu método de contenção, a fim de diminuir a propagação da pandemia e buscando um esforço conjunto de compartilhamento de informações e de ações estatais para barrar a difusão do contágio, sendo denominada como “cooperação funcional para o desenvolvimento da saúde pública internacional” (SENHORAS, 2020)

1.2 COVID-19

A Covid-19 é uma doença causada por um novo Betacoronavirus, identificado como SARS-CoV-2, capaz de infectar seres humanos (NETTO; CORREA, 2020). Sua origem, até o momento, é atribuída aos morcegos, pois apresenta grande similaridade com Coronavírus detectado nesses mamíferos voadores (ESTEVES, 2020).

No Brasil, o primeiro caso de Covid-19 confirmado foi de um brasileiro com 61 anos de idade, na cidade de São Paulo. O homem tinha acabado de retornar de uma viagem ao norte da Itália, na região de Lombardia, onde provavelmente teria se infectado. Além de ser o primeiro caso registrado no Brasil, foi também o primeiro caso notificado na América Latina (NETTO; CORREA, 2020).

A doença possui rápida disseminação e o total de casos muda diariamente em todo o país. Em março de 2020, ao redor do mundo, foi contabilizado mais de 713.000 casos confirmados de Covid-19 e 33.500 mortes (NETTO; CORREA, 2020). Segundo informado pela Organização Pan Americana de Saúde (OPAS), no dia 07 de janeiro de 2021, foram contabilizados o total de 85.509.194 casos confirmados da doença seguidos por 1.868.622 óbitos registrados (OPAS, 2020).

1.3 SINTOMAS E TRANSMISSÃO

A Covid-19 possui um espectro clínico amplo, onde pode apresentar sintomas leves, moderados e graves, podendo levar ao óbito. A doença pode ter rápida evolução, ao qual depende da resposta imunológica do indivíduo (LIMA, 2020).

Na sua maioria, os primeiros sintomas se assemelham a uma síndrome gripal, como a causada pelo vírus da *influenza*. Os sintomas variam entre congestão nasal, espirros, dor ou irritação na garganta, febre e dispneia (XAVIER et al., 2020). Há um grande percentual de pacientes que progride com um bom prognóstico, se recuperando sem apresentar a forma crítica e com ausência de sequelas. Pacientes com sintomas mais graves, como febre alta, taquipneia e dispneia necessitam de uma atenção maior, pois podem ser indicações clínicas de gravidade, podendo evoluir para sepse, pneumonia, insuficiência cardíaca e danos nos rins. Idosos e indivíduos com comorbidades, como diabetes, doenças cardiovasculares e renais possuem um percentual maior de chance de progredir com a forma grave da doença (XAVIER et al., 2020).

A transmissão da Covid-19 acontece através de secreções contaminadas pelo vírus. Essa transmissão pode ocorrer através de pessoa para pessoa ao falar, tossir e/ou espirrar, sendo que a infecção também pode ocorrer ao tocar em superfícies e objetos contaminados, levando em seguida as mãos para a região nasobucal, ou seja, para mãos e nariz (NETTO; CORREA, 2020).

Para reduzir a transmissão foram criadas medidas extensivas, como o uso de máscaras, práticas de higienização das mãos e objetos, rastreamento de casos ativos, diminuição da circulação de pessoas em locais públicos, restrição de funcionamento de comércio, bares, lanchonetes e feiras livres.

1.4 BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

A Segurança de alimentos é de extrema importância para a garantia de alimentos seguros, sem contaminação por fator físico, químico ou biológico, segundo definição da ISO 22000 descrita por Gimenez (2020), “A segurança do Alimento é a garantia de que o alimento não causará efeitos adversos à saúde do consumidor quando for preparado e/ou consumido de acordo com o uso pretendido”

As boas práticas de Manipulação de alimentos, Segundo Marins, Tancredi e Gemal (2014) compreende às “medidas necessárias na preparação, manipulação, armazenamento, transporte e venda de alimentos, para garantir produtos inócuos, saudáveis e adequados ao consumo humano”.

1.5 ATENDIMENTO *DELIVERY*

Como o atendimento presencial no setor de alimentação, ficou proibido ou limitado devido à pandemia de covid-19, o atendimento por *Delivery* passou a ser mais utilizado para suprir a demanda e conseguir comercializar os alimentos. O atendimento *delivery* é uma plataforma de vendas digital, onde o consumidor, por meio de aplicativo ou redes sociais, acessa o cardápio e solicita seu pedido. O mesmo é processado pelo estabelecimento e entregue diretamente no endereço do consumidor. Segundo Botelho, Cardoso e Canella (2020) “Integram o ambiente alimentar digital, pois são canais de conveniência para a realização de compras *online*. Nesse

ambiente, as possibilidades de local de compra são ampliadas, o que melhora a disponibilidade e a acessibilidade aos alimentos”

O *delivery* tem como objetivo principal trazer agilidade, comodidade e satisfação para o consumidor (SEBRAE, 2020) entretanto, pode-se destacar também um novo objetivo, frente a pandemia de Covid-19, que é oferecer mais segurança para o consumidor, visto que, possibilita a compra, entrega e consumo de alimentos, sem promover aglomerações e contato com vários consumidores.

No entanto, apesar de ser uma opção mais segura para esse momento, ainda é necessário realizar uma correta higienização na manipulação e consumo do alimento entregue.

1.6 FEIRA LIVRE

As feiras livres representam um método bem antigo de comercialização de alimentos, sendo eles agrícolas e/ou artesanais, onde é possível oferecer mercadorias por um valor mais acessível do que os que são ofertados em supermercados. Além de preços mais baixos, a qualidade do produto também pode ser superior ao comparar com mercadores e varejistas, por serem alimentos direto do agricultor (SILVEIRA et al., 2017).

No entanto as feiras livres possuem circunstâncias favoráveis para o crescimento e proliferação de microrganismos. Essas circunstâncias giram em torno das más condições higiênico-sanitárias das bancas, da manipulação incorreta dos produtos, da grande circulação de pessoas e produtos expostos sem proteção e da manipulação dos próprios feirantes (MATOS et al., 2015).

Com a covid -19, as feiras ficaram por um longo tempo restritas. Diante dessa situação enfrentada devido à doença, a economia do país afundou, atingindo principalmente a classe mais vulnerável. Dentre as circunstâncias, os agricultores que dependiam das feiras para venda de seus produtos, foram obrigados a ficarem em casa, segundo medidas adotadas por cada cidade e governo. Houve também uma queda na procura pelas feiras livres, visto que, muitas pessoas buscavam evitar circular em espaços compartilhados. (FREITAS; BARBOSA; SOARES, 2020)

1.7 CENÁRIO DE CONSUMO DE ALIMENTOS NA PANDEMIA

O cenário alimentício no Brasil sofreu algumas modificações devido a pandemia do Covid-19. Para buscar combater a propagação do vírus, diversos mercados e feiras locais foram suspensos ou tiveram seu funcionamento restrito de acordo com decretos locais, ou seja, de cada região, conforme a situação frente a doença (SCHNEIDER, 2020).

Dentre as primeiras iniciativas para combater a propagação doméstica do vírus optou-se pela proibição de funcionamento de diversas feiras e mercados locais de venda direta conjuntamente, as restrições impostas ao comércio, que fecharam estabelecimentos voltados à alimentação, afetaram a distribuição e acesso aos alimentos (Valadares et al., 2020).

Com os decretos de fechamento de setores alimentícios considerados não essenciais, incluindo bares, restaurantes, *fast-foods*, praças de alimentação e feiras livres, com o objetivo de minimizar a quantidade de pessoas circulando e transmitindo o vírus, houve um aumento significativo na comercialização de alimentos por plataformas virtuais. As plataformas mais utilizadas para contatos e compras *online* são o WhatsApp e as “Feiras Virtuais” (SCHNEIDER, 2020), sendo que os aplicativos exclusivos para venda e distribuição de alimentos estão ganhando grande força no cenário de comercialização de alimentos.

Em relação aos estabelecimentos que atendiam apenas de forma presencial, houve a necessidade de se adequarem às novas exigências para garantir a sobrevivência do setor no momento de crise. Além das vendas *online*, tiveram que conceder a migração de seus serviços para estratégias de *delivery e take out/Away*, onde o consumidor faz seu pedido, se desloca até o estabelecimento, mas consome em sua casa. (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

Em meio as estratégias de prevenção nos estabelecimentos de venda e consumo de alimentos, destacam-se como as principais, a necessidade de higienização do local de produção e distribuição do alimento ofertado, higienização de cestas e carrinhos para compra, higienização de áreas, como maçanetas, corrimãos terminais de pagamento e caixas eletrônicos. Sendo extremamente necessário deixar à disposição suportes com álcool em gel e efetuar a medição de temperatura corporal

dos clientes/consumidores ao entrar no estabelecimento (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

Desse modo, o objetivo desse trabalho buscou entender e analisar as mudanças do comportamento de compra e os procedimentos de higienização adotados pelos consumidores frente a atual pandemia de Covid-19 para os serviços de *delivery* e feiras livres.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

O presente trabalho buscou avaliar o comportamento de compra do consumidor e o conhecimento que ele possui sobre a importância das boas práticas de manipulação de alimentos por plataformas de serviços *delivery* e feiras livres.

Inicialmente foi realizado uma busca e estudos sobre o tema, em artigos, documentos e publicações consultadas pelas plataformas de pesquisa Google Acadêmico e Scielo. Com o objetivo de dar embasamento teórico para a pesquisa de campo a ser realizada.

Devido a situação presente, pela covid-19, a pesquisa de campo foi adaptada para um questionário *online*, onde busca analisar e efetivar os objetivos propostos no presente trabalho.

O questionário é composto por 20 perguntas, conforme Anexo 1, referente ao comportamento antes e após a pandemia do consumidor, conforme a realidade de cada indivíduo. O questionário foi disponibilizado por meio eletrônico, na plataforma do *Google Forms* e ficou disponível para preenchimento até atender a quantidade final de 180 pessoas residentes no estado de São Paulo, selecionadas de forma aleatória por redes sociais.

Após o término do questionário, os resultados foram analisados e os dados computados para gerar os gráficos e tabelas estatísticos e as discussões do objetivo proposto.

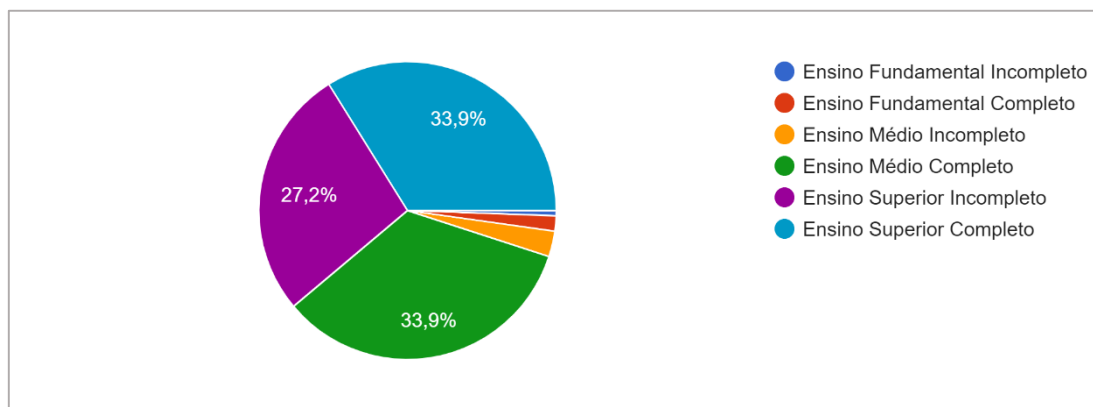
3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Quanto aos dados demográficos, foi verificado que 56,7% dos respondentes foram do sexo feminino, totalizando 102 pessoas, enquanto 43% dos respondentes foram do sexo masculino, sendo 78 pessoas. Quanto a alternativa “Outros” não foi assinalada nenhuma resposta.

Quanto à idade dos respondentes, a faixa etária que obteve maior número de respostas foi dos 15 aos 25 anos, totalizando 45% do total. A segunda faixa etária com maior número de respostas foi dos 26 aos 35 anos de idade (32,8%). As demais faixas etárias apresentaram menor número de respostas sendo: 13% de 36 a 45 anos; 5% de 46 a 55 anos; 2,2% de 56 a 65 anos e 1,1% maior de 65 anos. Dessa forma 140 pessoas tinham idade abaixo dos 35 anos.

Observando no Gráfico 1, o grau de escolaridade dos respondentes tivemos um empate de pessoas que cursaram o ensino médio completo (33,9%) e pessoas que cursaram o ensino superior completo (33,9%) dando um total de 61 pessoas cada. Com o valor de 27,2% tivemos a resposta de pessoas com ensino superior incompleto, ou seja, que trancaram o ensino superior ou ainda estão estudando. Em percentuais menores temos as pessoas com ensino médio incompleto com total de 2,8%, ensino fundamental completo (1,7%) e ensino fundamental incompleto (0,6%).

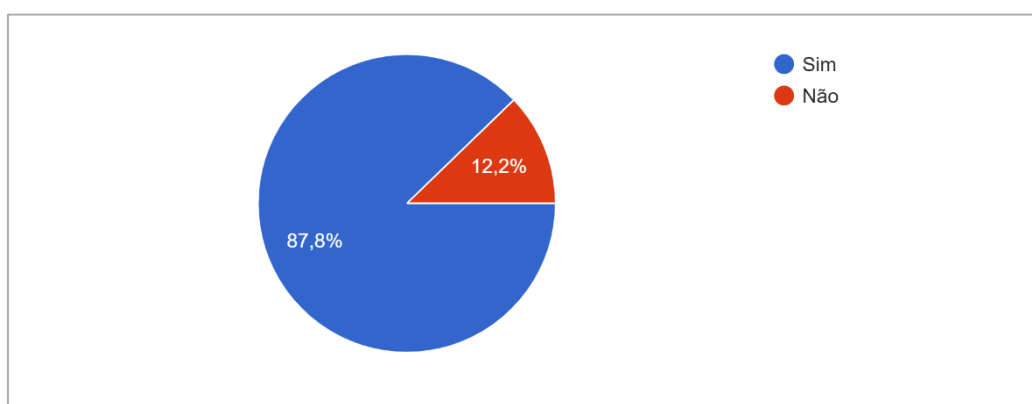
Gráfico 1 - Referente a Escolaridade.



Fonte: Dados da pesquisa (2021)

No Gráfico 2, sobre as respostas de usufruir dos serviços de *delivery* de produtos alimentícios ou não, obteve-se um total de 87,8% do uso. Porém essa questão não é indicativa de que a pessoa nunca tenha utilizado o serviço, mas não tem o costume ou a frequência de utilizar. Em uma pesquisa realizada por Coutinho; Marioti e Biazon (2020) com gestores de restaurantes, mostrou um aumento significativo do uso de aplicativos de entrega de comidas, sendo esses responsáveis por 50% e até 90% do faturamento do estabelecimento. Isso indica um alto percentual de pedidos por *delivery* nesses estabelecimentos.

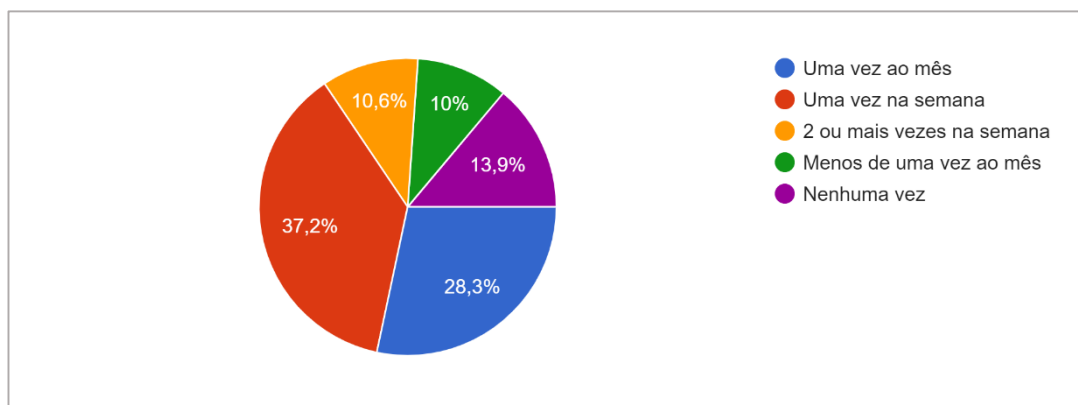
Gráfico 2 - Você costuma utilizar serviços de *delivery* de comida?



Fonte: Dados da pesquisa (2021)

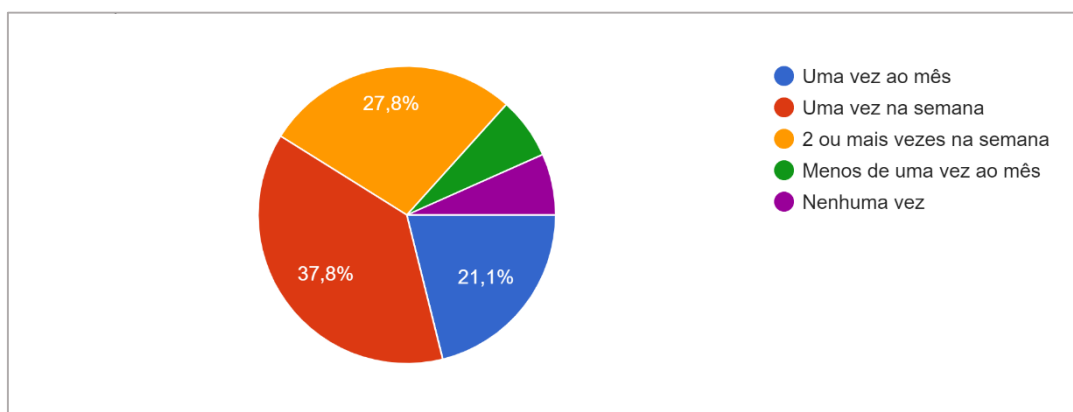
Em relação à frequência de pedidos por *delivery* feita pelos respondentes (Gráfico 3), tivemos como percentual maior a frequência de uma vez na semana, com o total de 37,2%. A segunda maior frequência foi a de uma vez ao mês com 28,3%. 13% dos respondentes afirmaram não fazer pedidos por *delivery* antes do início da pandemia, enquanto 10,6% afirmaram fazer pedidos em uma frequência de 2 ou mais vezes na semana, enquanto 10,0% afirmaram fazer pedidos em uma frequência menor que uma vez ao mês.

Em comparação com a pesquisa realizada por Sanglard (2020), o percentual maior de frequência de pedidos em restaurantes por *delivery* antes da pandemia também foi de 1 vez na semana, tendo o valor de 29,2% e 18,8% entre 2 a 3 vezes ao mês. Indicando também um aumento da frequência de pedidos por essa plataforma.

Gráfico 3 - referente a frequência de pedidos por *Delivery* antes da pandemia.

Fonte: Dados da pesquisa (2021)

Comparando o Gráfico 3 com o Gráfico 4, a frequência de pedidos por *delivery*, uma vez por semana, durante a pandemia, ainda se manteve com o maior percentual (37,8%). Porém a frequência de pedidos realizadas por 2 ou mais vezes na semana aumentou significativamente comparada com o percentual dessa mesma frequência antes da pandemia, o que indica que a pandemia influenciou de certa forma a frequência dos pedidos por *delivery*, fazendo com que as pessoas aumentassem a frequência de pedidos, de acordo com suas necessidades. A frequência de pedidos de uma vez ao mês teve uma queda de 6,4% comparado ao gráfico 4. 12% dos respondentes afirmaram ter a frequência menos de uma vez ao mês e 12% afirmaram não fazer pedidos por *delivery*, percentual que diminuiu 1,9% comparando com o gráfico 4, indicativo de que algumas pessoas tiveram que optar por realizar o pedido pela plataforma *delivery* devido a pandemia.

Gráfico 4 - referente a frequência de pedidos por *Delivery* durante a pandemia.

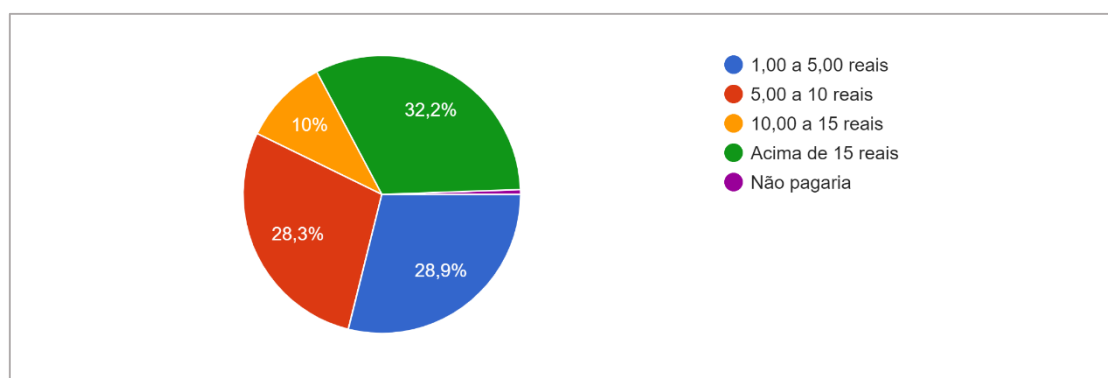
Fonte: dados da pesquisa.

Na pesquisa realizada por Sanglard (2020) também se notou um aumento na frequência de pedidos por *delivery*, sendo a maior frequência de 24,0% na frequência de 2 ou 3 vezes na semana. O que reforça a influência da pandemia no aumento de pedidos por essa plataforma e a mudança na forma de adquirir o alimento. Pessoas que costumavam adquirir produtos presencialmente, tiveram que se adaptar e adquirir esses produtos por *delivery*, resultando nesse aumento de frequência.

Antes da pandemia, mais de 96% das pessoas responderam que não costumavam higienizar as embalagens de produtos comprados por *delivery*. Quanto ao procedimento de higienização dos produtos durante a pandemia, observou-se uma crescente mudança no hábito de higienizar os produtos de *delivery*, verificando uma diferença de 56% para a resposta “sim”, isto demonstra maior preocupação da população com as condições higiênicas e sanitárias dessa embalagem. Em contrapartida 37,4% das pessoas ainda não passaram a higienizar os produtos.

No Gráfico 5, as pessoas afirmaram que pagariam acima de R\$15 reais (32%) pelo serviço, enquanto 28,9% pagariam de R\$1,00 a R\$5,00 reais. Quase empatado ficou o valor de R\$5 a R\$10 reais, com 28,3% das respostas. 10% dos respondentes pagariam no máximo de R\$10,00 a R\$15,00 reais, e apenas uma pessoa respondeu que não pagaria.

Gráfico 5 - Referente ao valor máximo pago para o Delivery de alimentos como; pizza, lanches, doces em geral, marmitas.

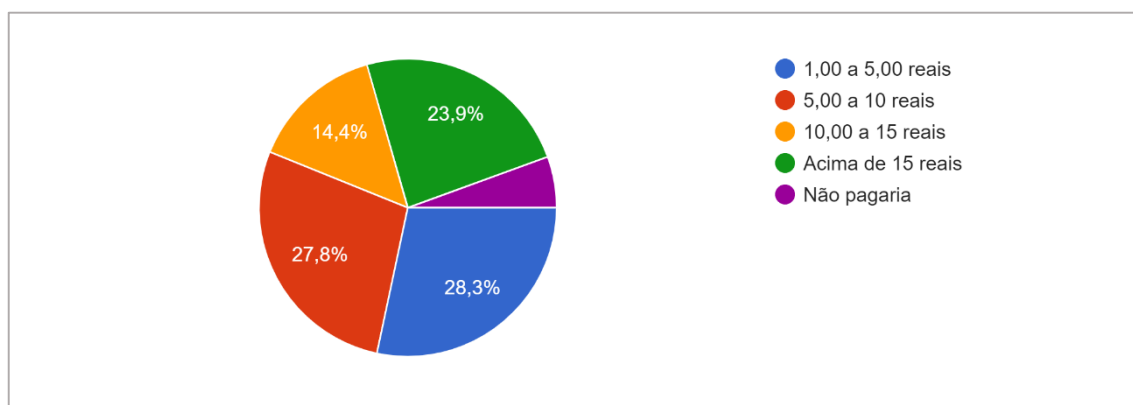


Fonte: dados da pesquisa.

Quanto ao valor máximo que os respondentes pagariam para o *delivery* de alimentos como frutas, legumes, hortaliças, verduras e ovos (Gráfico 6), observou-se que 28,3% dos respondentes pagariam de R\$1,00 a R\$5,00 pelo serviço, enquanto 27,8% pagariam de R\$5 a R\$10 reais. Ao contrário dos resultados do Gráfico 5, os dois maiores percentuais foram de valores mais baixos, não ultrapassando 10 reais. Estes valores indicam que as pessoas têm preferência por pagar um valor menor para produtos como frutas, legumes, hortaliças, enquanto para *delivery* de alimentos como pizza, lanches, doces e marmitas, o valor a ser pago pode ser superior.

Quanto ao valor acima de R\$15 reais, 23,9% responderam que pagariam e 14,4% pagariam no máximo de R\$10,00 a R\$15,00. No entanto, há uma quantidade pouco maior de pessoas que não pagariam *delivery* para esses alimentos, sendo 5,6% dos respondentes. Indicando que essas pessoas preferem outros meios para esses alimentos específicos.

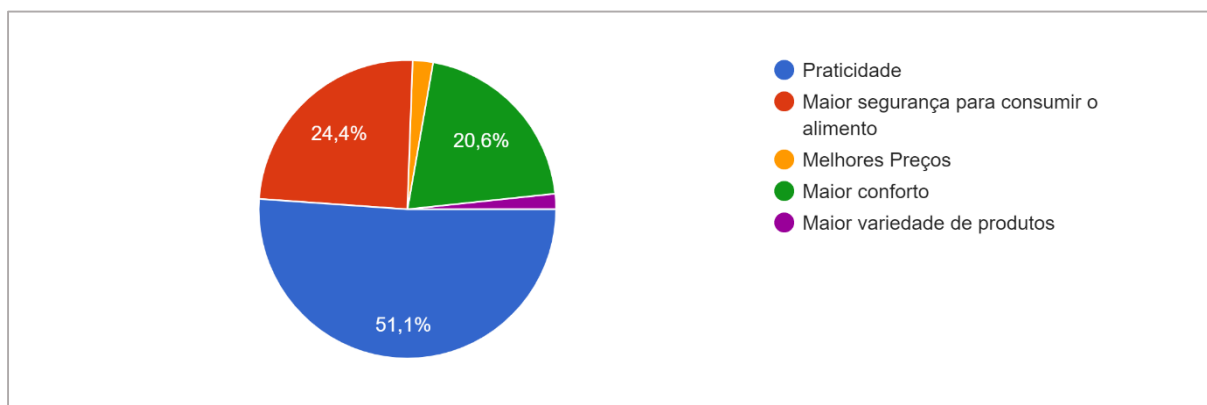
Gráfico 6 - Referente ao valor máximo pago para o *Delivery* de alimentos como; frutas, legumes, hortaliças, verduras e ovos.



Fonte: dados da pesquisa.

Conforme apresentado no Gráfico 7, 51,1% dos respondentes afirmaram a praticidade ser o motivo principal para adquirir os produtos via *delivery* durante a pandemia. 24,4% afirmaram ser a maior segurança para consumir o produto como motivo da escolha e 20,6% optaram pelo maior conforto. A minoria dos respondentes afirmou ter como motivo principal melhores preços, sendo 2,2% e maior variedade de produtos com 1,7%.

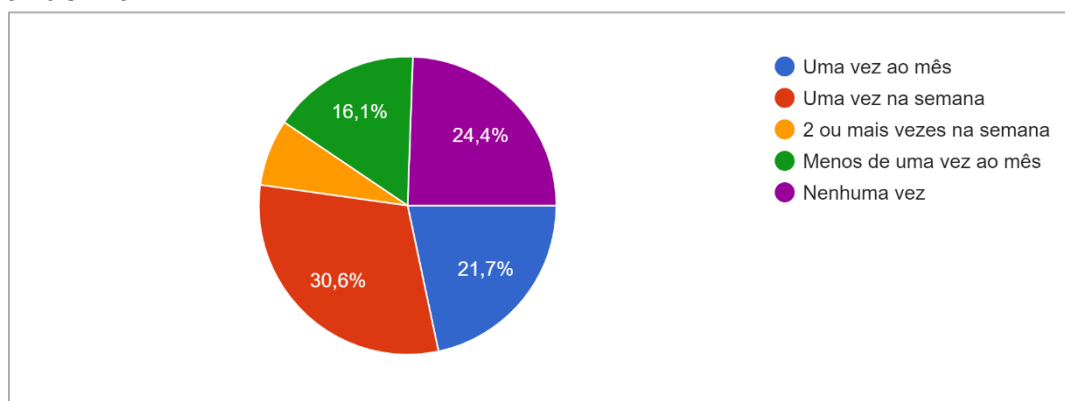
Gráfico 7 - Referente ao principal motivo de compra de produtos por *delivery* durante a pandemia.



Fonte: dados da pesquisa.

Sobre a frequência de compra de alimentos em feiras livres antes da pandemia (Gráfico 8), 30,6% dos respondentes afirmaram possuir a frequência de uma vez na semana, seguindo por 24% que não realizavam compras em feiras livres e 21,7% que compravam alimentos nas feiras apenas uma vez ao mês. Para frequência menor que uma vez ao mês apenas 16% das pessoas assinalaram e uma pequena parcela de 7,2% faziam compras com a maior frequência, sendo de 2 ou mais vezes na semana.

Gráfico 8 - Referente à frequência de compra de alimentos em feiras livres antes da pandemia.

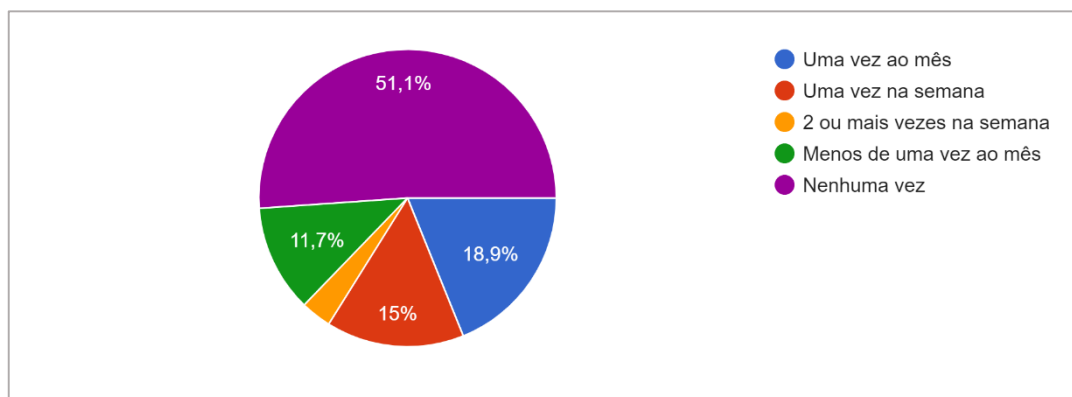


Fonte: dados da pesquisa.

Durante a pandemia, ao observar o Gráfico 9, nota-se um aumento considerável de pessoas que afirmaram não estarem realizando a compra de alimentos em feiras livres, quando comparado ao Gráfico 8, obtendo um total de 51,1%, o que indica que algumas pessoas deixaram de adquirir o produto na feira livre, devido a pandemia, ou alguma outra circunstância, passando a adquirir o produto que antes era adquirido na feira, por outro meio. 18,9% dos respondentes afirmaram ter a frequência de uma vez ao mês, e 15% afirmaram comprar alimentos na feira uma

vez na semana. 11,7% dos respondentes possuem a frequência menor que uma vez ao mês e uma pequena parcela de 3,3% possuem a maior frequência de 2 ou mais vezes na semana, percentual que também diminuiu comparado à frequência antes da pandemia.

Gráfico 9 - Referente a frequência de compra de alimentos em feiras livres durante a pandemia.



Fonte: dados da pesquisa.

A higienização dos produtos comprados em feiras livres antes da pandemia era realizada por 36% das pessoas, sendo que 64% não higienizavam. Comparando com os valores de percentuais do costume de higiene com os produtos *delivery* antes da pandemia, onde apenas 3,3% das pessoas higienizavam os produtos, notamos uma grande diferença de percentual de pessoas que faziam a higienização. Uma hipótese possível para explicar esse acontecimento pode ser o fato de os alimentos das feiras estarem em um ambiente aberto e alguns (como verduras, frutas e legumes) estarem expostos sem uma embalagem específica ou sem proteção. Neste caso, as pessoas já teriam um cuidado a mais com a higienização, conforme o ambiente em que ela comprou.

No entanto, durante a pandemia esse costume de higienizar os produtos aumentou para 66,7%. Indicando que pessoas que antes não higienizavam esses produtos, passaram a higienizá-los e se preocuparem mais com a segurança dos alimentos. 33,3% das pessoas afirmaram não realizar higienização nos produtos adquiridos na feira livre no contexto citado.

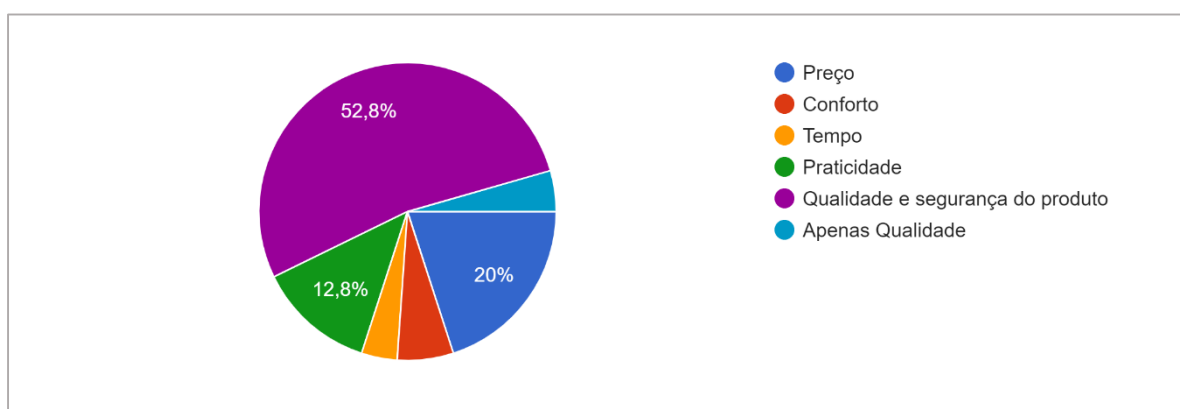
Quanto a pergunta das pessoas estarem comprando produtos em feiras livres durante a pandemia, mais da metade dos respondentes (55,6%) afirmaram não estar

comprando mais produtos nas feiras. Porém, 21,7% frequentam o local para encontrar produtos mais frescos. Os motivos citados como melhor qualidade e maior segurança no produto e do consumidor (ao ar livre) tiveram percentuais iguais de 13%. 12% dos respondentes consideram como maior motivo o melhor preço e uma pequena parcela de 1,7% afirmou só encontrar seu produto na feira livre.

No Gráfico 10, foram questionados sobre a maior importância e preocupação ao adquirir um produto alimentício nesse momento de pandemia, mais da metade assinalaram a opção qualidade e segurança do produto, totalizando 52,8%. Isso indica que mais da metade das pessoas que responderam ao questionário passaram a ter uma preocupação maior com a qualidade e segurança do produto na pandemia, e consideram importantes esses dois quesitos nesse momento em que foi citado. 20% dos respondentes marcaram a opção preço como preocupação e 12,8% consideram a praticidade como maior grau de importância para adquirir seu produto. 11% dos respondentes priorizam o conforto, 4,4% apenas qualidade e 3,9% o tempo.

Em uma pesquisa realizada por Medeiros e Mascarenhas (2021) o maior fator considerado na escolha do estabelecimento para compra durante a pandemia referiu-se a considerar a questão da segurança e higiene, sendo 47% das respostas da pesquisa e 35% dos respondentes ainda mencionam que já consideravam esse fator antes da pandemia, mas durante a pandemia, esse fator se intensificou se tornando prioritário.

Gráfico 10 - Referente ao grau de importância e preocupação ao adquirir um produto alimentício na pandemia.



Fonte: dados da pesquisa.

Nas Tabelas 1 e 2, verifica-se que os produtos listados como frutas e hortaliças, verduras e legumes, produtos caseiros, temperos e condimentos adquiridos em feira livre, tiveram uma preferência considerável comparando com o setor *delivery*. Pode-se perceber que antes da pandemia, produtos mais frescos e caseiros eram comprados em sua maioria nas feiras livres, enquanto lanches rápidos, bebidas, doces *gourmets*, produtos industrializados e refeições prontas eram adquiridas preferencialmente por *delivery*.

Tabela 1 – Referente a opção *Delivery* ou Feiras Livres sobre o local de preferência para compra dos produtos listados, antes da pandemia.

Produtos	Ambos	%	Delivery	%	Feira livre	%	Em branco	%	Nº de pessoas
Frutas e Hortaliças	1	1	11	6	158	88	10	6	180
Refeições Prontas (Almoço e jantar)	7	4	125	69	40	22	8	4	180
Lanches rápidos	6	3	128	71	41	23	5	3	180
Verduras e Legumes	1	1	9	5	157	87	13	7	180
Bebidas	1	1	90	50	70	39	19	11	180
Produtos caseiros	4	2	37	21	123	68	16	9	180
Produtos Industrializados	2	1	77	43	85	47	16	9	180
Doces Gourmets	6	3	82	46	75	42	17	9	180
Lanches, pasteis e salgados	13	7	106	59	56	31	5	3	180
Temperos e condimentos	3	2	15	8	143	79	19	11	180
Total									180

Fonte: dados da pesquisa.

Tabela 2 – Referente a opção *Delivery* ou Feiras Livres sobre o local de preferência para compra dos produtos listados, durante a pandemia.

Produtos	Ambos	%	Delivery	%	Feira livre	%	Em branco	%	Nº de pessoas
Frutas e Hortaliças	1	1	50	28	113	63	16	9	180
Refeições Prontas (Almoço e jantar)	2	1	151	84	16	9	11	6	180
Lanches rápidos	4	2	153	85	13	7	10	6	180
Verduras e Legumes	1	1	47	26	115	64	17	9	180
Bebidas	0	0	107	59	48	27	25	14	180
Produtos caseiros	4	2	78	43	76	42	22	12	180
Produtos Industrializados	3	2	102	57	54	30	21	12	180
Doces Gourmets	0	0	109	61	48	27	23	13	180
Lanches, pasteis e salgados	7	4	140	78	22	12	11	6	180
Temperos e condimentos	0	0	58	32	100	56	22	12	180
Total									180

No entanto, durante a pandemia, a preferência pela compra dos produtos na feira livre diminuiu generalizadamente, em todos os produtos listados, exceto nas frutas, hortaliças, verduras, legumes, temperos e condimentos. Indicando que esse tipo de produto, as pessoas ainda preferem adquirir em feiras livres, mesmo correndo

riscos ou permanecendo por menos tempo e com restrições. Uma hipótese para essa preferência é a variedade desses produtos nas feiras, a tradicionalidade e poder encontrar o produto mais fresco e, em algumas feiras específicas, até orgânicos, com a finalidade adquirir um produto mais saudável.

O *delivery* disparou nos produtos como refeições prontas, lanches rápidos, produtos caseiros, bebidas, produtos caseiros, doces *gourmets* e produtos industrializados.

4 CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos com a elaboração do questionário de perguntas *online*, foi possível analisar de maneira precisa o comportamento de compra e procedimentos de higienização adotados por consumidores de serviços *delivery* e feiras livres frente a atual pandemia de covid-19, e como seus hábitos foram mudados no processo de adaptação ao período pandêmico. Deste modo podemos concluir que a pandemia também aumentou a preocupação das pessoas com a higienização das embalagens de produtos, trazendo uma nova visão do consumidor para as Boas Práticas de Manipulação, conforme demonstrados nos resultados da pesquisa que identificou pessoas que não faziam a higienização das embalagens e produtos adquiridos antes da pandemia e passaram a higienizar, o que reforça a importância da higienização desses produtos como meio de segurança. Também foi constatado o aumento da utilização das plataformas *online* (*Delivery*) de comercialização de produtos alimentícios e a grande aceitação do consumidor mediante essa ferramenta, devido a praticidade, rapidez e comodidade, que futuramente será a forma mais utilizada pela nova geração. Mesmo com o aumento considerável dos usuários de plataformas de *online*, muitas pessoas ainda optam por adquirir produtos em feiras livres, devido ao frescor dos produtos, mantendo assim o modo tradicional também em atividade.

Como sugestão para uma futura pesquisa e continuidade desse tema proposto, pode-se avaliar o comportamento do consumidor nesses segmentos no período pós pandemia, buscando como aspectos principais se a mudança dos hábitos relatados nessa pesquisa, se mantiveram ou voltaram aos hábitos anteriores a pandemia, avaliando também se a pandemia foi de fato precursora definitiva na mudança dos hábitos dos consumidores.

ANEXO 1 - Questionário

Idade: () 15 a 25 anos () 26 a 35 anos () 36 a 45 anos () 46 a 55 anos () 56 a 65 anos () maior que 65 anos

Sexo: () Feminino () Masculino () Outro

Escolaridade:

() Ensino Fundamental Incompleto

() Ensino Fundamental Completo

() Ensino Médio Incompleto

() Ensino Médio Completo

() Ensino Superior Incompleto

() Ensino Superior Completo

Você costuma utilizar serviços de delivery de comida ?

() Sim

() Não

Antes da Pandemia, qual era sua frequência de pedidos por Delivery?

() Uma vez ao mês

() Uma vez na semana

() 2 ou mais vezes na semana

() Menos de uma vez ao mês

() Nenhuma vez

Durante a pandemia, qual é sua frequência de pedidos por Delivery?

() Uma vez ao mês

() Uma vez na semana

() 2 ou mais vezes na semana

() Menos de uma vez ao mês

() Nenhuma vez

Antes da pandemia, você costumava higienizar as embalagens de produtos comprados por Delivery?

() Sim () Não

Durante a pandemia, passou a higienizar as embalagens de produtos comprados por Delivery?

() Sim () Não

Qual o motivo principal para você adquirir produtos via delivery, durante a pandemia?

() Praticidade

() Maior segurança para consumir o alimento

() Melhores Preços

() Maior conforto

() Maior variedade de produtos

Antes da Pandemia, qual era sua frequência em comprar alimentos em feiras livres?

() Uma vez ao mês

() Uma vez na semana

() 2 ou mais vezes na semana

() Menos de uma vez ao mês

() Nenhuma vez

Antes da Pandemia, qual é sua frequência em comprar alimentos em feiras livres?

() Uma vez ao mês

() Uma vez na semana

() 2 ou mais vezes na semana

() Menos de uma vez ao mês

() Nenhuma vez

Antes da pandemia, você costumava higienizar os produtos comprados na feira livre?

() Sim () Não

Durante a pandemia, você passou a higienizar os produtos comprados na feira livre?

() Sim () Não

Qual o motivo principal para você comprar produtos em feiras livres, durante a pandemia.

- () Melhor preço
 () Melhor qualidade do produto
 () Produtos mais frescos
 () Maior segurança no produto
 () Só encontro meu produto na feira livre

Qual das opções a baixo tem maior grau de importância e preocupação para você, ao adquirir um produto alimentício nesse momento de pandemia?

- () Preço
 () Conforto
 () tempo
 () Praticidade
 () Qualidade e segurança do produto

Assinale com a opção Delivery ou Feiras Livres o local de sua preferência para compra dos produtos listados, Antes da pandemia.

	Delivery	Feiras Livres
Frutas e Hortaliças		
Refeições prontas (Almoço e Jantar)		
Lanches rápidos		
Verduras e Legumes		
Bebidas		
Produtos caseiros		
Produtos Industrializados		
Doces gourmets		
Lanches , pastéis e Salgados		
Temperos e Condimentos		

Assinale com a opção Delivery ou Feiras Livres o local de sua preferência para compra dos produtos listados, durante a pandemia.

	Delivery	Feiras Livres
Frutas e Hortaliças		
Refeições prontas (Almoço e Jantar)		
Lanches rápidos		
Verduras e Legumes		
Bebidas		
Produtos caseiros		
Produtos Industrializados		
Doces gourmets		
Lanches , pastéis e Salgados		
Temperos e Condimentos		

REFERÊNCIAS

BOTELHO, Laís Vargas; CARDOSO, Letícia de Oliveira; CANELLA, Daniela Silva. COVID-19 e ambiente alimentar digital no Brasil: reflexões sobre a influência da pandemia no uso de aplicativos de delivery de comida. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 36, n. 11, p. 1-2, 2020.

COUTINHO, F.; MARIOTI, B.; BIAZON, Varejo de alimentos e o uso de aplicativos de entrega: desafios para se reinventar com a crise mundial da Covid-19. **13º Congresso Latino-Americano de Varejo e Consumo: "After COVID-19: Building Purpose through Stakeholders in Retailing"**, Brasil, out. 2020. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ocs/index.php/clav/clav2020/paper/view/7446/2286>>. Data de acesso: 22 Mai. 2021.

ESTEVES, Pedro José Esteves. Coronavírus. **Revista de Ciência Elementar**, [S.L.], v. 8, n. 3, p. 1-6, 30 set. 2020. ICETA. Disponível em: <https://rce.casadasciencias.org/rceapp/art/2020/038/>. Acesso em: 06 fev. 2021.

FREITAS, Elisa Pinheiro de; BARBOSA, Andressa Ferreira; SOARES, Orlando Messias da Silva. O Impacto da Pandemia sobre as Feiras Livres: Caso Corumbá-MS. **Espaço e Tempo Midiáticos**. p.1-12, 2020. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/midiaticos/article/view/10879/18235>. Acesso em: 11 mar. 2021.

GIMENEZ, Thayna. **ISO 22000 – Diferença entre Segurança de alimentos e Segurança alimentar**. 2020. Disponível em: <https://blogdaqualidade.com.br/seguranca-de-alimentos-e-seguranca-alimentar/>. Acesso em: 29 mar. 2021.

LIMA, Claudio Márcio Amaral de Oliveira. Information about the new coronavirus disease (COVID-19). **Radiologia Brasileira**, [S.L.], v. 53, n. 2, p. 1-2, abr. 2020. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-39842020000200001&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 06 fev. 2021

MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco; VALENTE, Flávio L.. Contribuição ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil. **Cadernos de Debate**, Campinas, v. 4, p. 66-88, 1996.

MARINS, Bianca Ramos; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André Luís (org.). **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**, [s. l.], p. 1-288, 2014. Disponível em: http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf. Acesso em: 12 mar. 2021.

MASCARENHAS, Gilmar; DOLZANI, Miriam C. S.. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 2, n. 2, p. 72-87, 2008.

MATOS, Johnata da Cruz *et al.* Condições higiênico-sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa. **Revista Eletrônica Gestão & Saúde**, [s. l.], v. 6, n. 03, p. 1-10, 2015. Disponível em: <file:///C:/Users/ana.ferdin/Downloads/Dialnet-CondicoesHigienicoSanitariasDeFeirasLivres-5555838.pdf>. Acesso em: 11 mar. 2021.

MEDEIROS, Mirna de Lima; MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. **Comportamento do Consumidor Durante a Pandemia de COVID-19: Estudo das Práticas de Consumo Alimentar em Ponta Grossa (PR)**. Mip, Uberlândia, v. 2, n. 1, p. 4-36, jan. 2021. Universidade Estadual de Ponta Grossa–UEPG. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/RevistaMiP/article/view/58942/31573>. Acesso em: 10 maio 2021

MELLO, Aline Gomes de *et al.* Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Brazilian Journal Of Food Technology**, [S.L.], v. 13, n. 1, p. 60-68, 19 abr. 2010. Disponível em: https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/12076/2/Braz_J_Food_Technol_13_60-68.pdf. Acesso em: 19 fev. 2021.

NETTO, Raimundo Gonçalves Ferreira; CORRÊA, José Wilson do Nascimento. Epidemiologia do surto de doença por coronavírus (COVID-19). **Desafios - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, [S.L.], v. 7, n. -3, p. 18-25, 22 abr. 2020. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/8710/16715>. Acesso em: 06 fev. 2021.

OLIVEIRA, Tatiana Coura; ABRANCHES, Monise Viana; LANA, Raquel Martins. **In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2**. 2020. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csp/2020.v36n4/e00055220/pt/#>. Acesso em: 19 jan. 2021.

OPAS. **Atualização epidemiológica: COVID-19, doença causada pelo novo coronavírus**. 2021. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/brasil>. Acesso em: 29 mar. 2021.

PEREIRA, Mara Dantas *et al.* A pandemia de COVID-19, o isolamento social, consequências na saúde mental e estratégias de enfrentamento: uma revisão integrativa. **Research, Society And Development**, [S.L.], v. 9, n. 7, p. 1-31, 5 jun. 2020.

RANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza; PINTO, Uelinton Manoel. Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável. **Estudos Avançados**, [S.L.], v. 34, n. 100, p. 189-202, dez. 2020. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142020000300189&script=sci_arttext&tlng=pt. Acesso em: 19 fev. 2021.

SÃO JOSE, B.F.J; MORAIS, R.C.E; SANTOS, G.J; OLIVEIRA, C.S.J; OLIVEIRA, S.I. **Higiene de Alimentos em tempos de Covid-19: O que é preciso saber?**. 2020. Projeto de Extensão Boas Práticas de manipulação em serviços de alimentação: avaliação e orientação para a produção de alimentos seguros. Universidade Federal do Espírito Santo (UFES).

SILVEIRA, Vítor Cardoso da *et al.* AVALIAÇÃO DA IMPORTÂNCIA DAS FEIRAS LIVRES E A FORMA DE COMERCIALIZAÇÃO ADOTADA PELOS FEIRANTES NA CIDADE DE NOVA ANDRADINA – MS. **Eigedin**: EIGEDIN, [s. l], p. 1-12, set. 2017. Disponível em: <file:///C:/Users/ana.ferdin/Downloads/4288->

SEBRAE. **Segurança dos Alimentos: Dicas de Cuidados para o Delivery em meio ao Covid-19**. 2020. Disponível em: [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/ed6f4e148e620b04690ebb81c133c7d9/\\$File/19424.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/ed6f4e148e620b04690ebb81c133c7d9/$File/19424.pdf).

SCHNEIDER, Sergio; CASSOL, Abel; LEONARDI, Alex; MARINHO, Marisson de M.. Os efeitos da pandemia da Covid-19 sobre o agronegócio e a alimentação. **Estudos Avançados**, [S.L.], v. 34, n. 100, p. 167-188, dez. 2020. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142020000300167&tlng=pt. Acesso em: 19 fev. 2021.

SENHORAS, Elói Martins (ed.). Coronavírus e o papel na história humana. **Boletim de Conjuntura**, Boa Vista, v. 1, n. 1, p. 1-6, jan. 2020. Disponível em: <https://zenodo.org/record/3760078#.YEJMoWhKiM8>. Acesso em: 05 mar. 2021.

VALADARES, A. et al. Agricultura familiar e abastecimento alimentar no contexto do covid-19: **uma abordagem das ações públicas emergenciais**. IPEA. Nota Técnica n.69. Diretoria de Estudos e Políticas Sociais, abril 2020.

XAVIER, Analucia R. *et al.* COVID-19: clinical and laboratory manifestations in novel coronavirus infection. **Jornal Brasileiro de Patologia e Medicina Laboratorial**, [S.L.], p. 1-9, 2020. Disponível em: https://cdn.publisher.gn1.link/jbpml.org.br/pdf/pt_v56a0049.pdf. Acesso em: 19 fev. 2021.

SANGLARD, Gustavo Raphael Lopes. **IMPACTO DA COVID-19 NO SERVIÇO DE ENTREGA EM DOMICÍLIO (DELIVERY) NA REGIÃO DE MANHUAÇU (MG)**. 2020. Disponível em: <https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLthZfNcPlfThvbDscnBBVHTKIPbCpL?projector=1&messagePartId=0.1>. Acesso em: 12 maio 2021.