

Universidade de São Paulo  
Faculdade de Saúde Pública da USP

**Promoção da Segurança Alimentar dos alunos de  
graduação da Universidade de São Paulo-USP em  
tempos de COVID-19: Relato de Experiência**

Luiza Amaral  
Stefanie Gonçalves

**Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de  
Conclusão Curso II – 0060029, como requisito  
parcial para a graduação no Curso de Nutrição da  
FSP/USP.**

**Orientadora:** Profa. Dra. Betzabeth Slater

**São Paulo  
2020**

# **Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional dos alunos de graduação da Universidade de São Paulo-USP em tempos de COVID-19: Relato de Experiência**

Luiza Amaral  
Stefanie Gonçalves

**Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de  
Conclusão Curso II – 0060029, como requisito  
parcial para a graduação no Curso de Nutrição da  
FSP/USP.**

**Orientadora:** Profa. Dra. Betzabeth Slater



**São Paulo  
2020**

## **Agradecimentos**

Dedicamos este trabalho às nossas famílias, amigos e parceiras. Além de todos que estiveram por perto nestes cinco anos, especialmente neste ano tão complicado. Obrigada pelo apoio!

Gostaríamos de agradecer também a todos os professores desta jornada: os conhecimentos e experiências proporcionados nesta graduação não poderiam acontecer sem vocês.

Amaral LN, Gonçalves S. Promoção da Segurança Alimentar dos alunos de graduação da Universidade de São Paulo-USP em tempos de COVID-19: Relato de Experiência [Trabalho de Conclusão de Curso - Curso de Graduação em Nutrição]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2020.

### **Resumo**

A paralisação das atividades acadêmicas a partir de 17 de março de 2020, em decorrência do início do período de quarentena causado pela pandemia do coronavírus alarmou a necessidade da condução de um projeto de pesquisa para compreender os níveis de segurança alimentar dos alunos da Universidade de São Paulo e também a importância da elaboração e divulgação de materiais educativos que auxiliem estes alunos na compra e ingestão de alimentos com qualidade sanitária. Este trabalho visa a realização de relato da experiência especificamente, da criação de conteúdo educativo em forma de vídeo e podcast tendo como diretriz a promoção de uma alimentação adequada, saudável e sustentável. O projeto foi conduzido em duas etapas: elaboração de um questionário para diagnóstico de SAN e materiais educativos. Este trabalho trata da criação de vídeos educativos a respeito da segurança dos alimentos durante a pandemia. Após a descrição do projeto e metodologias utilizadas, foram elaboradas reflexões e análises críticas sobre o modelo de educação a distância, a disponibilidade de informações confiáveis sobre o vírus causador da pandemia e sobre a condução do projeto de pesquisa. O trabalho discute a importância de novos tipos de conteúdo na divulgação de materiais científicos confiáveis. Por fim, discute-se a relevância do projeto e suas conclusões para a prática profissional do nutricionista.

**Descritores:** Nutrição, Saúde Pública, Segurança alimentar, Brasil, COVID-19, Universidade de São Paulo, EAD, internet.

# Sumário

<b>Introdução</b>	<b>6</b>
<b>Descrição</b>	<b>9</b>
2.1 Projeto 9	10
2.2 Metodologia	10
2.2.1 População alvo	10
2.2.2 Meio e formas de execução	10
2.2.3 Roteiros	10
2.2.4 Temáticas para os materiais didáticos	12
2.2.5 Gravação e edição do material	12
<b>3. Lições Aprendidas</b>	<b>13</b>
<b>4. Conclusões</b>	<b>15</b>
<b>5. Implicações para a prática no campo de atuação</b>	<b>16</b>
<b>Referências</b>	<b>18</b>
<b>Cronograma</b>	<b>21</b>
<b>Anexos</b>	<b>22</b>
Anexo 2 - Roteiros	25
Vídeo 1: A pandemia e as compras	25
Vídeo 2: Compra de alimentos	26
Vídeo 3: Orientação para segurança em bares e restaurantes	26
Anexo 3 - Email Pró Reitoria de Graduação	28
Anexo 4 - Biblioteca Digital de Trabalhos Acadêmicos	29

## 1. Introdução

Sabe-se que a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou, em janeiro de 2020, que o surto da doença causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) se constituiu numa Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional. A Organização, conforme previsto no Regulamento Sanitário Internacional, declarou no mesmo mês o nível mais alto de alerta - caracterizando a situação como pandemia<sup>1</sup>.

Neste contexto, não apenas a saúde, no seu mais amplo conceito, é colocada em risco, mas o impacto socioeconômico e o distanciamento social decorrentes da pandemia afetam diretamente a disponibilidade e o acesso a uma alimentação adequada e saudável.

Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006), que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, Segurança Alimentar e Nutricional – SAN ... *consiste na asseguração do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis* (BRASIL, 2006)<sup>4</sup>. Sendo assim, a SAN constitui uma ferramenta essencial para alcançar o Direito Humano à Alimentação Adequada, e está respaldada por amplo arcabouço jurídico.

A SAN abrange dimensões importantes, dentre elas a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica, racial e cultural da população (BRASIL, 2006)<sup>4</sup>. Além disso, o decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010 que Regulamenta a LOSAN instituiu a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN na qual

---

<sup>1</sup>

[https://www.paho.org/bra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875)

se estabelecem os parâmetros e diretrizes para a promoção do acesso universal à água de qualidade e em quantidade suficiente (BRASIL, 2010)<sup>5</sup>.

Os níveis de SAN ou de Insegurança Alimentar e Nutricional - IA vem sendo estudada nos Estados Unidos desde a década de 80 e, também, na Austrália e Canadá desde a década de 90. O estudo americano, ao investigar estratégias desenvolvidas por 32 mulheres em situação de pobreza para tentarem manter estoques suficientes de comida, pôde identificar problemas na disponibilidade de alimentos e na qualidade de sua alimentação, evidenciando o quadro de IA.

No Brasil, a incorporação de questões para investigar sobre os níveis insegurança alimentar surge na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2002-2003. Posteriormente, propõe-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) que foi validada entre os anos de 2003 e 2004 e utilizada em inquéritos populacionais no Distrito Federal e em São Paulo.<sup>11</sup>

A insegurança alimentar engloba tanto a preocupação frente à incerteza da disponibilidade regular de alimentos quanto a vivência de fome, a perda da qualidade nutritiva e a diminuição da diversidade e da quantidade de alimentos (BICKEL et al., 2000<sup>3</sup>; WOLFE e FRONGILLO, 2001<sup>29</sup>; MARÍN-LEÓN et al., 2005<sup>17</sup>). Na Universidade de São Paulo, esta é uma questão observada pela Superintendência de Assistência Social (SAS) atua para estabelecer diretrizes comuns para os serviços prestados pela Universidade referentes à permanência estudantil, incluindo aí os restaurantes universitários.

Sabe-se que no ambiente universitário, especialmente nas universidades públicas, existem restaurantes destinados a atender os estudantes, os quais estão geridos normalmente pela própria universidade. Estes garantem a oferta de uma alimentação de qualidade a preços subsidiados. Com o início do isolamento e a suspensão das aulas presenciais, os restaurantes administrados pela SAS fecharam, possivelmente ameaçando a segurança alimentar dos alunos na universidade.

Com esta problemática em mente, um estudo domiciliar foi desenvolvido por alunos e professores da Faculdade de Saúde Pública da USP com os seguintes objetivos: (1) identificar os alunos em condições de vulnerabilidade; (2) obter

informações confiáveis que possam subsidiar ações de apoio a estes alunos; e (3) aprimorar as atividades de pesquisa em Saúde Pública e de Cultura e Extensão de um grupo alunos do quinto ano do curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública - USP. Este estudo foi divido em duas etapas, sendo a primeira referente à pesquisa para avaliação das condições de IAN dos alunos matriculados da universidade de São Paulo, que será concluído e terá seus resultados divulgados em artigos científicos após a apresentação deste trabalho, e a segunda referente à elaboração de materiais educativos para divulgação entre a comunidade de estudantes da Universidade.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2012)<sup>6</sup> propõe em suas diretrizes:

*A atenção nutricional, no âmbito da Atenção Básica, deverá dar respostas às demandas e necessidades de saúde do seu território, considerando as de maior frequência e relevância e observando critérios de risco e vulnerabilidade.*

Com a pandemia, uma nova necessidade se apresentou: a segurança dos alimentos durante esse período. Esta é uma informação essencial e que deveria ser recebida por todos, de forma abrangente. Contudo, ainda há pouca informação confiável disponível à população sobre como se alimentar de forma segura durante a pandemia do novo coronavírus. As informações disponíveis, em sua maioria, são provenientes de órgãos internacionais e, além de estarem escritos em línguas estrangeiras, possuem um caráter técnico que dificulta a compreensão da população comum.

Neste contexto, o profissional da saúde tem um papel importantíssimo na tradução e transmissão de conhecimento. Dados indicam que em 2017, mais de 80% da população urbana acima de dez anos de idade possui telefone móvel celular para uso pessoal, o que indica que o conteúdo online pode ser uma forma de atingir mais pessoas<sup>14</sup>. A internet, portanto, tem o potencial para amplificar o acesso à informações, seja em sua recepção ou emissão, democratizando o acesso aos conhecimentos ao promover um espaço de multiplicação de vozes que não seria possível ao mesmo tempo em um mesmo espaço. A educação à distância permite

que, mesmo em espaço e momentos distintos, diferentes pessoas consigam adquirir e disseminar conhecimentos em tempo real (SILVA et al, 2015)<sup>22</sup>.

Como consequência, para maior disseminação de informações a respeito da segurança de alimentos, foram idealizados materiais informativos em forma de áudio (podcast) e vídeos, que podem ser baixados e compartilhados não apenas por alunos da USP.

O seguinte trabalho tem como objetivo relatar e refletir sobre a experiência de criação de conteúdo em vídeo para a população universitária e geral para logo refletir suas implicações em nossa prática profissional na educação em nutrição.

## **2. Descrição**

### **2.1 Projeto**

Este projeto foi idealizado pela Prof<sup>a</sup> Betzabeth Slater Villar, do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo em resposta às diversas possibilidades de Insegurança Alimentar apresentadas pelo isolamento social decorrente da pandemia de coronavírus.

Para este relato de experiência iremos nos restringir aos objetivos da segunda fase do projeto

**Etapa 2 - Elaboração de materiais educativos para divulgação entre a comunidade de estudantes da Universidade e além dela, mais especificamente um podcast e vídeos para elucidar questões de segurança dos alimentos neste período.**

## **2.2 Metodologia**

### **2.2.1 População alvo**

A população alvo dos vídeos é bastante abrangente, incluindo alunos de todos os cursos da universidade e também pessoas próximas a eles, que poderão ter acesso ao material através de compartilhamento nas redes sociais ou aplicativos de mensagens. A linguagem dos roteiros foi planejada tendo em mente sua acessibilidade à população que não faz parte da área de saúde e nutrição.

### **2.2.2 Meio e formas de execução**

A execução do estudo constituiu-se um desafio pois traz a tecnologia digital e a EAD como base para coleta de informações sobre SAN em tempos de pandemia. A realidade virtual (RV) envolve tecnologias revolucionárias para o desenvolvimento de ações educativas, em função da possibilidade de oferecer interfaceamento (sistema/usuário) a partir do uso de dispositivos multidimensionais<sup>21,23</sup>. Além dessas características, a RV foi utilizada devido à sua capacidade de prover um ambiente motivador, amigável, de fácil utilização, desenvolvimento a baixo custo e por ainda ser capaz de inserir o aprendiz em contextos que refletem a sua própria realidade<sup>21,23</sup>.

O ambiente online requer criatividade por parte do educador, para criar um material que seja adequado às redes e interessante para o público-alvo, fazendo com que este interaja e compartilhe o material com outros(SANTOS e SANTOS, 2015)<sup>21</sup>. A partir deste ponto de vista, a equipe concluiu que vídeos rápidos poderiam ser o veículo de informações importantes de forma simples e atrativa para diversos públicos, gerando visualizações e compartilhamentos que poderiam fazer a informação curada atingir mais pessoas.

### **2.2.3 Roteiros**

Um roteiro serve como um guia para a equipe de um projeto, dando as primeiras formas ao vídeo que será construído e direcionando a construção dos demais elementos<sup>16</sup>. Como os vídeos elaborados são produções simples e curtas,

utilizamos um roteiro simples, de uma coluna <sup>18</sup>, que nos indicava os tópicos a serem levantados no decorrer da gravação.

Foram elaborados três roteiros, tendo em mente temas ligados à inocuidade da alimentação: “Covid-19: como fazer suas compras de forma segura”, “Inocuidade dos alimentos: dicas práticas” e “Covid-19: Comendo fora com segurança”. Estes foram os temas escolhidos por nós para esta orientação.

Para garantir um roteiro fiel, deve-se sempre iniciar sua escrita pela fase de pesquisa<sup>16</sup>. Portanto, realizamos pesquisa a respeito de inocuidade dos alimentos no site da ANVISA<sup>2</sup> e também em outros órgãos internacionais como a OMS<sup>30,31</sup>, a FDA (Food and Drug Administration)<sup>3</sup> americana e o governo do Reino Unido<sup>4</sup>.

No caso de informações divergentes, visto que a situação é inédita e as pesquisas a respeito da doença e sua transmissão continuam, consideramos a data da publicação da informação e o consenso entre diversas entidades para selecionar conteúdo para os roteiros. Como as recomendações específicas em relação ao vírus causador da COVID-19 indicam que não há evidência científica sobre o risco de contrair a doença<sup>26,30,31</sup> através de embalagens ou alimentos contaminados, decidimos utilizar a oportunidade da gravação do vídeo para tranquilizar o público a respeito do risco irrelevante de contaminação por este meio, abordando boas práticas para a compra de alimentos em qualquer situação e também reforçar os cuidados necessários ao frequentar lugares públicos.

As informações foram encontradas em diversos formatos, como páginas, perguntas-e-respostas<sup>5</sup> e guias, de onde retiramos recomendações para compras e consumo seguro de alimentos. Pesquisas a respeito de boas práticas durante a

---

<sup>2</sup> ANVISA - portal covid 19  
<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/covid-19>

<sup>3</sup> FDA: Food Safety and the Coronavirus Disease 2019.  
<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

<sup>4</sup> Guidance for consumers on coronavirus (COVID-19) and food  
<https://www.gov.uk/government/publications/guidance-for-consumers-on-coronavirus-covid-19-and-food/guidance-for-consumers-on-coronavirus-covid-19-and-food>

<sup>5</sup> WHO: Coronavirus disease (COVID-19): Food safety and nutrition  
<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/food-safety-and-nutrition>

pandemia nas plataformas Scielo, Pubmed e Google Scholar não trouxeram resultados adequados ao objetivo.

#### **2.2.4 Temáticas para os materiais didáticos**

As seguintes temáticas foram escolhidas para a elaboração de materiais didáticos que orientaram sobre o consumo de alimentos seguros durante o período de isolamento social:

Direito Humano Alimentação Adequada - DHAA: Seu direito está sendo violado?

- “Covid-19: como fazer suas compras de forma segura”,
- “Inocuidade dos alimentos: dicas práticas”
- “Covid-19: Comendo fora com segurança”

A partir destes temas foram elaborados roteiros para vídeo e também para um podcast de entrevistas. Estes materiais estão sendo divulgados em redes sociais a fim de proporcionar conteúdos sobre SAN e sua importância na promoção de uma alimentação adequada, saudável e segura em tempos de pandemia.

#### **2.2.5 Gravação e edição do material**

Os vídeos foram gravados em isolamento físico, com a câmera do celular em um tripé. Foram utilizados os roteiros elaborados anteriormente para guiar a gravação e orientar os tópicos a serem levantados nos vídeos.

Os vídeos resultantes dessa gravação foram editados utilizando o iMovie, plataforma de edição da Apple. A plataforma AdobeSpark foi utilizada para a criação das capas (a seguir), pensadas para trazer mais atratividade e padrão para o conteúdo. Estes vídeos podem ser encontrados no através dos links abaixo:

- “Covid-19: como fazer suas compras de forma segura”,  
<https://youtu.be/5o2aSXyR5Vs>



- “Inocuidade dos alimentos: dicas práticas”

<https://youtu.be/FNHgi-qTf0Y>



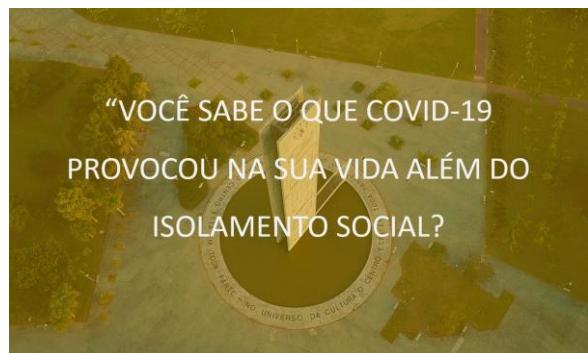
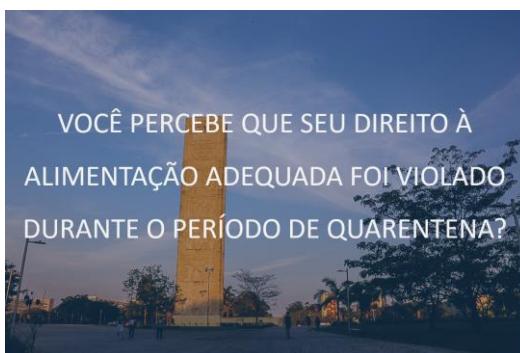
- “Covid-19: Comendo fora com segurança”

<https://youtu.be/Vj2lW muvE>



### 3. Lições Aprendidas

Um relato de experiência traz consigo a reflexão das coisas que aprendemos, as coisas que foram bem sucedidas, assim como as nossas dificuldades e obstáculos durante percurso do TCC. Durante a fase de pesquisa, evidenciamos a necessidade e importância de uma boa e constante divulgação por meio de banners com o apelo a "Violação do Direito Humano à Alimentação adequada", que foram divulgados nas redes sociais da faculdade e também via e-mail, através da Pró-reitoria de Graduação da Faculdade de Saúde Pública, cujo email enviado aos alunos pode ser visto na seção Anexos. Sem este esforço, não teríamos alcançado 2240 respostas de alunos de toda a Universidade de São Paulo até o momento de elaboração deste trabalho. Algumas das imagens podem ser vistas a seguir:



Os vídeos elaborados serão divulgados nas redes sociais da Faculdade de Saúde Pública da USP a partir do dia 19 de novembro de 2020.

Durante a produção do trabalho, percebemos que as informações seguras e confiáveis geralmente são de organismos internacionais. As informações confiáveis são de difícil acesso pela população geral, mas rápido acesso para os profissionais da área da nutrição, além de algumas não estarem disponíveis em sites nacionais em português. Por isso, é de suma importância a produção de materiais educativos por estes profissionais, levando visibilidade e alcance para a população, uma vez que ainda estamos enfrentando a pandemia causada pelo coronavírus.

Em contrapartida, sabemos que a internet é um meio de fácil propagação e que nela existe uma vasta gama de informações que nem sempre são confiáveis. Como

consequência, fomos instigadas e desafiadas a refletir sobre o nível de respaldo científico das informações encontradas ao longo do projeto.

Cabe ressaltar que neste momento de isolamento físico houve uma dificuldade inesperada, que foi a falta de encontros presenciais entre os membros da pesquisa e mesmo a necessidade de adaptação nos contatos com a orientadora.

Com a elaboração do projeto, foi possível desenvolver ainda mais nossas habilidades de identificação, localização e sistematização de informações nas distintas bases de dados, que foram trabalhadas também durante a graduação, em disciplinas como a integradora Comunicação e Informação, que nos ensinou formas de coleta de informações confiáveis. Esse trabalho nos trouxe a oportunidade de aplicar os conhecimentos em pesquisa desenvolvidos na graduação e colocá-los em prática na elaboração de material concreto, destinado ao público fora da academia. Ou seja, através desta produção conseguimos levar o conhecimento científico que construímos para fora dos muros da universidade a partir da criação e divulgação de pesquisas e conteúdos de forma atrativa e instigante nas redes sociais institucionais da Faculdade de Saúde Pública.

#### **4. Conclusões**

Com a pandemia do coronavírus e o isolamento físico imposto por medidas sanitárias, sabe-se que cerca de 7,9 milhões de brasileiros estão trabalhando de forma remota<sup>15</sup> e quase todas as universidades federais adotaram o modelo de estudo a distância para a retomada das atividades<sup>6</sup>, aumentando o tempo da população no computador e reforçando o papel das redes sociais como uma das formas de buscar informações e se atualizar.

A situação do ano de 2020 é bastante inusitada e, por isso, podem ser utilizados novos métodos de divulgação de informações confiáveis sobre alimentação segura e adequada ao público, como as redes sociais e aplicativos de mensagens. A educação

---

<sup>6</sup><http://portal.mec.gov.br/coronavirus/>

à distância vem proporcionando aos profissionais de saúde acesso ao conhecimento<sup>22</sup> e facilitando a democratização do saber, permitindo não só maior disseminação de conhecimento dentro do universo da saúde, mas também para a população leiga.

A falta de fontes confiáveis e ampla disseminação de informações falaciosas espalhadas em diversos formatos levou o Ministério da Saúde a criar uma página dedicada a esclarecer os fatos e reduzir disseminação de informações falsas<sup>24</sup>. As razões acima expostas e a dificuldade enfrentada para encontrar informações confiáveis durante a escrita dos roteiros demonstraram que a elaboração de conteúdo confiável se tornou ainda mais relevante durante o contexto da pandemia.

A produção dos vídeos aqui citados é somente uma pequena contribuição para a população, em especial para os alunos da Universidade de São Paulo, mas podem ser entendidos como um ponto de partida para transformarmos a maneira como o conhecimento científico é transmitido para a população geral durante períodos de crise. A academia deve servir à toda a população não apenas como produtora de conhecimento, mas também como uma interlocutora que fala a língua comum, levando suas descobertas a todos. Em nutrição, defendemos através da PNAN o acesso das populações aos alimentos saudáveis e adequados. Nós devemos também estar atentos agora ao acesso da população a conhecimentos saudáveis e adequados, curando e disponibilizando informações verdadeiras para quem precisa, promovendo a Segurança Alimentar e Nutricional dessas pessoas.

## **5. Implicações para a prática no campo de atuação**

O desenvolvimento de materiais educativos *online* em saúde permite maior disseminação de conhecimento, garantindo que a informação atinja um número maior de pessoas e, a partir disso, proporcionando não só maior aquisição de saberes, mas também maior capacidade crítico-reflexiva<sup>22</sup>.

Profissionais da saúde são fontes de conhecimento crucial para a maior segurança da população em períodos como a pandemia causada pelo coronavírus e a educação a distância pode ser uma forma de multiplicar e amplificar esse saber. A oportunidade de trabalhar diretamente com a criação de conteúdo possibilitou **vivenciar a prática de educação em nutrição** e a reflexão à respeito da disponibilidade de informações confiáveis durante períodos de crise e nos alertou sobre a importância de incentivar na academia maior interação nestes momentos, além de demonstrar que conteúdos *online* têm se provado uma ferramenta poderosa na disseminação de informação.

## Referências

1. ANVISA - portal COVID 19. Disponível em: <<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/covid-19>>
2. ANVISA. Segurança do Paciente - COVID-19. Disponível em <<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/covid-19>>
3. Bickel G, Nord M, Price C, Hamilton W, Cook J. Measuring food security in the United States: guide to measuring household food security. Alexandria: Office of Analysis, Nutrition, and Evaluation, U.S. Department of Agriculture; 2000.
4. Brasil. Decreto nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília (DF); 2006. 143(179): 1.
5. Brasil. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília (DF); 2010.
6. Brasil. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012
7. CFN. Boas práticas para nutricionistas e TND durante a pandemia do novo coronavírus. Brasília. 2020. Disponível em: <[https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota\\_coronavirus\\_3-1.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf)>
8. Coates J et al. Commonalities in the experience of household food insecurity across cultures: what are measures missing? The Journal of Nutrition, Bethesda: ASN. 2006 May. 136(5): 1438S-1448S.
9. FDA: Food Safety and the Coronavirus Disease 2019. Disponível em: <<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>>
10. FDA. Frequently asked questions. 2020. Disponível em: <<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/coronavirus-disease-2019-covid-19/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions#food>>
11. IBGE. Segurança Alimentar. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro (RJ); 2004. p. 148
12. IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - Suplemento de Segurança Alimentar. Rio de Janeiro (RJ); 2006.

13. IBGE, organizador. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios: segurança alimentar, 2013. Rio de Janeiro (RJ); 2014 p. 133
14. IBGE. PNAD Contínua TIC 2017: Internet chega a três em cada quatro domicílios do país. Ed. Estatísticas Sociais. 2018.
15. IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - COVID19. Disponível em: <https://covid19.ibge.gov.br/pnad-covid/trabalho.php>
16. Kindem GA, Musburger RB. Introduction to media production: The path to digital media production. 2009; 3: 45; 47.
17. Marin-León L, Corrêa AMS, Panigassi G, Maranha LK, Sampaio MF, Pérez-Escamilla R. A percepção de insegurança alimentar em famílias com idosos em Campinas, São Paulo, Brasil. Cad. Saúde Pública. 2005; 21(5):1433-40.
18. Owens J, Millerson G. Video production handbook. / Gerald Millerson, Jim Owens. 2008; 4: 67.
19. Pérez-Escamilla Rafael, Segall-Corrêa Ana Maria. Food insecurity measurement and indicators. Rev. Nutr. [Internet]. 2008 Aug; 21( Suppl): 15s-26s.
20. Radimer KL, Olson, CM, Greene JC, Campbell CC, Habicht JP. Understanding hunger and developing indicators to assess it in women and children. J Nutr Educ. 1992; 24 (1 Suppl):36-44.
21. Santos CN, Santos LC. Redes Sociais Digitais: possibilidades de aprendizagem nas redes. Anais 2015, Aracaju. 2015; 8: 11.
22. Silva A das N et al. Limites e Possibilidades do Ensino à Distância (EaD) na Educação Permanente em Saúde: revisão integrativa. Rio de Janeiro: Ciência & Saúde Coletiva. 2015; 20 (4): 1099-1107.
23. Silva FS, Serafim ML. Redes sociais no processo de ensino e aprendizagem: com a palavra o adolescente. Teorias e práticas em tecnologias educacionais. Campina Grande: EDUEPB. 2016; p. 67-98.
24. Sousa Júnior JH, Raasch M, Soares JC, de Sousa LVHA. Da Desinformação ao Caos: uma análise das Fake News frente à pandemia do Coronavírus (COVID-19) no Brasil. 2020. *Cadernos de Prospecção*, 13(2 COVID-19); 331.
25. Swindale A, Bilinsky P. Development of a universally applicable household food insecurity measurement tool: process, current status, and outstanding issues. J Nutr. 2006 May;136(5):1449S-1452S.
26. United KIngdom. Guidance for consumers on coronavirus (COVID-19) and food  
<https://www.gov.uk/government/publications/guidance-for-consumers-on-coronavirus-covid-19-and-food/guidance-for-consumers-on-coronavirus-covid-19-and-food>
27. We Are Social. Global Digital Report 2019. Disponível em:  
<https://wearesocial.com/global-digital-report-2019>
28. We Are Social. DIGITAL 2019: BRAZIL. Disponível em:  
<https://datareportal.com/reports/digital-2019-brazil>
29. Wolfe WS, Frongillo Jr. EA. Building household food-security measurement tools from the ground up. Food Nutr Bull. 2001; 22:5-12.

30. WHO: Coronavirus disease (COVID-19): Food safety and nutrition.  
Disponível em:  
[<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/food-safety-and-nutrition>](https://www.who.int/news-room/q-a-detail/food-safety-and-nutrition)
31. World Health Organization. COVID-19 and food safety: guidance for food.  
Disponível em  
[<https://www.who.int/publications-detail-redirect/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>](https://www.who.int/publications-detail-redirect/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses)

## Cronograma

## Anexos

### Anexo I - Parecer do Comitê de Ética em Pesquisa

USP - FACULDADE DE SAÚDE  
PÚBLICA DA UNIVERSIDADE  
DE SÃO PAULO - FSP/USP



#### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

##### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** (In) Segurança Alimentar e Nutricional e Estilo de vida dos alunos de graduação da Universidade de São Paulo-USP: Estudo domiciliar, em tempos de COVID-19.

**Pesquisador:** Betzabeth Slater

**Área Temática:**

**Versão:** 1

**CAAE:** 36402820.9.0000.5421

**Instituição Proponente:** Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - FSP/USP

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

##### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 4.232.859

##### Apresentação do Projeto:

Trata-se de estudo voltado ao reconhecimento dos estudantes da USP que ficaram sob risco de insegurança alimentar durante o período de afastamento social associado à pandemia de COVID-19. Também visa à produção de material educativo para a promoção de uma dieta saudável. Essas finalidades são relevantes para a área de conhecimento e o projeto tem, ainda, uma finalidade didática, ao propiciar a integração de estudantes de graduação na execução das atividades de pesquisa.

##### Objetivo da Pesquisa:

O estudo visa reconhecer as condições de acesso, disponibilidade e consumo de alimentos dos alunos da USP durante o período de isolamento social associado à COVID-19 e relacionar esses desfechos com fatores de ordem sociodemográfica, econômica e de estilo de vida. Com base no conhecimento produzido por meio do levantamento desses dados, os proponentes têm como segundo objetivo produzir material didático de promoção de uma dieta adequada e saudável.

##### Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Os riscos foram adequadamente avaliados como sendo mínimos, relativos ao possível desconforto em responder ao questionário.

Os benefícios considerados pelos proponentes são apenas de ordem coletiva, relativos à produção

**Endereço:** Av. Doutor Amaldo, 715

**Bairro:** Cerqueira Cesar

**CEP:** 01.246-904

**UF:** SP

**Município:** SAO PAULO

**Telefone:** (11)3061-7779

**Fax:** (11)3061-7779

**E-mail:** coep@fsp.usp.br

Continuação do Parecer: 4.232.859

de conhecimento potencialmente relevante para instruir a proposição de estratégias de promoção da saúde para a população alvo.

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

Estudo de interesse para a área de conhecimento da nutrição em saúde pública.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

Foi apresentada folha de rosto devidamente assinada pela proponente e pela representante institucional. Foi também apresentado TCLE redigido em linguagem objetiva e acessível. Adicionalmente, foi apresentado o questionário a ser empregado para a coleta de dados, contendo questões pertinentes às finalidades da pesquisa.

**Recomendações:**

É importante observar a necessidade de incorporar ao texto o comentário registrado no arquivo pela Profa. Dirce Marchioni, uma das coautoras do projeto.

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

Não há óbices éticos que impeçam a aprovação dessa proposta.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJECTO_1598374.pdf	24/07/2020 15:46:52		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_final.pdf	24/07/2020 15:46:15	Betzabeth Slater	Aceito
Folha de Rosto	Folha_de_rosto.pdf	24/07/2020 15:12:29	Betzabeth Slater	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_final.docx	20/07/2020 15:33:12	Betzabeth Slater	Aceito
Cronograma	Cronograma_final.pdf	20/07/2020 15:31:05	Betzabeth Slater	Aceito
Outros	Questionario_final.pdf	20/07/2020 15:29:58	Betzabeth Slater	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Declaracao_equipe.pdf	20/07/2020 15:27:45	Betzabeth Slater	Aceito

**Endereço:** Av. Doutor Amaldo, 715  
**Bairro:** Cerqueira Cesar **CEP:** 01.246-904  
**UF:** SP **Município:** SAO PAULO  
**Telefone:** (11)3061-7779 **Fax:** (11)3061-7779 **E-mail:** coop@fsp.usp.br

USP - FACULDADE DE SAÚDE  
PÚBLICA DA UNIVERSIDADE  
DE SÃO PAULO - FSP/USP



Continuação do Parecer: 4.232.859

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

SAO PAULO, 24 de Agosto de 2020

---

**Assinado por:**

**Kelly Polido Kaneshiro Olympio**  
(Coordenador(a))

**Endereço:** Av. Doutor Amaldo, 715  
**Bairro:** Cerqueira Cesar **CEP:** 01.246-904  
**UF:** SP **Município:** SAO PAULO  
**Telefone:** (11)3061-7779 **Fax:** (11)3061-7779 **E-mail:** coop@fsp.usp.br

## Anexo 2 - Roteiros

### Vídeo 1: A pandemia e as compras

Quando a pandemia do coronavírus começou, todos pensamos que era necessário higienizar todos os alimentos trazidos do mercado. Com o isolamento, começamos a fazer compras maiores, para evitar pequenas visitas ao mercado. Mas e aí? como deve ser feita a higiene dos produtos que trazemos para dentro de casa?

Não há evidência científica de que as embalagens dos alimentos possam transmitir covid-19. Os cuidados para quando vamos às compras são os mesmos que já aprendemos a tomar sempre. E é sobre isso que vamos falar nesse vídeo!

Em primeiro lugar, o mais importante de tudo: máscaras. Quando for às compras, não esqueça de usar a máscara protetora, bem ajustada, cobrindo do queixo ao nariz. Pode ser do tipo descartável ou de pano, o importante é usar da forma correta.

Quando estiver no mercado, não se esqueça de manter o distanciamento dos outros clientes, para a segurança de todos. E também higienize bastante as mãos com álcool gel a 70% e evite tocar olhos, boca e nariz. Ah! E sobre as mãos... outra coisa muito importante é: luvas não são tão eficientes quanto você imagina. De luvas, você pode se sentir super seguro e colocar a mão enluvada suja nos olhos, por exemplo. Mais legal é sempre limpar as mãos com álcool ou água e sabão.

Estas são recomendações bastante gerais, e é isso mesmo: não há segredo aqui. A mesma cautela do dia a dia já tem todos os cuidados que você deve tomar no seu dia de ir às compras.

Bom, essas são recomendações simples que te ajudarão a se manter seguro durante suas compras e refeições. Muito obrigada e até a próxima!

## **Vídeo 2: Compra de alimentos**

Quando compramos alimentos frescos, como carnes, peixes ou frutas e legumes, ou itens não perecíveis, como grãos e enlatados, com ou sem covid-19, algumas recomendações são importantes.

Para garantir a segurança dos alimentos, é necessário prestar atenção à higiene do ambiente onde se está fazendo compras e também dos funcionários do estabelecimento: o uso de toucas, roupas limpas e unhas cortadas, por exemplo, é fundamental. Na hora de escolher os alimentos, fique atento aos que apresentam bom estado de conservação: frutas e legumes devem estar íntegros, alimentos não perecíveis, com a embalagem bem preservada. Cascas ou embalagens “machucadas” podem permitir a contaminação por organismos causadores de doenças.

No primeiro vídeo, já explicamos que não há a necessidade de higienizar as embalagens como fazemos com nossas mãos e outras superfícies. Agora, outro ponto importante é lembrar que alimentos perecíveis devem ser armazenados em refrigeração o mais rápido possível, para mantê-los frescos. Por fim, não esqueça de sempre higienizar os hortifrutis in natura com sanitizante diluído em água e então água corrente antes de comê-los.

Estas são recomendações simples, que podem te ajudar a comprar alimentos seguros e saudáveis sempre.

Bom, essas são recomendações simples que te ajudarão a se manter seguro durante suas compras e refeições. Muito obrigada e até a próxima!

## **Vídeo 3: Orientação para segurança em bares e restaurantes**

Com a retomada do comércio e reaberturas de bares e restaurantes, precisamos tomar alguns cuidados ao frequentar esses locais para garantir nossa segurança e também das outros clientes e funcionários dos estabelecimentos.

E como garantir nossa segurança nesses ambientes? As recomendações são aquelas que tanto nos acostumamos a ouvir nos últimos meses: Sempre use máscara. Quando estiver no restaurante, tire a máscara somente na hora da refeição. E é claro,

evite locais com aglomeração. Lembrando que a recomendação é que os bares e restaurantes trabalhem com 40% da sua capacidade.

Busque escolher os bares e restaurantes que oferecem áreas externas e tenham boa ventilação, além de garantir o distância mínima de 1 metro dos demais clientes e escolher mesas que tenham o espaçamento determinado de 2 metros.

Quando em algum bar ou restaurante, higienize sempre as mãos, utilizando álcool 70% e evite tocar o rosto ou o alimento diretamente com as mãos. Ao escolher sua comida ou bebida, procure pedir pratos individuais que não precisam ser compartilhados e evite compartilhar objetos de uso pessoal, como talheres.

Estas são as recomendações gerais para uma retomada segura. É importante manter a cautela para sua segurança e para a segurança dos demais! Vamos aproveitar com consciência.

Bom, essas são recomendações simples que te ajudarão a se manter seguro durante suas compras e refeições. Muito obrigada e até a próxima!

## Anexo 3 - Email Pró Reitoria de Graduação



Stefanie Goncalves <stefanie.goncalves@usp.br>

### “(In)Segurança Alimentar e Nutricional e Estilo de vida dos alunos de graduação da USP”

prg@usp.br <prg@usp.br>  
To: stefanie.goncalves@usp.br

Sat, Oct 24, 2020 at 6:08 AM



Prezados Alunos,

A pandemia provocada pelo vírus SARS COV-2, ocasionou mudanças significativas, principalmente, com o objetivo de prevenção. A Universidade de São Paulo adotou uma série de medidas, como por exemplo o fechamento dos restaurantes universitários; contudo os estudantes realizavam suas refeições nesse espaço diariamente. Com essa nova conformação, como ficou a alimentação dos alunos?

Para responder a essa e outras perguntas, um grupo de alunas do curso de Nutrição da USP, junto às professoras Betzabeth Slater e Dirce Maria Marchioni, desenvolveram um trabalho para investigar possíveis situações de Insegurança Alimentar e Nutricional, acesso a alimentos e qualidade da dieta, percepção de estresse, entre outros fatores decorrentes do isolamento físico e social dos estudantes de graduação da Universidade de São Paulo. Esta pesquisa resultará em informações inéditas e relevantes para a subsidiar ações de melhoria das condições básicas dos alunos em tempos de pandemia.

Por isso, se você é estudante de graduação da USP, quer descobrir mais sobre o tema e ainda não participou da pesquisa, colabore respondendo a esse questionário: <https://forms.gle/QAKpBNqcXzH58tz17>

Atenciosamente,

Alunas: Stefanie Gonçalves, Luiza Amaral, Bruna Arid e Isabella Castagna Dall'acqua

Profª Assoc. Betzabeth Slater

Profª Assoc. Dirce M. Marchioni

**Departamento de Nutrição/FSP/USP**

Você pode também contatar o coordenador da pesquisa Profa. Betzabeth Slater ou Dirce Marchioni – pelo telefone: 3061-7772 ou 3061-7856; e por e-mail: [bslater@usp.br](mailto:bslater@usp.br) e [marchioni@usp.br](mailto:marchioni@usp.br).

---

Mensagem enviada por: Pró Reitoria de Graduação. Segue em conformidade com a resolução 03 da CTI, que dispõe sobre a difusão de e-mails para a comunidade USP.

---