

**LEVANTAMENTO DO TIPO DE REFEIÇÕES E PRATOS CONSUMIDOS EM
ESTABELECIMENTOS DE PAU DOS FERROS-RN**

**ENCUESTA DEL TIPO DE COMIDAS Y PLATOS CONSUMIDOS EN LOS
ESTABLECIMIENTOS DE PAU DOS FERROS-RN**

**SURVEY OF THE TYPE OF MEALS AND DISHES CONSUMED IN ESTABLISHMENTS
IN PAU DOS FERROS-RN**

Apresentação: Comunicação Oral

Francisco Vieira Sales Júnior¹; Guilherme Sarmiento Neves Ferreira²;
Wiviann Swellen Alves e Silva³; Elisabete Pianco de Sousa⁴; Emanuel Neto Alves de Oliveira⁵;

DOI: <https://doi.org/10.31692/VCIAGRO.0139>

RESUMO

A relação entre o homem e a sua alimentação não é apenas biológica, mas também possui valores culturais, sociais e políticos. Desse modo, mediante grande relevância em tratar do assunto, o presente trabalho teve como objetivo realizar um levantamento dos tipos de refeições e pratos feitos consumidos em estabelecimentos do município de Pau dos Ferros/RN, tornando a pesquisa relevante para entender hábitos alimentares locais, identificar preferências culturais, assim, configurando-a como uma pesquisa de caráter exploratório descritivo. Para tanto, foram realizadas visitas a 13 estabelecimentos da dita cidade, com objetivo realizar o levantamento da quantidade de estabelecimentos comerciais que produzem e servem pelo menos um tipo de refeição diariamente, classificar os mesmos de acordo com o número de refeições fornecidas, bem como verificar se os estabelecimentos em questão eram de pequeno, médio ou grande porte, onde aplicou-se um questionário sobre as características dos consumidores e suas tendências alimentares. Em síntese, foi possível concluir que os alimentos e refeições preferidas são o prato típico brasileiro (também conhecido como PF), que contém arroz, feijão, alguma proteína e salada (um prato capaz de fornecer os macro e micronutrientes necessários para manter a saúde e saciedade), possuindo o horário de almoço maior frequência de público. Além disso, percebeu-se que o número de homens e pessoas solteiras que frequentam esses locais é superior ao número de mulheres e famílias. Por fim, notou-se uma oportunidade para a realização de entrega *delivery*, facilitando ainda mais a vida dos consumidores e contribuindo para um melhor funcionamento dos estabelecimentos visitados mediante a crise econômica, ocasionada pela pandemia do *Covid-19*.

Palavras-Chave: Alimentação coletiva, Comida regional, Costumes.

RESUMEN

La relación entre el hombre y su alimento no es sólo biológica, sino que también tiene valores culturales, sociales y políticos. Así, por su gran relevancia en el tratamiento del tema, el presente trabajo tuvo como

¹ Discente do curso de Tecnologia em Agroindústria, *Campus* Pau dos Ferros do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, IFRN, junior.sales@ifrn.edu.br

² Discente do curso Técnico Integrado em Alimentos, *Campus* Pau dos Ferros do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, IFRN, guilherme.sarmiento@escolar.ifrn.edu.br

³ Discente do curso Técnico Integrado em Alimentos, *Campus* Pau dos Ferros do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, IFRN, alves.swellen@escolar.ifrn.edu.br

⁴ Docente do curso de Tecnologia em Agroindústria, *Campus* Pau dos Ferros do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, emanuel.oliveira@ifrn.edu.br

⁵ Docente do curso de Tecnologia em Agroindústria, *Campus* Pau dos Ferros do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, elisabete.pianco@ifrn.edu.br

objetivo realizar un estudio de los tipos de comidas y platos consumidos en establecimientos del municipio de Pau dos Ferros/RN, tornando la investigación relevante para comprender la alimentación local. hábitos, identificando preferencias culturales, configurándola así como una investigación de carácter exploratorio, descriptivo. Para ello se realizaron visitas a 13 establecimientos de la ciudad, con el objetivo de relevar el número de establecimientos comerciales que producen y sirven al menos un tipo de comida diariamente, clasificándolos según el número de comidas brindadas, así como verificar si los establecimientos en cuestión eran pequeños, medianos o grandes, donde se aplicó un cuestionario sobre las características de los consumidores y sus tendencias alimentarias. En resumen, se pudo concluir que los alimentos y comidas preferidas son el plato típico brasileño (también conocido como PF), que contiene arroz, frijoles, algo de proteína y ensalada (plato capaz de aportar los macro y micronutrientes necesarios para mantener la salud), y saciedad), siendo la hora del almuerzo la de mayor asistencia. Además, se observó que el número de hombres y personas solteras que frecuentan estos lugares es mayor que el número de mujeres y familias. Finalmente, hubo una oportunidad de realizar entregas, facilitando aún más la vida de los consumidores y contribuyendo a un mejor funcionamiento de los establecimientos visitados durante la crisis económica, provocada por la pandemia de Covid-19.

Palabras Clave: Comida colectiva, Comida regional, Costumbres

ABSTRACT

The relationship between man and his food is not only biological, but also has cultural, social and political values. Thus, due to its great relevance in dealing with the subject, the present work aimed to carry out a survey of the types of meals and dishes consumed in establishments in the municipality of Pau dos Ferros/RN, making the research relevant to understanding local eating habits, identifying cultural preferences, thus configuring it as research of an exploratory, descriptive nature. To this end, visits were made to 13 establishments in the city, with the aim of surveying the number of commercial establishments that produce and serving at least one type of meal daily, classifying them according to the number of meals provided, as well as verifying whether the establishments in question were small, medium or large, where a questionnaire was administered on the characteristics of consumers and their eating trends. In summary, it was possible to conclude that the preferred foods and meals are the typical Brazilian dish (also known as PF), which contains rice, beans, some protein and salad (a dish capable of providing the macro and micronutrients necessary to maintain health and satiety), with lunchtime having the highest attendance. Furthermore, it was noticed that the number of men and single people who frequent these places is greater than the number of women and families. Finally, there was an opportunity to carry out delivery, making consumers' lives even easier and contributing to better functioning of the establishments visited during the economic crisis, caused by the Covid-19 pandemic

Keywords: Collective food, Regional food, Customs.

INTRODUÇÃO

A alimentação transcende a mera necessidade biológica de sobrevivência, sendo um componente vital que reflète e molda valores culturais, sociais e políticos de uma sociedade. Desde tempos imemoriais, a comida não só sacia a fome, mas também serve como um elo entre o indivíduo e o seu ambiente sociocultural. Cada refeição carrega consigo uma história, tradições e influências que vão além dos ingredientes e modos de preparo. Esse contexto é particularmente relevante em um mundo globalizado, onde os hábitos alimentares estão em constante evolução, influenciados por fatores como a urbanização, globalização e a economia.

No âmbito dessa complexidade, tornou-se essencial investigar os padrões alimentares locais para compreender melhor a dinâmica social e cultural de uma comunidade. O município de Pau dos Ferros, situado no Alto Oeste Potiguar, representa um espaço perfeito para tal investigação. Sua

diversidade cultural e a presença de múltiplos estabelecimentos de alimentação ofereceu um cenário propício para um estudo detalhado sobre as preferências e tendências alimentares da população.

Diante da importância desse tema, o presente trabalho teve como objetivo principal realizar um levantamento dos tipos de refeições e pratos consumidos em estabelecimentos comerciais do município de Pau dos Ferros/RN. Esta pesquisa foi relevante não apenas para mapear os hábitos alimentares locais, mas também para identificar preferências culturais específicas e compreender as relações sociais em torno da alimentação. O caráter exploratório e descritivo do estudo proporcionou uma visão abrangente das práticas alimentares na região, oferecendo dados valiosos para futuras análises e intervenções.

Para alcançar os objetivos propostos, foram realizadas visitas a 13 estabelecimentos alimentares da cidade, com o intuito de levantar a quantidade de locais que produzem e servem refeições diariamente. Além disso, foi realizada uma classificação dos estabelecimentos com base no número de refeições fornecidas e na dimensão dos mesmos (pequeno, médio ou grande porte). Um questionário foi aplicado para coletar informações sobre as características dos consumidores e suas tendências alimentares, proporcionando uma análise detalhada dos dados coletados.

Os resultados revelaram que o prato típico brasileiro, conhecido como PF (prato feito), que geralmente inclui arroz, feijão, uma proteína e salada, é o preferido entre os consumidores, destacando-se pelo seu valor nutricional e capacidade de saciar a fome. O horário do almoço apresentou a maior frequência de público, com uma predominância de homens e pessoas solteiras entre os frequentadores dos estabelecimentos pesquisados. Ademais, a pesquisa apontou para uma crescente demanda por serviços de entrega (*delivery*), uma tendência que se intensificou durante a crise econômica provocada pela pandemia de *Covid-19*.

Em suma, este estudo não apenas mapeia os hábitos alimentares de Pau dos Ferros, mas também oferece insights sobre as dinâmicas sociais e culturais locais, destacando oportunidades para melhorias e inovações no setor de alimentação. A compreensão dessas relações é crucial para promover uma alimentação saudável e sustentável, bem como para fortalecer os laços comunitários através da comida.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

De todos os atos naturais realizados pelo homem, o de alimentar-se foi o único cercado de cerimonial e transformado lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político e aparato de alta etiqueta (CASCUDO, 2017). Um alimento deve possuir algumas qualidades fundamentais, entre elas, nutricionais, sensoriais, higiênicas e simbólicas, ou seja, que atenda às necessidades do corpo para manter-se em funcionamento, sendo nutrientes todas as substâncias químicas que fazem parte dos

alimentos e que são absorvidos pelo organismo. Que seja capaz de atrair um ou mais dos sentidos do corpo humano (visão, paladar, olfato, tato e audição), preparado segundo normas e métodos de manipulação, os quais não venham fazer mal à saúde de quem o consome (ROSA E MASCARENHAS, 2021).

Para Frederico (2020), os alimentos são agentes fundamentais na estruturação de uma sociedade. A alimentação e o perfil de pratos que o brasileiro consome é fruto de uma miscigenação de culturas e sofre influência portuguesa, africana, indígena e de muitos outros povos que imigraram para o Brasil com o passar dos anos, deixando seus hábitos culinários no cotidiano da população.

A relação existente entre o homem e a comida ultrapassa os aspectos fisiológicos da alimentação e é marcada pela comensalidade (VIERO E BLÜMKE, 2016). Essa comensalidade auxilia na identificação cultural de um povo, visto que configura o ato de comer coletivamente e os motivos que levam isso a acontecer. São levados em conta aspectos como “o que comer?”, “onde comer?”, “com quem comer?”, todos relacionados com o conceito de *comfort food*.

Os horários das refeições e tipos de pratos consumidos em cada uma delas podem variar de acordo com o país, estado e região. Sendo influenciados principalmente pelo clima, fuso horário e pela produção local de alimentos. A cultura é fortemente representada no perfil de pratos servidos nas mais variadas refeições do dia, seja em uma cidade do interior do nordeste brasileiro ou de uma cidade provinciana de determinado país europeu. A alimentação atualmente não é reconhecida apenas como uma necessidade fisiológica de nutrir-se, pode ser interpretada como expressão cultural, posição social – *status*, gêneros, além de significados religiosos (ROSA E MASCARENHAS, 2021).

Devido ao aumento progressivo de refeições realizadas fora de casa, em virtude, principalmente, da adequação de rotinas de estudo e trabalho, os restaurantes do tipo *self-service* têm sido umas das modalidades de atendimento em alimentação mais frequentadas (GUERRA et al., 2016). A escolha do espaço em que vai consumir as refeições, seja ele de pequeno, médio ou grande porte, é um fator muito importante e que se encontra diretamente ligado a outros fatores como qualidade sanitária e nutricional, juntamente com o perfil de pratos servidos quando se fala em alimentação fora de casa.

Em decorrência dos prejuízos econômicos gerados pela pandemia da *Covid-19*, o mercado passa por diversas mudanças em sua organização. E, diante das medidas de isolamento social adotadas pelo governo, as empresas classificadas como restaurantes, lanchonetes, pizzarias e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas ficaram impossibilitadas de funcionar, aderindo à utilização das tecnologias disponíveis (COSTA et al., 2021). Dentre essas tecnologias, observa-se que a mais utilizada foi o sistema *delivery*, que só cresce com o avançar dos anos.

Tem se destacado cada vez mais em todo o mundo a possibilidade de oferecer aos

consumidores uma forma alternativa de realizar pedidos, acompanhar entregas e realizar pagamentos por outras formas além das convencionais, que diminuem os gastos com o processo e garantem uma interação entre consumidor-estabelecimento, agregando valor ao negócio (FERREIRA NETO et al, 2017). Em função disso, os setores comerciais têm investido em estratégias que beneficiem seus serviços, o que, ao mesmo tempo, torna o mercado mais competitivo.

Diante do exposto, considera-se muito relevante para uma população estudar seus hábitos alimentares, o que comem e quais os fatores que influenciam no processo de escolha de onde se alimentam. Desse modo, no presente trabalho, objetivou-se realizar o levantamento do perfil do tipo de refeições e pratos servidos em estabelecimentos de Pau dos Ferros – RN.

METODOLOGIA

A pesquisa foi de caráter exploratório descritivo com finalidade quantitativa, a qual se fez necessária a realização de visitas aos estabelecimentos comerciais que servem refeições, seja na forma de *delivery* e/ou pratos feitos, na cidade de Pau dos Ferros, localizada no Alto Oeste Potiguar. Foram visitados 13 estabelecimentos (restaurantes, padarias, bares, supermercados) que comercializam pelo menos um tipo de refeição diária (café da manhã, almoço e jantar) durante o mês de março de 2022.

As visitas tiveram como objetivo realizar o levantamento da quantidade de estabelecimentos comerciais que produzem e servem pelo menos um tipo de refeição diariamente, classificar os mesmos de acordo com o número de refeições fornecidas, bem como verificar se os estabelecimentos em questão eram de pequeno, médio ou grande porte. Essa caracterização se deu a partir de um número de refeições diárias (definidas pelos próprios autores) servidas pelos estabelecimentos: de 1 a 50 refeições, pequeno porte; de 51 a 200 refeições, médio porte; acima de 200 refeições, grande porte.

Em conjunto, também foram analisados os horários em que são servidas cada refeição durante o dia, juntamente com o horário de funcionamento dos locais visitados, quais os principais alimentos são servidos, e a quantidade diária produzida dos tais. Outro requisito analisado durante a pesquisa foi a avaliação dos alimentos que são mais desperdiçados, quantidade e o destino desses resíduos.

Além disso, um questionário (Quadro 1) foi aplicado aos proprietários e colaboradores dos estabelecimentos em questão, a fim de caracterizar o serviço prestado pelo espaço. O mesmo apresentou 9 questões voltadas à identificação social e hábitos alimentares do público que frequenta os ambientes comerciais visitados na cidade de Pau dos Ferros - RN.

Quadro 1 – Questionário de identificação do público, seus hábitos alimentares e caracterização dos serviços ofertados pelos estabelecimentos.

Lista de verificação
Quais alimentos os clientes mais gostam?
Quais alimentos os clientes menos gostam?
Quais bebidas geralmente são pedidas para acompanhar as refeições?
Frequentam o estabelecimento mais pessoas do gênero masculino ou feminino?
O público frequente é de mais pessoas solteiras ou casadas?
Durante a pandemia, o número de refeições aumentou ou diminuiu?
Caso o estabelecimento faça entrega, durante a pandemia, o número de refeições para entrega aumentou ou diminuiu?
As opções alimentares que as pessoas escolhiam mudaram na pandemia? Ficaram mais saudáveis ou mantiveram o padrão?
Após a reabertura dos estabelecimentos devido a pandemia, as pessoas continuaram cômodas (pedindo <i>delivery</i>) ou buscaram sair e frequentar mais o ambiente?

Fonte: Própria (2022).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Caracterização do espaço, levantamento das refeições ofertadas, horários de funcionamento e alimentos servidos.

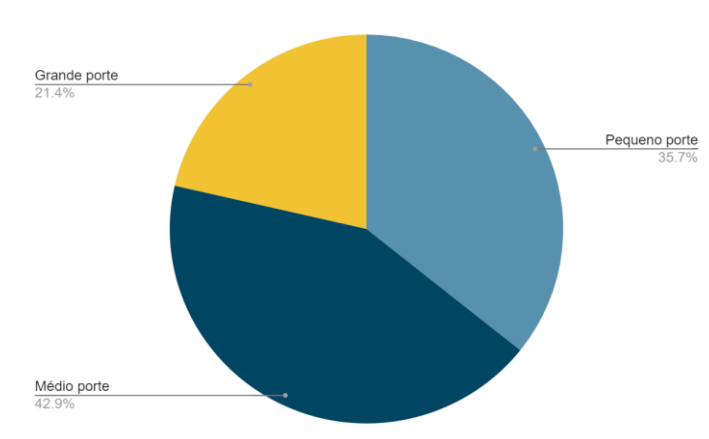
Após a caracterização do espaço por meio de questionário, bem como dos consumidores, foi realizado o levantamento acerca dos horários de funcionamento de cada estabelecimento, quais refeições são fornecidas no café da manhã, almoço ou jantar, bem como quais são os alimentos e pratos servidos.

A Figura 1 trata a respeito do tamanho dos estabelecimentos visitados, configurados entre pequeno, médio e grande porte, conforme descrito no item 2.

A maioria dos pontos comerciais são de médio porte (42,9%), seguido de pequeno porte (35,7%) e, por último, grande porte (21,4%). Levando em consideração os aspectos geográficos, bem como o índice populacional de 30.600 habitantes (IBGE, 2021), esses resultados configuram o perfil dos estabelecimentos da cidade de Pau dos Ferros com base no número de pessoas e, conseqüentemente, consumidores.

A análise em questão pode ser significativa no que diz respeito às características dos pratos e refeições servidos na dita cidade, visto que, o tamanho do estabelecimento está relacionado também a produção.

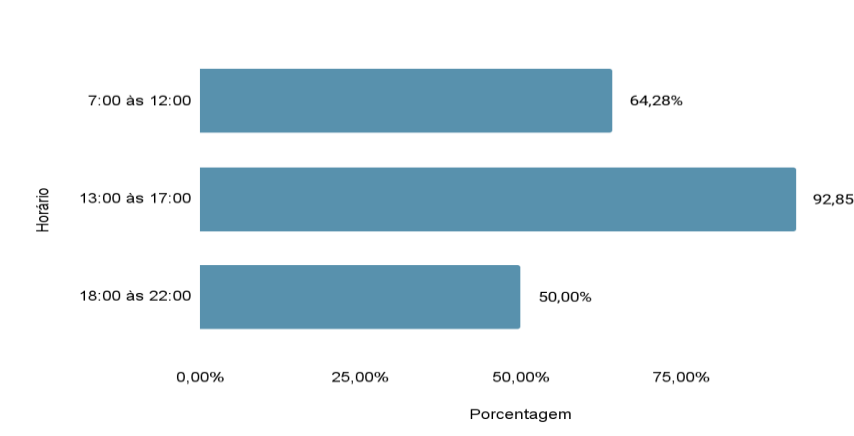
Figura 1 – Classificação do tamanho dos estabelecimentos visitados



Fonte: Própria (2022).

A Figura 2 trata dos horários de funcionamento dos estabelecimentos, nos períodos da manhã, tarde e noite. A maioria dos estabelecimentos (acima de 75%) apresentam funcionamento a partir das 13:00h às 17:00h. O segundo horário de funcionamento que apresenta maior porcentagem é das 7:00h às 12:00h. A partir dessa concepção, pode-se compreender que as refeições que apresentam maior produção e consumo são almoço e café da manhã, respectivamente.

Figura 2 - Horários de funcionamento dos pontos comerciais



Fonte: Própria (2022).

A Figura 3 trata dos tipos de refeições servidas nos estabelecimentos visitados, de modo específico, café da manhã, almoço e jantar.

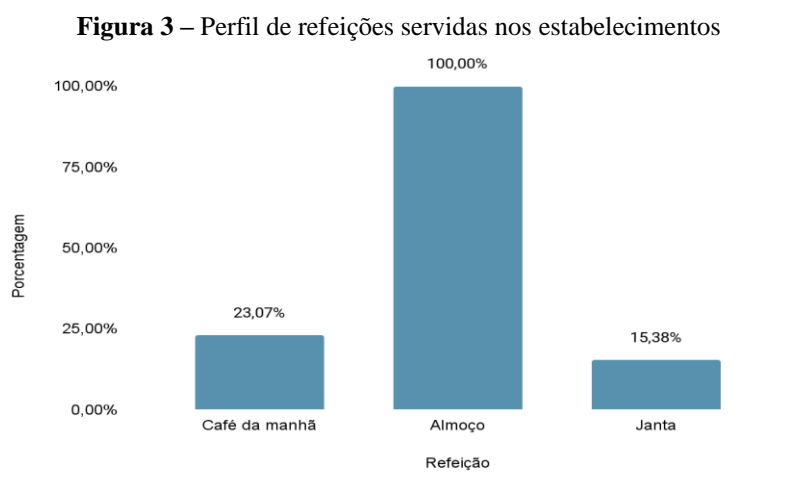
Como visto e já citado anteriormente, as refeições de almoço e café da manhã lideram as porcentagens de consumo, sendo o almoço a refeição principal. Tratando-se de um horário em que, comumente, configura o intervalo entre um expediente e outro no espaço de trabalho, conclusão da aula na escola ou faculdade.

Não somente nos dias atuais, mas há tempos as rotinas de trabalho e estudo influenciam nos

hábitos alimentares. A título de exemplo, de acordo com Borges (2004), em um estudo aplicado à rotina dos estudantes da UFMG, o ingresso na faculdade alterou os hábitos alimentares dos mesmos que relataram estarem insatisfeitos com suas dietas e que almejam modificá-la após a realização do curso.

A busca pelo almoço fora de casa pode ser uma alternativa de otimização do tempo livre. Além disso, o horário do jantar pode ser interpretado como o momento em que a população está retornando para casa e, desse modo, tendem a fazer sua refeição no próprio lar.

A fim de obter uma melhor caracterização acerca dos pratos servidos na cidade de Pau dos Ferros, o questionário contou com perguntas específicas sobre os tipos de alimentos consumidos nas diferentes refeições ao longo do dia.

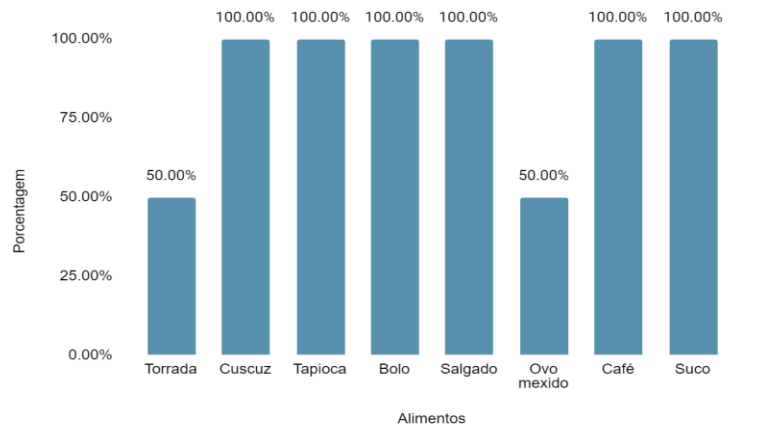


Fonte: Própria (2022).

Após análise das refeições mais servidas pelos estabelecimentos da cidade de Pau dos Ferros-RN, foi realizado um levantamento acerca dos alimentos servidos em cada uma das refeições. A Figura 4 trata dos alimentos servidos durante o café da manhã.

Quanto aos alimentos servidos no café da manhã, 100% dos estabelecimentos visitados que produzem e servem essa refeição alegam oferecer bolos, salgados, cuscuz, café, tapioca e suco. Além disso, 50% deles afirmam ofertar ovo mexido e torrada. É possível notar que os alimentos ofertados, além de formarem um padrão devido a sua semelhança, também se configuram como opções saudáveis, com exceção para os salgados.

Figura 4 - Refeições mais servidas pelos estabelecimentos no café da manhã



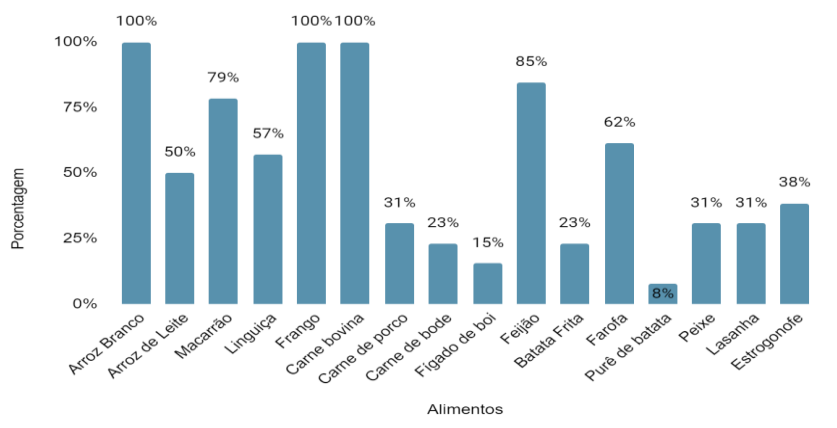
Fonte: Própria (2022).

Observa-se na Figura 5 o levantamento dos alimentos servidos no horário de almoço. O almoço, além de ser a refeição com maior demanda, é também aquela que fornece maior diversidade no que diz respeito aos pratos servidos pelos ambientes de alimentação visitados, isso se dá, principalmente, pelo conhecimento do proprietário às preferências do consumidor.

Tratando-se de proteínas, 100% dos estabelecimentos visitados que produzem e servem almoço têm prioridade na carne bovina e frango. Quanto aos carboidratos, arroz, feijão e macarrão lideram as porcentagens, seguidos de outras proteínas como peixe e carne suína. Além disso, farofa e salada também se caracterizam como alimentos de grande consumo. Em síntese, nota-se que o perfil corresponde ao que popularmente é chamado de “prato feito” ou “PF”.

É válido salientar que alguns estabelecimentos, além de oferecerem a proteína da maneira tradicional, também costumam ofertá-la de maneira mais atrativa misturadas com outros produtos, como as lasanhas e estrogonofes. Isso pode auxiliar no processo de escolha e preferência por parte do consumidor.

Figura 5 - Levantamento de alimentos servidos no horário de almoço

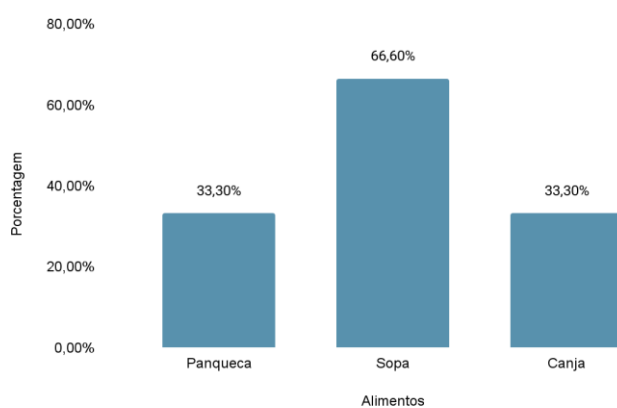


Fonte: Própria (2022).

Na Figura 6 estão representados os pratos servidos no horário do jantar que, apesar da baixa frequência, é também horário de procura por uma parcela menor da população. Em grande parte, os pratos servidos no jantar são elaborados com sobra de produtos derivados do almoço, segundo informaram os proprietários.

Como visto o horário do jantar apresentou menor percentual de procura por parte da população. A partir desse aspecto e dos resultados então obtidos, pode-se observar, que a variedade de pratos ofertados pelos estabelecimentos em questão é muito baixa, resumindo-se a apenas 3, sendo panqueca, sopa e canja. O motivo que leva a baixa produção e variedade é, na maioria dos estabelecimentos, a preocupação em evitar o desperdício de alimentos, bem como o prejuízo por parte do proprietário e, como já citado, a produção de refeições com as sobras da refeição anterior.

Figura 6 - Pratos servidos no horário do jantar

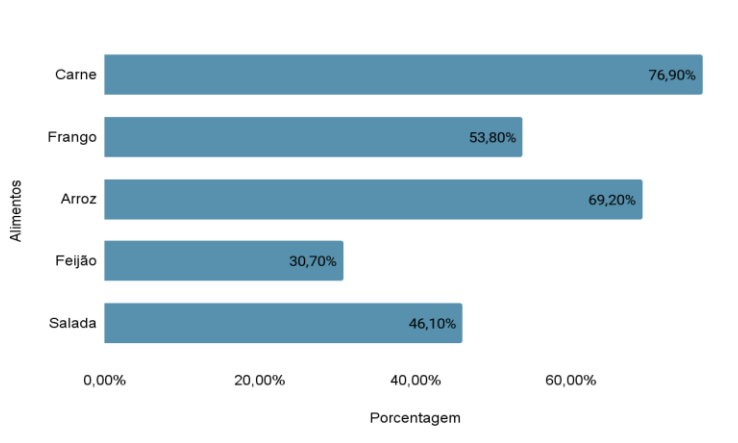


Fonte: Própria (2022).

Identificação do público e serviços ofertados pelos estabelecimentos

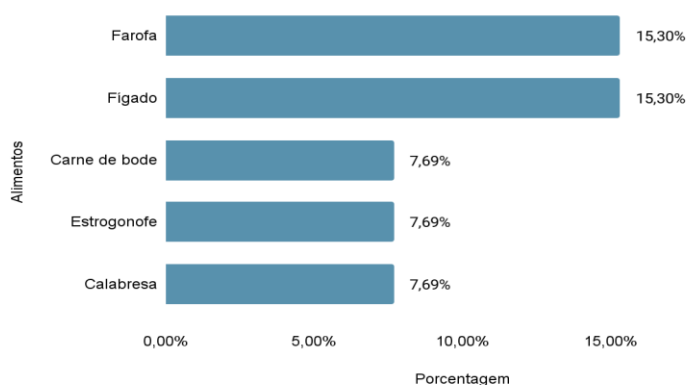
Como observado, entender como os hábitos alimentares é de fundamental importância para compreender também o comportamento de uma população. Assim, a lista de verificação (Quadro 1) aplicada contribuiu para a caracterização dos ambientes, do público, bem como do funcionamento dos estabelecimentos durante a pandemia da *Covid-19*.

Tratando-se das duas primeiras perguntas feitas aos entrevistados sobre a preferência dos alimentos (Quais alimentos os clientes mais e menos gostavam), as mesmas podem ser respondidas com base na maior produção e distribuição diária por parte dos estabelecimentos, conforme demonstrado nas Figuras 7 e 8.

Figura 7 – Alimentos que os clientes mais gostam

Fonte: Própria (2022).

Podemos observar que dentro dos alimentos citados que são os mais preferidos pelos consumidores foi citado o prato tradicional brasileiro, de acordo com a figura é: carne, arroz, frango, salada e feijão. Já os alimentos que foram citados como menos aceitos, conforme mostra a Figura 8, são farofa, fígado, carne de bode, estrogonofe e calabresa. Isso ocorre devido à menor preferência de consumo desses alimentos no dia a dia, embora estejam frequentemente disponíveis. Além disso, alimentos como a carne de bode ainda despertam dúvidas aos consumidores, de maneira mais específica no manejo e preparo da carne. Isso se dá, na maioria dos casos, pela não produção em escala desse alimento, tornando-o “desconhecido”.

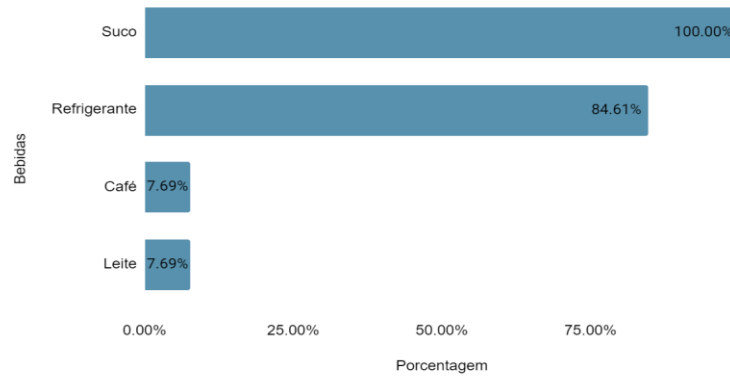
Figura 8 - Alimentos que os clientes menos gostam

Fonte: Própria (2022).

No tocante às bebidas que são consumidas durante o café da manhã e almoço, nota-se que os clientes preferem refrigerantes e sucos, sendo o último de maior preferência. Cabe ressaltar que esses dados são direcionados às refeições de café da manhã e almoço, pois, no que diz respeito ao

jantar, as refeições servidas geralmente não são consumidas acompanhadas de bebidas. Os dados em questão encontram-se demonstrados na Figura 9.

Figura 9 - Bebidas geralmente pedidas para acompanhar as refeições



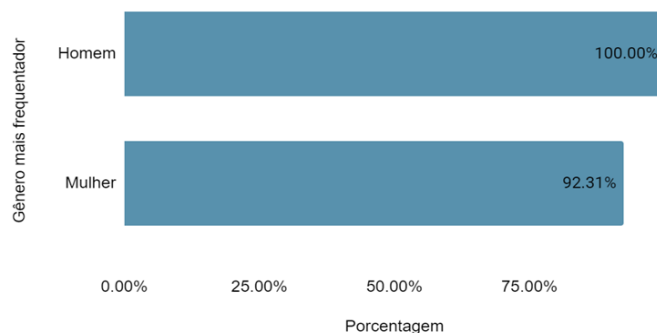
Fonte: Própria (2022).

Além da caracterização a respeito da preferência de alimentos e bebidas, conforme visto no Quadro 1, pôde ser feita também uma breve caracterização social dos clientes. A partir dos resultados ilustrados nas Figuras 10 e 11, observa-se que o número de homens e mulheres que frequentam os estabelecimentos é semelhante, sendo grande parte de famílias.

O maior número de homens e de pessoas solteiras que comem fora de casa é explicado pelo fato de que o gênero mais presente na cidade de Pau dos Ferros, de acordo com o IBGE, é o masculino. Bem como a maior presença de pessoas solteiras e advindas de outras cidades, que optam por não cozinhar “apenas” para si.

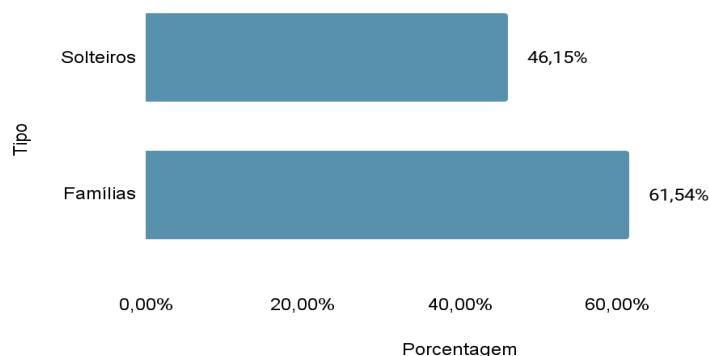
No caso de pessoas solteiras, há a necessidade de um bom planejamento para conciliar trabalho com atividades domésticas. Com a possibilidade de realizar suas refeições fora de casa, essa pode ser uma alternativa considerável na busca de otimização do tempo.

Figura 10 – Perfil de gênero que mais frequenta os estabelecimentos



Fonte: Própria (2022).

Figura 11 – Perfil familiar das pessoas que frequentam os estabelecimentos

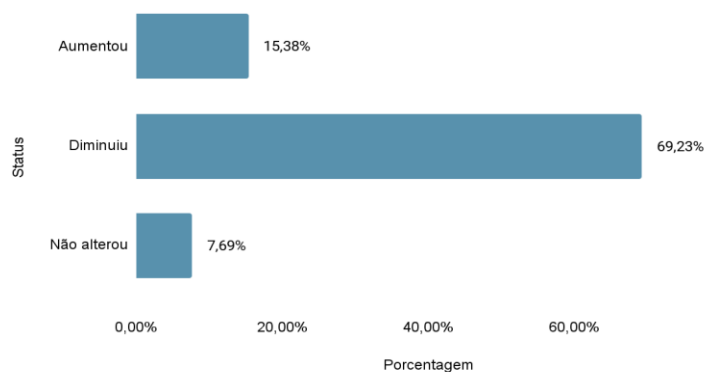


Fonte: Própria (2022).

Conforme já fora citado, a pandemia afetou de maneira significativa o funcionamento dos estabelecimentos produtores de refeições, não só na cidade de Pau dos Ferros, mas em todo o Brasil e no mundo. Segundo Santos (2022) o contexto social e econômico, que foi fortemente abalado com a chegada da pandemia, afetou diretamente as vendas de estabelecimentos e redes de alimentação.

Desse modo, com o seguimento das recomendações sanitárias e consequente fechamento dos espaços, o número de refeições produzidas na maioria dos estabelecimentos segundo as respostas dos entrevistados diminuiu, conforme ilustra a Figura 12. Visto que, as pessoas passaram a comer mais em casa e elaborar suas próprias refeições, inclusive muitas que não sabia cozinhar aprenderam a fazer muitos pratos.

Figura 12 – Reflexo da pandemia na produção do número de refeições.



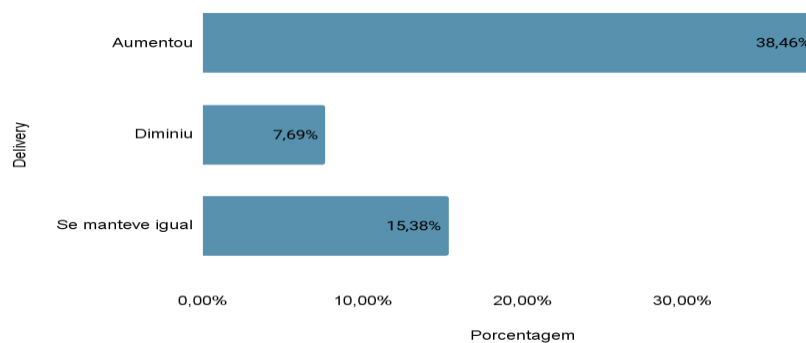
Fonte: Própria (2022).

Diante dessa perspectiva, uma alternativa para viabilizar o trabalho, mesmo com as dificuldades durante a pandemia, foi a adoção do sistema *delivery* (já aderido por uma parte dos

estabelecimentos), garantindo que as pessoas pudessem consumir os alimentos em suas próprias residências, assim, houve um aumento nos pedidos (Figura 13), tendo este mantido o mesmo padrão nutritivo (Figura 14) conforme foi citado pelos entrevistados.

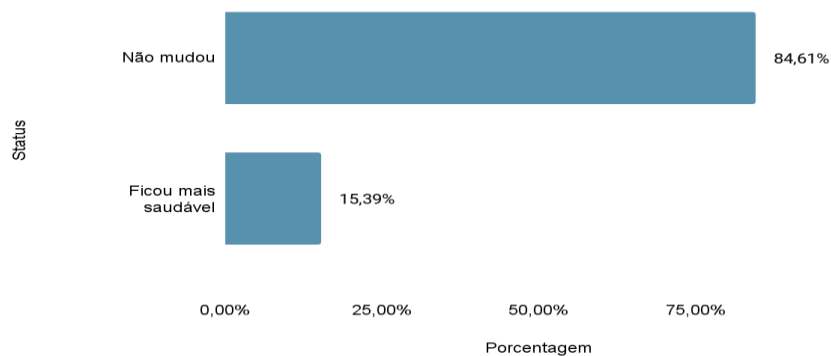
A partir das figuras é possível ter uma visão acerca de um conceito chamado *marketplace*. O *marketplace* é uma plataforma que consiste em produtores comercializarem seus produtos numa plataforma *online*, obtendo faturamento diretamente do cliente (SILVA et al., 2021). Esse conceito está diretamente ligado com o sistema *delivery*, onde ambos apresentaram ascensão na pandemia.

Figura 13 – Perfil da modalidade de pedidos de refeições por *delivery* durante a pandemia



Fonte: Própria (2022).

Figura 14 - Padrão nutritivo dos pedidos de refeições durante a pandemia



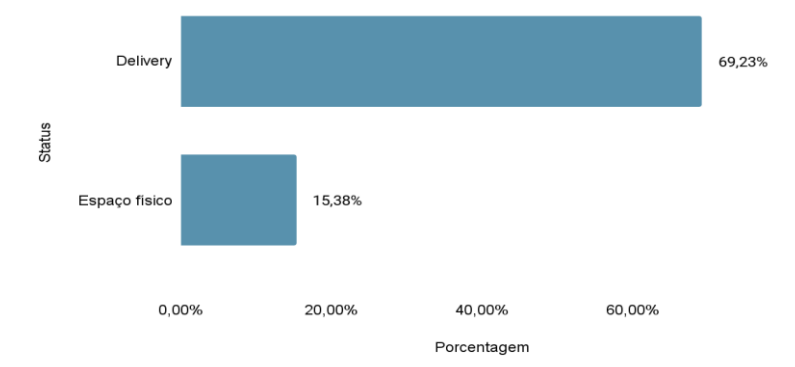
Fonte: Própria (2022).

Mesmo após a reabertura dos pontos comerciais para o consumo de alimentos no local, os estabelecimentos visitados continuaram a ofertar o serviço *delivery* já que foi algo vantajoso durante a pandemia e, conforme mostra um estudo realizado por Dutra (2020), esse tipo de serviço está em alta por apresentar novas tecnologias e facilidade ao consumidor.

Porém, alguns pontos negativos também precisam ser levados em conta, por exemplo,

durante a pandemia a população tornou-se mais cômoda, o que permaneceu mesmo após a reabertura dos estabelecimentos. Assim, pode ser observado na Figura 15, mesmo o público voltando a frequentar o espaço físico, o percentual de pessoas já não era o mesmo.

Figura 15 – Perfil dos consumidores após a reabertura dos estabelecimentos para pedidos de *delivery* e consumo no local



Fonte: Própria (2022).

É válido ressaltar ainda que existem exceções: dois dos 13 estabelecimentos visitados relataram que durante o período de pandemia os estabelecimentos tiveram que fechar e lidar com situações economicamente delicadas, pelo fato de que o público desses estabelecimentos era composto principalmente por estudantes de escolas e universidades, o que afetou bastante a renda, visto que o estabelecimento era a principal fonte de renda dos proprietários. Devido ao fato de atender a maior parte de alunos, os estabelecimentos não passaram a ofertar o sistema *delivery*.

Desperdício e destinação dos resíduos de alimentos

A preocupação com o desperdício deve estar presente em todos os estabelecimentos fornecedores de produtos alimentícios. Um bom conhecimento sobre a oferta e demanda devem estar alinhados a essa questão, a fim de que possa ocorrer um funcionamento sustentável.

Desse modo, a pesquisa em questão contou ainda com um levantamento dos alimentos desperdiçados e o destino dos mesmos após o horário de funcionamento, conseqüentemente, o fechamento dos estabelecimentos.

Desse modo, as Figuras 16 e 17 ilustram a descrição não somente dos alimentos desperdiçados assim como destino, bem como da quantidade de resíduos, respectivamente.

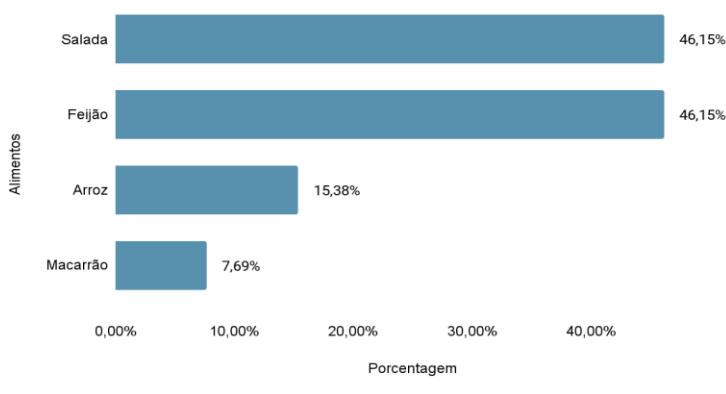
O padrão de alimentos mais desperdiçados entre os estabelecimentos é bastante semelhante,

sendo em sua maioria saladas, feijão, arroz e macarrão. Nota-se que, no que diz respeito a carne e demais proteínas, não ocorre desperdício em virtude de que, só há produção do que é necessário de acordo com o pedido dos clientes.

Quanto ao destino dos alimentos desperdiçados, a maioria dos estabelecimentos informaram que estes são destinados para a alimentação animal (lavagem); dependendo do alimento, essas reservas são oferecidas aos funcionários para que possam levar até as suas residências e, tratando-se das sobras dos pratos, geralmente as mesmas são descartadas no lixo.

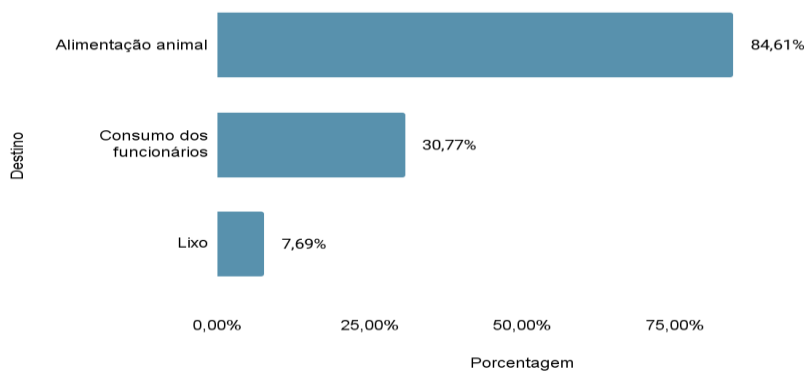
É válido ressaltar que um dos estabelecimentos que atende ao público geral informou que os resíduos passam pela avaliação de um nutricionista e, posteriormente, são destinados à fazenda do proprietário.

Figura 16 – Alimentos mais desperdiçados nos estabelecimentos



Fonte: Própria (2022).

Figura 17 – Destino dos resíduos de alimentos dos estabelecimentos



Fonte: Própria (2022).

CONCLUSÕES

Levando-se em conta a relevância do estudo realizado constatou-se que o trabalho conseguiu identificar os padrões alimentares na cidade de Pau dos Ferros/RN, bem como caracterizar os estabelecimentos que oferecem refeições e pratos feitos.

Durante a realização do trabalho, foi possível entender as tendências relacionadas à alimentação da população, como os alimentos e refeições preferidas, o perfil dos consumidores, o que mudou com a pandemia do *Covid-19* e os destinos finais dos resíduos e restos alimentares.

Além disso, os horários caracterizados como de maior procura por parte da população justificam-se pela necessidade de adequação à rotina, praticidade e facilidade em alimentar-se a partir de refeições já prontas e em restaurantes próximos aos locais de trabalho dos consumidores.

Entendeu-se ainda que, os hábitos alimentares dos cidadãos, seguem a refeição básica do prato brasileiro, um prato capaz de fornecer os macro e micronutrientes necessários para manter a saúde e saciedade. Em relação à pandemia da *Covid-19*, notou-se uma oportunidade para a realização de entrega *delivery*, facilitando ainda mais a vida dos consumidores e contribuindo para um melhor funcionamento dos estabelecimentos visitados mediante a crise econômica.

REFERÊNCIAS

BORGES, Claudia Moreira; DE OLIVEIRA LIMA FILHO, Dario. **Hábitos alimentares dos estudantes universitários: um estudo qualitativo**. Cep, v.79023, p.041, 2004.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Global Editora e Distribuidora, 4. ed. 2017.

COSTA, J. T.; SOUZA, B.M.A.; LIMA, A.C.N.; CALDAS, A. V. S. Implicações da Transformação Digital nos Pequenos Negócios do Ramo Alimentício diante da Pandemia *Covid-19*. **Revista Gestão.org**, [S.L.], v.19, n.2, p.197-217, 2021.

DUTRA, Júlio Afonso Alves; ZANI, Rafaela. Uma análise das práticas de *delivery* de alimentos em tempos de pandemia do *Covid-19*. **Almanaque Multidisciplinar de Pesquisa**, v. 7, n.2, 2020.

FERREIRA NETO, J.; OCANHA, K. L.; DA SILVA, P. D. C.; WEINERT, W. R.; BRUSAMOLIN, V. Desenvolvimento de um aplicativo móvel e web para gerenciamento de pedidos de *delivery*, entregas e pagamentos. **Revista Ciência é minha praia**, v.2, n.1, p58-62. 2017.

FREDERICO, D.L.B. Comensalidade e refeição na cultura popular do Cristianismo Primitivo. **Caminhando**, [S.L.], v. 25, n. 1, p. 121-140, 2020.

GUERRA, M.A.; NEUMANN S.M.; KISE, T.J.; GRANJA, L.M. Consumo de alimentos fontes de proteína animal por estudantes universitários em restaurantes comerciais autosserviço. **Revista Da Universidade Vale Do Rio Verde**, v.14, n.2, p.481-490, 2016.

IBGE (Brasil). Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades e Estados**: população estimada. 2021. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rn/pau-dos-ferros.html>. Acesso em: 19 jul. 2022.

ROSAS, G.G.P.; MASCARENHAS, R.G.T. A culinária no futebol: um levantamento dos pratos servidos nos estádios de futebol de clubes da série a do campeonato brasileiro em 2019. **Licere**, v.24, n.1, p.329-355, 2021.

SANTOS, Felipe Tadeu Rufino dos. **Analisando o impacto financeiro da pandemia de Covid-19 na perspectiva de um supermercado do RN**. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

SILVA, E.M.; ANDRADE, G.S; SILVA, L.I.; FERNANDO, P.H.L. SERVIÇOS DE *DELIVERY*: dificuldades e crescimento durante a pandemia de *Covid-19*, comparando os serviços das empresas de *marketplace*. **Ciência & Tecnologia**, v. 13, n. 1, p. 99-111, 2021.

VIERO, M.G.; BLÜMKE, A.C. A sociabilidade exercida em torno do comer: um estudo entre universitários. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.L.], v. 11, n. 4, p. 866-878, 2016.