



P162/S3-P35 MEDIDAS RESTRITIVAS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19: IMPACTO SOBRE O AMBIENTE ALIMENTAR DE VAREJO NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELO HORIZONTE, BRASIL

Melissa Luciana de Araújo², Heminelly Souza Barroso de Holanda¹, Monique Louise Cassimiro Inácio², Eloar dos Santos Freitas¹, Olívia Souza Honório², Prof. Caroline Camila Moreira³, Prof. Larissa Loures Mendes¹, **Prof. Milene Pessoa¹**

¹Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brazil,

²Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, Brazil, ³Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, Brazil.

Introdução: As crises sanitárias comprometem a oferta e a demanda de alimentos, reduzindo o poder de compra e a capacidade de produzir e distribuir alimentos, afetando especialmente populações mais vulneráveis. Para mitigar a pandemia da Covid-19, algumas medidas restritivas foram implementadas visando diminuir a circulação e aglomeração das pessoas e consequente propagação do vírus; o que ocasionou o fechamento ou a restrição do acesso físico aos estabelecimentos considerados não essenciais, em que estão incluídos alguns estabelecimentos de venda de alimentos, principalmente aqueles que comercializam alimentos para o consumo imediato como restaurantes, lanchonetes e bares. Objetivo: Descrever a frequência e o impacto de medidas restritivas adotadas no primeiro ano da pandemia de Covid-19 sobre o ambiente alimentar de varejo na região metropolitana de Belo Horizonte, Brasil. Métodos: Trata-se de estudo descritivo realizado no ano de 2020, em Belo Horizonte, Betim e Contagem. As cidades estão localizadas na região sudeste do Brasil. O impacto foi avaliado por meio do registro de fechamento dos estabelecimentos que comercializam alimentos. Os dados dos estabelecimentos foram obtidos junto a Secretaria Estadual da Fazenda de Minas Gerais. As informações sobre medidas restritivas foram obtidas a partir de decretos disponíveis nos portais oficiais das prefeituras e foram agrupados nas categorias: (1) fechamento de estabelecimentos, (2) reabertura dos estabelecimentos, (3) abertura e (4) questões tributárias. Resultados: Ao todo foram implementadas 39 medidas, sendo 16 em Belo Horizonte, 11 em Betim e 12 em Contagem. Sendo que 41,03% (n=16) das medidas restritivas tinha por objetivo decretar o fechamento dos estabelecimentos. A cidade que mais implementou esse tipo de medida foi Betim (n=8). Em todas as cidades, os decretos influenciaram significativamente o fechamento dos restaurantes, lanchonetes, padarias e bares. Proporcionalmente o número de fechamento em Belo Horizonte foi superior as demais cidades (11,63%), seguido de Contagem (10,74%) e Betim (9,38%). Conclusão: As medidas de contenção da pandemia de COVID-19 promoveram o fechamento de estabelecimentos que comercializam alimentos, sendo que aqueles que comercializam alimentos para consumo imediato foram os mais impactados. Recomenda-se acompanhamento de longo prazo para avaliar se ocorrerá remodelação do ambiente alimentar.

Palavras chave: ambiente alimentar, comércio varejista de alimentos; COVID-19.

P163/S3-P36 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR

Sra. Julia Ramalho¹, **Profa. Verônica Oliveira¹**, Profa. Maria Cláudia Soares Carvalho¹, Profa. Aline Gomes Mello de Oliveira¹, Alexandre Moutinho Palis¹, Giovanna Candeira Cistaro¹ ¹UFRJ, Rio de Janeiro, Brazil.

Introdução: O restaurante universitário (RU) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) além da produção e distribuição de, aproximadamente, 10.000 refeições/dia é formador de graduandos dos cursos de Nutrição e Gastronomia do INJC/UFRJ. Concretizando o compromisso social da universidade com a formação integral dos estudantes e com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da comunidade universitária, a proposta de reativação do Sistema Integrado de Alimentação da UFRJ (SIA UFRJ) apresentada em 2004, foi uma conquista a partir da retomada e um marco tanto para o resgate da alimentação institucional oferecida à comunidade universitária, como para a reintegração de um espaço para desenvolvimento de atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão. Objetivo: Nosso objetivo é analisar a experiência de construção de cidadania e promoção de SAN desse equipamento social no processo de formação superior de nutricionistas. Métodos: Por meio da pesquisa-ação desde o início de 2023, observamos no papel formador a viabilidade de mecanismos de exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no prolongamento e permanência dos avanços já alcançados em sua trajetória de consolidação. Resultados: A educação na formação profissional demanda agentes sociais envolvidos no processo de construção de cidadania. O cotidiano das relações entre esses agentes no RU reafirma em suas práticas, sejam na produção de refeições, sejam de comensalidade, uma superação do desafio de se constituir cidadão de deveres e direitos apresentando ao longo dos anos alinhamento com as diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB). As narrativas dos agentes no campo, a partir da pesquisa-ação, demonstram compromisso e pertencimento à universidade pública, assim como a sua proposta de inclusão social. Conclusão: Entendemos, portanto, que os RUs são equipamentos sociais de ação do Estado em prol de SAN e de formação cidadã de profissionais para o contexto da Alimentação e Nutrição.

Palavras chave: segurança alimentar, formação de nutricionistas, restaurante universitário.

