



## Artigo original

# Condições de trabalho do nutricionista nas unidades de alimentação e nutrição durante a pandemia de COVID-19

## *Working conitions of the nutritionist in the food and nutrition units during the COVID-19 pandemic*

Joyce Fernandes Lima<sup>1</sup> , Sabrina Ruas Silva<sup>1</sup> , Wanessa Casteluber Lopes<sup>2</sup>   
e Lucinéia de Pinho<sup>1,3</sup> .

<sup>1</sup>Faculdade de Saúde e Humanidades Ibituruna, Montes Claros-MG, Brasil.

<sup>2</sup>Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina-MG, Brasil.

<sup>3</sup>Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros-MG, Brasil.

### Resumo

**Objetivo:** analisar as condições de trabalho do nutricionista em Unidade de Alimentação e Nutrição em época da pandemia de COVID-19. **Materiais e Métodos:** trata-se de um estudo quantitativo e transversal. A população é composta por nutricionistas de Unidades de Alimentação e Nutrição cadastrados e ativos no Conselho Regional de Nutricional na 9ª Região. Aplicou-se um questionário online adaptado, estruturado com 12 perguntas sobre as condições de trabalho desses nutricionistas nas Unidade de Alimentação e Nutrição durante a pandemia de COVID-19, enviado através de um link pelo *e-mail*, *WhatsApp*, *Facebook* e/ou *Instagram*, de acordo com cadastro no site do conselho. **Resultados:** os participantes da pesquisa são, em sua maioria, do sexo feminino, com idade entre 29 e 34 anos. Uma parcela de 37% dos entrevistados possui mais de 10 anos de profissão. No que diz respeito à segurança ofertada pelas empresas aos nutricionistas no período de pandemia, 37% classificaram com nota 5 (muita segurança). **Conclusão:** conclui-se, com este trabalho, que, apesar de toda situação adversa e estressante causada pela pandemia, as empresas que oferecem serviços de alimentação coletiva, buscam ofertar aos seus colaboradores boas condições de trabalho e segurança.

**Palavras-chave:** Saúde do Trabalhador. Nutrição. Infecções por Coronavírus

### Abstract

**Objective:** to analyze the working conditions of the nutritionist in the Food and Nutrition Unit at the time of the COVID-19 pandemic. **Materials and Methods:** this is a quantitative and cross-sectional study. The population is composed of nutritionists from Food and Nutrition Units registered and active in the Regional Nutritional Council in the 9th Region. An adapted online questionnaire was applied, structured with 12 questions about the working conditions of these nutritionists in the Food and Nutrition Unit during the COVID-19 pandemic, sent through a link by email, WhatsApp, Facebook and/or Instagram, from agreement registration on the council's website. **Results:** the research participants are mostly female, aged between 29 and 34 years old. A portion of 37% of respondents has more than 10 years of profession. With regard to the safety offered by companies to nutritionists in this pandemic period, 37% rated it with a grade 5 (very safe). **Conclusion:** it is concluded with this work that, despite all adverse and stressful situation caused by the pandemic, companies that offer collective food services seek to offer their employees good working conditions and safety.

**Keywords:** Occupational Health. Nutrition. Coronavirus Infections.

**Autor correspondente:** Lucinéia de Pinho | [lucineiapinho@hotmail.com](mailto:lucineiapinho@hotmail.com)

**Recebido em:** 03|12|2021. **Aprovado em:** 13|05|2022.

**Como citar este artigo:** Lima JF, Silva SR, Lopes WC, Pinho L. Condições de trabalho do nutricionista nas unidades de alimentação e nutrição durante a pandemia da COVID-19. *Bionorte*. 2022 jan-june;11(1):199-209.

<https://doi.org/10.47822/bn.v11i1.199>



## Introdução

A alimentação é uma necessidade básica de extrema importância na saúde do ser humano, considerando não apenas os aspectos biológicos, como também sociais, psicológicos e econômicos. Uma alimentação de qualidade é entendida como o fornecimento de alimentos íntegros, livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos, que apresentem aceitação sensorial de acordo com as expectativas daqueles que dele fazem o uso e atendam às necessidades nutricionais<sup>1</sup>.

O crescente desenvolvimento industrial iniciado no Brasil, a partir da segunda metade do século XX, proporcionou inúmeras mudanças no âmbito social e nos padrões de consumo alimentar da população que, cada vez mais, migra para o hábito de realizar suas refeições fora de casa, a fim de otimizar seu tempo e suas atividades. Essa transformação está associada também a um aumento expressivo de estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos<sup>2</sup>.

Toda instituição que envolve produção, distribuição de alimentos, ingredientes e refeições para um coletivo é reconhecida como atividade do setor de alimentação. As refeições realizadas fora de casa, sejam elas em escolas, restaurantes, asilos, empresas, hotéis, prisões, hospitais, dentre outros, são denominadas de alimentação coletiva e alimentação comercial<sup>3</sup>.

A alimentação coletiva é uma das muitas áreas de atuação do nutricionista, quando este desempenha sua função nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), que são os locais responsáveis pelo atendimento alimentar e nutricional de um público alvo, de modo a garantir uma alimentação segura e saudável. A responsabilidade de planejar, organizar, dirigir, supervisionar, avaliar e guiar os processos produtivos, desde a aquisição de matérias primas e avaliação de fornecedores até a distribuição do produto final é do nutricionista<sup>4</sup>.

Nas UAN's são desenvolvidas não só atividades relacionadas à produção direta dos alimentos, como também técnico-administrativas, manipulação, fracionamento, preparação, armazenamento, distribuição, exposição e expedição, desenvolvimento de programas voltados para a educação nutricional, individual e coletiva, planejamento e execução de pesquisas e estas práticas são regidas pela RDC nº. 2016/2004<sup>5</sup>.

Com atividades de alta exigência em curto período de tempo, essa rotina tende a levar os trabalhadores das unidades de alimentação e nutrição muitas vezes a adaptar suas atividades descritas à realidade do local de trabalho, o que gera condições de trabalho inadequadas, cansaço excessivo, queda na produtividade, problemas de saúde e até acidentes de trabalho<sup>6</sup>.

Parte desses problemas também pode ser ocasionada devido ao uso de técnicas errôneas, falta de treinamento de pessoal, equipamentos ultrapassados e más condições ergonômicas do ambiente de

trabalho, sendo os trabalhadores expostos a vários fatores de risco<sup>5</sup>. É de responsabilidade do nutricionista, também, o conhecimento das Normas Regulamentadoras (NR's) que tratam de ergonomia, segurança no trabalho, riscos ocupacionais, dentre outras necessárias ao funcionamento seguro do ambiente<sup>7</sup>.

O novo Coronavírus (Sars-Cov-2) surgiu em dezembro de 2019 na China e em março de 2020 a Organização Mundial da Saúde considerou uma pandemia mundial. Com isso, devido à ausência de tratamento específico e efetivo (vacinas e medicamentos), várias medidas não farmacológicas de higiene pessoal (uso de máscaras, sanitização com álcool 70° em gel) e distanciamento social foram adotadas para tentar frear o crescimento da doença e colapso dos sistemas de saúde<sup>8</sup>.

Na atual realidade mundial, com a pandemia de COVID-19 alterando as rotinas e formas de trabalho da população, viu-se o nutricionista responsável pelas Unidades de Alimentação e Nutrição com mais uma função: planejar e organizar o ambiente de trabalho de modo a minimizar os riscos de contaminação da doença para com os usuários da unidade<sup>9</sup>.

Além de todos os cuidados e protocolos criados pelas empresas, para evitar aglomerações, reduzir contato desnecessário entre pessoas e equipamentos coletivos, coube ainda ao nutricionista definir novas normas de trabalho, execução e distribuição dos alimentos: organização do refeitório, estratégias de disposição e para servir os alimentos, organização de turnos entre os trabalhadores<sup>10</sup>.

Tendo em vista todo estudo apresentado, a pesquisa objetivou caracterizar as condições de trabalho dos nutricionistas atuantes em Unidades de Alimentação e Nutrição registrados no CRN-9, justificando-se a ideia de que muitas vezes o trabalho do nutricionista é muito exigente quanto ao que deve ser feito, servido, exigido, para que os usuários daquele serviço sejam atendidos nutricionalmente e prazerosamente. No entanto, a saúde dos trabalhadores responsáveis por executar esse trabalho e do nutricionista responsável não é tão levada em consideração e analisada de forma tão detalhada como deve ser.

O objetivo do presente estudo foi analisar as condições de trabalho do nutricionista em Unidade de Alimentação e Nutrição em época da pandemia de COVID-19.

## **Materiais e Métodos**

O estudo apresenta caráter descritivo, quantitativo e corte transversal. Segundo o Conselho Federal de Nutricionistas<sup>10</sup> (CFN), no quadro estatístico do 4º Trimestre de 2020, possuem habilitação cerca de aproximadamente 13.000 (treze mil) profissionais nutricionistas em Minas Gerais, totalizando uma amostra de 100 participantes de acordo com os parâmetros com erro de amostra 5%,



Lima JF, Silva SR, Lopes WC, Pinho L.

nível de confiança 95% e distribuição da população (80/20). Fizeram parte da pesquisa nutricionistas que trabalham em UAN's e se dispuseram a responder ao questionário, mediante concordância do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido de Estudo (TCLE), sendo excluídos profissionais que não estão ativos no CRN, não têm acesso às redes sociais ou ainda que não responderam corretamente ou que apresentaram inconsistências nas respostas do questionário eletrônico aplicado. No total de 100 nutricionistas que responderam ao instrumento, somente 27 respostas foram utilizadas devido aos critérios de inclusão.

Como instrumento de pesquisa, aplicou-se, de forma individualizada, um questionário eletrônico estruturado elaborado pelos pesquisadores no *google forms*, disponibilizado através de um *link* enviado por rede social, *e-mail* ou *whatsapp*, estes coletados no site do CRN-9, com 12 questões que abrangem dados relacionados às condições de trabalho do nutricionista de unidades de alimentação durante a pandemia de COVID-19, contendo questões com perguntas sobre sexo (masculino/feminino), ano de conclusão de graduação, cidade e estado, tempo de atuação em UAN, impacto da pandemia no local de trabalho, mudança na jornada de trabalho, disponibilidade dos equipamentos de proteção individual (EPIs) e segurança da instituição em relação à prevenção da contaminação pelo COVID-19.

O período de coleta de dados ocorreu nos meses de agosto e setembro de 2021. A escolha por essa técnica mostrou-se adequada, tendo em vista que, além de proporcionar um maior número de participantes para compor a amostra da pesquisa, garante a segurança dos indivíduos envolvidos, mediante a situação de cuidado e distanciamento social necessário perante a pandemia mundial de COVID-19.

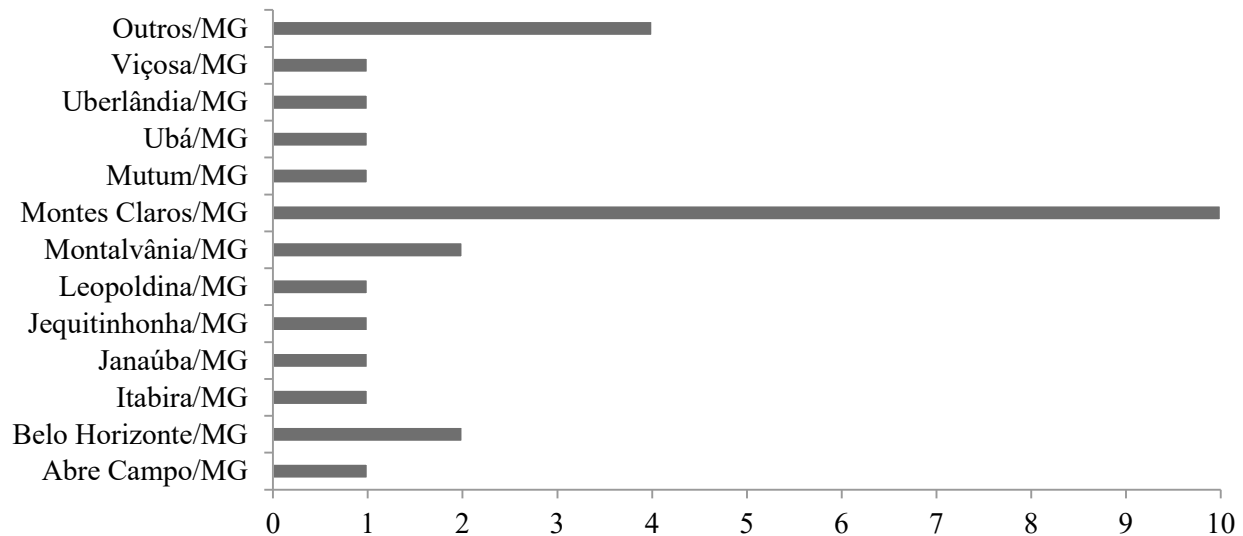
Os dados foram analisados por meio de *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS®)*, versão 18.0, para Windows. Para a caracterização da amostra, foram realizadas análises descritivas das variáveis com a apresentação de frequências absoluta (n) e relativa (%).

O trabalho foi encaminhado para o Comitê de Ética em Pesquisa das Faculdades Unidas do Norte de Minas, avaliado e aprovado sob o parecer nº. 4.899.853. Este estudo foi elaborado e executado seguindo as normas e diretrizes que norteiam as pesquisas envolvendo seres humanos e animais (Resolução 466/12 de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde). O anonimato dos envolvidos neste estudo, informado a eles, foi mantido, seguindo o que está disposto no TCLE, objetivando maior adesão, confiabilidade das respostas e segurança dos dados fornecidos durante a pesquisa.

## Resultados

Os dados foram processados e analisados com base nas respostas de 27 profissionais que se dispuseram a responder ao questionário e se enquadravam nas características requeridas para o estudo. Com base nos resultados alcançados pela pesquisa, 37% dos participantes residem na cidade de Montes Claros (Figura 1).

**Figura 1** – Cidade/Estado de residência.



A amostra foi constituída majoritariamente por mulheres, perfazendo 92,6%, e com idade entre 29 e 34 anos (37,0%). Entre os profissionais, 48,2% declaram cor da pele parda, a renda total familiar em sua maioria, em até 4 salários mínimos (66,7%), conforme os dados informados na Tabela 1.

A maioria dos participantes tem pós-graduação na área (63,0%), concluiu o ensino superior em 2010 ou anos anteriores (40,7%), tendo assim 10 anos ou mais no exercício da profissão (37,0%, n=10) e trabalha com carga horária de 8 horas/dia (59,3%).

Todos os entrevistados afirmaram ser cadastrados no CRN, sendo que 40,7% (n=11) relataram que sua renda mensal não foi afetada pela pandemia e se manteve igual. No entanto, houve profissionais que tiveram uma pequena queda na renda (33,3%, n=9), outros tiveram redução significativa (11,1%, n=3) e houve ainda profissionais que tiveram um aumento considerável (14,8%, n=4).



No que diz respeito ao impacto da pandemia no vínculo de trabalho dos participantes da pesquisa, 55,6% (n=15) apontaram que não houve mudanças, outros 28,6% (n=8) conseguiram nova oportunidade de trabalho e 7,4% (n=2) mudaram ou perderam o trabalho durante a pandemia.

**Tabela 1** – Perfil sociodemográfico dos nutricionistas durante a pandemia de COVID-19. Minas Gerais, Brasil.

Variáveis	n	%
<b>Sexo</b>		
Feminino	25	92,6
Masculino	02	7,4
<b>Cor da pele</b>		
Parda	13	48,2
Branca	12	44,4
Indígena	01	3,7
Preta	01	3,7
<b>Idade</b>		
Entre 23 e 28 anos	07	25,9
Entre 29 e 34 anos	10	37,0
Entre 35 e 40 anos	03	11,1
Entre 41 e 50 anos	07	25,9
<b>Renda familiar</b>		
Até 4 salários mínimos	18	66,7
Entre 5 e 7salários mínimos	06	22,2
Acima de 8 salários mínimos	03	11,1
<b>Nível de escolaridade</b>		
Superior completo	06	22,2
Pós graduação	17	63,0
Mestrado	03	11,1
Doutorado	01	3,7
<b>Ano de conclusão do curso</b>		
2010 ou menos	11	40,7
2011 a 2015	07	25,9
2016 a 2021	09	33,3
<b>Tempo no exercício da profissão</b>		
Até 5 anos	12	44,4
Entre 5 e 10 anos	05	18,5
10 anos ou mais	10	37,0
<b>Carga horária de trabalho</b>		
Até 6 horas/dia	08	29,6
8 horas/dia	16	59,3
Entre 8 e 10 horas/dia	02	7,4
Não estou trabalhando	01	3,7
<b>Área de atuação primária</b>		
Nutrição clínica	01	3,7
Nutrição em alimentação coletiva	19	70,4
Nutrição em saúde coletiva	01	3,7
Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.	06	22,2
<b>Área de atuação secundária</b>		
Alimentação coletiva	04	14,8
Alimentação escolar	02	7,4



Atendimento particular	02	7,4
Docência	02	7,4
Nutrição clínica	05	18,5
Nutricionista em Instituição de Longa Permanência	01	3,7
Não atua em outra área	11	40,7

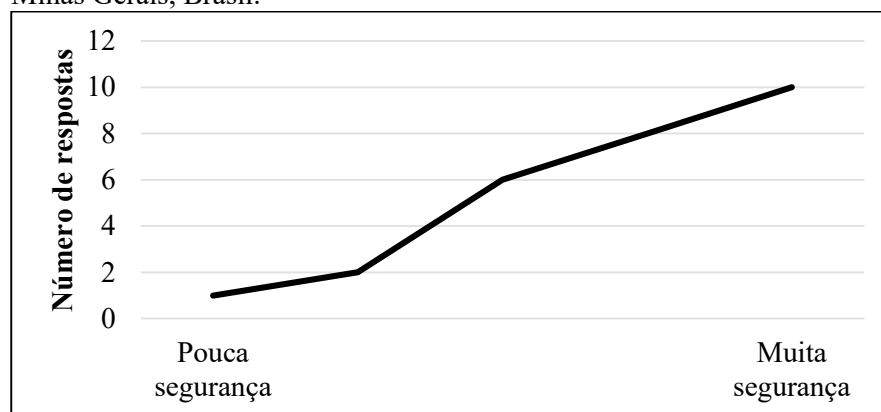
Quando questionados sobre a disponibilidade de equipamentos de proteção individual (EPI's) e medidas de precaução pela instituição para a equipe técnica de nutrição, a maioria informou que os equipamentos são fornecidos pela empresa e todos afirmaram fazer uso dos equipamentos e métodos disponíveis. No entanto, algumas instituições solicitaram aos colaboradores que usassem máscaras de tecido, trazidas por eles mesmos (Tabela 2).

**Tabela 2** – Disponibilidade de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's) para a equipe de nutrição durante a pandemia de COVID-19. Minas Gerais, Brasil.

EPI's e EPC's	n	%
Lavatório com água corrente e sabonete líquido ou equivalente	18	66,7
Sanitizante em gel para mãos	21	77,8
Luvas descartáveis	16	59,2
Máscaras cirúrgicas	12	44,4
Máscaras N-95	04	14,8
Máscaras de tecido	09	33,3
Máscaras próprias (os colaboradores precisam trazer as suas)	07	25,9
Protetor facial/óculos	10	37,0
Produto sanitizante/desinfetante para superfícies	20	74,1
Não estou atuando presencialmente.	03	11,1
Outros	02	7,4

Em relação à prevenção da contaminação pelo novo coronavírus, os nutricionistas entrevistados classificaram com nota de 1 a 5 suas condições de trabalho em relação à segurança mínima condizente com sua área de atuação (Figura 2).

**Figura 2** – Condições de segurança na instituição dos profissionais nutricionistas. Minas Gerais, Brasil.





## Discussão

O setor da alimentação coletiva se mostra cada vez mais crescente no mercado de trabalho, evidenciando a intensa mudança tecnológica e tem-se tornado uma área em expansão para a atuação do nutricionista, principalmente pela elevada demanda de terceirização do setor de produção de refeições<sup>11</sup>. Em sua pesquisa, Faria<sup>4</sup> inferiu que, apesar das controvérsias encontradas em outros estudos, profissionais nutricionistas atuantes na área da alimentação coletiva estão satisfeitos com seu esse ramo e não consideram apenas uma área temporária.

Pesquisa realizada pelo CFN (Conselho Federal de Nutricionistas) apresenta dados que corroboram com os dados obtidos neste estudo. De acordo com o CFN, 94,1% dos nutricionistas no Brasil são do sexo feminino, sendo que 68,6% se classificam como brancos e 80,9% apresentam idade entre 25 e 44 anos e com renda mensal média entre 3 e 4 salários mínimos<sup>10</sup>.

No que diz respeito ao perfil profissional, a pesquisa do CFN<sup>11</sup> (2021) também abrange esses aspectos, que concordam com os resultados analisados. Cerca de 70% dos profissionais cadastrados no Conselho Nacional possuem pós-graduação, dos quais 72% estão formados há mais de cinco anos e possuem jornada de trabalho de 40 horas semanais (8 horas/dia)<sup>10</sup>.

Matos<sup>12</sup> (2020) apresentou uma tese sobre a qualidade de vida e bem-estar no trabalho de nutricionistas brasileiros antes e durante a pandemia de COVID-19 e concluiu a influência negativa da pandemia no que diz respeito à questão salarial do nutricionista no Brasil.

Dados do IBGE (2021)<sup>13</sup> relatam que a crise no emprego se agravou no país e saltou de 11,6% para 12,2%. De maneira geral, o quadro de empregos no Brasil durante o período de pandemia sofreu uma queda impactante, tendo em vista que, mesmo que pequena, qualquer variação percentual negativa, representa um grande número de pessoas, considerando o tamanho da população brasileira<sup>14</sup>. No entanto, no estudo em questão, não houve queda significativa no mercado de trabalho para o nutricionista, apenas 7,4% relataram mudança ou perda do emprego.

No estudo desenvolvido por Santa (2021)<sup>15</sup>, demonstra-se a intensificação dos cuidados com a segurança, não apenas dos nutricionistas, mas de todo coletivo envolvido no ambiente institucional, a fim de mitigar a propagação do vírus e conseqüente afastamento dos trabalhadores que contraírem a doença. As medidas de segurança, julgadas necessárias pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), amparadas por órgãos internacionais, foram adotadas não apenas no ambiente de trabalho de atuação do nutricionista, mas sim em todo território nacional, visando à redução da transmissão da doença por meio de práticas relativamente simples, como uso de máscaras de proteção (podendo ser de tecido ou descartáveis e do tipo N-95), sanitizantes em gel e distanciamento social<sup>16</sup>.



Essas medidas também foram observadas no presente estudo, a maioria das empresas ofereciam medidas de segurança contra o COVID-19.

O campo da alimentação coletiva vem-se expandindo, visando atender à população que não apresenta condições viáveis de realizar suas refeições em casa e com isso, o profissional nutricionista tem suma importância em todo o processo relacionado à alimentação, desde a escolha da matéria prima, fiscalização e cobrança da infraestrutura adequada, treinamentos a funcionários responsáveis pela alimentação, cumprimento das normas e segurança alimentar. Com o objetivo de manter o controle de qualidade sempre adequado, as empresas necessitam fornecer suporte de medidas de segurança não só durante a pandemia, mas em todo o processo, para que os comensais tenham uma alimentação de qualidade.

O estudo realizado apresentou alguns fatores limitantes que devem ser analisados. Um desses fatores se refere ao tamanho da amostra, que se apresentou em tamanho reduzido ao esperado, pois foi restrita a nutricionistas de UAN's inscritos no CRN-9, mas que permite considerar os resultados encontrados para a população em questão. Outro fator está relacionado à falta de estudos e pesquisas publicadas referentes às condições de trabalho dos profissionais nutricionistas nas Unidades de Alimentação e Nutrição, necessitando, assim, que mais pesquisas nessa área sejam realizadas.

Propõe-se que, futuramente, haja mais possibilidades para novas pesquisas que permitam ampliar a amostra, em termos de cidades e/ou estados, de nutricionistas que atuam na área em questão, podendo ser avaliadas, também, as condições de trabalho destes pós pandemia de COVID-19.

## Conclusão

Os locais de trabalho oferecem apoio aos profissionais nutricionistas que atuam nas empresas. Esses profissionais ainda afirmaram, em sua maioria, que as empresas oferecem uma relação de segurança mínima, dada à situação atual de pandemia, considerada muito boa. No que diz respeito aos métodos de prevenção e segurança quanto à disseminação de COVID-19, as empresas em geral disponibilizam vários itens de higiene e EPI's para assegurar que seus colaboradores estejam protegidos e aptos a desenvolverem suas funções. Sendo assim, conclui-se com este trabalho que, apesar de toda situação adversa e estressante causada pela pandemia, as empresas que oferecem serviços de alimentação coletiva buscam ofertar aos seus colaboradores boas condições de trabalho e segurança.

Espera-se, com os resultados obtidos neste estudo, dispor de uma gama maior de informações, tanto para nutricionistas quanto para a sociedade em geral, a fim de agregar conhecimento e



Lima JF, Silva SR, Lopes WC, Pinho L.

conscientização a respeito das funções de um nutricionista que vão muito além de montar dietas. Intenta-se que os profissionais da nutrição sejam mais valorizados em suas atribuições e disponham de um melhor auxílio com relação aos cuidados e riscos à saúde.

## Contribuição dos autores

Todos os autores aprovaram a versão final do manuscrito e se declararam responsáveis por todos os aspectos do trabalho, inclusive garantindo sua exatidão e integridade.

## Conflito de interesses

Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

## Referências

1. Reis HF, Flávio EF, Guimarães RPS. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. *Revista Unimontes Científica*. 2015 ago-dez;17(2):68-81.
2. Silveira AS. Análise das condições ambientais, ergonômicos e dos riscos ocupacionais em um restaurante universitário de expansão [monografia] [internet]. Cuite: Universidade Federal de Campina Grande; 2018 [citado em 01 abr 2021]. 62p. Available from: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/7034>
3. Rocha NS, Quintão DF, Silva DCG. Perfil antropométrico e influência do ambiente de trabalho nos hábitos alimentares de trabalhadores de UANs de uma cidade de pequeno porte. *RCFaminas*. 2017 mai-ago;12(2):5-14. Available from: <https://periodicos.faminas.edu.br/index.php/RCFaminas/article/view/369/338>
4. Faria BAS. Fatores que influenciam na valorização do nutricionista atuante na área da alimentação coletiva em Cuiabá, MT [monografia] [internet]. Cuiabá: Universidade Federal do Mato Grosso; 2017 [citado em 22 set 2021]. 38p.
5. Araújo DGS. Condições de trabalho em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão. *Journal of Medicine and Health Promotion*. 2020 out-dez;5(4):70-86. Available from: <https://jmhp.unifip.edu.br/index.php/jmhp/article/view/64>
6. Albuquerque EN, Seabra LMJ, Rolim PM, Gomes LM. Riscos físicos em uma unidade de alimentação e nutrição: implicações na saúde do trabalhador. *Rev Assoc Bras Nutr*. 2012 jan-jun;4(5):40-7.
7. Nepomuceno MM. Riscos oferecidos à saúde dos trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição. MT [monografia] [internet]. Brasília: Universidade de Brasília; 2004 [citado em 02 abr

2021]. 56 p. Available from:

[https://bdm.unb.br/bitstream/10483/553/1/2004\\_MarianaMarquesNepomuceno.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/553/1/2004_MarianaMarquesNepomuceno.pdf)

8. Crochemore-Silva I, Knuth AG, Wendt A, Nunes BP, Hallal PC, Santos LP, *et al.* Prática de atividade física em meio à pandemia da COVID-19: estudo de base populacional em cidade do sul do Brasil. *Ciênc Saúde Col.* 2020;25(11):4249-58.

9. Pontes BP, Amaral JS, Michetti LR, Luques CB, Corrêa FF. Boas práticas de produção e a percepção do manipulador em relação ao Covid-19 em uma unidade de alimentação e nutrição militar no município de São Paulo. *Adv Nutr Sci.* 2020 set;1(1):1-13. Available from: <https://pdfs.semanticscholar.org/f374/643601dd87c7cba0a6e331fed00e40269281.pdf>

10. CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. 2021. Available from: <http://pesquisa.cfn.org.br/>. Acesso em: 26 set 2021.

11. Abreu ES, Spinelli MGN, Souza AMP. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.* 6a ed. São Paulo: Metha, 2016.

12. Matos RAC. Qualidade de vida e bem-estar no trabalho de nutricionistas brasileiros antes e durante a pandemia SARS-CoV-2 [tese] [internet]. Brasília: Universidade de Brasília; 2020 [citado em 21 set 2021].162p.

13. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Censo 2010.* Brasília (DF): IBGE; 2021.

14. Lima AC, Coelho GF. Os principais impactos da COVID-19 no nível de emprego formal e informal na economia brasileira. *Rev Razão Contáb Finanças (Online).* 2021;11(1):1-10.

15. Santa V. Alimentação coletiva e seus desafios em tempos de pandemia [monografia] [internet]. Palhoça: Universidade do Sul de Santa Catarina; 2021 [cited 18 sept 2021].