

**CORONAVÍRUS (COVID-19) E SEUS IMPACTOS E DESAFIOS PARA A ÁREA DA QUALIDADE:
ESTUDO MULTICASOS EM INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS DA CIDADE DE PELOTAS/RS**

**CORONAVIRUS (COVID-19) AND ITS IMPACTS AND CHALLENGES ON THE QUALITY AREA:
MULTICASE STUDY ON FOOD INDUSTRIES AT THE CITY OF PELOTAS/RS**

**CORORAVIRUS (COVID-19) SU IMPACTO Y DESARROLLO PARA EL ÁREA DE LA CALIDAD:
ESTUDIO MULTICASOS EN FABRICAS DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE PELOTAS/RS**

Gabriela Gomes Venzke¹ ; Aline Soares Pereira² ; David Fernandes³; Elka Ojeda⁴

¹ Universidade Federal de Pelotas - ggomesvenzke@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas - pereira.asp@gmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas - davidfernandes11050219@gmail.com

⁴ Universidade Federal de Pelotas - ojedaelka@gmail.com

Resumo: Durante a pandemia do Coronavírus (Covid-19) países, seguindo os protocolos da Organização Mundial da Saúde (OMS), desenvolveram medidas adequadas a cada local, a fim de evitar um potencial surto e manter os serviços essenciais funcionando. A indústria, que responde a 20,9% do PIB do país, precisou adequar-se às medidas sanitárias impostas, evitando o fechamento das organizações e o desemprego em massa e prevenindo o contágio entre seus trabalhadores. A indústria alimentícia foi classificada como serviços essenciais, por produzirem insumos fundamentais à vida das pessoas e também para evitar o risco de desabastecimento. Pelo fato do ramo alimentício ser um dos mais importantes para o Estado do Rio Grande do Sul, este trabalho investigou quais os desafios e os impactos que o Covid-19 ocasionou em indústrias de alimentos na cidade de Pelotas. Sendo assim, foi realizado um estudo multicase em quatro indústrias da cidade, de diferentes portes e ramos da alimentação, com levantamento de dados e informações através da aplicação de um questionário de pesquisa com os gestores das empresas. Como resultados, observou-se que os principais impactos foram em relação aos insumos, como aumento de preço e atrasos nas entregas, além de quedas nas vendas em duas empresas e em contrapartida, aumento das vendas em uma empresa. Outro impacto importante foi a manutenção dos postos de trabalho, visto que nenhuma organização diminuiu o seu quadro de funcionários e em uma das empresas houve um crescimento em consequência do aumento da demanda.

Palavras-chave: Pandemia. Segurança alimentar. Economia. Setor alimentício.

Abstract: During the Coronavirus (Covid-19) pandemic countries, following World Health Organization (WHO) protocols, have developed measures appropriate to each location in order to prevent a potential outbreak and keep essential services running. The industry, which accounts for 20.9% of the country's GDP, had to adapt to the health measures imposed, avoiding the closure of organizations and mass unemployment, preventing contagion among its workers. The food industry was classified as essential services, as they produce essential inputs to people's lives and also to avoid the risk of shortages. Because the food industry is one of the most important for the State of Rio Grande do Sul, this work aims to investigate the challenges and impacts that the Covid-19 has caused in food industries in the city of Pelotas. For this, a multi-case study was carried out in four industries of the city, of different sizes and branches of food, with data and information collection through the application of a survey questionnaire with the managers of the companies. As a result, it was observed that the main impacts were in relation to inputs, such as price increases and delays in deliveries, as well as drops in sales in two companies and, on the other hand, increased sales in one company. Another important impact was the maintenance of jobs, as no organization reduced its staff and in one of the companies there was growth as a result of increased demand.

Key words: Pandemic. Food safety. Economy. Food sector.

Resumen: Durante la pandemia de coronavirus (Covid-19) países, siguieron los protocolos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), desarrollaron medidas apropiadas para cada región con el fin de prevenir brotes y mantener los servicios esenciales en funcionamiento. La industria, que representa el 20,9% del PIB del país, tuvo que adaptarse a las medidas sanitarias impuestas, evitando el cierre y el desempleo masivo. La industria alimentaria se clasificó como servicios esenciales, ya que producen insumos para la vida de las personas, como también para evitar el riesgo de escasez. Debido a que la industria alimentaria es una de las más importantes para el Estado de Rio Grande do Sul, este trabajo tiene como objetivo investigar los desafíos e impactos que el Covid-19 ha causado en las industrias alimentarias en la ciudad de Pelotas. Para ello se realizó un estudio caso múltiple en cuatro industrias de la ciudad, de diferentes tamaños y ramas de alimentos, con recolección de datos e información a través de la aplicación de un cuestionario con los Gerentes de las empresas. Resultados, se observó que los principales impactos fueron los insumos, aumentos de precios y retrasos en las entregas, así como, caídas en las ventas en dos empresas, en otra perspectiva, aumentó las ventas en una de las empresas. Otro impacto importante fue el mantenimiento de los puestos de trabajo, ninguna organización redujo su personal y en una de las empresas hubo un crecimiento por la demanda.

Palabras llave: Pandemia. Seguridad alimentaria. Economía. Sector alimentario.

1 INTRODUÇÃO

O cenário mundial nos últimos tempos vem apresentando uma crescente mudança em decorrência da pandemia do Coronavírus (Covid-19). De acordo com o Ministério da Saúde (BRASIL, 2020a) o Coronavírus (Covid-19) é uma doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, uma família de vírus que causa infecções respiratórias graves. Os primeiros casos da doença foram notificados no final do ano de 2019 na China e em poucos dias se espalhou para países próximos. No final do mês de janeiro do ano de 2020, o vírus foi detectado em turistas chineses que estavam na Europa, pelo fato do continente Europeu ser um dos mais procurados por turistas, fazendo com que a região se tornasse o epicentro da doença. Já em fevereiro foram descobertos os primeiros casos no Brasil e a doença estava espalhada pelo mundo. Muitos países demoraram a tomar medidas para controle do surto, fazendo com que 6 meses após o primeiro caso, mais de 9 milhões de pessoas tenham sido infectadas.

A pandemia ocasionou impactos na economia em todo o mundo, onde muitos destes foram causados pelas medidas de isolamento social e de *lockdown*¹. Segundo dados do Banco Mundial (2020), prevê-se para o ano uma recessão de 5,2% do Produto Interno Bruto (PIB) global, sendo que, para o Brasil, o Fundo Monetário Internacional (FMI) projeta uma contração de 9,1% no PIB (FMI, 2020). Indicadores do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) mostram uma queda de 19,2% da produção industrial no mês de abril e uma recuperação no mês de junho, chegando a 8,9% (BRASIL, 2020b). Acompanhando esse aumento, o setor alimentício também teve impactos positivos, de acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), houve um crescimento no primeiro semestre do

¹ Lockdown: é um protocolo de emergência que se destina a prevenir a mobilidade de pessoas. Pode ser traduzido como fechamento, bloqueio ou suspensão (NEVES, 2020).

ano de 0,8% em faturamento e 2,7% em produção física, além de mais de 10 mil novos empregos (ABIA, 2020a).

O presente trabalho investigou como empresas do setor de alimentos da região de Pelotas/RS se adaptaram ao novo cenário da pandemia, nos aspectos da qualidade e da conformidade, avaliando suas adequações nos processos produtivos. Devido à ascensão do setor de alimentos, as indústrias tiveram que adaptar-se a novos protocolos para seguirem operando. O setor segue os padrões de qualidade e segurança estabelecidos por protocolos internacionais e também as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde e da Agricultura, em relação às Boas Práticas de Fabricação (BPF). A ABIA (2020b) lançou um guia de BPF, para contenção e prevenção do Coronavírus (Covid-19). Neste guia, estão disponíveis medidas de proteção e orientações para a empresa e os colaboradores, a fim de minimizar o risco de contágio e continuar abastecendo a população. Entre as orientações estão a higienização correta das mãos, o uso de EPIs, o distanciamento das estações de trabalho e nas áreas comuns, a aferição da temperatura corporal, a disponibilização de álcool gel, a reorganização dos turnos, a redução do quadro de funcionários, entre outras.

Nesse sentido, as ferramentas de gestão da qualidade são de suma importância para as indústrias de alimentos, além da implementação das normas e legislações para o setor, como as BPF, o sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), a ISO 22000 de Gestão de Segurança Alimentar, entre outras. A implantação de uma gestão da qualidade eficaz, juntamente com a aplicação das legislações e certificações, traz benefícios para as empresas. Diante do cenário exposto, buscou-se a compreensão sobre quais os principais impactos da pandemia sobre os processos produtivos em indústrias do ramo de alimentos na região Sul do Rio Grande do Sul.

2 METODOLOGIA

O autor Matias-Pereira (2016, p. 43) define metodologia como “o emprego do conjunto dos métodos, procedimentos e técnicas que cada ciência em particular põe em ação para alcançar os seus objetivos”.

O presente trabalho pode ser classificado, segundo a natureza, como uma pesquisa aplicada. Para Gil (2017) a pesquisa aplicada é direcionada a novos conhecimentos, voltados a uma situação específica. Quanto aos objetivos a pesquisa é exploratória e a esse respeito, Gil (2017) expõe que esse tipo de pesquisa tem como propósito uma familiarização com o tema em questão, visto que o objeto de estudo é recente.

O procedimento utilizado é um estudo multicase, pois, segundo Yin (2001), com esse tipo de estudo é possível o levantamento de evidências com maior confiabilidade, quando comparado a casos únicos. Para a investigação das informações aplicou-se um questionário de pesquisa, com roteiro estruturado através de questões abertas ou fechadas (MARCONI,

2017). O estudo tem uma abordagem do tipo mista, pois apresenta técnicas quantitativas e qualitativas, visto que as perguntas fechadas podem gerar dados estatísticos (GIL, 2017).

2.1 Procedimentos Metodológicos

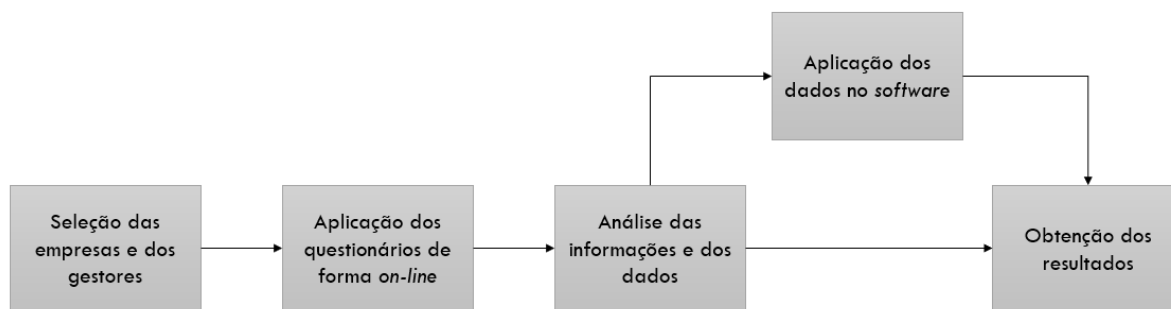
A busca de documentos da revisão bibliográfica ocorreu de forma on-line, nas bases: *Google Acadêmico*, *Scientific Electronic Library Online (SciELO)*, IBGE, *sites* do Governo e do Estado do Rio Grande do Sul, além de obras no *Pergamum* da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Destacam-se as palavras-chave que foram procuradas: Coronavírus (Covid-19), pandemia e a economia, indústria alimentícia, ferramentas da qualidade, legislação para o setor de alimentos, normas e certificações para alimentos, entre outras.

Para o levantamento das informações, foi aplicada a pesquisa de forma on-line para os gestores das empresas. O questionário foi previamente elaborado com perguntas relacionadas aos impactos e desafios que a empresa tem enfrentado durante a pandemia, cujas questões foram do tipo abertas e fechadas e podem ser vistas no Apêndice A.

As respostas obtidas através dos questionários foram alocadas no *software Excel*, sendo possível analisar de forma gráfica potenciais mudanças no comportamento da empresa. Com isso foi possível comparar os cenários anteriores e os atuais frente à pandemia.

O fluxograma visto na Figura 1, demonstra como foi realizado o estudo multicaseos.

Figura 1 - Fluxograma dos procedimentos do estudo multicaseos



Fonte: Autor, (2020)

2.2 Universo da Pesquisa

O trabalho foi aplicado, a fim de atingir os objetivos específicos propostos, em quatro indústrias alimentícias da cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul. Essas empresas foram selecionadas de acordo com o perfil e também pela disponibilidade para participarem da pesquisa.

As indústrias selecionadas são de diferentes ramos do setor alimentício. As empresas escolhidas são produtoras e/ou distribuidoras de grãos, laticínios, óleos vegetais e panificados. As mesmas também são de diferentes portes, tendo empresas com mercados internacionais e também com mercado local/regional. O período da coleta de dados ocorreu entre os dias 5 e 23 de novembro de 2020, tendo em vista a disponibilidade dos respondentes.

3 ANÁLISE DE DADOS E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

De acordo com a metodologia apresentada para a realização do estudo multicase, foram selecionadas quatro empresas do ramo alimentício para participarem do estudo. As mesmas serão denominadas como “Empresa A”, “Empresa B”, “Empresa C” e “Empresa D”.

Ao longo do capítulo serão apresentados e discutidos os resultados da aplicação do questionário, com as respostas referentes ao Perfil da Organização e do Gestor, às Medidas e Protocolos implementados, os Impactos e Desafios, as Legislações e a Qualidade e também relacionadas ao futuro das empresas.

3.1 Perfil da Organização e do Gestor

A Empresa A que atua no setor industrial foi fundada no ano de 1922, na cidade de Pelotas. Atualmente é dona de conhecidas marcas de arroz, com um mercado de atuação internacional, tendo seus produtos distribuídos em todo o Brasil e em mais de 40 países da América do Norte, Ásia, África e Europa. A unidade escolhida para o estudo tem em torno de 600 funcionários e o Gestor selecionado trabalha na empresa há 27 anos e há 9 anos trabalha como Líder de Processos.

A Empresa B foi fundada no ano de 1973 e atua no setor da Agricultura, Indústria e Comércio, produzindo derivados de leite, como manteiga, doce de leite, composto lácteo, entre outros, com um mercado de atuação internacional. A organização tem aproximadamente 163 funcionários e o Gestor selecionado têm 34 anos de empresa e atua a mais de 30 anos como Auxiliar Administrativo.

A Empresa C teve sua fundação no ano de 1972, na cidade de Pelotas e seu mercado de atuação é internacional, com países da Ásia, como o Japão. A organização atua no setor Industrial, na produção de óleos vegetais e farelo de arroz. A unidade de Pelotas tem 118 funcionários e o Gestor selecionado para a pesquisa trabalha há 30 anos na empresa como Gerente de Produção.

A Empresa D foi fundada no ano de 1998, na cidade de Pelotas e atua no setor industrial. É uma empresa Regional e seu foco é em Panificados. A Organização têm 10 funcionários e a Gestora selecionada para a pesquisa é a Sócia-Diretora que trabalha há 7 anos na empresa.

3.2 Protocolos Referentes ao Enfrentamento da Pandemia

As Portarias SES nº 283 e a SES nº 375 do Estado do Rio Grande do Sul determinam recomendações às Indústrias, com a adoção de medidas de prevenção e controle ao Covid-19. A primeira questão referente ao enfrentamento da pandemia trazia alternativas de medidas a partir dos protocolos propostos pelo governo local e do Estado, devendo os respondentes selecionar as medidas que as empresas implementaram.

O Gráfico 1 apresenta algumas das medidas para o enfrentamento da pandemia que as Portarias recomendam e quais foram implementadas pelas empresas.

Gráfico 1 – Medidas propostas para o enfrentamento da pandemia



Fonte: Autores, (2020)

Entre as medidas em comum, as quatro Empresas implementaram os Informativos visíveis sobre o enfrentamento à pandemia, também fizeram a substituição dos serviços de bufê por kits unitários, além da higienização dos espaços de trabalho, do uso de EPIs e do distanciamento controlado. Os procedimentos como o distanciamento controlado, uso de EPIs e a higienização se enquadram nos protocolos obrigatórios do modelo de distanciamento controlado do Rio Grande do Sul, devendo ser cumpridos independente do setor e do grau de risco que a Região se encontra.

A separação de escalas para intervalos e refeições foi implementada na Empresa A, Empresa B e Empresa D e o revezamento de turnos foi implementado nas Empresas B e

Empresa D, visto que essas medidas devem ser realizadas por conta do tamanho das indústrias e a quantidade de seus funcionários.

A implementação do trabalho remoto foi feita na Empresa A, Empresa B e Empresa C por serem empresas de maior porte e com maior número de funcionários, viabilizando essa condição. O teto de ocupação referente a cada bandeira, que determina o modelo de distanciamento controlado do Estado do Rio Grande do Sul foi implementado apenas na Empresa B, as outras empresas entrevistadas não marcaram essa medida, apesar de ser obrigatória independente do setor.

As empresas que dispõem de transporte deveriam realizar a higienização e a correta ventilação dos mesmos, que foi implementado apenas na Empresa A. Não é sabido por parte do pesquisador se as outras empresas pesquisadas dispõem de transporte próprio. A Empresa A além das medidas propostas implementou também a aferição de temperatura. Já a proibição de bebedouros do tipo jato inclinado foi feita na Empresa C.

Mesmo diante de tantos protocolos e medidas, nenhum Gestor relatou queda de rendimento dos seus colaboradores. Essa situação deve-se ao fato do setor produzir insumos essenciais à vida das pessoas e por esse motivo as empresas precisam se adequar para seguirem operando, fazendo com que seus colaboradores sintam-se menos receosos para trabalharem e manterem os mercados abastecidos.

Outro ponto importante é em relação a aceitação e adaptação dos funcionários frente a tantas mudanças, principalmente devido à Cultura Organizacional. Entretanto, os gestores da Empresa A, Empresa C e Empresa D relataram que foi “Boa” a aceitação, enquanto na Empresa B, a aceitação foi “Excelente”. Isto demonstra que os trabalhadores estão cientes sobre a contaminação pelo Coronavírus (Covid-19) ser uma ameaça iminente.

Ainda a esse respeito, a especialista em Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos, Flaviana Pessoa, em entrevista a *Food Connection*, de novembro de 2020, ressalta que as medidas para o enfrentamento a pandemia irão ajudar as empresas a progredirem em sua cultura interna de segurança dos alimentos: “É possível que, com a pandemia, haja uma compreensão e adoção maior de práticas de higiene de forma consistente pelos funcionários das fábricas.”

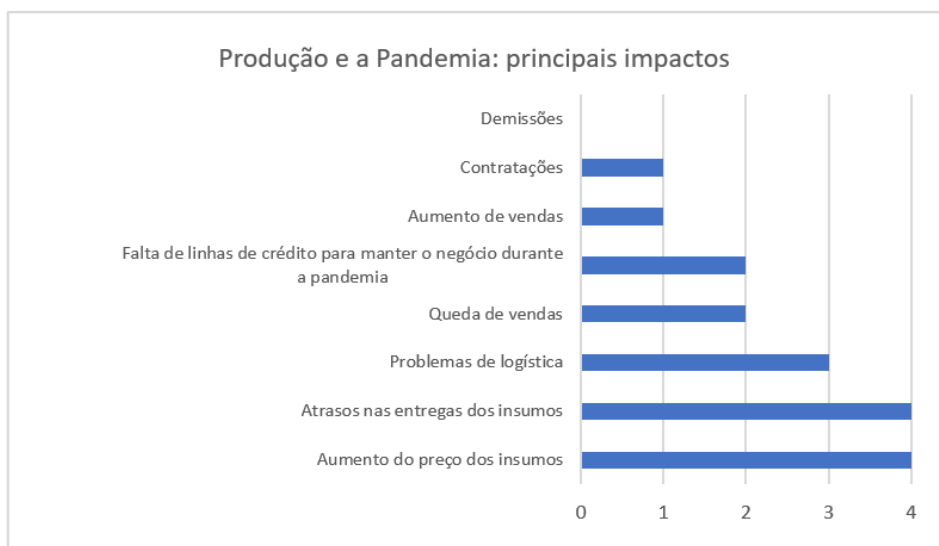
Nesse sentido, sugere-se como recomendação para as empresas em estudo, que mantenham as práticas que foram implementadas em razão da pandemia, concomitantemente com os protocolos que já são propostos para a segurança dos alimentos, fazendo parte da rotina e da cultura das empresas, tornando-se um hábito por todos os colaboradores.

Com relação aos protocolos das jornadas de trabalho, apenas a Empresa A relatou que houve diminuição no quadro de funcionários. Esse fato pode ter acontecido devido a ser a empresa com o maior número de funcionários, em torno de 600, impossibilitando que todos cumpram seus horários como faziam anteriormente, mas garantindo assim, a manutenção dos empregos.

3.3 Produção e a Pandemia

As Indústrias de Alimentos são de suma importância para a economia do País e no Rio Grande do Sul o setor é o que possui o segundo maior PIB. Apesar das adversidades causadas pela pandemia, as Indústrias Alimentícias foram classificadas como serviços essenciais e seguiram operando. O Gráfico 2 apresenta possíveis impactos que as Empresas enfrentaram ou estão enfrentando, comparado ao cenário pré-pandemia (6 meses antes dos primeiros casos no Brasil). Os respondentes marcaram as opções para as suas empresas.

Gráfico 2 – Principais impactos causados pela pandemia na produção



Fonte: Autores, (2020)

O impacto em comum das quatro empresas foi com relação aos insumos, todas relataram atrasos nas entregas e aumento do preço. Segundo Fernanda Trisotto, em reportagem da Gazeta do Povo, de outubro de 2020, a pandemia afetou a produção de matérias-primas para a indústria. Dados mais recentes do Índice de Preços ao Produtor (IPP), pesquisa do IBGE, os preços da indústria subiram cerca de 3,28% em agosto, comparado ao mês anterior. Esse aumento, de acordo com o IBGE, é resultado do crescimento do custo de alimentos e de atividades relacionadas aos derivados de petróleo e biocombustíveis.

Os problemas relacionados à logística foram o segundo maior impacto, apresentado pela Empresa A, Empresa B e Empresa C. Devido a serem empresas de maior porte e terem um mercado Internacional, os impactos com a logística vão desde a infraestrutura de rodovias pelo país até regras para entrada e saída de alimentos nos Portos. Além disso, segundo o documento do Ministério da Agricultura (2020), o alimento será cada vez mais visto como sinônimo de saúde, devendo as indústrias brasileiras manterem um maior rigor quanto a padrões técnicos, sanitários e fitossanitários, a fim de diminuir o “nacionalismo” em outros países, com a opção pela compra de alimentos locais e não de importar do Brasil.

A falta de linhas de crédito para manter o negócio durante a pandemia também foi outro impacto relatado pela Empresa B e Empresa C. Esse impacto ocorre mesmo com as medidas de apoio ao setor produtivo, criadas pelo Ministério da Economia (2020), como o fôlego ao fluxo de caixa, flexibilização trabalhista, crédito, seguro e garantias, manutenção da oferta de bens e serviços, preservação ao consumo responsável, entre outras. Entretanto, vale ressaltar que não é sabido por parte dos pesquisadores quanto a veracidade e a correta divulgação dessas medidas por parte do Governo para com as empresas.

Outro impacto que recebe grande destaque é o das quedas nas vendas, apresentado pela Empresa B e Empresa D. A última Empresa relatou uma queda de 20% das vendas em decorrência da pandemia. Esse impacto tem muita relação com a economia, visto que, segundo a pesquisa do mês de abril de 2020 do Senado Federal, 68% dos brasileiros viram a renda familiar diminuir em razão do Coronavírus (Covid-19). A Empresa B tendo um mercado internacional foi muito influenciada pelo fato da pandemia ter afetado o mundo todo e a Empresa D por ser regional, tem um mercado menor que ainda sofre as consequências do isolamento social e do *lockdown*.

Em contrapartida, o aumento nas vendas e as contratações foram impactos positivos apresentados apenas pela Empresa A. A mesma relatou um crescimento de até 15% nas vendas e devido a esse aumento de demanda, a empresa precisou contratar novos colaboradores, que quando questionados sobre as capacitações, o Gestor confirmou que os mesmos receberam-as. O Gestor respondente relatou que mesmo em época de crise, dificuldade em contratar, devido ao receio da população em se expor, apesar de seguindo todos os cuidados necessários.

Outro ponto que deve ser levado em consideração para esse aumento, é o fato da Empresa A ser distribuidora de arroz. De acordo com o engenheiro agrônomo Xico Graziano em entrevista à CNN, no mês de setembro de 2020, as pessoas passaram a se alimentar mais em casa, e também segundo o diretor-presidente da Conab, Guilherme Bastos, houve um aumento das exportações brasileiras do produto, que quase dobraram, comparada ao ano de 2019.

Um aspecto a destacar é o fato de nenhuma das empresas, mesmo a Empresa B e Empresa D tendo apresentado queda nas vendas e a Empresa C se mantido estável, terem demitido seus trabalhadores. A Medida Provisória 927 (2020) apresentou caminhos para a manutenção dos postos de trabalho, como o teletrabalho ou trabalho remoto, que foram medidas implementadas por algumas empresas, além da antecipação de férias, banco de horas, entre outras.

3.4 Qualidade e Legislações e a Pandemia

A qualidade no setor de alimentos deixou de ser um diferencial, tornando-se um requisito básico dentro das organizações. Além disso, as indústrias alimentícias devem seguir padrões e normas preestabelecidas. Em época de pandemia, os cuidados com a segurança

dos alimentos devem ser prioridade nas empresas, visando proteger a integridade dos colaboradores e dos consumidores.

A primeira questão referente a qualidade, foi em relação ao layout e disposição dos maquinários, se houve algum investimento ou mudança de arranjo. Apenas na Empresa A ocorreram mudanças, com a alocação de máquinas e a colocação de protetores para a correta separação entre os colaboradores, mantendo o distanciamento mínimo obrigatório, seguindo os protocolos. Nas demais empresas não ocorreram mudanças.

Outra questão foi sobre as ferramentas da qualidade, que foi observado na Empresa B com o aumento da frequência de limpeza em todos os setores e também com as orientações para os colaboradores, enquadrando na prática do 5S, auxiliando na mudança comportamental dentro das indústrias. A correta utilização da ferramenta acarreta em um ambiente de trabalho mais seguro, higienizado, harmônico, prevenindo acidentes e melhorando a qualidade dos empregados e da empresa.

Sobre as Legislações ou Normas, foi questionado aos gestores se houve alguma inclusão ou alteração em razão da pandemia. A Empresa A relatou alterações em consequência da migração da FSSC 22000: 2005 para a FSSC 22000: 2019, a norma dispõe de um Esquema de Certificação para o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA), inclusive com recursos para o auxílio às Empresas, com as Auditorias de forma remota.

A Empresa B não relatou mudanças ou alterações nas legislações ou normas. A Empresa C mencionou o fato de ter desenvolvido um Plano de Contingência para o enfrentamento da pandemia. O Plano de Contingência faz parte das recomendações das Portarias do Estado do Rio Grande do Sul, para a prevenção, vigilância e controle da transmissão da doença, fazendo parte também das medidas e protocolos para o enfrentamento.

Na Empresa D houve a intensificação das Boas Práticas de Manuseio e de Fabricação, que são um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias para o correto manuseio dos alimentos e fazem parte da legislação sanitária federal. Além disso, a ANVISA (2020) lançou um Guia Covid-19, com alguns pontos relacionados às BPF que as empresas devem dar uma atenção especial, como o controle de matéria-prima e fluxo de produção, o transporte de alimentos e matéria-prima, a higiene pessoal, de ambientes, equipamentos e utensílios, entre outros.

Foram questionadas aos gestores das empresas sobre as fiscalizações após a inserção das medidas, adaptação aos novos protocolos e também alterações nas normas e legislações. As quatro empresas entrevistadas contaram que houve fiscalização por parte dos órgãos responsáveis, como a ANVISA e na Empresa A realizou-se também a visita por parte do Corpo de Bombeiros.

3.5 Cenário Pós Pandemia

O quadro pós pandemia será um período de muitas incertezas e dúvidas dentro das Organizações. Porém, muitos serão os aprendizados que o Coronavírus (Covid-19) deixará para os empresários.

Nesse sentido, foi perguntado aos gestores se as empresas pretendem seguir utilizando alguma das medidas propostas pelo governo para o enfrentamento da pandemia ou com as mudanças na qualidade e/ou legislação/normas. Na Empresa A o respondente não soube informar. Já na Empresa B, pretende-se seguir com a preservação da saúde de todos. A Empresa C seguirá com a fiscalização da higiene, com o uso de sabonete líquido e álcool em gel. A Empresa D manterá a rotina de capacitações de Boas Práticas de Manuseio e Fabricação.

Em relação ao futuro das empresas, foi questionado aos respondentes o que as organizações esperam do período pós pandemia a curto, médio e longo prazo, tanto no setor econômico, quanto em relação a saúde dos colaboradores e também a segurança dos alimentos.

A Empresa A a curto prazo têm investimentos aprovados para melhoria na aquisição de equipamentos para melhorar a qualidade em alguns processos, a médio prazo tem-se a ampliação da fábrica em alguns setores de produção voltada às exportações e a longo prazo o Gestor não teve acesso a essas informações. Tratando-se de exportações, vale ressaltar que segundo a Pesquisa da Confederação Nacional da Indústria (CNI, 2020), 57% das empresas brasileiras acabaram tendo as suas exportações reduzidas, portanto os investimentos para o realinhamento das exportações no período pós pandemia são de suma importância, pois segundo a ABIA (2020) a propensão é operar na manutenção e melhora das mesmas.

A Empresa B para o cenário pós pandemia espera seguir com a organização e os cuidados em geral que foram aplicados durante a pandemia. Segundo Marcelo Brito, presidente da Associação Brasileira do Agronegócio (2020): “O período pós-Covid mostra-se como um período que priorizará a saúde, a sanidade, e a sustentabilidade”, além das tendências de consumo e mudanças de perfil por parte dos consumidores, como a saudabilidade, que são as mudanças dos hábitos alimentares, buscando uma alimentação mais saudável.

Já a Empresa C espera a volta do fornecimento regular de matéria-prima, insumos, ou seja, a volta à normalidade. Em pesquisa da Confederação Nacional da Indústria, sobre Mercado de Insumos e Matérias-primas, de novembro de 2020, 47% das Indústrias de Transformação e Extrativa pesquisadas acreditam na normalização da oferta de insumos e/ou matérias-primas no 1º trimestre de 2020. Ainda a esse respeito, a pesquisa mostrou dados dos meses de Outubro e Novembro de 2020, onde mais da metade das organizações entrevistadas enfrenta dificuldade para obtenção de insumos.

Para a Empresa D no cenário econômico a curto prazo espera-se uma manutenção da instabilidade, predominando as incertezas de vendas e consumo. A médio prazo uma melhora dos indicadores de vendas e consumo. E a longo prazo espera-se a estabilidade de vendas num nível similar ao pré-pandemia. De acordo com a ABIA (2020a), o setor de alimentos pode-se expandir rapidamente no cenário pós pandemia, ainda mais por se tratar de uma empresa de pequeno porte e que se manteve em meio à crise.

4 CONCLUSÃO

Através do presente trabalho, foi possível realizar um levantamento sobre as principais adequações necessárias, nas indústrias do setor alimentício, em relação aos protocolos demandados pela pandemia do Coronavírus (Covid-19). Desta forma, a partir do estudo multicase realizado, houve a possibilidade de investigar como as empresas vêm lidando com estas medidas de prevenção, e até mesmo realizar um comparativo das medidas adotadas por cada uma delas, verificar os principais desafios enfrentados e do que essas esperam para o cenário pós pandemia. Assim, todos os objetivos deste trabalho foram atingidos.

Diante do exposto, conclui-se que os principais impactos identificados nas indústrias de alimentos foram em relação à logística e a problemas com insumos e matéria-prima, visto que é um problema global e que atingiu todos os setores da indústria de transformação. Além disso, nas empresas de médio porte outro impacto expressivo foi em relação à falta de linha de crédito para manter o negócio durante a pandemia, pois muitos empreendimentos tiveram que fechar em razão da crise econômica. Vale destacar que o estudo multicase foi aplicado em indústrias de diferentes ramos e portes, apresentando impactos extremamente opostos, como o aumento e a queda das vendas nas empresas.

Em relação aos desafios, verificou-se que os mesmos foram sobre a adaptação aos novos protocolos e medidas para o enfrentamento da pandemia, visto que, a partir da pesquisa realizada, observou-se que nenhuma das empresas do aplicou todas as medidas propostas nas Portarias para o setor. Entretanto, aplicaram as mais necessárias e cobradas pelos órgãos responsáveis para seguirem operando. No quadro pós pandemia é esperado por todas as empresas participantes do estudo a volta à normalidade o mais breve possível. Além do mais, os consumidores também irão mudar junto com as indústrias e com o “novo normal”, principalmente em relação às tendências de consumo e com a preocupação com a segurança dos alimentos.

O setor alimentício, no qual as empresas selecionadas para estudo estão inseridas, é um setor que já demanda muitos protocolos de segurança, os quais se intensificaram devido ao atual cenário de pandemia. Todas as empresas passaram por fiscalizações rigorosas a fim de garantir que os protocolos de prevenção estavam sendo cumpridos, que foi verificado na prática com a inspeção da ANVISA. Sugere-se como recomendação para as empresas que as

mesmas aproveitem o momento e sigam desempenhando o trabalho que estão fazendo, incorporando as técnicas mais rígidas de controle de processos e qualidade e que tenham o cuidado com a segurança dos alimentos como hábito e cultura dentro das organizações.

REFERÊNCIAS

ALVARENGA, André Luís Bonett; TOLEDO, José Carlos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) como sistema para garantia da qualidade e segurança de alimentos: estudo de caso em uma pequena empresa processadora de bebidas. **ResearchGate**. 2007. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/241162107>. Acesso em: 12 ago. 2020.

ARAÚJO, Ana Paula Silva de. Aspectos trabalhistas e previdenciários decorrentes da pandemia nos casos de doenças ocupacionais nos serviços de natureza essencial: algumas reflexões sobre a medida provisória 927/2020. **Revista Eletrônica OABRJ**. Especial Projeto Mentoria. ed. Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: <http://revistaeletronica.oabrij.org.br/wp-content/uploads/2020/06/Mentora-Ana-Paula-Silva-de-Ara%C3%BAjo.pdf>. Acesso em: 14 de ago. 2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **50 anos ABIA**. 1. ed. São Paulo: DBA, 2013.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR ISO 22000**: Sistemas de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. ed. 2. Rio de Janeiro: ABNT, 2019.

BRASIL. ANVISA. **Codex Alimentarius**. Brasília, DF, 2016. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388701/Codex+Alimentarius/10d276cf-99d0-47c1-80a5-14de564aa6d3>. Acesso em: 20 ago. 2020.

BRASIL. ANVISA. **NOTA TÉCNICA Nº18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA**: Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília, DF, 2020i. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>. Acesso em: 14 ago. 2020.

BRASIL. Diário Oficial da União. **MEDIDA PROVISÓRIA Nº 927, DE 22 DE MARÇO DE 2020**: Dispõe sobre as medidas trabalhistas para enfrentamento do estado de calamidade pública reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (covid-19), e dá outras providências. Brasília, DF, 2020g. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/medida-provisoria-n-927-de-22-de-marco-de-2020-249098775>. Acesso em: 14 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria n. 46, de 10 de fevereiro de 1998**: Institui o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC a ser implantado nas indústrias de produtos de origem animal. Brasília, DF, 1998. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-ma-46-de-10-02-1998,687.html>. Acesso em: 11 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **RESOLUÇÃO Nº 10, DE 22 DE MAIO DE 2003**: Institui o Programa Genérico de PROCEDIMENTOS - PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL - PPHO, a ser utilizado nos Estabelecimentos de Leite e Derivados que funcionam sob o regime de Inspeção Federal, como etapa preliminar e essencial dos Programas de Segurança Alimentar do tipo APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). São Paulo, SP, 2003. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/resolucao-dipoa-10-de-22-05-2003,744.html>. Acesso em: 10 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **CORONAVÍRUS (COVID-19)**. Brasília, DF, 2020a. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/>. Acesso em 25 jun. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002**: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF, 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/27002>. Acesso em: 12 ago. 2020.

BRASIL. O NOVO CORONAVÍRUS PODE SER TRANSMITIDO POR ALIMENTOS? **ANVISA**. Brasília, DF, 2020h. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201. Acesso em: 15 ago. 2020.

BRASIL. PAINEL DE INDICADORES. **IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Brasília, DF, 2020b. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/indicadores.html>. Acesso em 24 ago. 2020.

BRASIL. TEMA 4.12. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. **ANVISA**. Brasília, DF, 2019. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/4513945/4.12.pdf/05e30cc6-db18-4a56-8fac-8b2e2fbe4d0f>. Acesso em 11 ago. 2020.

CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS FSSC 22000. **SGS**, 2020. Disponível em: <https://www.sgsgroup.com.br/pt-br/agriculture-food/food/gfsi-certification/fssc-22000-food-safety-systems-certification>. Acesso em 10 ago. 2020.

GIL, Antônio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS CRESCE 0,8% EM FATURAMENTO NO PRIMEIRO SEMESTRE 2020. **ABIA**, 2020a. Disponível em: <https://abia.org.br/releases/industria-de-alimentos-cresce-08-em-faturamento-no-primeiro-semester-2020>. Acesso em 15 ago. 2020.

INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS REFORÇAM AÇÕES DE PREVENÇÃO E PROTEÇÃO. **ABIA**. São Paulo, SP, 2020b. Disponível em: <https://www.abia.org.br/vsn/temp/z202054RecomendacoesABIABoasPraticasCovid191.pdf>. Acesso em: 25 jun. 2020.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

MARQUES, Gustavo Henrique et al. Análise de implementação da norma internacional de segurança de alimentos FSSC 22000: uma inovação cultural. **VII Congresso Brasileiro de Engenharia de Produção**. Ponta Grossa, 2017

MATIAS, Ricardo Soares. O controle de pragas urbanas na qualidade do alimento sob a visão da legislação federal. **Revista Cienc. Tecnol. Aliment.** Campinas, v. 27, supl. 1, 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-20612007000500017>. Acesso em: 11 ago. 2020.

NEVES, Lidia. Saiba o que é lockdown. Ou: por que suspender atividades. **UFES**. Vitória, ES, 2020. Disponível em: <http://coronavirus.ufes.br/conteudo/saiba-o-que-e-lockdown-ou-por-que-suspender-atividades>. Acesso em 22 jul. 2020.

NÚMEROS DO SETOR. **ABIA**. São Paulo, SP, 2020d. Disponível em: <https://www.abia.org.br/numeros-setor>. Acesso em: 30 jul. 2020.

OLIVEIRA JUNIOR, Augusto Lauro de. Certificação FSSC 22000. **JOSAPAR**, 2020. Disponível em: <https://josapar.com.br/investidor/certificacao-fssc-22000/>. Acesso em: 9 ago. 2020.

RIBEIRO-FURTINI, Larissa Lagoa; ABREU, Luiz Ronaldo de. Utilização de APPCC na indústria de alimentos. **Revista Ciênc. e Agrotec**. Lavras, v. 30, n. 2, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-70542006000200025>. Acesso em: 10 ago. 2020.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **PORTARIA SES Nº 283/2020**: Determinar às indústrias a adoção de medidas de prevenção e controle ao Covid-19 (novo coronavírus) no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS, 2020e. Disponível em: <https://saude.rs.gov.br/portarias-2020>. Acesso em: 14 ago. 2020.

VERSION 5 PORTUGUESE. **FSSC 22000**, 2019. Disponível em: <https://www.fssc22000.com/scheme/scheme-documents/version-5-portuguese/>. Acesso em: 9 ago. 2020.

YIN, Robert K. **Estudo de caso: Planejamento e Métodos**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.