

Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil 2

Alexandre Rodrigues Lobo
(Organizador)



Atena
Editora

Ano 2018

Alexandre Rodrigues Lobo
(Organizador)

Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil 2

Atena Editora
2018

2018 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Geraldo Alves e Natália Sandrini

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

A946 Avanças e desafios da nutrição no Brasil 2 [recurso eletrônico] /
Organizador Alexandre Rodrigues Lobo. – Ponta Grossa (PR):
Atena Editora, 2018. – (Avanças e Desafios da Nutrição no
Brasil; v. 2)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-85107-94-9

DOI 10.22533/at.ed.949180212

1. Nutrição – Brasil. I. Lobo, Alexandre Rodrigues.

CDD 613.2

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de
responsabilidade exclusiva dos autores.

2018

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos
autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A nutrição é uma ciência relativamente nova, mas a magnitude de sua importância se traduz na amplitude de áreas com as quais dialoga. No âmbito das ciências básicas, desde longínquos tempos, atribui-se o reflexo de sintomas provocados por deficiências nutricionais à diminuição no consumo de determinados alimentos. A integração da nutrição com outras disciplinas do campo das ciências da saúde proporcionou o entendimento dos processos fisiopatológicos e a identificação de marcadores bioquímicos envolvidos no diagnóstico das diferentes doenças carenciais. Mais recentemente, os avanços tecnológicos permitiram a elucidação dos complexos mecanismos moleculares ligados às diversas doenças crônicas, condição que elevou a nutrição a um novo patamar. Esses avanços também contribuíram para a identificação cada vez mais refinada de componentes dos alimentos com potencial bioativo e impactou diretamente o desenvolvimento de produtos alimentares.

Aliado ao conhecimento dos efeitos biológicos individuais dos diversos componentes dos alimentos, cabe salientar a importância de uma visão integral do alimento, tanto do ponto de vista químico, se considerarmos, por exemplo, a influência do processamento sobre a bioacessibilidade desses componentes nas diferentes matrizes, mas também sob o aspecto humanístico do alimento, em toda a sua complexidade, considerando diferentes níveis, como o cultural, social, ideológico, religioso, etc. Merecem destaque, também, os avanços políticos traduzidos pela institucionalização das leis de segurança alimentar e nutricional e a consolidação do direito humano à alimentação adequada, que trouxeram perspectivas sociais e econômicas para o campo da saúde coletiva no país.

A presente obra *Avanços de Desafios da Nutrição no Brasil 2* publicada no formato e-book, traduz, em certa medida, este olhar multidisciplinar e intersetorial da nutrição. Foram 32 artigos submetidos de diferentes áreas de atuação, provenientes de instituições representativas das várias regiões do país: alimentação coletiva, ensino em nutrição, nutrição e atividade física, nutrição clínica, saúde coletiva, tecnologia, análise e composição de alimentos e produtos alimentares. Assim, o livro se constitui em uma interessante ferramenta para que o leitor, seja ele um profissional, estudante ou apenas um interessado pelo campo das ciências da nutrição, tenha acesso a um panorama do que tem sido construído na área em nosso país.

Alexandre Rodrigues Lobo

SUMÁRIO

SAÚDE COLETIVA

CAPÍTULO 1 1

ALEITAMENTO MATERNO: CONHECIMENTOS DE PUÉRPERAS USUÁRIAS DA MATERNIDADE DE UM HOSPITAL FILANTRÓPICO DE MACAÉ/RJ

Duanny de Sá Oliveira Pinto
Lidiani Christini dos Santos Aguiar
Thainá Lobato Calderoni
Yasmim Garcia Ribeiro
Isabella Rodrigues Braga
Juliana Silva Pontes
Maria Fernanda Larcher de Almeida
Jane de Carlos Santana Capelli

DOI 10.22533/at.ed.9491802121

CAPÍTULO 2 11

ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADES NOS GRUPOS DE PESQUISA E PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NO BRASIL

Flávia Milagres Campos
Fabiana Bom Kraemer
Shirley Donizete Prado

DOI 10.22533/at.ed.9491802122

CAPÍTULO 3 27

A RELAÇÃO DE PRODUÇÃO E TIPOS DE SAFRAS DE FEIJÃO COM A DESNUTRIÇÃO DE CRIANÇAS NO MUNICÍPIO DE ITAPEVA/SP

Denize Palmito dos Santos
Kelly Pereira de Lima
Julio Cezar Souza Vasconcelos
Samuel Dantas Ribeiro
William Duarte Bailo
Letícia Benites Albano
Cassiana Cristina de Oliveira
Juliano Souza Vasconcelos

DOI 10.22533/at.ed.9491802123

CAPÍTULO 4 38

ASSOCIAÇÃO ENTRE OS MOTIVOS PARA PRÁTICA DE ESPORTE E A QUALIDADE DE VIDA RELACIONADA À SAÚDE DE ATLETAS ESCOLARES DO IFMS

Guilherme Alves Grubert
Timothy Gustavo Cavazzotto
Arnaldo Vaz Junior
Mariana Mouad
Helio Serassuelo Junior

DOI 10.22533/at.ed.9491802124

CAPÍTULO 5 46

AVANÇOS E DESAFIOS DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR

Ana Luiza Sander Scarparo

DOI 10.22533/at.ed.9491802125

CAPÍTULO 6 65

BOAS PRÁTICAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AÇÕES RECONHECIDAS E PREMIADAS PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Lilian Córdova Alves

DOI 10.22533/at.ed.9491802126

CAPÍTULO 7 69

CONTRIBUIÇÕES DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO CAPIBARIBE - PE

Ana Paula Pires de Melo

Catarine Santos da Silva

DOI 10.22533/at.ed.9491802127

CAPÍTULO 8 77

CONTRIBUIÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Alda Maria da Cruz

Catarine Santos da Silva

DOI 10.22533/at.ed.9491802128

CAPÍTULO 9 87

CONVERSANDO COM AS MULHERES DA PASTORAL DA CRIANÇA

Juliana Santos Marques

Ramon Simonis Pequeno

Arlete Rodrigues Vieira de Paula

Ana Cláudia Peres Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.9491802129

CAPÍTULO 10 94

CORRELAÇÃO DE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS EM FUNCIONÁRIOS DO SETOR HOTELEIRO

Marília Cavalcante Araújo

Anna Carolina Sampaio Leonardo

Clarice Maria Araújo Chagas Vergara

Christiane Maria Maciel de Brito Barros

Ingrid Maria Portela Sousa

Wilma Stella Giffoni Vieira Baroni

DOI 10.22533/at.ed.94918021210

CAPÍTULO 11 102

EFEITOS DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOBRE O COMPORTAMENTO ALIMENTAR E A QUALIDADE DA DIETA DE INDIVÍDUOS IDOSOS: UM ENSAIO CLÍNICO ABERTO

Cássia Regina de Aguiar Nery Luz

Ana Lúcia Ribeiro Salomón

Renata Costa Fortes

DOI 10.22533/at.ed.94918021211

CAPÍTULO 12 117

ELEVADA PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM TRABALHADORES DE UM HOTEL DE GRANDE PORTE EM PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL

Christy Hannah Sanini Belin

Priscila Oliveira da Silva

Aline Petter Schneider

Fabíola Silveira Regianini

DOI 10.22533/at.ed.94918021212

CAPÍTULO 13 128

ESTADO NUTRICIONAL E LUDICIDADE NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL JUNTO A CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS POR UMA ORGANIZAÇÃO NÃO GOVERNAMENTAL

Jaqueline Néry Vieira de Carvalho

Sabrina Daniela Lopes Viana

Márcia Dias de Oliveira Alves

Clícia Graviel Silva

Elena Yumi Gouveia Takami

Erica Yukiko Gouveia Takami

Eunice Barros Ferreira Bertoso

DOI 10.22533/at.ed.94918021213

CAPÍTULO 14 141

ESTADO NUTRICIONAL E NÍVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE MORADORES DE UMA OCUPAÇÃO NA ZONA SUL DE SÃO PAULO

Ellen Helena Coelho

Kenia Máximo dos Santos

Sabrina Daniela Lopes Viana

DOI 10.22533/at.ed.94918021214

CAPÍTULO 15 153

EXCESSO DE PESO EM ADULTOS NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL EM 2016: UMA ANÁLISE DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Adriana Toledo de Paffer

Kelly Walkyria Barros Gomes

Elisângela Rodrigues Lemos

Yana Aline de Moraes Melo

Nassib Bezerra Bueno

Amália Freire de Menezes Costa

Fernanda Geny Calheiros Silva

Amanda de Araujo Lima

DOI 10.22533/at.ed.94918021215

CAPÍTULO 16 162

FATORES QUE CONDICIONAM O CONSUMO E A QUALIDADE DO DESJEJUM E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE SALVADOR-BA

Eliane dos Santos da Conceição

Milena Torres Ferreira

Mariana Pereira Santana Real

Wagner Moura Santiago

Mírian Rocha Vázquez

DOI 10.22533/at.ed.94918021216

CAPÍTULO 17 170

INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: RELATO DE EXPERIÊNCIAS DE UM PROJETO EXTENSIONISTA EM DOIS EVENTOS DO CAMPUS UFRJ-MACAÉ

Caroline Gomes Latorre

Hugo Demésio Maia Torquato Paredes

Patrícia da Silva Freitas

Naiara Sperandio

Luana Silva Monteiro

Alice Bouskelá
Fernanda Amorim de Moraes Nascimento Braga
Jane de Carlos Santana Capelli

DOI 10.22533/at.ed.94918021217

CAPÍTULO 18 181

MUDANÇAS DA CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS ATIVOS E INSTITUCIONALIZADOS

Matheus Jancy Bezerra Dantas
Tháisa Lucas Filgueira Souza Dantas
Genival Caetano Ferreira Neto
Luiz Victor da Silva Costa
Mike Farias Xavier
Igor Conterato Gomes

DOI 10.22533/at.ed.94918021218

CAPÍTULO 19 196

OFICINA CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA NO CUIDADO EM SAÚDE MENTAL

Diene da Silva Schlickmann
Ana Carolina Lenz
Tais Giordani Pereira
Maria Assmann Wichmann

DOI 10.22533/at.ed.94918021219

CAPÍTULO 20 203

OS HÁBITOS ALIMENTARES DOS ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

Cristiana Schenkel
Vivian Polachini Skzypek Zanardo
Cilda Piccoli Ghisleni
Roseana Baggio Spinelli
Gabriela Bassani Fahl

DOI 10.22533/at.ed.94918021220

CAPÍTULO 21 217

PERFIL DE FREQUENTADORES E PROPRIETÁRIOS DE FOOD TRUCKS NA CIDADE DE SÃO PAULO

Suellen Teodoro Santos
Cristiane Hibino
Sabrina Daniela Lopes Viana

DOI 10.22533/at.ed.94918021221

CAPÍTULO 22 231

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E SUA ASSOCIAÇÃO COM O CONSUMO ALIMENTAR EM CRIANÇAS DE UMA CRECHE PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE RIO DAS OSTRAS

Aline Valéria Martins Pereira

DOI 10.22533/at.ed.94918021222

CAPÍTULO 23 249

QUALIDADE DA DIETA DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Bárbara Grassi Prado
Patrícia de Fragas Hinnig
Maria do Rosário Dias de Oliveira Latorre

DOI 10.22533/at.ed.94918021223

TECNOLOGIA, ANÁLISE E COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E PRODUTOS ALIMENTARES

CAPÍTULO 24 256

CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E CENTESIMAL DE UMA BARRA DE CEREAL ISENTA DE GLUTEN ELABORADA COM APROVEITAMENTO DA CASCA DE LARANJA (*CITRUS SINENSIS*)

Silvana Camello Fróes
Kátia Eliane Santos Avelar
Maria Geralda de Miranda
Carla Junqueira Moragas
Djilaina de Almeida Souza Silva
Fabiane Toste Cardoso

DOI 10.22533/at.ed.94918021224

CAPÍTULO 25 271

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN E COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DA BANANA VERDE

Leila Roseli Dierings Dellani
Karen Jaqueline Kurek
Lígia de Carli Pitz
Nathália Camila Dierings Desidério

DOI 10.22533/at.ed.94918021225

CAPÍTULO 26 279

DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE DOS ÓLEOS DE FRITURA EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE MACEIÓ-AL

Karoline de Souza Lima
Thaise Madeiro de Melo Magalhães
Daniela Cristina de Araújo
Jadna Cilene Pascoal
Mayra Alves Mata de oliveira
Mirelly Raylla da Silva Santos

DOI 10.22533/at.ed.94918021226

CAPÍTULO 27 287

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA PITANGA E DA ACEROLA PÓS-PROCESSAMENTO NA FORMA DE SUCO

Patrícia Weimer
Rochele Cassanta Rossi
Aline Cattani
Chayene Hanel Lopes
Juliana De Castilhos

DOI 10.22533/at.ed.94918021227

CAPÍTULO 28 298

EFEITO DA ESTOCAGEM NO CONTEÚDO DE POLIFENÓIS E NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS DE AMORA E DE FRAMBOESA

Aline Cattani
Rochele Cassanta Rossi
Patrícia Weimer
Natália Führ Braga
Juliana De Castilhos

DOI 10.22533/at.ed.94918021228

CAPÍTULO 29 311

FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA (*Cucurbita maxima*) COMO POTENCIAL ANTIOXIDANTE NATURAL

Márcia Alves Chaves
Denise Pastore de Lima
Ilton Jose Baraldi
Letícia Kirienco Dondossola
Keila Tissiane Antonio

DOI 10.22533/at.ed.94918021229

CAPÍTULO 30 321

PERFIL DOS MEDICAMENTOS FITOTERÁPICOS MAIS COMERCIALIZADOS EM UMA FARMÁCIA MAGISTRAL EM BELÉM-PA

Michele de Freitas Melo
Rafaela Mendes Correa
Jennifer Aguiar Paiva
Valéria Marques Ferreira Normando
Nathália Cristine da Silva Teixeira

DOI 10.22533/at.ed.94918021230

CAPÍTULO 31 328

PRODUÇÃO DE CATCHUP UTILIZANDO FRUTAS VERMELHAS

Rafael Resende Maldonado
Ana Júlia da Silva Oliveira
Ana Júlia Santarosa Oliveira
Rebeca Meyhofer Ferreira
Daniele Flaviane Mendes Camargo
Daniela Soares de Oliveira
Ana Lúcia Alves Caram

DOI 10.22533/at.ed.94918021231

CAPÍTULO 32 342

QUALIDADE TECNOLÓGICA, NUTRICIONAL E FUNCIONAL DE SORVETE ARTESANAL DE LIMÃO SICILIANO ELABORADO COM AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM COMO PRINCIPAL INGREDIENTE LIPÍDICO

Lilia Zago
Roberta Monteiro Caldeira
Camila Faria Lima
Carolyne Pimentel Rosado
Ana Claudia Campos
Nathália Moura-Nunes

DOI 10.22533/at.ed.94918021232

SOBRE O ORGANIZADOR..... 359

PERFIL DE FREQUENTADORES E PROPRIETÁRIOS DE FOOD TRUCKS NA CIDADE DE SÃO PAULO

Suellen Teodoro Santos

Centro Universitário Adventista de São Paulo –
UNASP
São Paulo, SP

Cristiane Hibino

Centro Universitário Adventista de São Paulo –
UNASP
São Paulo, SP

Sabrina Daniela Lopes Viana

Centro Universitário Adventista de São Paulo –
UNASP
São Paulo, SP

RESUMO: Food Trucks são veículos adaptados para o preparo e venda de alimentos e são considerados uma das alternativas mais promissoras em relação ao comércio de comida de rua. Os objetivos da pesquisa foram: caracterizar os frequentadores de food trucks quanto o perfil socioeconômico, preparações preferidas e motivação para escolha deste tipo de comércio; e analisar perfil socioeconômico dos proprietários e motivação para início do negócio na cidade de São Paulo. A pesquisa mostrou que o perfil dos frequentadores de food trucks é composto principalmente por indivíduos com ensino superior, jovens (20 a 29 anos) e de diferentes rendas. Eles buscam neste tipo de comércio, passar tempo com amigos e família, consumir alimentos diferentes, além

de praticidade e custos. Os alimentos mais consumidos foram hambúrgueres e sanduíches. No tocante aos proprietários entrevistados, todos possuem ensino superior completo nas mais diversas áreas do conhecimento, porém abandonaram suas carreiras de formação e ingressaram no mercado dos truck's com uma perspectiva de negócio promissor visando a obtenção de lucro através da oferta de pratos diversificados, de fácil acesso e preço justo. Este estudo é relevante para a área de Nutrição, em razão dos food trucks serem uma nova modalidade de comércio de alimentos na cidade de São Paulo e podem influenciar os hábitos de vida dos consumidores.

PALAVRAS-CHAVE: Food Truck; Comida de Rua; Consumidores; Proprietários.

ABSTRACT: Food Trucks are vehicles adapted for the preparation and foods sale and are considered one of the most promising alternatives to the street food trade. The objectives of the research were: to characterize food trucker's frequenters as socioeconomic profile, preferred preparations and motivation to choose this kind of trade; and analyze the owners socioeconomic profile and motivation to start the business in the city of São Paulo. The research showed that the profile of food truckers consists mainly of individuals with higher education, young people (20 to 29 years)

of different incomes. They seek in this kind of commerce, spend time with friends and family, consume different foods, besides practicality and costs. The most consumed foods were burgers and sandwiches. Regarding the owners interviewed, all of them have completed the university education in the most different areas of knowledge, but they abandoned their training careers and entered the truck market with a promising business perspective aiming at obtaining profit through the diversification of food, easy access and fair price. This study is relevant to the area of Nutrition, because the food trucks are a new modality of food trade in the city of São Paulo and can influence the habits of life of consumers.

KEYWORDS: Food truck; Street Food; Consumers; Owners.

1 | INTRODUÇÃO

A comercialização de alimentos nas ruas por vendedores ambulantes é comum em muitas cidades de países em desenvolvimento e constitui uma alternativa econômica, prática e flexível de alimentação para a população em geral. Os vendedores ambulantes estão estrategicamente situados em rotas de alto tráfego de pedestres, como estações de ônibus e trens, calçadas em pontos de táxi, áreas próximas a instalações industriais, hospitais, escolas e universidades (SOUZA et al., 2015).

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO/ONU), a comida de rua é caracterizada por alimentos ou bebidas preparados e comercializados por vendedores ambulantes em ruas ou outros lugares públicos (CHAULIAC; GERBOUIN-REROLLE, 1996).

Cerca de 2,5 bilhões de pessoas no mundo são consumidores de comida de rua, fazendo com que este comércio seja responsável por grande parte de alimentos na área urbana, principalmente, para os indivíduos com baixo poder aquisitivo. No decorrer dos últimos anos, foi perceptível a contribuição dos alimentos de rua para o turismo, disponibilizando comidas típicas da cultura local e fortalecendo a história alimentar regional (BEZERRA, MANCUSO e HEITZ, 2014).

Um fenômeno mais recente são os *food trucks*, veículos adaptados para o preparo e venda de alimentos que são considerados uma das alternativas mais promissoras em relação ao comércio de comida de rua. No entanto, o *food truck* possui características diferentes das demais comidas de rua, sendo a gourmetização a maior característica desse fenômeno, graças aos alimentos exóticos e ingredientes de acesso restrito a maioria da população (SEBRAE, 2015).

Esses veículos possuem uma história relativamente recente, surgiram em meados dos anos de 1860 nos Estados Unidos. Segundo registros históricos, em 1866 no Texas - EUA, Charles Goodnight, um trabalhador que lidava com atividades voltadas ao gado, adaptava caminhões militares a fim de levar alimentos e utensílios aos trabalhadores envolvidos na atividade pecuária. A adaptação sobre rodas era de extrema importância para superar os caminhos de difícil acesso, além disso, técnicas

de conservação como a salga eram utilizadas já que não havia formas de refrigeração (SEBRAE, 2015).

Um século depois, em 1972, o empresário Walter Scott implementou a venda de tortas e sanduíches para trabalhadores das fábricas na cidade de Providence – EUA. A ideia do negócio era oferecer comida prática, rápida, barata e de fácil acesso a população dos centros urbanos. No entanto, a formalidade dos *food trucks* começa a partir da crise econômica de 2008 nos Estados Unidos, na qual, chefs de restaurantes famosos foram forçados a fechar as portas, e como alternativa, investiram em oferecer pratos requintados e com preço acessível ao público nas ruas (HISTORY, 2011).

O mercado de *food trucks* virou tendência e expandiu-se através da Europa e América do Sul. A necessidade de oferecer comida rápida, de boa qualidade e com preços acessíveis, fez com que o ramo crescesse com o passar do tempo, chegando a fomentar o turismo gastronômico nas grandes cidades, inclusive em cidades brasileiras, por exemplo, São Paulo (SEBRAE, 2015).

A legislação existente para *food truck* na cidade de São Paulo - Brasil, a Lei Nº 15.947/2013 (SÃO PAULO, 2013), o enquadra como comida de rua, sem levar em conta suas especificidades, abordando regras para comercialização de alimentos em vias públicas. Dentre algumas exigências para obter licença para funcionamento do *food truck* é necessário que o proprietário tenha o curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BRASIL, 2004).

A licença para funcionamento do *food truck* varia conforme lei de município ou cidade. Na cidade do Rio de Janeiro, o Decreto nº 39709/2015 classifica e permite veículos automotores com sete metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura, desde que seja retirado do local de comércio após expediente (RIO DE JANEIRO, 2015).

No município de Belo Horizonte não existe legislação específica para o segmento de *food truck*, há apenas um projeto de legislação que foi inspirado na regulamentação de São Paulo. As regras utilizadas são do regulamento sobre Código de Posturas (Lei nº 8616/2003), em que há classificação sobre o tamanho dos veículos, porém existe uma exigência de distância mínima de 50 metros de lanchonetes, bares, restaurantes e similares (BELO HORIZONTE, 2003).

Já na cidade de Porto Alegre existe um projeto de lei específica para *food truck*. No momento, para o funcionamento do mesmo usa-se a Lei municipal nº 3187/68 do comércio ambulante e a prestação de serviços ambulantes nas vias e nos logradouros públicos, onde é vetado o preparo de alimentos, porém é permitido a comercialização de refeições rápidas para consumo imediato (PORTO ALEGRE, 2015).

No estado de São Paulo, existem sites que fornecem as informações necessárias para achar a localização dos *food trucks*. No site *foodtrucknasruas.com.br* é possível escolher o tipo de veículo em que você quer realizar sua refeição (*food truck*, *food kart* ou *food bike*), inserir a cidade em que você deseja buscar e o tipo de alimento em que está interessado.

O site *guiafoodtrucks.com* utiliza um método diferente de busca. Ao acessá-lo, logo na primeira página, pode-se ver todos os *food trucks* abertos em sua cidade no momento, o tipo de alimento que é servido, onde estão localizados e o horário em que os estabelecimentos fecham. Também está disponível o método de busca por tipo de alimento.

Ambos os sites não mostram todos os *food trucks* existentes nos estados e cidades cadastradas, somente aqueles cujos proprietários solicitaram a participação por intermédio dos administradores dos mesmos.

Os objetivos da pesquisa foram caracterizar os frequentadores de *food trucks* quanto o perfil socioeconômico, preparações preferidas e motivação para escolha deste tipo de comércio; e analisar perfil socioeconômico dos proprietários e motivação para início do negócio na cidade de São Paulo.

2 | METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa exploratória de abordagem quantitativa e qualitativa que teve como público alvo, os frequentadores e os proprietários de *food trucks* no município de São Paulo. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Adventista de São Paulo- UNASP, sob o parecer 1.729.117.

O levantamento de dados foi feito por meio de dois questionários, um para frequentadores e outro para proprietários. Os 105 frequentadores responderam a um de questionário online, feito na plataforma *Google Docs* e divulgado em redes sociais dos pesquisadores, tendo como pré-requisito para participação ter dezoito anos ou mais e aceitar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Os dados quantitativos foram tabulados em planilhas do Excel e analisados por frequência simples e teste qui-quadrado no *software GrandPrisma 6.0*.

Foram entrevistados sete proprietários de *food trucks* em dois pátios (espaço público em que há concentração de *food trucks*) no município de São Paulo por meio de um questionário estruturado. A escolha dos proprietários entrevistados foi aleatória e teve como pré-requisito para a participação aceitar os termos de consentimento da pesquisa e estar dentro das regiões administrativas da Prefeitura de São Paulo escolhidas (Centro expandido, Oeste e Leste). As entrevistas foram gravadas e transcritas. A análise de dados ocorreu em três etapas: 1. pré análise do material, no qual foram feitas leituras das falas dos proprietários. 2. Exploração do material, no qual foram selecionados alguns temas dessas falas. 3. Tratamento dos resultados e interpretação, no qual foram as falas foram categorizadas segundo os temas (MINAYO, 2011).

3 | RESULTADOS

O perfil dos frequentadores estudados é de mulheres (66%) e com renda mensal entre um e três salários mínimos (69%). A idade dos entrevistados variou de 18 a 68 anos, sendo que a média foi de 28,3 (\pm 10,76). Quando analisado por faixa etária, predominou o público jovem, entre 20 e 29 anos (50%), conforme dados da Tabela 1.

A maioria dos entrevistados apresentaram um elevado nível de instrução, mais de 12 anos de estudo (66%). Em relação à faixa salarial, o maior percentual foi de frequentadores com renda entre um e três salários mínimos (69%).

Variável	N	%
Sexo		
Feminino	69	66%
Masculino	36	34%
Idade		
Inferior a 20 anos	20	19%
20-29 anos	52	50%
30-39 anos	13	12%
40-49 anos	16	15%
50-59 anos	2	2%
60 anos ou mais	2	2%
Escolaridade		
Ensino médio incompleto (< 12 anos de estudo)	5	5%
Ensino superior incompleto.	28	27%
Ensino fundamental completo (8 a 9 anos de estudo)	1	1%
Ensino médio completo (12 anos de estudo)	29	28%
Ensino superior completo.	40	38%
Outros	2	2%
Renda		
1 a 3 salários mínimos (R\$ 880 – R\$ 2640)	72	69%
4 a 6 salários mínimos (R\$ 3520 – R\$ 5280)	8	8%
6 a 10 salários mínimos (R\$ 5280 - R\$ 8800)	17	16%
Mais de 10 salários mínimos (>R\$ 8800)	8	8%

Tabela 1. Perfil socioeconômico de frequentadores de *food truck* na cidade de São Paulo, Brasil, 2016.

Os principais motivos que levaram os frequentadores a comer em *food trucks* foram acesso a alimentos diferentes (34%) e praticidade e custo (29%), conforme gráfico 1.

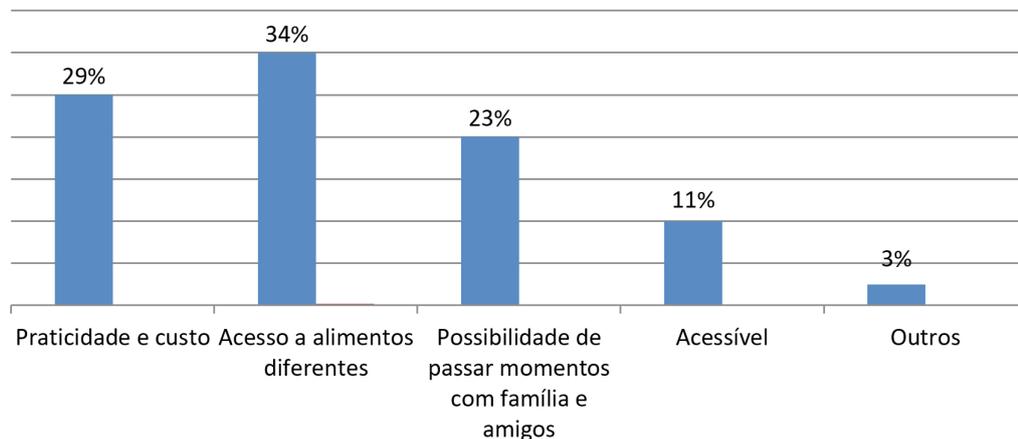


Gráfico 1. Motivos que levam os frequentadores a comer em *food trucks*, São Paulo, Brasil, 2016.

Esses resultados foram comparados por gênero, sexo e renda (Tabela 2). Os principais motivos que levam os participantes do sexo masculino frequentarem são: acesso a alimentos diferentes (33,9%) e a possibilidade de passar momentos com a família e amigos (27,1%). Já as mulheres: acesso a alimentos diferentes (33,9%) e praticidade e custo (31,4%).

Em relação a faixa etária os mais jovens (<20 anos) são motivados pela praticidade e custo (35,3%). Entre os grupos de 20 a 29 e 30 a 39 anos o que prevalece é acesso a alimentos diferentes, sendo 38,3% e 38,1%, respectivamente. Os participantes com a idade entre 50 e 59 anos são estimulados por questões de praticidade e custo (66,7%). A possibilidade de passar momentos com a família é o principal incentivo dos grupos de 40 a 49 (34,8%) e os com idade acima de 60 anos (100%). No entanto, essas diferenças não foram estatisticamente significantes.

Quais os motivos que o levam a comer nos <i>food trucks</i>	Gênero (p=0,89, NS)	
	Masculino	Feminino
Praticidade e custo (%)	15 (25,4)	37 (31,4)
Acesso a alimentos diferentes (%)	20 (33,9)	40 (33,9)
Possibilidade de passar momentos com a família e amigos (%)	16 (27,1)	25 (21,2)
Acessível (%)	7 (11,9)	14 (11,9)
Outro (%)	1 (1,7)	2 (1,7)

	Faixa Etária (p=0,97, NS)					
	> 20	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 ou +
Praticidade e custo (%)	35,3	38,3	38,1	34,8	66,7	100
Acesso a alimentos diferentes (%)	29,2	38,3	38,1	34,8	33,3	0
Possibilidade de passar momentos com a família e amigos (%)	27,1	27,1	27,1	34,8	22,2	0
Acessível (%)	11,9	11,9	11,9	11,9	11,9	0
Outro (%)	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	0

Praticidade e custo (%)	12 (35,3)	25 (26,6)	6 (28,6)	7 (30,4)	2 (66,7)	0 (0)
Acesso a alimentos diferentes (%)	10 (29,4)	36 (38,3)	8 (38,1)	6 (26,1)	0 (0)	0 (0)
Possibilidade de passar momentos com a família e amigos (%)	7 (20,6)	21 (22,3)	3 (14,3)	8 (34,8)	0 (0)	2 (100)
Acessível (%)	5 (14,7)	10 (10,6)	4 (19,0)	1 (4,3)	1 (33,3)	0 (0)
Outro (%)	0 (0)	2 (2,1)	0 (0)	1 (4,3)	0 (0)	0 (0)

Renda em Salários Mínimos (p=0,49, NS)

	1 a 3	4 a 6	6 a 10	+ de 10
Praticidade e custo (%)	36 (29,8)	4 (25,0)	9 (31,0)	3 (27,3)
Acesso a alimentos diferentes (%)	39 (32,2)	6 (37,5)	10 (34,5)	5 (45,5)
Possibilidade de passar momentos com a família e amigos (%)	27 (22,3)	4 (25,0)	7 (24,1)	3 (27,3)
Acessível (%)	17 (14,0)	2 (12,5)	2 (6,9)	0 (0)
Outro (%)	2 (1,7)	0 (0)	1 (3,4)	0 (0)

Tabela 2. Motivos que levaram os frequentadores a comer nos *food trucks*, segundo sexo, faixa etária e renda, São Paulo, Brasil, 2016.

*Teste estatístico qui-quad.

As categorias preferidas pelos frequentadores são hambúrgueres e sanduíches e de doces e sobremesas conforme apresentado nas tabelas 3 e 4, não há diferenças significativas entre os sexos, faixas etárias e rendas.

Alimentos preferidos	Gênero (p=0,65, NS)					
	Masculino	Feminino				
Comida baiana (%)	8 (8,7)	6 (3,7)				
Comida mexicana (%)	5 (5,4)	10 (6,1)				
Comida oriental (%)	12 (13,0)	24 (14,6)				
Doces e sobremesas (churros, crepes, bolos e sorvetes) (%)	18 (19,6)	43 (26,2)				
Hambúrgueres e Sanduíches (%)	32 (34,8)	52 (31,7)				
Salgados (coxinha, pastel, etc) (%)	15 (16,3)	26 (15,9)				
Outro (%)	2 (2,2)	3 (1,8)				

	Faixa Etária (NS)					
	> 20	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 ou +
Comida baiana (%)	2 (3,7)	8 (5,5)	0 (0)	4 (14,3)	0 (0)	0 (0)

Comida mexicana (%)	4 (7,4)	8 (5,5)	0 (0)	3 (10,7)	0 (0)	0 (0)
Comida oriental (%)	6 (11,1)	23 (15,9)	3 (12,5)	4 (14,3)	0 (0)	0 (0)
Doces e sobremesas (churros, crepes, bolos e sorvetes) (%)	15 (27,8)	33 (22,8)	8 (33,3)	4 (14,3)	1 (33,3)	0 (0)
Hambúrgueres e Sanduíches (%)	16 (29,6)	46 (31,7)	11 (45,8)	10 (35,7)	1 (33,3)	0 (0)
Salgados (coxinha, pastel, etc) (%)	11 (20,4)	25 (17,2)	1 (4,2)	3 (10,7)	1 (33,3)	0 (0)
Outro (%)	0 (0)	2 (1,4)	1 (4,2)	0 (0)	0 (0)	2 (100)

Renda em Salários Mínimos (p=0,89, NS)

	1 a 3	4 a 6	6 a 10	+ de 10
Comida baiana (%)	12 (6,6)	1 (4,0)	1 (2,9)	0 (0)
Comida mexicana (%)	10 (5,5)	2 (8,0)	3 (8,8)	0 (0)
Comida oriental (%)	23 (12,6)	5 (20,0)	7 (20,6)	1 (6,7)
Doces e sobremesas (churros, crepes, bolos e sorvetes) (%)	42 (23,1)	6 (24,0)	8 (23,5)	5 (33,3)
Hambúrgueres e Sanduíches (%)	59 (32,4)	8 (32,0)	11 (32,4)	6 (40,0)
Salgados (coxinha, pastel, etc) (%)	33 (18,1)	3 (12,0)	3 (8,8)	2 (13,3)
Outro (%)	3 (1,6)	0 (0)	1 (2,9)	1 (6,7)

Tabela 3. Alimentos preferidos por frequentadores de food truck, segundo sexo, faixa etária e renda, São Paulo, Brasil, 2016.

*Teste estatístico qui-quad.

Alimentos preferidos	Faixa Etária (p = 0,25, NS)		P
	29 anos ou – N (%)	30 anos ou + N (%)	
Comida baiana (%)	10 (5)	4 (7)	*NS
Comida mexicana (%)	12 (6)	3 (5)	*NS
Comida oriental (%)	29 (15)	7 (12)	0,66
Doces e sobremesas (%)	48 (24)	13 (23)	0,83
Hambúrgueres e Sanduíches (%)	62 (31)	22 (39)	0,29
Salgados (coxinha, pastel, etc) (%)	36 (18)	5 (9)	0,09
Outro (%)	2 (1)	3 (5)	*NS

Tabela 4. Prevalência dos alimentos preferidos pelos frequentadores de *food trucks*, separado por faixa etária maior e menor que 30 anos, São Paulo, Brasil, 2016.

*Valor menores que 5 para realizar o teste. Para essa amostra foi aplicada o teste estatístico qui-quadrado e cálculo de proporção 2x2, não houve diferença significativa, porém, ocorreu uma tendência no resultado.

A maioria do público frequenta os *trucks* esporadicamente (68%), seguido por aqueles que frequentam duas vezes por mês (14%), uma a três vezes por semana (9%), uma vez por semana (9%) e diariamente (1%). Dentre as preparações citadas nas tabelas 3 e 4, 5% dos frequentadores não tiveram acesso a elas em restaurantes ou lugares fechados.

Em relação à localização destes comércios, as regiões administrativas de São Paulo preferidas pelo público são: Sul (39%) e Centro (32%). Sequencialmente Oeste, Leste e Norte, representando 18%, 7% e 4%, respectivamente.

O gráfico 2 ilustra os critérios de escolha do *food truck*, sobressaindo os aspectos higiênicos (26%) e o oferecimento das comidas preferidas (24%).

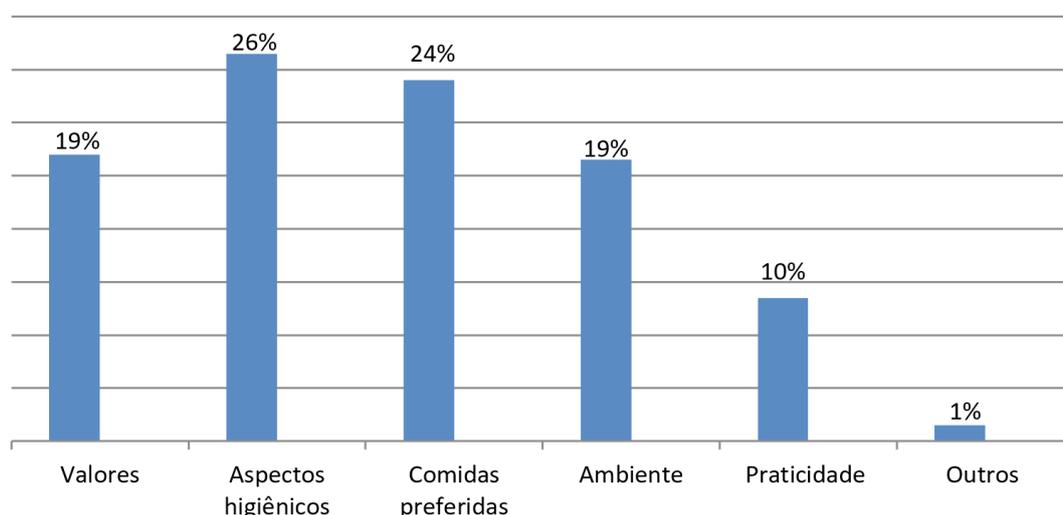


Gráfico 2. Itens observados ao escolher um *food truck* para comer, São Paulo, Brasil, 2016.

A pesquisa de campo realizada com os proprietários dos *food trucks* resultou em sete depoimentos, dois deles foram provenientes do pátio A e cinco deles do pátio B, das regiões Central e Oeste do Município de São Paulo.

A maioria dos proprietários entrevistados são do sexo feminino (n= 5) e possuem idade superior a 30 anos. A renda bruta mensal é variável, somente dois proprietários não informaram a média da renda obtida, um deles por questões pessoais e o outro por ingressar há pouco tempo no ramo. Os demais entrevistados citaram uma renda na faixa de R\$ 3.000 a R\$ 95.000.

Todos os entrevistados possuem ensino superior completo e as formações são diversas, dentre elas: direito, pedagogia, administração, publicidade e gastronomia. Quando questionados a respeito das razões de abertura do negócio, diversos motivos foram relatados, sendo que uma certa decepção com a carreira de formação é perceptível, o *food truck* se mostrou como uma alternativa inovadora e promissora:

O negócio de food truck, comida de rua, entrou naquela época aqui em São Paulo e a gente juntou os dois e preferiu fazer esse modelo de negócio.

Depoimento 1 – Pátio A

Estou no ramo de food truck porque me cansei da profissão de advogada, dos clientes... Aliando a paixão pelo café, resolvi abrir uma cafeteria ambulante, principalmente por verificar que na maioria das feiras e eventos corporativos não tem um café. Ainda mais um café de qualidade.

Depoimento 2 – Pátio A

Porque eu trabalhei a vida inteira como publicitária e aí eu desisti... Fui fazer curso no Senac de bolos, comecei com bolo decorado em casa e aí surgiu a oportunidade de abrir a bike.

Depoimento 3 – Pátio B

Na verdade assim, eu sou formada em Direito né? Desde 2015 e eu estava afim de abrir uma coisa que fosse inovadora né? Diferente.

Depoimento 6 – Pátio B

Por conta do desemprego mesmo.

Depoimento 7 – Pátio B

Em relação ao tempo de experiência neste ramo, apenas dois deles possuem um período consideravelmente alto nesta área, cerca de quatro anos (Pátio A) e seis anos (Pátio B). Os demais possuem experiência no setor de alimentação, porém a carreira na comida de rua é recente.

Inaugurei o food truck na segunda feira, faz menos de 1 semana.

Depoimento 2 – Pátio A

Bom, no ramo da gastronomia eu já tô há 5 anos, aliás, um pouco mais, quase 6 anos. Com o food truck eu vou completar agora 1 ano e 3 meses.

Depoimento 4 – Pátio B

Então, meu marido trabalhou em uma rede que faz comidas finas, essas coisas... Ele gerenciou essa rede, não foi aqui em São Paulo não, foi em Salvador na Bahia. Ele trabalhou 5 anos nessa área, então a gente já tinha uma base para começar.

Depoimento 7 – Pátio B

Dentre os alimentos comercializados nos *food trucks* entrevistados, destacam-se: sanduíches, croissant, tortas, bolos, brigadeiros, açaí, sucos naturais, salada de frutas, *waffles*, café e demais bebidas. Os preços são na faixa de R\$ 1,79 à R\$ 28,00. Percebe-se que os proprietários desejam oferecer alimentos de boa qualidade gastronômica por um preço justo:

Mas o que eu posso falar é que a proposta do carro é entregar gastronomia com preço justo. A gente procura se colocar do outro lado da mesa.

Depoimento 4 – Pátio B

Os entrevistados foram questionados a respeito das legislações vigentes e praticamente todos os proprietários disseram que seguem as regulamentações da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e da COVISA (Coordenação de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal Saúde de São Paulo) ou já fizeram o Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos que os prepararam para exercer tal tarefa.

Seguimos todas, tudo mesmo. A Vigilância Sanitária vem aqui em média três vezes por mês. Primeiro, porque eles são mais conscientes de que precisam tomar cuidado com a comida de rua e segundo que o Shopping sempre se sentiu atingido por esse evento e eles fazem praticamente uma denúncia por dia.

Depoimento 1 – Pátio A

Sim, segue a Legislação da COVISA e também das Boas Práticas de Alimentação e sem contar da minha chatice particular na manipulação de alimentos, porque eu penso assim: se eu vou comer, qualquer uma outra pessoa pode comer.

Depoimento 2 – Pátio A

Eu especificamente, e minha esposa fomos além disso, a gente foi ao Senac e fez um curso presencial de higiene na manipulação de alimentos.

Depoimento 4 – Pátio B

Eu tive a ideia, fui e fiz o curso da ANVISA lá...

Depoimento 6 – Pátio B

A gente fez o curso de boas práticas né? Até porque eles exigem, a gente vai lá e passa o dia todo... Vira e mexe a gente faz outro, para ir se reciclando.

Depoimento 7 – Pátio B

A maioria dos entrevistados disseram que seguem um *check list* diário a fim de manter o controle do negócio, os que não praticam tal tarefa justificaram que estão acostumados com a rotina e não sentem a necessidade da prática de registrar e acompanhar as atividades.

A gente tem vários check list. Quando um empregado entra ele já recebe um check list que é esse aqui, que eles esperam ver todos os dias.

Depoimento 1 – Pátio A

Sim, eu procurei na COVISA e no SEBRAE e sigo um check list meu mesmo, além do que a gente passa o dia inteiro limpando, a máquina está sempre limpa também, nunca tem nenhum resíduo de alimentos. Os produtos são sempre frescos, o

bolo é feito no mesmo dia e o que eu tenho fechado é produto que eu conheci, que eu experimentei e que eu vejo que também segue um rigoroso controle de armazenamento e produção.

Depoimento 2 – Pátio A

Sem sombra de dúvida que sim. Como eu afirmei pra vocês, a gente segue a legislação vigente do estado de São Paulo. Ela é bem restritiva então a gente sabe o que precisa fazer dentro do carro e dentro de uma área de pré-preparo quando necessário para que a gente possa tá 100% aderente ao que a legislação manda.

Depoimento 4 – Pátio B

Na verdade, não temos não, já tem um ano nessa área então estamos meio craques já. A gente usa o álcool 70, a gente usa touca sempre.... Tudo decoradinho já, tudo dentro da cabeça.

Depoimento 7 – Pátio B

As falas dos proprietários mostram que há uma preocupação com a qualidade higiênica dos produtos comercializados visto que há uma frequente fiscalização dos órgãos especializados. Muitos deles relatam os cursos que fizeram para aprender as normas de higiene e manipulação adequada dos alimentos.

4 | DISCUSSÃO

A comida de rua é caracterizada pelo hábito do consumidor comprá-la e comê-la em pé ou andando. No entanto, percebe-se que no caso dos *food trucks*, o preço e o status da comida comercializada fazem com que os consumidores atribuam uma outra importância para estes pratos, tornando a ida ao *food truck* um programa de amigos e familiar esporádico, que requer uma estrutura que ofereça conforto e possibilidade para a realização de refeições prazerosas. Possivelmente, esses fatores possam explicar o porquê do declínio deste comércio na cidade de São Paulo, conforme relatado em reportagens sobre o setor (ROSÁRIO, 2017; VICENTE, 2017).

Os *food trucks* investem em marketing nas mídias sociais e localizam-se em ambientes onde o fluxo de pessoas é grande (praças públicas, estações de metrô, eventos abertos ao público). Em algumas situações, como alternativa para expansão dos negócios, os empreendedores buscam expandir as redes em franquias de lojas físicas, visando adaptar-se às preferências e ao estilo de vida do cliente.

A maioria dos proprietários entrevistados desistiram de investir na carreira de formação devido ao desemprego e ingressaram no ramo de *food trucks* graças as perspectivas favoráveis neste setor. A renda obtida nos negócios é variável pois envolve uma série de fatores, dentre eles: alimentos comercializados, sazonalidade, características e localização do estabelecimento. Parte dos entrevistados possuem experiência no setor de alimentos e bebidas, porém o tempo na carreira de *food trucks*

é recente: um ano, seis meses ou uma semana.

A resposta positiva foi unânime em relação à adoção das boas práticas na manipulação de alimentos, no entanto, a pesquisa não verificou a fundo se na prática, isso ocorria. Muitos dos veículos não possuem a estrutura adequada para que os manipuladores preparem os alimentos, como alternativa, muitos deles são pré-preparados no ambiente doméstico, necessitando de atenção redobrada em relação a forma com que são feitos, armazenados e transportados até o local da venda. Bezerra, Mancuso e Heitz (2008) relatam que a comida de rua tende a ser vulnerável à contaminação microbiológica devido ao meio que é preparada e armazenada.

Notou-se que nos pátios entrevistados as cobranças e fiscalizações provenientes dos órgãos públicos são realizadas frequentemente. As vistorias feitas no Pátio A são ainda mais intensas devido a disputa de espaço entre o local e as empresas de alimentação do entorno. Alguns meses após realização das entrevistas, o Pátio A foi fechado devido à falta de renovação do contrato junto a prefeitura do Município.

5 | CONCLUSÃO

A pesquisa mostrou que o perfil dos frequentadores de *food trucks* é composto principalmente por indivíduos com ensino superior, jovens (20 a 29 anos) e de diferentes rendas. Eles buscam neste tipo de comércio, passar tempo com amigos e família, consumir alimentos diferentes, além de praticidade e custos.

Os alimentos mais consumidos foram hambúrgueres e sanduíches e verificou-se que os consumidores são exigentes na escolha do local que irão realizar suas refeições, já que além de ter a comida preferida à um preço acessível, o *food truck* precisa estar limpo, organizado e seus funcionários uniformizados.

No tocante aos proprietários entrevistados, todos possuem ensino superior completo nas mais diversas áreas do conhecimento, porém abandonaram suas carreiras de formação e ingressaram no mercado dos *truck's* com uma perspectiva de negócio promissor visando a obtenção de lucro através da oferta de pratos diversificados, de fácil acesso e preço justo. Há uma preocupação dos proprietários quanto aos aspectos higiênicos-sanitários dos produtos e dos estabelecimentos reforçada pela frequente fiscalização dos órgãos especializados.

Dentre os empecilhos encontrados para elaboração desse trabalho, nota-se a ausência na quantidade de materiais científicos a respeito do assunto e a dificuldade para a realização das entrevistas com os proprietários devido ao tempo escasso e ausência dos mesmos nos estabelecimentos. Muitos proprietários transitam entre as franquias e somente comparecem ao comércio para fiscalizar as vendas e repor os insumos semanalmente.

Este estudo é relevante para a área de Nutrição, em razão dos *food trucks* serem uma nova modalidade de comércio de alimentos na cidade de São Paulo e podem

influenciar os hábitos de vida dos consumidores. Ressalta-se a importância de mais pesquisas nessa temática, visto que existem diversos assuntos a serem abordados com maiores detalhes, como por exemplo: aspectos higiênicos, culturais e econômicos.

REFERÊNCIAS

BELO HORIZONTE. Lei 8616 de 14 de julho de 2003. Código de posturas do município de Belo Horizonte. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/codigo-de-posturas-belo-horizonte-mg.html>> Acesso em: 31 mai 2016.

BEZERRA, A. C. D.; MANCUSO, A. M. C.; HEITZ, S. J. J. Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v.19, n.5, p. 1489-1494, mai. 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**; Brasília, 16 set. 2004.

CHAULIAC, M.; GERBOUIN-REROLLE, P. Les enfants et l'alimentation de rue. **Rev. Food, Nutrition and Agriculture**, v.17, n.18, p.30-36. 1996.

HISTORY. **History of food trucks**. Documentário History. Estados Unidos: 2011. (190min). Disponível em: <http://www.history.com/shows/modern-marvels/videos/history-of-food-trucks>.

MINAYO, M.C.S. **Pesquisa Social**: Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

PORTO ALEGRE. Lei nº 3187 de 24 de outubro de 1968. *Estabelece normas para a exploração do Comércio Ambulante e dá outras providências*. **Diário Oficial de Porto Alegre**, Porto Alegre, 12 nov. 1968. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/rs/p/porto-alegre/lei-ordinaria/1968/319/3187/lei-ordinaria-n-3187-1968-estabelece-normas-para-a-exploracao-do-comercio-ambulante-e-da-outras-providencias-1968-10-24-versao-original>> Acesso em 15 mai. de 2015.

RIO DE JANEIRO. Decreto nº 39709 de 2 de janeiro de 2015. Dispõe sobre os critérios para comercialização de alimentos em veículos automotores em áreas públicas e dá outras providências. **Diário Oficial do Município de Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 5 jan. 2015. p.3.

ROSARIO, M. Frota de *food trucks* cai pela metade após moda. **Veja São Paulo**. São Paulo, 07 abr. 2017. Disponível em: <http://vejasp.abril.com.br/cidades/food-trucks-baixa-procura/>. Acesso em 15 mai. 2017.

SÃO PAULO. Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas pública- comida de rua. **Diário Oficial da Cidade de São Paulo**, São Paulo, 27 dez .2013.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. **Food Truck**: modelo de negócio e sua regulamentação. São Paulo, 2015.

SOUZA, G.C.; SANTOS, C.T.B.; ANDRADE, A.A.; ALVES, L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 2329-2338, ago. 2015.

VICENTE, J.P. A ascensão e a queda dos *food trucks* em SP. **Revista VICE Brasil**, 23 mar. 2017. Disponível em: <https://www.vice.com/pt_br/article/a-ascensao-e-a-queda-dos-food-trucks-em-sp>. Acesso em 15 mai. 2017.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-85107-94-9



9 788585 107949