

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CAMPUS PALMEIRA DAS MISSÕES
CURSO DE NUTRIÇÃO

Mariana Borba Trevisan

**INFLUÊNCIA DA PANDEMIA DA COVID-19 NOS EMPREGOS DO
SETOR DE ALIMENTAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL**

**Palmeira das Missões, RS
2022**

Mariana Borba Trevisan

**INFLUÊNCIA DA PANDEMIA DA COVID-19 NOS EMPREGOS DO
SETOR DE ALIMENTAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Graduação de
Nutrição da Universidade Federal de Santa
Maria (UFSM) como requisito para
conclusão do Curso de Nutrição.

Orientadora: Prof^a Dra Cariza Teixeira Bohrer

Palmeira das Missões, RS
2022

Mariana Borba Trevisan

INFLUÊNCIA DA PANDEMIA DA COVID-19 NOS EMPREGOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) como requisito para conclusão do Curso de Nutrição.

Aprovada em 30 de setembro de 2022.

Cariza Teixeira Bohrer, Dr^a. (UFSM)
(Presidente/Orientadora)

Luis Carlos Zucatto, Dr. (UFSM)

Maritiele Naissinger da Silva, Dr^a. (UFSM)

Palmeira das Missões, RS
2022

AGRADECIMENTOS

O período que compreendeu o desenvolvimento desse trabalho de conclusão de curso foi bastante tumultuado, com altos e baixos que só puderam ser superados com o amor, carinho e empatia de pessoas especiais que me cercam e as quais hoje agradeço.

Primeiramente, meu marido, Nelson Guilherme, pai dos meus filhos humanos e caninos, que foi minha base em todos os momentos. Te amo por toda vida.

Ao meu filho Matheus, que está para chegar, meu pequeno milagre que me dá força para seguir em frente e fazer sempre o melhor que puder.

Aos meus familiares e amigos que estão sempre comigo.

À minha orientadora, prof Cariza, que com toda sua empatia e carinho, fez desse processo algo leve e tranquilo. A ti, toda minha gratidão.

Aos membros da banca que aceitaram nosso convite para contribuir no trabalho e torná-lo sua melhor versão.

RESUMO

INFLUÊNCIA DA PANDEMIA DA COVID-19 NOS EMPREGOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL

AUTORA: Mariana Borba Trevisan
ORIENTADORA: Prof^a Dra Cariza Teixeira Bohrer

A pandemia do novo coronavírus afetou a sociedade em diferentes escalas, alguns setores econômicos precisaram fechar as portas durante certos períodos, enquanto outros necessitaram se ajustar a uma realidade completamente diferente. As medidas de prevenção postuladas pela Organização Mundial da Saúde colocam o distanciamento social, uso de máscaras e higienização constante das mãos como formas eficazes de controlar a transmissão viral. Assim, setores que dependem da alta circulação de pessoas, como o setor de alimentação, tiveram redução de público, desconfiança do consumidor em procurar os estabelecimentos e acúmulo de dívidas. No intuito de demonstrar os efeitos da pandemia no setor da alimentação, este trabalho visa revisar documentos oficiais de órgãos públicos do Estado do Rio Grande do Sul de fiscalização e controle nos diferentes momentos da pandemia sob aspectos relacionados com a abertura e fechamento de estabelecimentos de alimentação para controle de transmissão da doença; analisar as flutuações do mercado de trabalho relacionadas ao setor de alimentação; e correlacionar esses dados com dados econômicos gerais do estado. A fim de atender esses objetivos foram realizadas análises documentais dos órgãos públicos de controle para verificação de como as políticas públicas do Estado interferiram no setor de alimentação. Em um segundo momento, foi realizada a caracterização do setor de alimentação nos componentes de restaurantes e bares para analisar as flutuações sofridas no número de empregos em uma série temporal, antes da pandemia, durante a crise sanitária e período de retomada (2019, 2020 e 2021, respectivamente). Uma série de decretos e portarias foram instituídos pelo estado para reduzir a circulação de pessoas e os níveis de transmissão da doença. Restaurantes e bares puderam continuar seus atendimentos, porém de forma controlada dependendo da bandeira estabelecida para a semana no regime de Distanciamento Controlado instituído pelo decreto nº55.241/2020. Na bandeira mais restrita, apenas 25% dos funcionários puderam estar no estabelecimento, porém sem atendimento direto ao público, somente na modalidade *delivery*. A comparação dos dados de empregos no setor entre os três anos nos permitiu verificar que o impacto da pandemia foi maior em momentos de grandes restrições e no momento inicial da chegada do vírus. O volume de empregos no setor foi alto em 2019, mas com relativa estabilidade, já em 2020 o impacto da chegada da pandemia levou à desconfiança e um saldo negativo de empregos nos primeiros meses da instalação da doença, e em 2021 apesar de ser um ano de retomada e saldo positivo de empregos, houve momentos de intensa crise. Ao correlacionar os dados dos empregos obtidos do setor de alimentação com os dados do restante dos

setores econômicos do RS pudemos observar significância estatística direta do comportamento no número de empregos na economia do estado de modo geral. A pandemia trouxe desafios mesmo para setores que não pararam completamente, que tiveram que adaptar e modificar suas práticas, para se manterem abertos e assegurar os empregos.

Palavras-chave: Setor de alimentação; Análise documental; Emprego.

ABSTRACT

INFLUENCE OF THE COVID-19 PANDEMIC ON JOBS IN THE FOOD SECTOR IN RIO GRANDE DO SUL

AUTHOR: Mariana Borba Trevisan
ADVISOR: PhD Cariza Teixeira Bohrer

The pandemic of the new coronavirus affected society in different scales, some economic sectors needed to close their doors during certain periods, while others had to adjust to a completely different reality. The prevention measures postulated by the World Health Organization put social distancing, the use of masks, and constant hand hygiene as effective ways to control viral transmission. Thus, sectors that depend on the high circulation of people, such as the food sector, had a reduction in attendance, consumer mistrust in seeking establishments, and accumulation of debts. In order to demonstrate the effects of the pandemic on the food sector, this work aims to review official documents from public agencies of inspection and control the State of Rio Grande do Sul in different moments of the pandemic under aspects related to the opening and closing of food establishments to control the transmission of the disease; to analyze the fluctuations of the labor market related to the food sector; and to correlate these data with general economic data of the state. In order to answer these objectives, documentary analyses of the public control agencies were carried out to verify how the State's public policies influenced the food sector. In a second moment, the characterization of the food sector in the components of restaurants and bars was carried out to analyze the fluctuations suffered in the number of jobs in a time series, before the pandemic, during the health crisis and the recovery period (2019, 2020 and 2021, respectively). A series of decrees and ordinances were instituted by the state to reduce the movement of people and the transmission levels of the disease. Restaurants and bars were allowed to continue their services, but in a controlled manner depending on the flag established for the week in the Controlled Distance regime instituted by decree #55.241/2020. In the most restrictive flag, only 25% of the employees could be in the establishment, but without direct service to the public, only in the delivery modality. The comparison of employment data in the sector between the three years allowed us to verify that the impact of the pandemic was greater in moments of great restrictions and in the initial moment of the arrival of the virus. The volume of jobs in the sector was high in 2019, but with relative stability, while in 2020 the impact of the pandemic's arrival led to distrust and a negative balance of jobs in the first months of the installation of the disease, and in 2021, despite being a year of recovery and positive balance of jobs, there were moments of intense crisis. By correlating the data of jobs obtained from the food sector with the data from the rest of the economic sectors in RS we could observe direct statistical significance of the behavior in the number of jobs in the state's economy in general. The pandemic brought challenges even to sectors that did not stop completely, which had to adapt and change their practices, to be opened and maintain the jobs.

Keywords: Food sector; Document analysis; Job.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Número de admissões e desligamentos de empregos durante o período de janeiro de 2019 a setembro de 2021.....	12
Figura 2: Vínculo empregatício no setor de alimentação do Rio Grande do Sul em 2019, ano anterior à instalação da pandemia.....	27
Figura 3: Vínculo empregatício no setor de alimentação do Rio Grande do Sul em 2020, ano de instalação da pandemia.....	28
Figura 4: Vínculo empregatício no setor de alimentação do Rio Grande do Sul em 2021, ano posterior à instalação da pandemia.....	29
Figura 5: Índices de atividades econômicas dos setores industrial e de serviços, e volume de vendas no estado do Rio Grande do Sul entre 2019 e 2021.	30
Figura 6: Dados de admissões e deligamentos, assim como saldo no setor de alimentação no estado do Rio Grande do Sul entre 2019 e 2021.....	31

LISTA DE QUADROS E TABELAS

Quadro 1: Decretos e portarias de enfrentamento ao novo Coronavírus relacionados com o Setor de Alimentação no Estado do Rio Grande do Sul.....	20
Tabela 1: Dados de correlação de Pearson entre números de admissões e desligamentos no setor de alimentação em relação aos dados gerais do estado do Rio Grande do Sul.....	32

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 OBJETIVO GERAL	10
2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	10
3 REFERENCIAL TEÓRICO	11
3.1 Impactos da pandemia.....	11
3.2 Setor de Alimentação.....	13
4 METODOLOGIA.....	16
4.1 Documentos oficiais	16
4.2 Análise do mercado de trabalho e estabelecimentos do setor	17
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	19
5.1 Análise documental.....	19
5.2 Análise setorial.....	26
5.2.1 Análise anual.....	26
5.2.2 Panorama de admissões e desligamentos.....	29
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	34
7 REFERÊNCIAS.....	35
ANEXO.....	39

1 INTRODUÇÃO

A pandemia da COVID-19 causada pelo vírus SARS-COV2, Família: Coronaviridae (KIM et al., 2020; ZHOU et al., 2020; ZHU et al., 2020) nos trouxe uma série de transformações na forma como vemos as relações humanas e como vivemos em sociedade. Por ser uma síndrome respiratória, a Organização Mundial da Saúde (OMS, 2020) preconizou protocolos no intuito de diminuir as taxas de transmissão do vírus causador, como a constante higienização das mãos com álcool 70% ou água e sabão, distanciamento entre as pessoas de no mínimo 1,5 metros e o uso de máscaras. Neste mesmo sentido, medidas de restrição de movimentação de pessoas também foram necessárias.

Em março do ano de 2020 foi orientado que aquelas pessoas que pudessem permanecer em suas casas, trabalhar ou estudar de forma remota e não pertencessem ao âmbito de atividades essenciais (saúde, alimentação, combustíveis) se mantivessem em isolamento social, a fim de tentar controlar a transmissão comunitária da doença. Assim, estabelecimentos de educação, comércio não essencial, casas de festas e locais de aglomerações de pessoas foram fechados. A economia brasileira logo sentiu os impactos dessa parada de grande parte dos setores econômicos, entrando em recessão, com o Produto Interno Bruto (PIB) retraindo 4,1% em uma comparação anual (CORONEL et al., 2020). Muitas empresas acabaram por ser descontinuadas e diversos empregos foram perdidos, o que levou a uma instabilidade política, econômica e social em nosso país e necessitou de medidas de transferência de renda e redução de taxas como a Selic pelo Banco Central para aumentar o poder de compra naquele momento (CONTE et al., 2020).

Esta retração foi sentida em outros países do mundo. Em estudo realizado com 5.800 pequenas empresas Norte Americanas, Bartik et al. (2020), trouxe que cerca de 43% sofreram descontinuação cerca de um mês após o início da pandemia, reduzindo em 40% o número de funcionários. Também demonstraram a fragilidade dessas empresas que apresentam fluxo de caixa menor que US\$ 10,000, pois não possuem reservas para se subsidiar mais de um mês sem a entrada de capital, além de muitos não serem elegíveis para buscar auxílio do governo.

Estabelecimentos que trabalham com alimentação, por serem considerados como serviço essencial, tiveram suas atividades apenas restritas em alguns momentos da pandemia. A alimentação como direito da população é reconhecida pela

Emenda Constitucional 64/2010, ao deferir no Artigo 6º da Constituição Federal de 1988 o seguinte:

Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição. (BRASIL, 1988).

Nesse sentido foram necessárias adequações para esses serviços de alimentação, como mercados com horário limitado de funcionamento, restaurantes funcionando apenas com sistema de entregas. A falta de atendimento ao público diretamente no estabelecimento pode gerar prejuízos econômicos de diferentes magnitudes principalmente em empresas de pequeno porte (BEBER, 2020) e se faz necessário compreender e analisar dados que possam auxiliar na retomada das atividades econômicas dessa parcela do setor que apesar de não ter parado completamente, sofreu com a diminuição de fluxo de clientes. Assim, nosso problema de pesquisa foi analisar o triênio 2019 – 2021 em relação ao número de empregos e suas flutuações para verificar quais os impactos da pandemia da COVID19 no Setor de Alimentação no Estado do Rio Grande do Sul.

2 OBJETIVO GERAL

Verificar e avaliar os impactos da pandemia da COVID-19 nos empregos do Setor de Alimentação no Estado do Rio Grande do Sul.

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Revisar documentos oficiais de órgãos públicos do Estado do Rio Grande do Sul de fiscalização e controle nos diferentes momentos da pandemia sob aspectos relacionados com a abertura e fechamento de estabelecimentos de alimentação para controle de transmissão da doença.
- Analisar as flutuações do mercado de trabalho relacionadas ao setor.
- Correlacionar os impactos da pandemia da Covid-19 no Setor de Alimentação com as informações gerais de emprego no Estado do Rio Grande do Sul.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

Essa seção está dividida em dois tópicos principais para entendermos o contexto da pandemia da COVID19 e seus impactos econômicos primeiramente de forma geral no Estado do Rio Grande do Sul. No segundo tópico entramos especificamente no setor de alimentação em diversas realidades, como a confiança dos consumidores afetou a forma que os serviços são prestados e o cenário brasileiro com a chegada da doença.

3.1 Impactos da pandemia

Assim como em todo o país, a pandemia deixou sua marca na economia no Estado do Rio Grande do Sul. Em março de 2020 o Governo do Estado decretou as primeiras medidas de enfrentamento à pandemia (Decreto Nº 55.115/2020) em que se estabeleceu quais os sintomas e período de afastamento que deveria ser cumprido no surgimento desses e em caso de teste positivo mesmo sem sintomas (RIO GRANDE DO SUL, 2020a). Através da Portaria SES Nº 270/2020 reiterou-se o estado de calamidade pública e se estabeleceu o funcionamento de atividades comerciais e trabalhistas no âmbito Estadual (RIO GRANDE DO SUL, 2020b).

Em 10 de maio de 2020 foi decretado o distanciamento controlado segmentado que trouxe as medidas preventivas de transmissão do coronavírus nos diferentes âmbitos econômicos e sociais através dos indicadores de bandeiras, em que a amarela sinalizava restrições mais brandas devido à baixa taxa de contaminação e a preta a pior situação com medidas mais drásticas de restrição de circulação. Instituições de ensino permaneciam fechadas desde final de março para aulas presenciais em todos os níveis de ensino.

Nesse sistema de distanciamento controlado o setor de alimentação também ficou atrelado às medidas preventivas conforme a bandeira de cada região (RIO GRANDE DO SUL, 2020c). Em bandeira amarela somente o serviço de *buffet* estaria fechado, os demais serviços de alimentação como pratos à *la carte*, pratos prontos, lanchonetes e padarias poderiam funcionar normalmente, mas com apenas 75% dos trabalhadores. Em bandeira laranja e vermelha, os estabelecimentos deveriam reduzir a 50% os trabalhadores com as mesmas restrições vistas na bandeira amarela. Já em bandeira preta, a porcentagem de trabalhadores cairia para 25%, mantendo sempre

o serviço de *buffet* fechado. Sistemas de *delivery*, *take away* e teletrabalho sempre foram permitidos em qualquer bandeira para os estabelecimentos de alimentação.

Os trabalhadores estão sendo atingidos de forma diferente no decorrer da pandemia, os mais afetados têm sido as mulheres, principalmente por precisarem cuidar de seus filhos durante o fechamento preventivo das escolas, os mais jovens, negros e com baixo nível de escolaridade (BARBOSA; COSTA; HECKSHER, 2020). A Figura 1 traz dados sobre admissões e desligamentos entre 2019 e 2021. Isso nos traz outra grande preocupação com a insegurança alimentar, que não decorre somente da pandemia, mas algo histórico em nosso país agravado pela desigualdade social que nos permeia. Durante a pandemia vimos uma imensidão de ações solidárias afim de coletar alimentos e insumos para famílias mais carentes, porém são ações paliativas para um quadro tão grande, e assim medidas e estratégias do Estado se fazem importantes para que as famílias possam manter um padrão de consumo e não passem por situações de fome e subnutrição (PAULA; ZIMMERMANN, 2021).

Figura 1: Número de admissões e desligamentos de empregos durante o período de janeiro de 2019 a setembro de 2021.



Fonte: Observatório Socioeconômico da COVID-19 UFSM adaptado de Ministério do Trabalho / Brasil - Programa de Disseminação das Estatísticas do Trabalho (PDET).

O auxílio emergencial foi uma tentativa de mitigação desses impactos nocivos, mas seu baixo valor e com a inflação cada vez mais alta, o poder de compra do cidadão também diminuiu. As classes economicamente mais abastadas não sentem esses impactos da mesma maneira e puderam continuar com seu padrão de consumo sem maiores interferências já que estabelecimentos que trabalham com a venda de

insumos alimentares como mercados e armazéns não tiveram seu funcionamento restringido em nenhum momento da pandemia (TROVÃO, 2020). Porém, os restaurantes, apesar de serem considerados como setor essencial, também sofreram com os desdobramentos da pandemia, sendo que alguns não suportaram a continuidade da operação restrita ou diferenciada.

3.2 Setor de Alimentação

O setor de alimentação depende da mobilidade das pessoas e a restrição da circulação em função da pandemia afetou negativamente os serviços de alimentação (YANG et al., 2020). Em relatório da Associação Nacional de Restaurantes Americana verificou-se que as vendas em todo o país caíram 47% durante o período de 1º a 22 de março de 2020 e 7 em cada 10 operadores tiveram que demitir funcionários e reduzir o número de horas trabalhadas. A estimativa da associação é que o setor perdeu provavelmente 120 bilhões de dólares apenas nos três primeiros meses da crise sanitária (NRA, 2021).

No início da pandemia a perspectiva já era bastante ruim, 72% dos donos de restaurantes Norte Americanos acreditavam que se a crise durasse apenas um mês eles conseguiriam sobreviver, porém se a crise durasse seis meses, as expectativas de sobrevivência encolheriam para 15% (BARTIK et al., 2020). Essa percepção e incertezas de quanto tempo viveríamos em pandemia já foi superada por quase 2 anos de duração com surgimento de novas variantes mais transmissíveis que impediram a plena retomada do setor.

Restaurantes de maior porte e que possuem maior fluxo de caixa conseguem se manter melhor em situações de baixa demanda do que aqueles que necessitam da entrada de capital externo constante (RAMELLI; WAGNER, 2020; SONG; YEON; LEE, 2021). Normalmente empresas com dívidas geram desconfiança e instabilidade para investidores, porém com a crise da COVID19 foi demonstrado por Song et al. (2021) que as empresas que necessitam de grande grau de alavancagem, e que ainda conseguem se manter viáveis com todo o desenrolar da pandemia, são vistas com bons olhos e com grandes chances de recuperação ao final desse período.

Segundo Brisek et al. (2021), 95% dos operadores de restaurantes independentes entrevistados na Carolina do Sul nos Estados Unidos, mudou sua forma de serviço em ambientes fechados. Muitos deles optaram por expandir suas

vendas externas, com a aquisição de *food trucks*, retirada de alimentos no local (*take away*) ou mesmo substituição de refeições em casa por pratos prontos congelados que pudessem ser consumidos em casa. Outro número que o estudo traz é que 75% dos empregados não foram recontratados com as flexibilizações que foram permitidas em alguns momentos da pandemia elevando a taxa de desemprego no setor a 13,3%. Além disso, a maioria dos operadores de restaurantes acredita que órgãos do governo devam ditar as regras sanitárias e que isso seria imprescindível para a retomada da confiança dos clientes neste período.

Durante uma crise sanitária é natural que ocorra certo receio por parte dos consumidores de sair de casa para fazer suas refeições fora do seu ambiente seguro. Assim, mesmo com a reabertura dos restaurantes em plenitude, o movimento dos estabelecimentos ainda não é o mesmo de antes da pandemia. Segundo a Centro de Controle e Prevenção de Doenças (CDC, 2020) americano, o comportamento da população foi diferente dependendo da idade do indivíduo, idosos tiveram a tendência de permanecer mais em suas casas e com maiores cuidados preventivos, enquanto os mais jovens, por entender que os riscos eram menores em função da idade, não mantiveram cuidados tão rigorosos.

Em estudo sobre como as diferentes gerações entendem a pandemia e sua relação com os restaurantes, Min et al. (2021) trazem que os clientes de restaurantes estão cientes da gravidade da situação, o que os leva ao engajamento nas medidas de proteção contra a doença, e mesmo aqueles que acreditam não ser vulneráveis não demonstraram significativamente o não uso dessas práticas. A confiança dos clientes em ir até esses estabelecimentos está ligada, segundo o estudo, à própria capacidade de proteção ao COVID19 (Autoeficácia), porém em alguns casos, a falta de contato humano desencoraja a saída por não se sentir bem atendido naquele ambiente.

No Brasil, o estudo de Hakin et al. (2021) traz a perspectiva de como os consumidores percebem os riscos de ir a restaurantes durante o período da pandemia, essa análise foi feita através de questionários em 89 cidades brasileiras. A intenção de visitar restaurantes está relacionada à segurança percebida no local, marca e preços justos, porém surgiu um fator de solidariedade no setor na busca de pequenos empreendimentos e nas proximidades da sua residência, esse é um fator situacional que deve se enfraquecer logo o cenário da pandemia melhore. Outro fator determinante na visita a restaurantes seria a confiança social, o que mostra o impacto

dos governos e vigilância sanitária na decisão dos consumidores. Nesse sentido, o estudo mostrou que aqueles que apoiam o governo e negam a doença estavam mais propensos a ir a consumir alimentos fora de casa.

Diferente de outros países que tiveram regras mais rígidas de restrição de movimentação, o Brasil passou por um período de isolamento principalmente nos primeiros meses da pandemia que se iniciou em março de 2020. Porém, a partir de discursos negacionistas e minimização dos efeitos da pandemia, pouco se viu de isolamento no restante do ano e da pandemia. Em entrevista para Agência Senado, o presidente da ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) informou que 72% dos estabelecimentos relataram estar em dificuldade para honrar pagamentos como impostos, aluguéis e débitos com fornecedores, e 77% estavam trabalhando com prejuízo no mês de abril de 2021. Nessa mesma entrevista, o presidente da entidade afirma que 44% dos estabelecimentos gaúchos fecharam outubro de 2021 no prejuízo. O Índice é maior que a média nacional de 35%. Essa pesquisa ainda mostra que dos mais de 1 milhão de estabelecimentos registrados, 335 mil foram descontinuados em 2021, e daqueles que ainda estão em funcionamento, um terço opera com caixa negativo e mais da metade teria dívidas que comprometem o fluxo de caixa (AGÊNCIA SENADO, 2022).

Em janeiro de 2021 chegou ao Brasil a vacina contra o novo Coronavírus trazendo esperança de que a normalidade seria alcançada. Novas variantes do novo Coronavírus como a Delta e a Ômicron surgiram trazendo novos desafios, pois as taxas de proteção das vacinas contra as novas linhagens emergentes ainda não foram totalmente esclarecidas, e principalmente se a proteção delas se aplicará em novas variantes do vírus (FREITAS; GIOVANETTI; ALCANTARA, 2021). Todos esses fatores interferem como já mencionado, na confiança da população em sair de sua casa para consumir alimentos e produtos (HAKIN et al. 2021). De acordo com dados do Ministério da Saúde, o Brasil apresenta uma taxa de 85,8% da população completamente vacinada, e 91,5% da população com pelo menos uma dose da vacina administrada (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2022).

4 METODOLOGIA

A metodologia desse trabalho se divide em duas partes, para assim poder compreender os objetivos estabelecidos. A primeira consiste na análise documental, na tentativa de verificação de como as políticas públicas do Estado interferiram no setor de alimentação. Já na segunda parte, foi realizada a caracterização do setor de alimentação nos componentes de restaurantes e lancherias para analisar as flutuações sofridas nos quesitos número de empregos nesse momento de crise sanitária e por fim, como o setor se comportou em relação aos demais setores do estado.

4.1 Documentos oficiais

No intuito de entender como a pandemia impactou estabelecimentos de alimentação como restaurantes e lanchonetes durante o período da pandemia da COVID-19, o presente estudo consiste em uma revisão documental de documentos oficiais que regularam o funcionamento dos estabelecimentos durante o período da pandemia, para tanto se usa o método monográfico comparativo que segundo Marconi e Lakatos (2009) tem por finalidade de compreender melhor os impactos gerados nesses estabelecimentos. Assim, essa pesquisa é classificada como exploratória que permite maior proximidade com o assunto afim de o compreendê-lo como um todo (GERHARDT; SILVEIRA, 2009), mas também pode ser definida como uma análise descritiva documental, visto que foi realizada a compilação dos decretos e portarias vigentes no período do estudo.

Os documentos oficiais possuem o subsídio necessário para entendermos o desenrolar dos acontecimentos referentes ao enfrentamento da pandemia. Segundo Gil (2018) a pesquisa documental fornece uma base abundante de informações que não podem ser adaptadas e sim somente analisadas de forma indireta. Serão analisados os documentos através de pontos específicos como: momento da pandemia e nível de transmissão, ações tomadas nos diferentes momentos e quais foram as medidas restritivas impostas as empresas. Os documentos a serem analisados são aqueles do repositório de documentos de enfrentamento da pandemia do Estado do Rio Grande do Sul e documentos oficiais do Governo Federal.

4.2 Análise do mercado de trabalho e estabelecimentos do setor

A fim de analisar o setor de alimentação nos quesitos empregos e estabelecimentos será realizada uma pesquisa descritiva e quantitativa. A pesquisa descritiva tem como objetivo descrever as características de determinada população ou fenômeno de estudo (GIL, 2018). Optou-se por este tipo de pesquisa, pois torna possível descrever o fenômeno em estudo, que é como o setor pode ter sofrido com as mudanças impostas pela pandemia do novo Coronavírus, quando comparado a outros setores e número de empregos criados e extintos. Os dados serão coletados de instituições governamentais como Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), assim como a plataforma Observatório Socioeconômico da COVID-19 da Universidade Federal de Santa Maria que compila dados regionais e nacionais sobre os setores econômicos.

Na Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) o setor de alimentação está registrado como Divisão 56 – Alimentação. Neste trabalho serão analisados os dois grupos da divisão, quais sejam: 56.1: Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas e a 56.2: Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada durante o último triênio (2019 a 2021). Essa análise primeiramente descritiva, contará com dados secundários sobre as flutuações nos números de empregos nesses três anos, antes do período de pandemia, durante a instalação da crise sanitária e por fim, o ano de possível retomada econômica.

Posteriormente, foi realizada a análise de série temporal dos dados, que permite observar os valores que uma variável assume ao longo de um período e a análise em corte transversal que possui por característica coletar dados no mesmo ponto do tempo (GUJARATI; PORTER, 2011). E por fim, para compreender o grau de relação entre as duas variáveis analisadas (LOPES et al., 2009) foi realizado um teste de correlação de Pearson com os dados econômicos dos demais setores do estado do Rio Grande do Sul.

A correlação de Pearson é uma técnica estatística que verifica se há uma relação coerente e sistemática entre variáveis a serem analisadas. Dessa forma, a correlação de Pearson mensura a associação entre variáveis métricas apresentando variação de valores de -1,00 a 1,00 com o valor de zero sendo a representação absoluta de nenhuma associação entre as variáveis. Valores negativos de correlação indicam relação inversamente proporcional entre as variáveis, sendo que uma relação

diretamente proporcional é representada por um valor positivo (HAIR JR. et al, 2005). O coeficiente de correlação de Pearson pode ser entendido pela seguinte formulação:

$$r = \frac{\sum_i(x_i - \bar{x})(y_i - \bar{y})}{\sqrt{\sum_i(x_i - \bar{x})^2 \sum_i(y_i - \bar{y})^2}} \quad (1)$$

Onde:

r é o coeficiente de correlação de Pearson;

x e y são os valores das variáveis.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Análise documental

As medidas de enfrentamento ao novo coronavírus foram instituídas no estado do Rio Grande do Sul no dia 13 de abril de 2020 através do Decreto nº 55.115 que deixavam suspensos por 30 dias eventos que provocassem aglomeração de pessoas, assim como a obrigatoriedade de aviso dos servidores que estivessem viajando ou que entraram em contato com caso suspeito. Também estabeleceu o prazo de 14 dias de afastamento em caso de resultado positivo e sintomático, enquanto os assintomáticos deveriam permanecer pelo mesmo período em teletrabalho.

Já no Decreto nº 55.208 de 23 de abril do mesmo ano foi estabelecida a estrutura do Comitê de Dados com objetivo de acompanhar dados médicos, econômicos e sociais para dar melhor suporte na tomada de decisão no enfrentamento a pandemia. O comitê foi composto por integrantes da administração pública, especialistas de universidades, entidades de classes e sociedade civil. Os dados deveriam ser analisados estatisticamente para nortear decisões estratégicas contemplando: I – acompanhamento de dados sobre a Epidemia COVID-19; II – projeções sobre a evolução epidemiológica; e III – projeções de impacto sobre variáveis econômicas e sociais, em seis áreas: I – saúde; II – atividade econômica; III – segurança; IV – políticas sociais e educação; V – infraestrutura, logística e mobilidade; e VI – comunicação. O grupo de trabalho sobre a atividade econômica acompanha todo o setor e suas projeções de enfrentamento à crise no estado e no país.

Esses dois decretos foram os primeiros de uma série de outros e portarias que tinham por objetivo controlar o contágio e transmissão do vírus entre a população. O Quadro 1 traz a cronologia da outorga desses documentos assim como as principais medidas que foram tomadas naquele momento da pandemia. O estabelecimento de bandeiras trouxe o distanciamento controlado ao estado para que fosse possível manter o setor econômico em funcionamento e certa circulação de pessoas conforme os dados de número de casos, número de respiradores e número de mortes na semana na região.

Quadro 1: Decretos e portarias de enfrentamento ao novo Coronavírus relacionados com o Setor de Alimentação no Estado do Rio Grande do Sul.

Decreto/Portaria (Ano 2020)	Pontos principais Decreto/Portaria
Portaria SES nº 270/2020 (16 de abril de 2020)	Regulamentação do funcionamento do comércio. Determina a diminuição no número de funcionários e revezamento dos mesmos, a higienização periódica de materiais compartilhados e superfícies de toque coletivo como corrimãos com álcool 70°, assim como manter álcool em gel em locais de fácil acesso. Manter ventilação constante, proibir prova de roupas assim como limitar em 50% o número de clientes dentro da loja e estabelecimentos comerciais.
Decreto nº 55.241 (10 de maio de 2020)	Institui o funcionamento do Sistema de Distanciamento Controlado para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo Coronavírus (COVID-19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul. Suspende as aulas no formato presencial em todas as redes e níveis de ensino. Além disso, determina o formato de funcionamento de estabelecimentos comerciais através do sistema de bandeiras, a bandeira amarela sendo a menos restritiva significando baixo nível de transmissão da doença, nessa bandeira os estabelecimento de alimentação podem funcionar com 75% dos seus funcionários; na bandeira laranja e vermelha esses estabelecimentos podem trabalhar com 50% dos funcionários; já a bandeira preta é a mais restritiva, os estabelecimentos só podem trabalhar com 25% dos funcionários com preferência em serviços de tele entrega ou no sistema <i>takeaway</i> . Os serviços de buffett permanecem fechados em todas as bandeiras.
Portaria SES nº 303 (14 de maio de 2020)	Determina o funcionamento de shoppings e centros comerciais dentro do sistema de distanciamento controlado. Além das recomendações já preconizadas como uso de máscara, fornecimento de álcool em gel e distanciamento entre as pessoas, a portaria ainda regulamenta o funcionamento de praças de alimentação. Deveria haver o controle de ocupação dos centros comerciais e das praças de alimentação de acordo com a cor da bandeira sinalizada na semana, assim como assegurar distanciamento de 2 metros entre as mesas e a substituição dos materiais de alimentação, como bandejas, talheres e copos, por materiais descartáveis sempre que possível. Os serviços de self-service deveriam ficar fechados,

	e o serviço de alimentação deveria alocar um funcionário, utilizando devidamente EPIs, para servir a comida a cada cliente.
Portaria SES nº 319 (20 de maio de 2020)	Institui o Protocolo de Boas Práticas para prevenção do novo Coronavírus (COVID-19) a ser cumprido pelos estabelecimentos que prestam serviços de alimentação, com consumo no local, no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul. Os estabelecimentos deveriam ficar atentos a bandeira em vigência na semana, orientar sobre a higienização periódica pessoal e das instalações, limpeza das máquinas de cartão a cada utilização; fornecer os EPIs necessários aos seus colaboradores e disponibilizar álcool 70° em locais de fácil acesso. Orientar para que uso do uniforme ocorresse somente dentro do estabelecimento e realizar busca ativa entre funcionários. Garantir o afastamento imediato da pessoa positiva e manter registros atualizados sobre eles. Manter distanciamento constante de 1 a 2 metros entre funcionários. Proibir oferta de produtos para degustação e embalar de forma individual os talheres, organizando mesas que mantenham o distanciamento de 2 metros entre elas. Deixar sinalizado no piso as marcações para distanciamento entre os clientes em filas, assim como manter fechados locais de espera como bares e antessalas para evitar aglomerações. Evitar o uso de toalhas de tecido e tudo que dificulte a limpeza do ambiente. Também estabeleceu que os serviços de autoatendimento deveriam permanecer fechados até nova portaria e declara a possibilidade de multas e sanções a quem descumprisse as medidas estabelecidas nessa portaria.
Decreto nº 55.309 (14 de junho de 2020)	O decreto altera algumas resoluções sobre o Distanciamento Controlado e reitera o estado de calamidade pública em território estadual. Os incisos e alíneas alteradas são aquelas que determinam a porcentagem do número de positivos e a ocupação das Unidades de Terapia Intensiva foram previstas para cada bandeira no período.
Decreto nº 55.320 (20 de junho de 2020)	No mesmo sentido do decreto anterior, altera resoluções sobre o distanciamento controlado no sistema de bandeiras, porém, esse decreto é mais específico quanto ao número de óbitos e quanto a forma de divulgação dos requisitos para saída de uma bandeira mais restritiva para uma de menor impacto social.
Decreto nº 55.414	Este decreto também possui a função de alterar as resoluções do decreto de nº55.240 fazendo uma flexibilização nos escores

(03 de agosto de 2020)	e quesitos de estabelecimento de cor de bandeira. Isso permitiu que as diferentes regiões pudessem recorrer quanto a restrição social naquele momento.
Decreto nº 55.431 (7 de agosto de 2020)	Este decreto altera as medidas de distanciamento controlado por bandeiras por segmento econômico. Na bandeira amarela 75% dos trabalhadores são mantidos e a lotação também pode ficar em 75%, mas ainda os serviços de autosserviço se mantiveram fechados. Na bandeira laranja são mantidos 50% tanto dos trabalhadores quanto da lotação do estabelecimento. Na bandeira vermelha os mesmos 50% dos trabalhadores são permitidos, porém a lotação deveria se manter em 25% da capacidade. Já durante a instituição da bandeira preta os trabalhadores estariam em 25% e deveriam ser mantidos em escalas, os estabelecimentos ficaram restritos a serviço de entrega ou apenas retirada no local.
Decreto nº 55.764 (20 de fevereiro de 2021)	O decreto estabeleceu que não poderia haver funcionamento de estabelecimentos durante o período das 22h às 5h. Os estabelecimentos compreendidos no decreto eram lojas, restaurantes, bares, pubs, centros comerciais, cinemas, teatros, auditórios, casas de shows, circos, casas de espetáculos e similares, dentre outros, que realizem atendimento ao público, com ou sem grande fluxo de pessoas. Porém, excetuaram-se os estabelecimentos de tele entrega e aqueles que acolhem cargas e passageiros em rodovias.
Decreto nº 55.769 (22 de fevereiro de 2021)	Este decreto altera o anterior no que compreende os horários de funcionamento dos estabelecimentos, que passou a ser entre as 20h e 5h. Os clientes poderiam entrar as 20h podendo permanecer até o limite de 21h.
Decreto nº 55.782 (5 de março de 2021)	Em decorrência do agravamento da pandemia neste período, o Governo do Estado institui multas para os infratores das medidas de distanciamento controlado vigentes, incluídos os serviços essenciais como os de alimentação.
Decreto nº 55.783 (8 de março de 2021)	Ainda em decorrência do agravamento da pandemia, e todo Estado do RS se encontrar em regime de bandeira preta, os serviços de alimentação poderiam atuar somente nas modalidades de tele-entrega, drive-thru e take-away, ficando vedada a abertura para atendimento direto ao público. Assim como seus horários de funcionamento que ficaram restritos ao anteriormente estabelecido.

<p>Decreto nº 55.799 (21 de março de 2021)</p>	<p>Determinou que estaria vedada a abertura para atendimento ao público, bem como a permanência de clientes nos recintos ou nas áreas internas e externas de circulação ou de espera de restaurantes, bares, lancherias e sorveterias durante o período compreendido de segunda a sexta feira, quando dia úteis, durante o horário compreendido entre as 18h e as 5h e nos feriados, sábados e domingos, durante o período integral. Continuou excetuando os serviços exclusivos de tele-entrega.</p>
<p>Decreto nº 55.837 (9 de abril de 2021)</p>	<p>Houve mudanças em relação ao decreto nº 55.799 no que diz respeito aos horários de funcionamento dos estabelecimentos com aumento no tempo de serviço até às 23h e a possibilidade de abrir em sábados, domingos e feriados:</p> <p><i>Vedação de abertura para atendimento ao público, bem como de permanência de clientes nos recintos ou nas áreas internas e externas de circulação ou de espera de restaurantes, bares, lancherias e sorveterias:</i></p> <p><i>a) de segunda a sexta feira, quando dia útil, durante o horário compreendido entre as 23h e as 5h, sendo permitido o ingresso no estabelecimento até as 22h e a permanência máxima até as 23h;</i></p> <p><i>b) nos feriados, sábados e domingos, durante o horário compreendido entre as 16h e as 5h, sendo permitido o ingresso no estabelecimento até as 15h e a permanência máxima até as 16h.</i></p> <p><i>Para restaurantes, bares, lancherias e sorveterias fica permitido também o atendimento ao público nas modalidades de “take away” e “drive thru” de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no período compreendido entre as 5h e as 22h e, nos sábados, domingos e feriados, no período compreendido entre as 5h e as 20h.</i></p>
<p>Portaria SES nº 390/2021 (14 de maio de 2021)</p>	<p>Instituiu novo protocolo de Boas Práticas a ser observado no âmbito estadual. Os principais pontos que foram determinados são os seguintes:</p> <p>Observação do cenário epidemiológico semanal conforme boletins de alerta do governo;</p> <p>Orientação para funcionários e clientes sobre a higienização periódica das mãos com sanitizante ou álcool 70º, mantendo o</p>

	<p>distanciamento mínimo de 1m e se possível de 2m entre as pessoas;</p> <p>Fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPIs) de boa qualidade aos funcionários;</p> <p>Disponibilização de fácil acesso a álcool 70° a funcionários e clientes;</p> <p>Identificação de funcionários com sintomas gripais e orientação para os mesmos avisarem seus superiores imediatamente em caso de suspeita de contágio e garantia do afastamento imediato do colaborador;</p> <p>Proibição da oferta de produtos de degustação e disponibilização de talheres de forma individual;</p> <p>Que se evitasse ambientes fechados e locais de espera de clientes que possam gerar aglomeração;</p> <p>Possibilidade de pedir a comprovação vacinal ou comprovante de teste negativos nas últimas 48h;</p> <p>Higienização periódica do estabelecimento assim como disponibilidade de kit de higienização de mãos nos banheiros, higienização a cada cliente da máquina de pagamento;</p> <p>As embalagens dos alimentos devem ser íntegras, limpas e lacradas, para que possam ser removidas ou higienizadas pelo consumidor após a entrega ou retirada.</p>
<p>Decreto nº 55.882 (15 de maio de 2021)</p>	<p>O decreto visou a adoção de medidas necessárias para assegurar o distanciamento entre as pessoas (trabalhadores, clientes e usuários) presentes, simultaneamente, nas dependências ou áreas de circulação ou de permanência nos restaurantes e bares. Esse distanciamento deveria ser garantido inclusive por meio de revezamento, de redução do número de mesas ou de estações de trabalho, distanciamento mínimo de dois metros entre mesas e grupos em restaurantes ou espaços de alimentação.</p>
<p>Portaria SES nº 560/2021 (5 de agosto de 2021)</p>	<p>Altera a portaria nº390 no que diz respeito a forma de servir os clientes no autosserviço, a partir dessa nova portaria os próprios clientes poderiam se servir porém sempre sendo orientados a usar corretamente a máscara e higienizar as mãos antes de servir.</p>

Decreto nº 56.025 (9 de agosto de 2021)	Altera as resoluções do Decreto nº 55.882 em relação as medidas de distanciamento controlado e enfretamento da pandemia. Permaneceu vedada a permanência de clientes em pé para consumo de alimentos e bebidas; estabeleceu-se que a ocupação máxima das mesas seria de 40% apenas para clientes sentadas em grupos de no máximo 5 pessoas; vedada a realização de eventos tipo happy hour; operação de sistema de buffet apenas com instalação de protetor salivar, com apenas funcionário(s) servindo, com lavagem prévia das mãos ou utilização de álcool 70% ou sanitizante similar por funcionário e clientes e com distanciamento e uso de máscara de maneira adequada.
Decreto nº 56.120 (1º de outubro de 2021)	Esse decreto trouxe a possibilidade de se exigir comprovação de vacinação para entrada e permanência em estabelecimentos fechados, institui distanciamento mínimo de 2m entre mesas e aumentou o grupo de pessoas para no máximo 6 indivíduos sentados.
Portaria SES nº 812/2021 (19 de novembro de 2021)	Revogou a portaria nº 560/2021 devido a melhoraria nos índices de contágios e morte por coronavírus no Estado, ficou estabelecido que as medidas referentes aos cuidados sanitários ficam a critério de Notas Técnicas expedidas pelo órgão sanitário competente.

Fonte: Adaptado pela autora da Secretaria de Saúde do estado do Rio Grande do Sul

O setor de alimentação pode permanecer funcionando durante o decorrer dos dois anos analisados, porém com algumas restrições ou somente na forma de tele entrega ou *Take Away*. Esse fato pode ser visto através dos decretos nº 55.783 e 55.799 de março de 2021, que documentam um agravamento da pandemia quando houve um aumento expressivo no número de mortes no estado e se fez necessário aumentar as restrições na circulação de pessoas. Esses decretos proibiram o atendimento ao público com permanência nos restaurantes e bares entre as 18h e 5h.

A melhoria nos índices relacionados à pandemia permitiu que em novembro de 2021 a Portaria nº 812 fosse instituída para maior flexibilização dos setores econômicos. Assim, os estabelecimentos de alimentação voltaram a ser responsabilidade através de Notas Técnicas e objetos de fiscalização do órgão sanitário competente e não mais da secretaria de saúde.

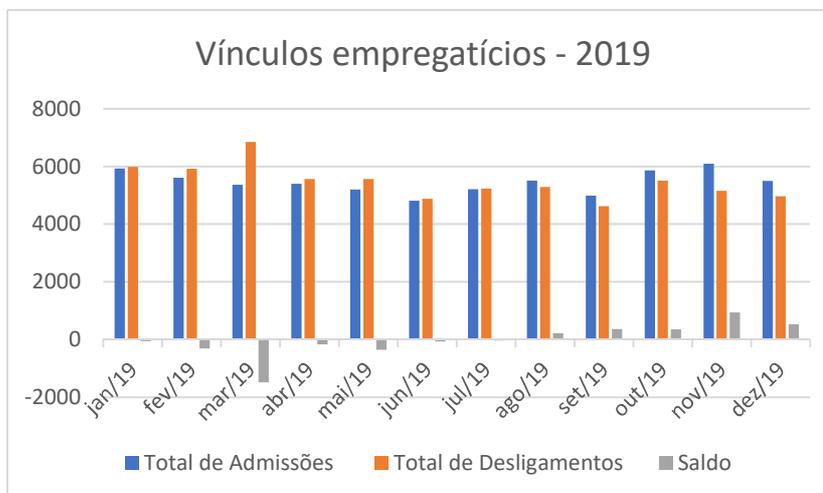
5.2 Análise setorial

5.2.1 Análise anual

Com objetivo de analisar como o setor de alimentação se comportou durante uma crise sanitária, elencou-se o vínculo empregatício como principal fator de análise por demonstrar as flutuações de necessidade de pessoal durante o período. Assim, foram coletados os dados através da plataforma CAGED de admissões e desligamentos no estado do Rio Grande do Sul durante o ano anterior à pandemia (2019), o período de instalação da doença e promulgação das primeiras políticas públicas de enfrentamento (2020) e o ano de expectativa de estabilização com a vacinação da população (2021).

No ano de 2019 o setor de alimentação no estado do Rio Grande do Sul apresentou 65.497 admissões durante os doze meses e no mesmo período apresentou 65.538 desligamentos, levando a um saldo negativo de 41 empregos (Figura 2). O maior número de contratações aparenta estar relacionado aos períodos que precedem o início de férias escolares, como os meses de julho (5.208 empregos) e novembro (6.101 empregos). Já as demissões vieram nos períodos de baixa de movimentação de férias como visto no mês de março (6.848 desligamentos). No geral do ano, o setor apresentou certa estabilidade entre número de contratações e número de desligamentos.

Figura 2: Vínculo empregatício no setor de alimentação do Rio Grande do Sul em 2019, ano anterior a instalação da pandemia.



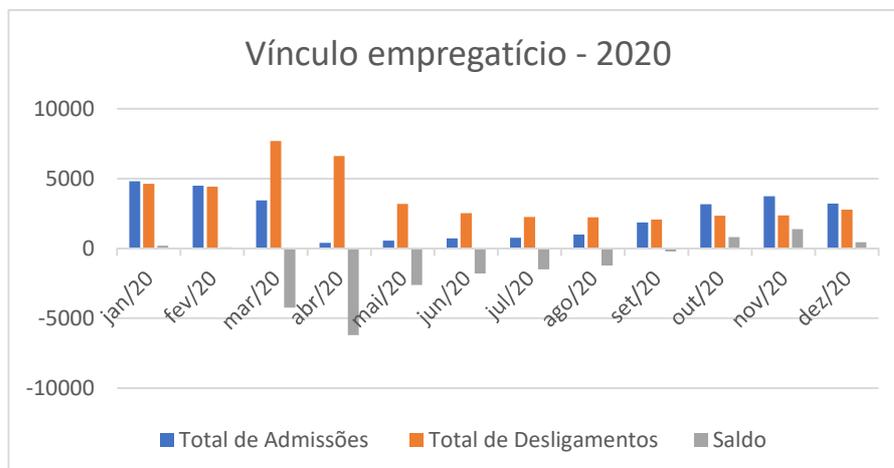
Fonte: Autora

O ano de 2020 iniciou muito semelhante ao ano anterior, com relativa paridade entre o número de novos vínculos e desligamentos. Segundo a Organização Pan Americana de Saúde (OPAS, 2022) a primeira notificação da epidemia de um novo vírus na província de Wuhan na China foi realizada no dia 31 de dezembro de 2019. A partir daquele momento se iniciaram os esforços para identificação e entendimento do vírus, porém no Brasil o primeiro caso confirmado foi em 26 de fevereiro de 2020 (UNA-SUS, 2020).

No estado do RS a tentativa de diminuição da circulação de pessoas foi iniciada em 13 de março, com o Decreto nº 55.115/2020, que dispôs sobre medidas temporárias para o enfrentamento à pandemia, isso refletiu diretamente no vínculo empregatício no setor de alimentação, com grande saldo negativo nos meses seguintes (março, abril e maio), que só voltou a ter saldo positivo em outubro de 2020 na tentativa de retomar o comércio e circulação de pessoas (Figura 3).

Foram criados 28.144 novos empregos no setor no ano de 2020. Porém, em função das medidas de restrição, os desligamentos totalizaram 43.069 nos doze meses, o que levou a um saldo negativo de 14.915 postos de trabalho. Somente o mês de abril de 2020 apresentou 6.603 desligamentos mostrando impacto imediato das medidas de restrição no setor que necessita da grande circulação de pessoas, resultado principalmente do Decreto nº 55.241 e Portaria SES nº 319 de 10 e 20 de maio de 2020, respectivamente.

Figura 3: Vínculo empregatício no setor de alimentação do Rio Grande do Sul em 2020, ano de instalação da pandemia.

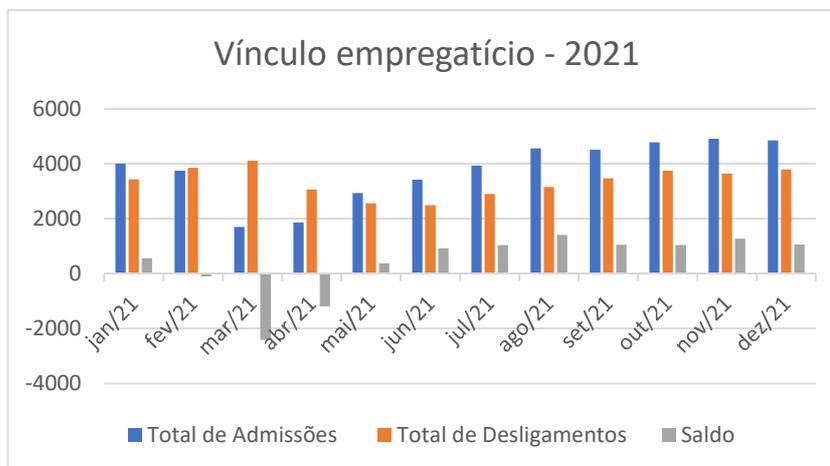


Fonte: Autora

O ano de 2021 trouxe a promessa da vacinação em massa da população e que as medidas de controle estavam sendo eficientes e, assim, o momento de retomada das atividades econômicas seria propício. Porém, março de 2021 apresentou o maior pico de mortalidade em todo o desenrolar dos 2 anos da pandemia, assim foram instituídos os decretos nº 55.782 e nº 55.783 nesse mesmo mês para tentar controlar novamente o número de casos e internações, isso também levou a um saldo negativo significativo no setor de alimentação, com 4.107 desligamentos (Figura 4).

A partir de maio de 2021 o saldo de empregos se tornou positivo e continuou assim até dezembro. O cenário durante o ano foi da criação de 45.208 postos de trabalho no setor no estado, demonstrando certa retomada em comparação a apenas 28.144 postos criados em 2020, porém bastante abaixo dos mais de 65.000 empregos criados em 2019.

Figura 4: Vínculo empregatício no setor de alimentação do Rio Grande do Sul em 2021, ano posterior a instalação da pandemia.

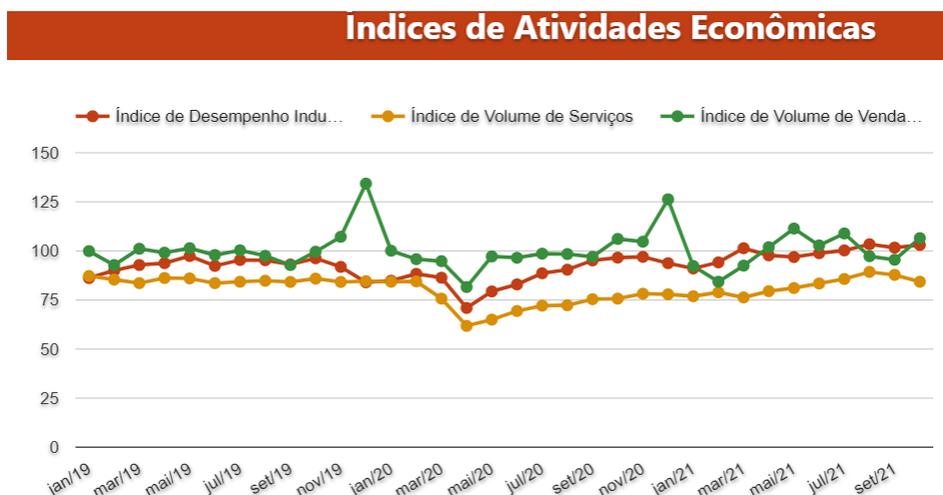


Fonte: Autora

5.2.2 Panorama de admissões e desligamentos

A pandemia da COVID-19 afetou a economia do mundo inteiro. No estado do Rio Grande do Sul, como podemos verificar na Figura 5, houve queda nos índices de atividades econômicas tanto no setor industrial quanto no setor de serviços na chegada do vírus ao país em meados de março de 2020. O setor de serviços por demandar maior circulação de pessoas apresentou leve recuperação somente no final de 2021. O setor de alimentação, dentro do setor de serviços, precisou rever a forma de atendimento visando a garantia da saúde dos consumidores e ainda a manutenção do negócio (DUTRA e ZANI, 2020).

Figura 5: Índices de atividades econômicas dos setores industrial e de serviços, e volume de vendas no estado do Rio Grande do Sul entre 2019 e 2021.

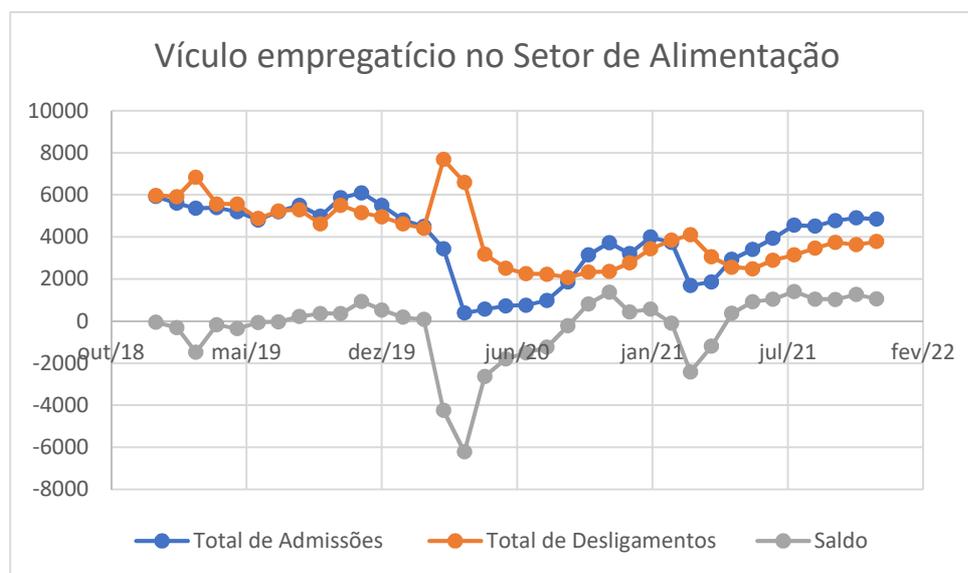


Fonte: Observatório Socioeconômico da COVID-19 UFSM adaptado de Banco Central do Brasil (BCB), Banco Central do Brasil (BCB) - Federação das Indústrias do Estado do Rio Grande do Sul (FIERGS/RS), e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

A fim de evitar a contaminação do alimento, as boas práticas de manipulação devem ser observadas durante o processo de pré-preparo, preparo e entrega, assim, houve a necessidade de pessoal experiente que pudesse seguir as regras estipuladas pelo órgão competente. Porém, mesmo com a redução na circulação de pessoas devido as restrições impostas pela legislação e aumento do uso de aplicativos para *delivery* de comida em suas residências (BOTELHO, CARDOSO e CANELLA, 2020) as admissões nos momentos de agravamento da pandemia se mostraram menores que em períodos de flexibilização (Figura 6).

Em contrapartida os desligamentos foram maiores nos períodos de agravamento da pandemia e menores em períodos de flexibilização (Figura 6), levando a saldos negativos nesses períodos. Os restaurantes e bares que puderam migrar para as plataformas online e se consolidar no mercado foram fortalecidas durante a crise sanitária, ainda mais que se tornou um ato cotidiano para muitas pessoas que não tinham o costume de pedir comida antes da pandemia (BOTELHO, CARDOSO e CANELLA, 2020). Assim, o setor de restaurantes e bares está conseguindo se reerguer através de ferramentas que antes eram secundárias, mas se tornaram importantes durante a pandemia, como o uso de aplicativos de *delivery*, retirada no balcão e pagamentos online (FARIA, 2021).

Figura 6: Dados de admissões e deligamentos, assim como saldo no setor de alimentação no estado do Rio Grande do Sul entre 2019 e 2021.



Fonte: Autora

A fim de verificar se o comportamento do setor de alimentação acompanhou de forma semelhante o restante dos setores econômicos (produção de matérias primas, indústria e serviços) do estado do Rio Grande do Sul, foi realizado um teste de correlação de Pearson. A partir da análise dos resultados podemos inferir que houve significância estatística entre os parâmetros número de admissões no setor de alimentação com o número de admissões no estado (0,563), e o mesmo acontece com o número de deligamentos no setor e os deligamentos no estado (0,629), demonstrando que o padrão de empregos em todos os setores apresentou congruência com os dados do estado e estão diretamente relacionados (Tabela 2). Deve-se levar em consideração os períodos de maior restrição e flexibilização na economia, e também com a implementação do regime de bandeiras, que determinava a partir da gravidade da pandemia na semana anterior, qual seria o padrão de circulação de pessoas e forma de consumo.

Tabela 1: Dados de correlação de Pearson entre números de admissões e desligamentos no setor de alimentação em relação aos dados gerais do estado do Rio Grande do Sul.

CORRELAÇÕES						
	Admissões setor	Desligamentos setor	Saldo setor	Admissões geral	Desligamento geral	Saldo geral
Admissões setor	1	0,500**	0,601**	0,563**	0,412*	0.312
Desligamentos setor	0,500**	1	- 0,392*	0.014	0,629**	- 0,379*
Saldo setor	0,601**	-0,392*	1	0,585**	-0.143	0,682**
Admissões geral	0,563**	0.014	0,585**	1	0.328	0,807**
Desligamentos Geral	0,412*	0,629**	-0.143	0.328	1	-0.294
Saldo geral	0.312	-0,379*	0,682**	0,807**	-0.294	1

** . A correlação é significativa no nível 0,01 (2 extremidades).

* . A correlação é significativa no nível 0,05 (2 extremidades).

Fonte: Autor

Os períodos mais restritivos nos levam novamente àqueles que apresentaram o maior número de casos de contaminação e/ou mortes, em consonância ao estabelecido pelo Decreto nº 55.431, de agosto de 2020 e nº 55.782 (março de 2021). Porém o maior impacto no saldo de empregos tanto no setor como no geral do estado foi no início da pandemia, março e abril de 2020. Isso demonstra o quão incerto foi o período de instalação da doença, não se conhecia ainda a biologia do vírus, fatores de mutação, ou como se comportariam as pessoas em relação às medidas de restrição que estavam sendo instituídas.

Um estudo brasileiro que investigou a percepção de risco dos consumidores chegou à conclusão de que a confiança de frequentar restaurantes está diretamente ligada à como governo e agência de vigilância sanitária lidam com a questão, a confiança no governo afetou positivamente na negação da doença, levando muitos consumidores a não adotarem às medidas de isolamento e cuidados necessários (HAKIM et al., 2021).

Um dos efeitos imediatos para o setor de restaurantes foi o fechamento dos salões de atendimento no local, e isso leva a menor necessidade de pessoal para servir. Em pesquisa com uma rede líder de mercado dos Estados Unidos no setor de alimentação full service, Darden Restaurants, Yost e colaboradores (2021) registraram

uma queda de 60% nas transações e fechamento de 1.800 restaurantes em todo o país. A fim de retomar os negócios e recuperar o setor é necessário ter foco no investimento nas pessoas, para que possam se manter mesmo que através de benefícios e se recuperar financeiramente após a crise. Além disso, métodos de redução de custos, como preservar o caixa reduzindo custos com *marketing*, por exemplo, pode ser essencial para sobrevivência do restaurante e se manter competitiva após a crise (YOST et al., 2021).

A importância do papel do governo nestas dinâmicas é apontada por Madeira et al. (2021) ao inferir que para os empresários do setor em Portugal, os governos devam implementar medidas que permitam sua sobrevivência financeira ao analisar a situação do setor. As preocupações mais comuns destes empresários portugueses do ramo de restaurantes pós pandemia é manter a sustentabilidade do seu negócio, a manutenção do capital de giro e pessoal.

No estado do Rio Grande do Sul, o alto índice de vacinação, mais de 80% da população totalmente vacinada (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2022), e o aumento na criação de empregos no setor de alimentação ao final de 2021 leva a crer que a recuperação econômica está se tornando realidade após o período de crise sanitária. O governo do estado implementou medidas de restrição desde a chegada do vírus ao estado através de decretos e portarias na tentativa de reduzir a circulação de pessoas. Isso impactou a economia estadual de modo geral, em todos os setores. Os resultados no número de empregos criados e extinguidos do setor de alimentação tem relação estatística direta com o comportamento apresentado no restante dos setores econômicos.

A comparação entre o ano anterior à pandemia, instalação da doença e período de flexibilização (2019, 2020 e 2021) nos permite verificar o impacto que a pandemia da COVID 19 teve no setor de alimentação. O ano de 2019 nos mostra um alto volume de criação de empregos e relativa estabilidade do saldo entre admissões e desligamentos. Enquanto no ano da instalação da pandemia (2020) vimos que a insegurança e a percepção de riscos levaram a uma queda no número de empregos, inclusive comparada com épocas de maiores restrições vinculadas à um maior número de casos. O ano de 2021 prometia uma saída para os problemas econômicos com a retomada dos negócios, porém atrasos na chegada das vacinas e negação da doença por uma parcela da população, levou a um aumento no número de mortes e impacto direto no saldo de empregos no setor.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A fim de responder ao objetivo da pesquisa, que foi verificar e analisar os impactos da pandemia da COVID19 no setor de alimentos através dos empregos no estado do Rio Grande do Sul, levantamos dados da flutuação do número de empregos desse setor no triênio que corresponde ao período anterior a doença, ao período de instalação e por fim, período de retomada. Foi identificado que as documentações promulgadas pelo governo do estado afetaram diretamente a circulação de pessoas durante alguns momentos da pandemia, o que levou a uma queda no número de empregos principalmente do período inicial da pandemia, março e abril de 2019, e período de maior número de mortes, em março de 2021.

Também no intuito de analisarmos de que forma o setor se comportou na questão dos empregos em relação aos demais setores econômicos do estado, foi realizado o Teste de Correlação de Pearson, que nos permitiu demonstrar a partir da significância estatística dos dados que, o setor de alimentação, apresentou flutuações muito semelhantes e diretamente relacionadas com o comportamento dos outros setores.

Este estudo teve como limitações as mudanças nas bases de dados governamentais, o que dificultou a aquisição de outros dados importantes do setor, como por exemplo, negócios descontinuados e abertos. Além disso, por ser ainda um assunto muito incipiente ainda não há muitos dados sobre a recuperação financeira do setor como um todo. Sugere-se como trabalhos futuros a possibilidade de relacionar o setor de alimentação com o setor de turismo, para que se possa entender como a pandemia impactou esses setores que necessitam de grande volume de circulação de pessoas.

7 REFERÊNCIAS

AGÊNCIA SENADO. **Impacto da pandemia sobre bares e restaurantes será debatido na segunda.** Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2021/06/04/impacto-da-pandemia-sobre-bares-e-restaurantes-sera-debatido-na-segunda>. Acesso em: 23/01/2022.

BARBOSA, A. L., COSTA, J., HECKSHER, M. Mercado de trabalho e pandemia da Covid-19 : ampliação de desigualdades já existentes? **Mercado de Trabalho** ed. 69, julho 2020.

BARTIK, A. W., et al. How are small businesses adjusting to COVID-19? Early evidence from a survey. No. w26989. **National Bureau of Economic Research**, 2020.

BEBER, C. O impacto da pandemia no comércio e serviços. Texto de discussão número 17 – **Observatório Socioeconômico da COVID-19/UFSM**. Disponível em: <https://www.ufsm.br/coronavirus/socioeconomico-textos-discussao/>. Acesso em: 20/10/2021.

BOTELHO, L., CARDOSO, L. E CANELLA, D. COVID-19 e ambiente alimentar digital no Brasil: reflexões sobre a influência da pandemia no uso de aplicativos de delivery de comida. **Cadernos de Saúde Pública [online]**. 2020, v. 36, n. 11, e00148020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00148020>. Acesso 09/09/2022.

BRASIL. Constituição Federal. Emenda Constitucional Nº 64, de 4 de Fevereiro de 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm. Acesso em: 20/12/2021.

BRIZEK, M.; FRASH, R.; MCLEOD, B.; PATIENCE, M. Independent restaurant operator perspectives in the wake of the COVID-19 pandemic. **International Journal of Hospitality Management**, Volume 93, 2021, 102766, ISSN 0278-4319, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102766>.

CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION (2021). COVID-19 Risks and Vaccine Information for Older Adults. Disponível em: https://www.cdc.gov/aging/covid19/covid19-older-adults.html?CDC_AA_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fcoronavirus%2F2019-ncov%2Fneed-extra-precautions%2Folder-adults.html. Acesso em: 25/01/2022.

CONTE, B. et al. Taxa Selic e a economia brasileira: projeções e impacto da COVID-19. Análise de conjuntura número 07 – **Observatório Socioeconômico da COVID-19/UFSM**. Disponível em: <https://www.ufsm.br/coronavirus/socioeconomico-textos-discussao/>. Acesso em: 12/01/2022.

CORONEL, D. et al. A economia brasileira pós-pandemia. Análise de conjuntura número 15 – **Observatório Socioeconômico da COVID-19/UFSM**. Disponível em:

<https://www.ufsm.br/coronavirus/socioeconomico-textos-discussao/>. Acesso em: 12/01/2022.

CSSEGIS e Dados/COVID-19. **Repositório de dados COVID-19 do Centro de Ciência e Engenharia de Sistemas (CSSE) da Universidade Johns Hopkins**. Disponível em: <https://github.com/CSSEGISandData/COVID-19>. Acesso em: 11/09/2022.

DUTRA, J. e ZANI, R. Uma análise das práticas de delivery de alimentos em tempos de pandemia do COVID-19. Almanaque Multidisciplinar de Pesquisa - ANO VIII, Volume 7 - Número 2 (2020). Dossiê Covid-19. Disponível em: <http://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/amp/article/view/6516/3369>. Acesso em: 06/09/2022.

FARIA, F. **O impacto da pandemia do COVID-19 em relação ao setor empregatício no comércio de alimentos. 2021**. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, 2021.

FREITAS, A. R. R.; GIOVANETTI, M.; ALCANTARA, L. C. J. (2021). Emerging variants of SARS-CoV-2 and its public health implications. **InterAmerican Journal of Medicine and Health**, 4. <https://doi.org/10.31005/iajmh.v4i.181>.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. Métodos de pesquisa. Porto Alegre: Editora da UFGS, 2009. 120 p.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

GREENE, W. H. **Econometric analysis**. 6 ed. New Jersey: Prentice Hall, 2008.

GUJARATI, D. N.; PORTER, D. C. **Econometria básica**. 5. ed. Porto Alegre: AMGH, 2011. 924 p.

HAIR JR, J. F.; BABIN, H.; MONEY, A. H.; SAMOUEL, P. **Fundamentos de métodos de pesquisa em administração**. Porto Alegre: Bookman, 2005.

HAKIM M.P.; ZANETTA L.D.; DA CUNHA, D.T. Should I stay, or should I go? Consumers' perceived risk and intention to visit restaurants during the COVID-19 pandemic in Brazil. **Food Res Int.** 2021;141:110152. doi:10.1016/j.foodres.2021.110152.

KIM, D. et al. The Architecture of SARS-CoV-2 Transcriptome. **Cell**, Volume 181, Issue 4, 2020, Pages 914-921.e10, ISSN 0092-8674, <https://doi.org/10.1016/j.cell.2020.04.011>.

LOPES, L. et al. **Caderno didático: estatística geral** – Santa Maria: UFSM, 3. ed., CCNE, 2008. 209 f.: il.

MADEIRA, A.; PALRÃO, T.; MENDES, A.S. The Impact of Pandemic Crisis on the Restaurant Business. **Sustainability** 2021, 13, 40. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/su13010040>. Acesso em: 09/09/2022

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MIN J, KIM J, YANG K. How generations differ in coping with a pandemic: The case of restaurant industry. **Journal of Hospitality and Tourism Management**. 2021;48:280-288. doi:10.1016/j.jhtm.2021.06.017.

MINISTÉRIO DA SAÚDE – UNASUS. Coronavírus: Brasil confirma primeiro caso da doença. Disponível em: <https://www.unasus.gov.br/noticia/coronavirus-brasil-confirma-primeiro-caso-da-doenca>. Acesso em: 18/08/2022.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vacinômetro. Disponível em: <https://conselho.saude.gov.br/vacinometro>. Acesso em: 16/09/2022.

NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION (2021). **Tools and resources to help you withstand coronavirus' devastating impact**. Disponível em: <https://restaurant.org/education-and-resources/learning-center/business-operations/coronavirus-information-and-resources/> Acesso em: 13/01/2022.

OPAS – Organização Pan-Americana de Saúde. **Histórico da pandemia de COVID-19**. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19/historico-da-pandemia-covid-19>. Acesso em: 18/08/2022.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Conselhos sobre doença coronavírus (COVID-19) para o público. Disponível em: <https://www.who.int/pt/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public#:~:text=Proteja%2Dse%20a%20si%20e,para%20um%20len%C3%A7o%20de%20papel>. Acesso em: 12/01/2022.

OUR WORLD IN DATA. **Coronavirus (COVID-19) Vaccinations**. University of Oxford. Disponível em: <https://ourworldindata.org/covid-vaccinations>. Acesso em: 26/01/2022.

PAULA, N.; ZIMMERMANN, S. A Insegurança Alimentar no contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. **Revista NECAT** – Ano 10, nº 19, Jan-Jun/2021.

RAMELLI, S.; WAGNER, A. F. Feverish stock price reactions to COVID-19. **The Review of Corporate Finance Studies**, v. 9, n. 3, p. 622-655, 2020.

RIO GRANDE DO SUL, 2020(a). Decreto Nº 55.115, de 12 de Março de 2020. Dispõe sobre medidas temporárias de prevenção ao contágio pelo COVID-19 (novo Coronavírus). Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/rs/decreto-n-55115-2020-rio-grande-do-sul-dispoe-sobre-medidas-temporarias-de-prevencao-ao-contagio-pelo-covid-19-novo-coronavirus>. Acesso em: 20/12/2021.

RIO GRANDE DO SUL, 2020(b). PORTARIA SES Nº 270/2020. Requisitos para a abertura de estabelecimentos comerciais no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul. Disponível em: <https://www.osecovid19.cloud.ufsm.br/textos-oficiais/estado/rio-grande-do-sul/?page=4>. Acesso em: 20/12/2021.

RIO GRANDE DO SUL, 2020(c). Protocolos gerais de enfrentamento da pandemia. Governo do Rio Grande do Sul. Disponível em: <https://sistema3as.rs.gov.br/protocolos-gerais-obrigatorios> Acesso em: 20/12/2021.

SECRETARIA DE SAÚDE RIO GRANDE DO SUL. **Acompanhamento vacinal**. Disponível em: <https://conselho.saude.gov.br/vacinometro>.

SECRETARIA DE SAÚDE RIO GRANDE DO SUL. **Decretos Estaduais**. Disponível em: <https://coronavirus.rs.gov.br/decretos-estaduais>.

SECRETARIA DE SAÚDE RIO GRANDE DO SUL. Painel Coronavírus RS. Disponível em: <https://ti.saude.rs.gov.br/covid19/>. Acesso em: 25/07/2022

SECRETARIA DE SAÚDE RIO GRANDE DO SUL. **Portarias da SES**. Disponível em: <https://coronavirus.rs.gov.br/portarias-da-ses>.

SONG, H; YEON, J.; LEE, S. Impact of the COVID-19 pandemic: Evidence from the U.S. restaurant industry, **International Journal of Hospitality Management**, Volume 92, 2021, 102702, ISSN 0278-4319, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102702>.

TROVÃO, C. J. B. M. **A pandemia da covid-19 e a desigualdade de renda no Brasil: um olhar macrorregional para a proteção social e os auxílios emergenciais**. Texto para discussão número 04. Departamento de Economia, Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte (2020).

YANG, Y.; ZHANG, H.; CHEN, X. Coronavirus pandemic and tourism: Dynamic stochastic general equilibrium modeling of infectious disease outbreak. **Annals of tourism research**, v. 83, p. 102913, 2020.

YOST, E., KIZILDAG, M. E RIDDERSTAAT, J. Financial recovery strategies for restaurants during COVID-19: Evidence from the US restaurant industry. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, Volume 47, 2021, Pages 408-412, ISSN 1447-6770. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2021.04.012>. Acesso em: 09/09/2022.

ZHU, X. et al. Co-infection with respiratory pathogens among COVID-2019 cases. **Virus Research**, Volume 285, 2020, <https://doi.org/10.1016/j.virusres.2020.198005>.

ZHUO, Z. et al. Heightened Innate Immune Responses in the Respiratory Tract of COVID-19 Patients. **Cell Host & Microbe**, Volume 27, Issue 6, 2020, Pages 883-890.e2, <https://doi.org/10.1016/j.chom.2020.04.017>.

ANEXO



Ministério da Educação
Universidade Federal de Santa Maria
Biblioteca Central
Manancial – Repositório Digital da UFSM



AUTORIZAÇÃO PARA LIBERAÇÃO *ON-LINE* DE TRABALHOS DE CONCLUSÃO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO:

(X) Monografia () Artigo

Eu, Mariana Borba Trevisan, nacionalidade: brasileira,
CPF nº 026.549.480-05, aluno do Curso em Nutrição,
AUTORIZO a Universidade Federal de Santa Maria – UFSM, a disponibilizar *on-line* meu trabalho final intitulado
“ INFLUÊNCIA DA PANDEMIA DA COVID-19 NOS EMPREGOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL”, podendo também ser acessado mundialmente na Web, sem qualquer ônus para a UFSM.

Especificações para liberação do documento on-line:

- 1) Liberação imediata (X)
- 2) Liberação a partir de 1 ano ()
- 3) Liberação a partir de 2 anos ()

Dados complementares obrigatórios:

E-mail do autor: Mariana Borba Trevisan
Nome do orientador: Cariza Teixeira Bohrer
Coorientador: _____

Santa Maria, 28 de Outubro de 2022.

Assinatura do aluno

DECLARAÇÃO

Declaro que o(s) trabalho(s) autorizado(s) para liberação on-line não infringe os dispositivos da Lei n ° 9.610/98 – Lei de Direitos Autorais, nem o direito autoral de qualquer editora.

Santa Maria, 28 de Outubro de 2022.

Assinatura do Autor: Mariana Borba Trevisan