



MANUAL PARA COLETA DE DADOS - CAEB LONGITUDINAL

Impacto da Regulamentação do Ambiente Alimentar Escolar – Monitoramento em Três Cidades Brasileiras

APRESENTAÇÃO

As crianças e os adolescentes passam no mínimo um terço do dia na escola e fazem de uma a duas refeições nesse ambiente, tornando-o estratégico na formação de hábitos alimentares. Por isso, estudar esse ambiente e buscar compreendê-lo é fundamental para identificar os fatores que influenciam no consumo alimentar de crianças e adolescentes, o que resulta em uma relação direta com seu desenvolvimento e bem-estar no tempo presente e no futuro.

Pensando em monitorar a comercialização de alimentos realizada pelas cantinas das escolas e caracterizar o comércio de rua no entorno imediato das escolas de cidades brasileiras, idealizou-se a realização do projeto intitulado **“Impacto da Regulamentação do Ambiente Alimentar Escolar - Monitoramento em Três Cidades Brasileiras”** que está sendo desenvolvido pela Fiocruz em parceria com a UFRJ, UFRGS e UFPE. Esse manual visa orientar a coleta de dados e esclarecer dúvidas dos pesquisadores envolvidos.

O(A) pesquisador(a) de campo, em qualquer investigação, possui importante papel, ao considerar que todos os dados por ele(a) coletados serão utilizados como base para posteriores análises da pesquisa. Por esse motivo, destaca-se a importância de seu trabalho e a seriedade de sua atitude para o sucesso da pesquisa.

O(A) pesquisador(a) deve buscar obter dados fidedignos, e para isso, realizar suas funções de forma tranquila e paciente e não influenciar as respostas dos entrevistados(as) por meio de suas atitudes ou comentários, e seguir rigorosamente as instruções deste manual. Outro ponto relevante é que o estudo está ocorrendo em várias cidades ao mesmo tempo e a qualidade da coleta de dados precisa ser a mesma em todos os locais de coleta, e também por isso, a padronização na forma de coletar os dados é fundamental. Neste sentido, este manual irá detalhar o trabalho de campo e será fonte permanente de consulta e orientação para conduzir adequadamente a coleta de dados do Caeb Longitudinal. Ele contemplará os instrumentos de coleta de dados que serão utilizados, além de questões de logística da coleta. Leia-o atentamente, visando contribuir para a coleta de dados fidedignos.

Em resumo, esse manual possui os seguintes objetivos: (a) padronizar e orientar a coleta de dados de maneira geral; (b) esclarecer possíveis dúvidas de preenchimento do questionário e facilitar a adequada coleta de dados; (c) orientar a abordagem aos responsáveis/colaboradores das cantinas e vendedores(as) de comércio de rua, (d) reduzir e eliminar a ocorrência de erros durante a coleta objetivando a obtenção de dados confiáveis.

Agradecemos a sua colaboração.

1. PROCEDIMENTO PARA CHEGAR A ELEGIBILIDADE DAS ESCOLAS (PRESENÇA DE CANTINA)

O objetivo dessa etapa é a verificação de elegibilidade, ou seja, se existe cantina na escola, bem como a obtenção de contato do responsável pela cantina e o contato da escola para envio posterior de material sobre a pesquisa. A equipe de campo deverá:

1. Ligar para o contato telefônico da escola fornecido pelo INEP (coluna “**Telefone INEP**”) até cinco (05) vezes, em turnos alternados (manhã e tarde).
2. Caso o número INEP não funcione, buscar no Google/redes sociais/street view um contato telefônico alternativo e tentar entrar em contato.
3. Preencher o(s) número(s) atualizado(s) na coluna “**Telefone atualizado**”, caso se aplique. É importante obter o número de whatsapp, caso exista.
4. Caso não haja sucesso pelo contato fornecido pelo INEP, nem por meio de um contato alternativo obtido via Google, buscar outras formas de contato com a escola, como site da escola, Facebook, Instagram.
5. Registre o contato alternativo (**site, nome no Facebook, @ no Instagram**) na coluna “**Outro contato**”, caso se aplique.
6. Registre o contato por meio do qual conseguiu falar com a escola na coluna “**Contato final**” para que seja usado nas próximas etapas (ex.: repetir o número de telefone, o @ do Instagram).
7. Caso se descubra que a escola não está mais em funcionamento, escreva a palavra “**INOPERANTE**” na coluna “**Contato final**”.
8. Caso tenha sucesso na ligação, siga o script sugerido constante no item 1.1 deste manual.
9. Caso seja informado sobre a existência de cantina na escola, escrever “**SIM**” na coluna “**Elegibilidade**”. Caso contrário, escrever “**NÃO**” na coluna “**Elegibilidade**”.

ATENÇÃO: Caso haja recusa em informar se existe cantina na escola, insistir em dizer que deseja-se apenas saber se existe ou não cantina, conforme descrito no script. Se, ainda assim, houver recusa em informar sobre elegibilidade, escrever “**RECUSA**” na coluna “**Elegibilidade**”.

10. Se a escola for elegível, perguntar o nome da empresa e do responsável pela cantina e registrar na coluna “**Nome cantina 1**”. Solicitar também o contato da pessoa responsável pela cantina e registrar o contato na coluna “**Contato cantina 1**”. Se houver mais de uma cantina, registrar nas colunas “**Nome cantina 2**” e “**Contato cantina 2**”, respectivamente. E assim sucessivamente.

ATENÇÃO: Caso haja recusa em informar o contato da pessoa responsável pela cantina, solicitar que seja enviado o número do pesquisador para o cantineiro e aguardar o contato. Caso não haja retorno do contato, ligar mais uma vez e solicitar novamente o envio. Se, ainda assim, não houver contato e a escola ainda se recusar a passar o contato, refazer o contato após o envio do kit de materiais para a escola.

11. Se a escola for elegível, solicitar também um contato da escola por meio do qual possa ser enviado posteriormente um material explicando sobre a pesquisa (ex.: e-mail / whatsapp), conforme o script. Registrar o contato na coluna “**Contato material**”.

12. Se a escola não for elegível (não tiver cantina), substitua por uma escola da lista de substituição, **seguindo a ordem listada na planilha**. Registrar o nome da escola pela qual a escola inelegível foi substituída na coluna “**Substituição**”.

1.1 Script sugerido para contato telefônico padronizado (checagem da elegibilidade das escolas):

Boa tarde! Esse é o número do/a colégio/escola nome do/a colégio/escola?

Obrigada! Eu me chamo seu nome e sou pesquisador/a da nome da sua instituição. O meu grupo de pesquisa, em parceria com a Fiocruz, UFRJ e outras universidades do país está realizando um estudo sobre a comercialização de alimentos e bebidas em cantinas de escolas no Brasil.

Você poderia me ajudar respondendo três perguntas?

[Aguardar resposta positiva]

*1.a - O/A colégio/escola nome do/a colégio/escola possui cantina escolar de venda de alimentos **ou** outro serviço de alimentação terceirizado **ou** serviço próprio (Ex: fornecimento de lanches ou almoço para os alunos)?*

[registrar]

2- O/A senhor/a poderia nos informar o nome da empresa e do responsável por ela, e fornecer o contato (telefone e e-mail) dessa pessoa?

[registrar]

3- O/A senhor/a poderia nos informar um contato da escola para que possamos enviar um material explicativo sobre a pesquisa que estamos realizando (por exemplo, whatsapp ou e-mail)?

[registrar]

Obrigado/a! Tenha um bom dia!

2. COLETA DE DADOS

A coleta de dados consistirá em observação das cantinas e do comércio ambulante no entorno das escolas, entrevistas com responsáveis/colaboradores das cantinas e com os vendedores ambulantes na porta de escolas privadas de cidades brasileiras e ainda um módulo com alunos dessas instituições. Em relação ao módulo das cantinas e do comércio por ambulantes, haverá questões nos instrumentos de coleta que poderão ser respondidas por meio de observação do espaço e outras que precisarão de diálogo com o indivíduo responsável pelo local de venda dos alimentos e bebidas.

2.1. Abordagem

a. *Seja proativo, comunicativo e simpático. Cumprimente o(a) entrevistado(a) com “Bom dia, como*

você está?”, “Boa tarde, tudo bem com você?”.

b. *Se apresente.* É fundamental que você se apresente falando sua função e qual instituição/universidade você representa na etapa de coleta, qual seu objetivo ali e qual a justificativa para estar fazendo este trabalho.

c. Exemplo: “*Meu nome é _____ e trabalho na instituição XXX. Sua opinião é muito importante para nós. Hoje estamos fazendo uma pesquisa sobre a comercialização de alimentos e bebidas nas cantinas e no entorno das escolas particulares em várias cidades do país. Garantimos que suas respostas são totalmente confidenciais e serão somadas às de outras pessoas, para apuração dos resultados. Elas nunca são tratadas individualmente, nem sua identidade ou opinião divulgada. Caso não saiba ou não queira responder alguma questão, não tem problema. É só falar que não quer ou não sabe responder que registramos sua resposta. Esse módulo leva em média 15 minutos para ser respondido. É bem rápido e não vou ocupar muito o seu tempo. Você poderia colaborar com o nosso trabalho respondendo a pesquisa?*”

d. Ao perguntar se há o desejo de “*colaborar com o nosso trabalho*”, **se a resposta do(a) entrevistado(a) for “Sim”, marque “Sim” e aplique o questionário.** Essa terá sido a resposta ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e uma cópia impressa do TCLE deverá ser entregue ao(a) entrevistado(a).

e. **Caso haja recusa, marque “Não” e substitua o(a) entrevistado(a).** Essa terá sido a resposta ao TCLE e uma cópia impressa do termo deverá ser entregue ao(a) entrevistado(a).

f. *Sorria.* Demonstre empatia e educação, mesmo de máscara se for a realidade local segundo as normas sanitárias municipais.

g. *Agradeça ao final das perguntas da seção.*

ATENÇÃO: Você será um elo muito importante entre as escolas e todo o grupo que compõe essa pesquisa. Esteja atento, estude e tire todas as dúvidas antes de ir a campo. Caso façam alguma pergunta que você não tenha certeza da resposta, permaneça atento, anote e esclareça a dúvida com a coordenação.

Você estará em campo dentro do ambiente escolar, onde terá que se comunicar com crianças, adolescentes e adultos. Sua presença deve afetar o mínimo possível a rotina escolar e a coleta, em geral, ocorrerá em meio às atividades diárias desse ambiente. Não espere por um momento calmo, mas saiba identificar o momento propício. Portanto, tenha segurança, seja cordial e conheça o material e os instrumentos com os quais você trabalhará para aplicá-los da forma mais ágil e correta possível.

2.2. Locais de coleta

Vamos coletar os dados nas cantinas das escolas, preferencialmente, por meio do(a)

gestor(a)/funcionário(a) da cantina e do comércio ambulante com todos os indivíduos que estiverem comercializando alimentos na porta das escolas (calçada que circunda toda a escola) e passeio/calçada do outro lado a rua em que a escola está situada (voltados à fachada da escola). **Para a abordagem nas cantinas, evite os horários do recreio (9:30-10:30 e 15:00-16:00)** pois é quando pode haver maior demanda de trabalho para o(a) entrevistado(a).

2.3. Check List de itens para levar para o campo

- Manual para coleta de dados
- Tablets/celular
- Planilha de endereços das escolas
- Crachá
- TCLE impresso, cópia do(a) entrevistado(a) e termos sobressalentes.

2.4. Atividades em campo: módulo cantinas escolares

A coleta de dados desse módulo ocorrerá com o auxílio do programa REDCap, uma plataforma digital que permite o armazenamento e gerenciamento de dados de pesquisa, a importação e exportação de dados, a construção de relatórios e a transferência de dados para softwares de análise estatística, com precisão, segurança e rapidez. Outro motivo pela escolha dessa plataforma é a possibilidade da coleta de dados ser realizada sem internet, no modo *offline* (a internet será necessária em momento posterior, no envio dos dados coletados para o sistema da plataforma).

A utilização desta plataforma será demonstrada em momento posterior, sendo também apresentada em documento complementar presente no drive da pesquisa (<https://drive.google.com/drive/folders/1htCiCmKOGsSWmWRRS7leNmEuhgYKE-V5>).

- a. Identifique-se à segurança/portaria/recepção da escola conforme a autorização de entrada dada pelo dono ou gestor da cantina e/ou autorização dada pela direção/membro da secretaria escolar.
- b. Apresente-se ao(a) segurança/recepcionista da escola e solicite o direcionamento ao(a) gestor(a)/funcionário(a) da cantina que será entrevistado(a).
- c. Apresente-se ao(a) gestor(a)/funcionário(a) da cantina solicitando permissão para observar os produtos disponíveis e cardápio (se houver), segundo a abordagem que consta no tópico 1.1 deste manual.
- d. Certifique-se de preencher o cabeçalho com o município, nome e/ou ID da escola e do responsável/proprietário(a) da cantina.
- e. Observe e registre as informações referentes aos alimentos comercializados, perguntando:
 - *Esta cantina comercializa _____? (insira aqui o nome dos itens da nossa lista).*
- f. Pergunte ao(a) entrevistado(a) sobre os sabores de recheio de alguns alimentos quando o questionário

demandar essa informação e não houver etiquetas com essa descrição.

g. Observe e registre as informações referentes à publicidade dos alimentos comercializados.

h. Solicite autorização para fotografar o cardápio (se houver), o espaço da cantina (sem captar a identidade da escola ou indivíduos) e os materiais publicitários (se houver).

i. Solicite o nº de telefone, endereço do(a) entrevistado(a) para checagem dos dados, se for preciso.

j. Verifique se todos os itens do questionário foram preenchidos, antes de deixar o local de aplicação do questionário.

k. Em caso de recusa do(a) entrevistado(a), registre a resposta de recusa e siga para outra cantina candidata à entrevista, se houver.

ATENÇÃO: Cada foto capturada pelo pesquisador de campo deverá ser identificada, de acordo com a cidade e ID da escola. Por exemplo: Um pesquisador de campo da cidade de Niterói, no Rio de Janeiro, precisa realizar até quatro registros fotográficos da cantina da escola NIT-040. Após esses registros, as fotos deverão ser enviadas para o link forms da pesquisa:

Niterói:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScqnLOdB5n9HuuxtkVU4wqpNagwqHQ8O7ziOXRs9bxyb4YknA/viewform>).

Porto Alegre:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdCz0z-WPUfsfIDImTdvP0tw3nk8cz_IIDjsoRPquX3yi5ZDQ/viewform?usp=sf_link

Recife:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeIyubWgJsFSFwo9QiYgw_00vWUmOrZn_OJfGCGYnRrAfDNBw/viewform?usp=sf_link

O pesquisador deverá posicionar a câmera na horizontal, tomando o máximo de cuidado para não capturar o rosto de pessoas que possam estar no ângulo da foto. As fotos deverão ser identificadas de acordo com o ID escolar, a letra “C” de “cantina” e com o número correspondente da foto. Nesse exemplo, as fotos deverão ser salvas da seguinte forma para envio ao drive: “NIT-040/C1”, “NIT-040/C2” e “NIT-040/C3”.

2.5 Atividades em campo: módulo ambulantes

A coleta de dados desse módulo também ocorrerá com o auxílio do programa REDCap. A utilização dessa plataforma, como informado no item 2.4, será demonstrada em momento posterior, sendo também apresentada em documento complementar presente no drive da pesquisa (<https://drive.google.com/drive/folders/1htCiCmKOGsSWmWRRS7leNmEuhgYKE-V5>).

- a. Identifique os(as) vendedores(as) de rua no entorno das escolas **assim que chegar** para o encontro marcado dentro da escola. Se localizar algum, proceda a abordagem. **Ao sair do interior da escola** volte a verificar se há outros ambulantes no entorno da escola, se houver novos, proceda a abordagem.

ATENÇÃO: para que essa atividade transcorra com tranquilidade, organize seu tempo de chegada na escola com pelo menos meia hora de antecedência, bem como tempo razoável disponível após aplicação do módulo de cantinas, caso visualize novos vendedores ao sair da escola.

- b. Aborde um de cada vez e apresente-se solicitando permissão para observar os produtos disponíveis e cardápio (se houver), segundo a abordagem que consta no tópico 1.1 deste manual.

- c. Certifique-se de preencher o cabeçalho com o município, nome e/ou ID da escola (mesmo para ambulantes), localização do(a) ambulante (na porta da escola ou no quarteirão) no momento da coleta de dados com ele.
- d. Lembre-se de marcar a opção que diz respeito ao local (no quarteirão ou na porta da escola) em que vocês se encontraram.
- e. Observe e registre as informações referentes aos alimentos comercializados.
- f. Observe e registre as informações referentes aos alimentos comercializados, perguntando: - *Em sua barraca você comercializa _____?* (insira aqui o nome dos itens da nossa lista).
- g. Pergunte ao(a) vendedor(a) sobre os sabores de recheio de alguns alimentos quando o questionário demandar essa informação e não houver etiquetas com essa descrição.
- h. Observe e registre as informações referentes à publicidade dos alimentos comercializados (se houver).
- i. Solicite autorização para fotografar o cardápio (se houver), o espaço do comércio ambulante (sem captar a identidade do indivíduo) e os materiais publicitários (se houver).**
- j. Solicite o nº de telefone, endereço do(a) entrevistado(a) para checagem dos dados, se for preciso.
- k. Verifique se todos os itens do questionário foram preenchidos.
- l. Dirija-se para o(a) próximo(a) vendedor(a) ambulante (se houver).
- m. Em caso de recusa do(a) vendedor(a), registre a resposta de recusa e siga para outro candidato à entrevista.

ATENÇÃO: Cada foto capturada pelo pesquisador de campo deverá ser identificada, de acordo com a cidade e ID da escola. Por exemplo: Um pesquisador de campo da cidade de Niterói, no Rio de Janeiro, precisa realizar dois registros fotográficos de uma barraca localizada na calçada da escola NIT-040. Após esses registros, as fotos deverão ser enviadas para o link forms da pesquisa. O pesquisador deverá posicionar a câmera na horizontal, tomando o máximo de cuidado para não capturar o rosto de pessoas que possam estar no ângulo da foto. As fotos deverão ser identificadas de acordo com o ID escolar, a letra “A” de “ambulante” e com o número correspondente da foto. Nesse exemplo, as fotos deverão ser salvas da seguinte forma para envio ao drive: “NIT-040/A1” e “NIT-040/A2”.

2.6 Atividades em campo: módulo alunos

Neste módulo espera-se que toda a comunicação e sensibilização para a participação dos alunos tenha sido realizada em etapa anterior, via contato telefônico e/ou por e-mail com a direção escolar. Na etapa de contato, o supervisor do campo deverá obter com a escola a quantidade de turmas do 7º ao 9º ano do ensino

fundamental II (2º segmento) e do 1º e 2º anos do ensino médio, bem como seus nomes/números de identificação. Todas essas informações serão anotadas em planilha específica, onde será realizado o sorteio das turmas que participarão desse módulo.

O supervisor de campo deverá acordar previamente com a escola se o link para o preenchimento do questionário será enviado pela própria unidade escolar ou se essa prefere fornecer as informações de contato dos alunos, e seus respectivos responsáveis, para que a equipe CAEB realize todo o contato com os estudante e envio de materiais e link, como por meio da lista de e-mails dos responsáveis, números de telefone, link para grupo de pais, etc. Em ambos os casos, os alunos das turmas sorteadas deverão responder ao seguinte questionário presente nos links abaixo:

Questionário módulo aluno Niterói e Porto Alegre:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdrBnkz4nMdMui0Rn6glYczK4vXhT-F6dWtQIGK24o5ireOLg/viewform>

Questionário módulo aluno Recife:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfkQck7jGeg2-6PhBnXgegX-voaltF2HFneLmcTHB2E15AQcA/viewform>

Para os casos em que ocorra baixo número de respostas ao questionário ou que se perceba pouco empenho da direção ou estímulo à participação, por parte dos alunos, a equipe de campo deverá agendar com o responsável escolar dia e horário para comparecer a escola e sensibilizar a(s) turma(s) sorteada(s) quanto a participação no estudo. Para estes caso, deverá ser seguido os seguintes passos:

- a. Identifique-se à segurança/portaria/recepção da escola conforme a autorização de entrada dada pela direção/membro da secretaria escolar.
- b. Apresente-se ao(a) segurança/recepcionista da escola e solicite o direcionamento a direção/membro da secretaria escolar (pessoa responsável com que foi feita toda a comunicação durante a etapa de sensibilização da escola).
- c. Caso seja necessário, converse novamente com o responsável escolar sobre o projeto, exaltando o número de turmas na região já visitadas e o total nas demais cidades. Fale ainda sobre a importância da pesquisa e sobre as instituições que dela participam. Em seguida, solicite o acompanhamento até as turmas em que tenha se identificado baixo número de adesão à pesquisa.
- d. Em sala de aula, seja sempre simpático com o professor/responsável escolar e com os alunos presentes, cumprimentando a turma com um *Bom dia/Boa tarde*.
- e. Explique brevemente a pesquisa aos alunos, pergunte se estes receberam o link de acesso ao questionário e ofereça novamente o compartilhamento do link através de qr code.
- f. Aos alunos que tiveram a oportunidade de acessar o questionário (especialmente caso tenha sido verificado preenchimento incompleto de questionários nas turmas), pergunte se tiveram alguma

dificuldade em seu preenchimento, sempre os incentivando à participação.

g. Certifique-se de ter sensibilizado a turma o máximo possível à participação na pesquisa e se possível,

peça que os alunos preencham o questionário em sala (com a concordância prévia da direção).

- h. Ao final, antes de deixar a sala, agradeça aos alunos e ao professor presente em sala e/ou responsável escolar.

3. INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DA CANTINA

Preencher adequadamente o cabeçalho.

IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA CANTINA

As questões desse bloco devem ser respondidas pela pessoa que estiver trabalhando na cantina no momento da coleta de dados, seja o responsável pela cantina ou um funcionário.

Questão 6: Nome do responsável legal/proprietário do estabelecimento

Questão 7: Número médio de clientes atendidos por dia:

Nessa questão a resposta é aberta, pergunte ao(a) entrevistado(a) “Em média, quantos clientes são atendidos por dia pela cantina?” e digite a resposta dele(a) no local determinado.

Questão 8: Responsável pela administração da cantina

No caso de existir um responsável diferente das opções listadas, assinale o campo correspondente a “outra” e escreva qual é a outra administração.

Questão 9: Número de funcionários da cantina

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Quantos funcionários trabalham na cantina?” e preencha somente uma das opções apresentadas.

Questão 10: Presença de nutricionista na cantina.

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “A cantina tem nutricionista?”. Assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida.

Questão 11: Refeições ofertadas.

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Quais os tipos de refeições ofertadas aos alunos?” Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não” para cada refeição no questionário, de acordo com a resposta obtida.

Questão 12: Produção das preparações culinárias comercializadas

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Onde são produzidas as preparações culinárias comercializadas na cantina?” Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não” para cada opção de local no questionário, de acordo com a resposta obtida. E diga “Se houver outro local de produção além dos citados

aqui, também pode me dizer”. Assinale e preencha a opção “Outros” se ele(a) informar outro local de produção além dos indicados para assinalar.

Questão 13: Disponibilidade dos cardápios das refeições para os clientes:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “*Os cardápios das refeições (café da manhã, almoço, lanche, jantar) estão disponíveis para os clientes?*” Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não” para cada opção de local no questionário, de acordo com a resposta obtida.

Caso a opção de resposta escolhida pelo entrevistado na questão 13 seja “não”, o questionário não abrirá a questão 14 e pulará para a questão 15.

Atenção: Pedir ao responsável pela cantina uma cópia do cardápio ou pedir para tirar uma foto do mesmo ao final do preenchimento do questionário.

Questão 14: Forma dos cardápios disponibilizados para os clientes:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “*Como os cardápios das refeições (café da manhã, almoço, lanche, jantar) estão disponíveis para os clientes?*” Leia as opções do questionário para ele (a), e assinale “Sim” ou “Não” para cada opção de local no questionário. E diga “Se houver outra forma de disponibilizar os cardápios além das citadas aqui, também pode me dizer”. Assinale e preencha a opção “Outros” se ele(a) informar outro local de produção além dos indicados para assinalar.

Atenção: a questão 14 só abrirá se na questão 13 o entrevistado escolheu a resposta “sim”.

Tipo de cardápio	Caracterização	Exemplo
Impresso (entregue ao cliente)	Lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõem todas as refeições de um dia ou período determinado disponibilizado de forma impressa ao cliente	 <p>Fonte: Google imagens.</p>
Display de mesa	Lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõem todas as refeições de um dia ou período determinado em formato de estrutura de material leve (ex. papel cartão, acrílico, vinil) que se mantêm sobre a mesa/balcão	 <p>Fonte: Google imagens.</p>

Banner/totem/TV

Banner: peça publicitária em forma de bandeira, confeccionada em plástico, tecido ou papel, impressa de um ou de ambos os lados, geralmente para ser pendurada em postes, fachadas ou paredes, exposta na via pública, em pavilhões de exposições, pontos de venda, etc

Totem: um terminal conectado ao sistema de atendimento da loja, compartilhando o mesmo banco de dados de produtos e vendas, com o qual o cliente interage para fazer seu pedido, sem interação com agentes humanos.

TV: um sistema de transmissão de imagens e som à distância através de ondas hertzianas. No caso da televisão por cabo, a transmissão é feita através de uma rede especializada.

Banner:



Fonte: Google imagens.

Totem:



Fonte: Google imagens.

TV:



Fonte: Google imagens.

<p>Internet/QR code</p>	<p>O cardápio QR Code permite que os clientes visualizem o cardápio do estabelecimento em seu próprio celular, dentro do estabelecimento. Eles podem ver fotos dos pratos, conferir seus preços e saber mais sobre cada um deles lendo suas descrições.</p>	 <p>Fonte: Google imagens.</p>
<p>No cardápio impresso disponível fora da cantina</p>	<p>lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõem todas as refeições de um dia ou período determinado disponibilizado de forma impressa ao cliente em espaços fora da cantina como corredores, murais em salas de aula, sala de professores, secretaria, etc.</p>	 <p>Fonte: Google imagens.</p>
<p>Aplicativo da escola/cantina</p>	<p>Por meio do download de um aplicativo pode-se consultar o cardápio da cantina</p>	 <p>Fonte: Google imagens.</p>

Questão 15: Disponibilidade do preço das refeições para os clientes:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “*Os preços são disponibilizados para os clientes?*” Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não”, de acordo com a resposta obtida. Caso a opção de resposta escolhida pelo entrevistado seja “não”, pule para a questão 17.

Questão 16: Forma em que os preços são disponibilizados para os clientes:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “*Como os preços estão disponíveis para os clientes?*” Leia as opções do questionário para ele (a), e assinale “Sim” ou “Não” para cada opção de local no questionário. E diga “Se houver outra forma de disponibilizar os preços, além das citadas aqui, também pode me dizer”. Assinale e preencha a opção “Outros” se ele(a) informar outro local de produção além dos indicados para assinalar.

Questão 17: Disponibilidade das informações alimentares e nutricionais das preparações culinárias que compõem o cardápio:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “As informações alimentares e nutricionais (ex: composição nutricional/ingredientes, calorias (kcal), carboidratos, proteínas, açúcar, gordura) das preparações culinárias que compõem o cardápio estão disponíveis para os clientes?” Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim, para todos”, “Sim, para parte deles” ou “Não”, de acordo com a resposta obtida.

Questão 18: Comercialização de alimentos para fins especiais:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “A cantina comercializa alimentos para clientes que possuem alguma particularidade (ex: alergia, intolerância, diabetes)? Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não”, de acordo com a resposta obtida.

Questão 19: Presença de estrutura como mesa/balcão para consumo de lanche ou refeição no local:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Na cantina ou próximo da cantina há estrutura como mesa/balcão para consumo de lanche ou refeição no local? Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não”, de acordo com a resposta obtida.

Atenção: as questões 20, 21, 22 e 23 só estarão disponíveis para resposta caso o entrevistado responda “sim” na questão 19.

Questão 20: Presença de açúcar disponível na mesa/balcão:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Na cantina há açúcar disponível na mesa/balcão?” Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não”, de acordo com a resposta obtida.

Questão 21: Presença de adoçante disponível na mesa/balcão:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Na cantina há adoçante disponível na mesa/balcão?” Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não”, de acordo com a resposta obtida.

Questão 22: Presença de sal na mesa/balcão:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Na cantina há oferta de sal na mesa/balcão?” Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não”, de acordo com a resposta obtida.

Questão 23: Oferta de maionese, mostarda, catchup e outros molhos ultraprocessados na mesa/balcão:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Na cantina há oferta de maionese, mostarda, catchup e outros molhos ultraprocessados na mesa/balcão?” Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não”, de acordo com a resposta obtida.

Questão 24: Critério (s) para seleção dos alimentos comercializados:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Com base em que você seleciona os alimentos comercializados?” Leia as opções do questionário para ele (a), e assinale “Sim” ou “Não” para cada opção de local no questionário. E diga “Se houver outro (s) critério (s) de seleção dos alimentos além dos citados aqui, também pode me dizer”. Assinale e preencha a opção “Outros” se ele(a) informar outro critério além dos indicados para assinalar.

Questão 25: Formas de pagamento:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Quais as formas de pagamento na cantina?” Leia as opções do questionário para ele(a), e assinale “Sim” ou “Não” para cada opção de local no questionário.

Se houver outra(s) forma(s) de pagamento, assinale e preencha a opção “Outros” e preencha a questão 25.8A com as “outras” formas disponíveis.

Questão 26: Recebimento de material de incentivo/patrocínio/apoio de fornecedores dos produtos comercializados:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “A cantina já recebeu/recebe algum material de incentivo/patrocínio/apoio de fornecedores dos produtos que comercializa? Como por exemplo, freezer, mesas, porta guardanapo, isopor etc.”. Assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida. Ainda que a resposta seja “Não”, observe e assinale a presença de materiais descritos na questão 27.

Atenção: a questão 27 só abrirá caso seja selecionado “sim” na questão 26.

Questão 27: Materiais de incentivo/patrocínio/apoio de fornecedores que a cantina costuma utilizar:

Observe as opções de materiais listados no questionário e assinale “Sim” quando identificar sua presença. Quando não encontrar alguma das opções, pergunte ao(a) entrevistado(a) se há a presença do determinado item não encontrado e assinale “Sim ou Não” conforme o(a) entrevistado(a) informar.

Você pode perguntar “*Há algum brinde de marcas de alimentos como chaveiros, canetas, imãs de geladeira por exemplo?*”.

Questão 28: Empresas patrocinadoras dos materiais da cantina:

Apenas SE você houver identificado materiais listados na questão 27, digite no local destinado quais empresas patrocinadoras foram identificadas. Como por exemplo: Coca-cola, Elma-Chips etc. Caso a resposta do entrevistado seja “não” para alguma(s) das opções da questão 28, registre o código “77” no espaço indicado.

Questão 29: Ações da cantina para a alimentação saudável:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “A cantina desenvolve ações que incentivem a alimentação saudável?” Leia as opções do questionário para ele (a), e assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida. Caso a opção de resposta escolhida pelo entrevistado seja “sim” pergunte “Quais ações são essas?” e digite a resposta no local destinado. Caso a resposta seja “não”, registre o código “77” no local indicado.

Questão 30: Presença de materiais educativos (murais, cartazes, banners, quadros e etc) sobre alimentação saudável na cantina:

Atenção: Essa questão deve ser OBSERVADA pelo pesquisador de campo

Após a observação do espaço, o pesquisador de campo deve assinalar “Sim” ou “Não” em relação à presença de materiais educativos (murais, cartilhas, cartazes, banners, quadros e etc) sobre alimentação saudável.

Caso a opção de resposta escolhida pelo entrevistado(a) na questão 30 seja “não”, o questionário não abrirá a questão 31.

Questão 31: Elaboração dos materiais educativos:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Por quem esses materiais educativos foram elaborados?” Leia as opções do questionário para ele (a), e assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida. E diga “Se houver fonte ou identificação da elaboração desses materiais além das citadas aqui, também pode me dizer”. Assinale e preencha a opção “Outros” se ele (a) informar outra resposta.

Questão 32: Proibição da venda de algum tipo de alimento/produto pela cantina:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “A direção da escola proíbe a venda de algum tipo de alimento/produto pela cantina?” Leia as opções do questionário para ele (a), e assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida. Caso a opção de resposta escolhida pelo entrevistado seja “sim” pergunte “Quais alimentos a direção da escola proíbe?” e digite a resposta no local destinado. Caso a resposta seja “não”, registre o código “77” no local indicado.

Questão 33: Presença de refeição (comida) na cantina:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “A cantina oferece refeição (comida)?” Leia as opções do questionário para ele(a), e assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida. Caso a opção de resposta escolhida pelo entrevistado(a) seja “sim”, automaticamente o questionário abrirá perguntas da questão 34. Caso a resposta escolhida seja “não”, o questionário pula para a questão 35.

Questão 34: Menor preço da refeição oferecida pela cantina:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “. Qual o menor preço da refeição oferecida pela cantina? Tanto para o “prato feito” quanto para o “quilo” e digite a resposta dele(a) no local determinado em valores de real. *Exemplo:* R\$ 15,99.

Questão 35: Combo comercializado na cantina:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “A cantina oferece opção de combo (combinado de alimentos com bebidas) com preço final inferior ao da soma dos preços individuais de cada componente da combinação?” Leia as opções do questionário para ele(a), e assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida.

Questão 36: Promoção de alimentos e bebidas na cantina:

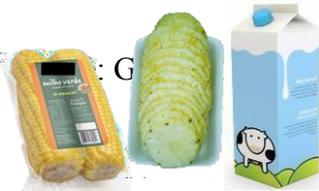
Pergunte ao(a) entrevistado(a) “A cantinas faz promoção de alimentos e bebidas?” Leia as opções do questionário para ele(a), e assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida.

Questão 37: Venda de alimentos e bebidas por outras pessoas da comunidade escolar:

Pergunte ao(a) entrevistado(a) “Há venda de alimentos e bebidas por outras pessoas da comunidade escolar (ex: alunos, professores, pais de alunos)?” Leia as opções do questionário para ele (a), e assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida.

INSTRUÇÕES PARA A IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS

O Guia Alimentar para a População Brasileira define as diretrizes a serem utilizadas na orientação de escolhas alimentares saudáveis e adota a classificação NOVA que agrupa os alimentos segundo o nível e objetivo de processamento deles. Relembre a definição das classes de alimentos segundo a NOVA:

Alimentos <i>in natura</i>	Aqueles extraídos diretamente de plantas e animais e adquiridos para consumo, sem que passem por alterações após retirados da natureza.	
Alimentos minimamente processados	Aqueles alimentos <i>in natura</i> que, antes de serem adquiridos, passaram por alterações mínimas (lavagem, corte, trituração, moagem, congelamento, pasteurização, vácuo etc.) e nenhuma adição de outros componentes.	
Alimentos processados	Aqueles produtos à base de alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados com a adição de açúcar, sal, vinagre ou gorduras para o aumento da durabilidade.	

Alimento	Orientação de verificação	Identificação
 <p>Fonte: Google imagens.</p>  <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Note a ausência de rótulo e lista de ingredientes</p> <p>Note que este tipo de embalagem, e ausência de rotulagem, é comum em alimentos de preparo artesanal</p> <p>A bebida pode ser preparada e vendida imediatamente no copo</p> <p>Verifique se a bebida é anunciada como suco ou refresco ou vitamina</p> <p>Pergunte se a bebida foi feita com polpa de fruta/fruta (suco natural) ou se foi utilizado preparado em pó (refresco) ou se foi/será adicionado leite (leite batido com frutas).</p>	<p>MARCAR: 40. Suco natural da fruta</p>
 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Note que na embalagem há “Suco de maçã” “100% suco” “sem adição de açúcares, sem conservantes”</p> <p>Note que este tipo de embalagem (caixinha, garrafa, copo lacrado) é comum de alimentos industrializados</p> <p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes consta apenas o suco</p>	<p>MARCAR: 41. Suco 100% integral</p>
 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Note que na embalagem há “Néctar de laranja”</p> <p>Note que este tipo de embalagem (caixinha, garrafa, copo lacrado) é comum de alimentos industrializados</p> <p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes há a adição de substâncias artificiais além do suco (ex. acidulante, aromatizante, conservante etc)</p>	<p>MARCAR: 42. Néctar</p>
 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Note que este tipo de dispenser é comum na distribuição de refrescos</p> <p>Verifique se a bebida é anunciada como suco ou refresco</p> <p>Pergunte se a bebida foi feita com polpa de fruta/fruta (suco natural) ou se foi utilizado preparado em pó (refresco)</p>	<p>MARCAR: 43. Refresco</p>

 <p>Fonte: Google imagens</p>	<p>Note a ausência de rótulo e lista de ingredientes</p> <p>Note que essa bebida normalmente fica armazenada em garrafa térmica e é vendida imediatamente no copo descartável ou xícara</p> <p>Pergunte se a bebida foi feita com ervas/plantas ou se foi utilizado sachê</p>	<p>MARCAR: 45. Chá natural</p>
 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Note que este tipo de embalagem (garrafa, copo lacrado) é comum de alimentos industrializados</p> <p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes há a adição de substâncias artificiais além do chá (ex. acidulante, aromatizante, conservante etc)</p>	<p>MARCAR: 46. Chá pronto para beber</p>

<p>F i</p> 	<p>Note que na embalagem há “Bebida láctea”</p> <p>Note que este tipo de embalagem (caixinha, garrafa, copo lacrado) é comum de alimentos industrializados</p> <p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes há a adição de substâncias artificiais além de leite ou soro do leite (ex. emulsificante, aromatizante, conservante etc)</p>	<p>MARCAR: 48. Bebida láctea e iogurte com sabor</p>
 <p>ogle s.</p>	<p>Note que na embalagem há “Soja com suco de maçã”</p> <p>Note que este tipo de embalagem (caixinha, garrafa, copo lacrado) é comum de alimentos industrializados</p> <p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes há a presença de soja, sozinha ou adicionada a outros ingredientes (ex. acidulante, aromatizante, conservante etc)</p>	<p>MARCAR: 49. Bebida à base de soja</p>
	<p>Note que na embalagem há “Açaí + Guaraná”</p> <p>Pergunte se o açaí é adoçado ou de xarope</p> <p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes há a adição de substâncias adoçantes além do açaí (ex. açúcar, xarope, glicose, adoçante, aroma artificial de... etc)</p>	<p>MARCAR: 59. Açaí com açúcar ou xarope</p>
<p>Fonte: Google</p> 	<p>Note que este tipo de embalagem é comum de alimentos industrializados</p> <p>Note na embalagem a provável presença do símbolo de transgênicos: ⚠</p> <p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes há a adição de uma série de substâncias artificiais (ex. emulsificante, aromatizante, conservante etc)</p>	<p>MARCAR: 63. Bolo ultraprocessado</p>
 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Note a ausência de rótulo e lista de ingredientes</p> <p>O bolo pode ser vendido em fatias sem embalagem personalizada</p> <p>Pergunte se o bolo foi feito com mistura pronta para bolo (bolo ultraprocessado) ou se foi feito com ingredientes comuns (bolo preparação culinária)</p>	<p>MARCAR: 64. Bolo preparação culinária</p>

 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Note a ausência de rótulo e lista de ingredientes</p> <p>Peça a embalagem (se houver) e note que na lista de ingredientes consta a fruta ou legume base além de açúcar e talvez ácido ascórbico</p>	<p>MARCAR: 65. Doce a base de fruta ou legume</p>
 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Note a ausência de rótulo e lista de ingredientes</p> <p>Note que esses doces são aqueles parecidos com os servidos em festas de aniversários (no formato de bolinha) ou gelatina, geralmente feitos com leite condensado e/ou creme de leite, margarina e açúcar</p>	<p>MARCAR: 66. Doce com ingrediente ultraprocessado</p>
 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes (se houver) há apenas ingredientes culinários de fácil identificação: manteiga, farinha, açúcar, ovos</p>	<p>MARCAR: 70. Biscoito preparação culinária</p>
 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Geralmente se houver recheio e, na embalagem, uma ilustração associado ao sabor do recheio, considere como ultraprocessado</p> <p>Note na embalagem a provável presença do símbolo de transgênicos: </p> <p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes há a adição de uma série de substâncias artificiais (ex. emulsificante, aromatizante, conservante etc)</p>	<p>MARCAR: 71. Biscoito doce com ou sem recheio (ultraprocessado)</p>

 <p>Fonte: Google imagens.</p> 	<p>Os pãezinhos podem ser vendidos em unidades sem embalagem personalizada.</p> <p>Pergunte se o pão de queijo foi assado após retirado de embalagem de congelamento (ultraprocessado) ou se foi feito com ingredientes comuns (preparação culinária) trazido ao estabelecimento já assado.</p> <p>Peça a embalagem de congelamento (se houver) e note que na lista de ingredientes há a adição de uma série de substâncias artificiais (ex. emulsificante, aromatizante, conservante etc).</p> <p>Note se há alguma menção aos termos “artesanal” ou “caseiro” na embalagem (preparação culinária).</p>	<p>MARCAR: 73. Pão de queijo (ultraprocessado)</p>
 <p>Fonte: Google imagens.</p>  <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Note que este tipo de embalagem é comum em alimentos industrializados.</p> <p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes consta a adição de uma série de substâncias artificiais além do milho(ex. ciclamato de sódio, sacarina sódica, gordura vegetal hidrogenada, margarina etc).</p>	<p>MARCAR: 86. Pipoca ultraprocessada doce/salgada</p>
 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Note que este tipo de embalagem é comum em alimentos industrializados.</p> <p>Peça a embalagem e note que na lista de ingredientes consta apenas o milho de canjica ou canjicado, açúcar e/ou sal.</p>	<p>MARCAR: 87. Pipoca doce/salgada de pacote</p>

Para a devida identificação de lanches você precisará diferenciar os recheios utilizados em tapiocas, pizzas, salgados assados, salgados fritos e sanduíche para que seja possível marcar como “COM ou SEM” recheios ultraprocessados. Preparamos o quadro abaixo para facilitar a identificação do tipo de recheio a ser marcado:

Recheios SEM ultraprocessados



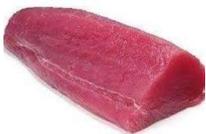
Manteiga



Queijos



Frango



Atum



Carne moída



Vegetais



Banana



Goiabada



Coco ralado

Fonte: Google imagens.

Recheios COM ultraprocessados



Presunto



Peito de peru



Mortadela



Queijo cheddar



Linguiça calabresa



Salame



Maionese



Salsicha



Hambúrguer



Leite condensado



Chocolate

Fonte: Google imagens.

IDENTIFICAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Nesta seção (**Questões 38**) estão listados vários alimentos que você deve observar para identificar sua comercialização na cantina. Sugerimos que você siga seguinte ordem:

1º) Busque item por item dos alimentos e bebidas (água mineral, água de coco, sucos, refresco, café, chás, bebida láctea e iogurte, bebida à base de soja, refrigerante, energético, isotônico, fruta e salada de frutas, açaí, barra de cereais, cereal matinal, bolos, doces, bombons, guloseimas, picolé ou sorvete, biscoitos, salgados, pão de queijo, tapioca, pizza, pipocas) e assinale (“Sim” ou “Não”) quando identificá-lo à venda na cantina.

2º) Ao identificar o produto, anote o número de marcas ou sabores encontrados, **NÃO PRECISA DETALHAR**, apenas conte o número de diferentes opções do mesmo tipo de alimento.



Fonte: Google imagens.

Se há 2 marcas de refrigerante e cada uma com 3 sabores diferentes, anota-se o número 6 no espaço indicado.

3º) Conhecendo a variedade, anote o tamanho (em g, mg, L, mL) do item de menor preço (o mais barato) e respectivo o menor preço (R\$) disponível.

Atenção: para preparações culinárias levar em conta a unidade como tamanho.

4º) Por fim, identifique se há combos (venda associada a outros produtos diferentes) ou promoções (compra unitária ou duplicada do mesmo item com vantagem econômica ou acréscimo item “gratuito”) anunciados na cantina (no cardápio, em banner/cartaz, folder, display etc.), em seguida assinale o(s) respectivo(s) alimento(s) anunciado(s) no combo e/ou promoção.

Combo	Promoção
	 <p><small>*Promoção não válida para Barão Estivo, Subi Moto, Des e ingredientes extras.</small></p>

Fonte: Google imagens.

Fonte: Google imagens.

IMPORTANTE: SE for autorizado pelo(a) entrevistado(a), ao final do preenchimento do questionário, fotografe o cardápio (se houver), o espaço geral da cantina (sem captar a identidade da escola ou indivíduos) e os materiais publicitários (se houver).

Cardápio (frente e verso)	Materiais publicitários
 <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Fonte: Autoras do manual</p> 

IDENTIFICAÇÃO DA PUBLICIDADE INTERNA DE ALIMENTOS

Nesta seção (**Questão 39**) estão listados os alimentos e bebidas selecionados na questão anterior. Sugerimos que você siga seguinte

ordem:

1º) Localize as formas de apresentação de publicidade existentes na cantina de acordo com o alimento/bebida disponível (exemplos no quadro abaixo).

2º) Identifique quais alimentos estão sendo anunciados nas determinadas formas de apresentação listadas no questionário, em seguida assinale até três formas. Caso existam mais de três formas, selecione as três principais (as que mais aparecem).

Formas de apresentação		
<p>Banner/cartaz do fornecedor</p> 	<p>Banner/cartaz do estabelecimento</p> 	<p>Vestimenta</p>  <p>Fonte: Google imagens.</p>

<p>Cardápio</p>  <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Embalagem</p>  <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Painel/televisão</p>  <p>Fonte: Google imagens.</p>
<p>Folder</p>  <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Display</p>  <p>Fonte: Google imagens.</p>	<p>Brindes</p>  <p>Fonte: Google imagens.</p>
<p>Aplicativo da escola/cantina</p>  <p>Fonte: Google imagens.</p>		

FINALIZANDO O QUESTIONÁRIO

Questão 40: Pergunte ao entrevistado qual o cargo que este ocupa e registre no local indicado. Caso este afirme não saber, registre o código “444”. Caso o entrevistado afirme que não deseja responder essa questão, registre o código “555”.

Questão 41: Assinale o sexo do entrevistado.

Questão 42: Pergunte ao entrevistado sua idade em anos completos. Caso este afirme não saber, registre o código “444”. Caso o entrevistado afirme que não deseja responder essa questão, registre o código “555”.

Questão 43: Classifique a faixa etária do entrevistado conforme a idade mencionada.

Questão 44: Pergunte ao entrevistado “Até que ano você cursou na escola” e leia as opções de resposta. Caso este afirme não saber, registre o código “444”. Caso o entrevistado afirme que não deseja responder essa

questão, registre o código “555”.

Questão 45: Peça permissão para tirar fotos (cardápio, espaço da cantina, publicidade de bebidas e alimentos) e assinale a conforme a resposta.

COMO FOTOGRAFAR A CANTINA: utilize o celular/câmera na posição horizontal e distancie-se pelo menos 1m para captar a estrutura geral da cantina.



Fonte: Autoras do manual



Fonte: Autoras do manual

Questão 47: Pergunte ao entrevistado se ele pode oferecer um número pessoal ou da cantina para checagem de dados, caso seja preciso realizar novo contato. Caso este afirme não saber, registre o código “444”. Caso o entrevistado afirme que não deseja responder essa questão, registre o código “555”.

Questão 48: Registre o nome da escola conforme a planilha.

Questão 49: Registre o nome completo do entrevistado. Caso este afirme não saber, registre o código “444”. Caso o entrevistado afirme que não deseja responder essa questão, registre o código “555”.

Questão 50: Registre o nome da rua onde se localiza a escola.

Questão 51: Registre o número da rua onde se localiza a escola.

Questão 52: Registre o complemento do endereço onde se localiza a escola, caso exista. No caso de não haver complemento, registre o código “666”.

Questão 53: Registre o nome do bairro onde se localiza a escola.

Questão 50: Informe se você (entrevistador de campo) preencheu o questionário conforme as normas do Código Internacional de Práticas de Pesquisa de Mercado e Sociais, bem como pelo Código de Ética da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa.

Registre o status de preenchimento do questionário como **completo**.

4. INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DO ENTORNO DAS ESCOLAS

Preencha o ID do comércio ambulante, conforme a codificação apresentada no item 2.5, páginas 07 e 08.

ENTREVISTA COM OS AMBULANTES

Questão 138: Data da aplicação do questionário.

Questão 139: Nome do responsável pela aplicação do questionário.

Realize a apresentação da pesquisa e leia o TCLE para o entrevistado

Questão 140: Registre “sim” caso o ambulante aceite participar da pesquisa. Caso haja recusa registre “não” e prossiga para o próximo ambulante, caso exista no perímetro indicado.

Questão 141: Estado: Assinale uma das alternativas disponíveis (Rio de Janeiro, Pernambuco, Rio Grande do Sul).

Questão 142: Município: Assinale uma das alternativas disponíveis (Niterói, Porto Alegre, Recife).

Questão 143: Nome da escola de proximidade. Anote conforme a planilha.

Questão 144: Endereço da escola de proximidade. Anote conforme a planilha.

Questão 145: Localização do vendedor(a) ambulante.

Observe e assinale em qual local o estabelecimento se encontra.

Localização	Caracterização	
(1) Porta da escola	Para estabelecimentos que estão no passeio/calçada que circunda a escola e/ou localizados imediatamente em frente ao portão de saída ou entrada da escola.	 <p>Fonte: Google imagens.</p>
(2) No quarteirão	Para estabelecimentos que estão localizados no passeio/calçada do outro lado da rua em que a escola está situada, mas posicionados voltados à fachada da escola.	

Questão 146: Tipo de estrutura.

Observe e assinale o tipo de estrutura utilizada para a venda.

Estrutura	Caracterização	Exemplos	
146.1 Carrinho	Meios de venda que possuem rodas para locomoção, porém não são motorizados, podendo possuir cobertura ou não.	 <p data-bbox="823 456 1106 488">Fonte: Google imagens.</p>	 <p data-bbox="1182 539 1469 571">Fonte: Google imagens.</p>
146.2 Carro particular	Meios de comércio que ocorrem no interior ou com o suporte imediato de um carro de passeio comum motorizado sem identificação de logomarcas nem modificações específicas para venda de alimentos.	 <p data-bbox="823 884 1106 916">Fonte: Google imagens.</p>	 <p data-bbox="1182 907 1469 938">Fonte: Google imagens.</p>
146.3 Barraca	aqueles meios de venda que são cobertos com estrutura de lona ou outro material e não possuem rodas e/ou motores.		 <p data-bbox="1182 1234 1469 1265">Fonte: Google imagens.</p>
146.4 Food Truck	aqueles meios de comércio que possuem rodas e são motorizados, geralmente são automóveis modificados para venda de alimentos. Podem possuir cobertura metálica e estrutura mais elaborada.	 <p data-bbox="823 1637 1106 1668">Fonte: Google imagens.</p>	 <p data-bbox="1182 1621 1469 1653">Fonte: Google imagens.</p>
146.5 Banca	aqueles meios de comércio que não possuem cobertura, rodas ou motor. Meio de vendas simples, de fácil desmonte e transporte.	 <p data-bbox="1042 1760 1106 1792">gens.</p>	 <p data-bbox="1430 1760 1469 1792">ns.</p>

146.6 Isopor	aqueles meios de comércio que se resumem ao comércio do conteúdo acondicionado em caixa térmica isopor ou polietileno. Podendo haver suporte com rodas ou não.	 <p>Fonte: Google imagens.</p>	 <p>Fonte: Google imagens.</p>
146.7 Outros	aqueles meios que não se enquadram em nenhum dos outros meios de venda anteriores.	 <p>Fonte: Google imagens.</p>	 <p>Fonte: Google imagens.</p>

Em caso de dúvidas, não assinale! Tire uma foto (quando autorizado pelo(a) entrevistado(a)) e apresente aos coordenadores de campo.

Questão 147: Principal fonte de renda.

Pergunte ao(a) vendedor(a) “Este trabalho é a sua principal fonte de renda?” Assinale de acordo com a resposta dele(a) “Sim” ou “Não”. Caso ele(a) responda “Não”, peça para que ele(a) informe a principal atividade de trabalho e anote no espaço determinado. Caso este afirme não saber, registre o código “444”. Caso o entrevistado afirme que não deseja responder essa questão, registre o código “555”

Questão 148: Tempo de venda de alimentos como ambulante.

Pergunte ao(a) vendedor(a) “*Há quanto tempo vende alimentos como ambulante?*”. Assinale a opção de período que corresponde à resposta.

Questão 149: Outro local de funcionamento.

Pergunte ao(a) vendedor(a) “O(A) senhor(a) vende alimentos ou bebidas em outro local, além daqui?”. Assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida.

Questão 150: Resistência à sua permanência.

Pergunte ao(a) vendedor(a) “*Alguém já tentou impedir ou proibir a sua atividade neste local?*”. Assinale de acordo com a resposta dele(a) “Sim” ou “Não”. Caso ele(a) responda “Sim” pergunte “Por parte de quem?” e leia as opções presentes no questionário.

Questão 151: Interferência da gestão escolar.

Pergunte ao(a) vendedor(a) “*A direção/gestão da escola já tentou interferir no que o(a) senhor(a) vende?*”. Assinale de acordo com a resposta dele(a) “Sim” ou “Não”. Caso ele(a) responda “Sim” abrirá novas perguntas relativas aos itens indicados ou não para venda. Anote os itens no espaço determinado.

Questão 152: Produção dos alimentos comercializados.

Pergunte ao(a) vendedor(a) “*Onde são produzidos os alimentos comercializados pelo(a) senhor(a)?* Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale de acordo com a resposta obtida. E diga “Se houver outro local de produção além dos citados aqui, também pode me dizer”. Assinale e preencha a opção “Outros” se ele(a) informar outro local de produção além dos indicados para assinalar e registre o que for informado.

Questão 153: Horário de trabalho.

Pergunte ao vendedor(a) “Qual o período em que seu ponto de comércio está funcionando neste local?” (Note que é especificamente no local de atuação em que ele se encontra naquele momento!). Assinale de acordo com a resposta obtida “Sim” ou “Não” para cada um dos turnos constantes no questionário.

Questão 154: Dias de trabalho.

Pergunte ao vendedor(a) “Quais os dias em que o seu ponto de comércio está funcionando neste local?” (Note que é especificamente no local de atuação em que ele se encontra naquele momento!). Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale “Sim” ou “Não” para cada opção de dia no questionário, de acordo com a resposta obtida.

Questão 155: Opção pelo comércio ambulante.

Pergunte ao(a) vendedor(a) “Qual o principal motivo que o levou a estar nesta profissão?” Leia as opções do questionário para ele(a) e assinale a opção que corresponde ao que o(a) vendedor(a) informar. Caso seja apresentada nova possibilidade, além das constantes na lista, preencha a opção “Outros” e registre no campo específico. Atenção: essa pergunta só permite marcar **uma opção**.

Questão 156: Cadastro ou licença.

Pergunte ao(a) vendedor(a) “Você possui algum tipo de cadastro ou licença junto a prefeitura?”. Assinale “Sim” ou “Não” de acordo com a resposta obtida. Caso ele(a) responda “Sim” pergunte “Qual?” e digite no espaço determinado.

Questão 157: Material publicitário.

Pergunte ao(a) vendedor(a) “O(A) senhor(a) já recebeu algum material de incentivo/patrocínio/apoio dos fornecedores ou marcas dos produtos que comercializa? Como por exemplo freezer, mesa, porta guardanapo, isopor etc.”. Assinale “Sim” (descreva no espaço indicado) ou “Não” de acordo com a resposta obtida. Ainda que a resposta seja “Não”, observe e assinale a presença de materiais descritos na

questão 159.

Questão 158: Material publicitário recebido.

Apenas SE você houver identificado materiais listados na questão 157, digite no local destinado quais empresas patrocinadoras foram identificadas.

Questão 159: Material publicitário recebido.

Observe as opções de materiais listados no questionário (mobiliários, utensílios, equipamentos, brindes, materiais de divulgação, uniforme, letreiro) e assinale “Sim” quando identificar sua presença. Quando não encontrar alguma das opções, pergunte ao(a) entrevistado(a) se há a presença do determinado item não encontrado e assinale “Sim ou Não” conforme o(a) vendedor(a) informar.

IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NO ENTORNO DAS ESCOLAS

Nesta seção (**Questão 160**) estão listados vários alimentos que você deve observar para identificar sua comercialização no comércio ambulante. Sugerimos que você siga seguinte ordem:

1º) Busque item por item da coluna de alimentos e assinale (“Sim” ou “Não”) a coluna “Comercializado” quando identificá-lo no estabelecimento.

2º) Ao identificar o produto, anote o número de marcas ou sabores encontrados, **NÃO PRECISA DETALHAR**, apenas conte o número de diferentes opções do mesmo tipo de alimento.



Fonte: Google imagens.

Se há 2 marcas de biscoito, onde 1 tem 3 sabores diferentes e a outra tem 1 sabor, anota-se o número 4 na coluna “Variedade”.

3º) Conhecendo a variedade, anote o tamanho (em g, mg, L, mL) do item de menor preço (o mais barato) e respectivo o menor preço (R\$) disponível.

4º) Por fim, identifique se há combos (venda associada a outros produtos diferentes) ou promoções (compra unitária ou duplicada do mesmo item com vantagem econômica ou acréscimo de item “gratuito”) anunciados no comércio ambulante (no cardápio, em banner/cartaz, folder, display etc.), em seguida assinale o(s) respectivo(s) alimento(s) anunciado(s) no combo e/ou promoção.

Combo	Promoção
 <p data-bbox="400 577 687 607">Fonte: Google imagens.</p>	 <p data-bbox="863 577 1150 607">Fonte: Google imagens.</p>

Caso identifique algum produto comercializado no comércio ambulante que não esteja presente na lista, use a opção “outros” e descreva qual(is) é(são) o(s) produto(s).

Cardápio (frente e verso)	Materiais publicitários
 <p data-bbox="102 1384 389 1413">Fonte: Google imagens.</p>	 <p data-bbox="1070 981 1358 1010">Fonte: Google imagens.</p>

IDENTIFICAÇÃO DA PUBLICIDADE DE ALIMENTOS NO ENTORNO DAS ESCOLAS

Nesta seção (**Questão 161**) estão listados os mesmos alimentos da seção anterior. *Lembre-se de identificar o nome da escola a qual o comércio ambulante está próximo.* Sugerimos que você siga seguinte ordem:

1º) Localize as formas de apresentação de publicidade existentes no estabelecimento (exemplos no quadro abaixo).

2º) Identifique quais alimentos estão sendo anunciados nas determinadas formas de apresentação listadas no questionário, em seguida assinale (“Sim” ou “Não”) os produtos propagandeados em cada forma de apresentação.

Formas de apresentação

Banner/cartaz do fornecedor



Fonte: Google imagens.

Banner/cartaz do estabelecimento

Fonte: Google imagens



Vestimenta



Fonte: Google imagens.

Cardápio



Fonte: Google imagens.

Embalagem



Painel/televisão



Fonte: Google imagens.

Folder



Fonte: Google imagens.

Display

Fonte: Google imager



Brindes



FINALIZANDO O QUESTIONÁRIO

Questão 162: Gênero.

Pergunte ao(a) vendedor(a) “Você se declara do gênero masculino ou feminino” e assinale de acordo com a resposta dele(a). A partir daqui, se refira a ele(a) conforme o gênero informado.

Questão 163: Pergunte ao entrevistado sua idade em anos completos. Caso este afirme não saber, registre o código “444”. Caso o entrevistado afirme que não deseja responder essa questão, registre o código “555”.

Questão 163A: Classifique a faixa etária do entrevistado conforme a idade mencionada.

Questão 164: Escolaridade. Pergunte ao(a) vendedor(a) “E qual a sua escolaridade?” ou “Até que série o(a) senhor(a) estudou; concluiu na escola?” e leia as opções de resposta.. Lembrando que uma pessoa analfabeta é aquela que não pode participar de todas as atividades nas quais a alfabetização é requerida. É considerado “Completo” quando o indivíduo cumpriu todos os requisitos escolares e possui certificado ou diploma para o determinado grau.

Questão 165: Raça/cor/etnia. Pergunte ao(a) vendedor(a) “Como o(a) senhor(a) autodeclara a sua raça/cor/etnia?” e assinale de acordo com a resposta dele(a). **Marcar apenas uma opção.**

Peça permissão para tirar fotos (cardápio, espaço da cantina, publicidade de bebidas e alimentos) e assinale a conforme a resposta.

IMPORTANTE: SE for autorizado pelo(a) vendedor(a), fotografe o cardápio (se houver), o espaço geral do comércio (sem captar a identidade da escola ou indivíduos) e os materiais publicitários (se houver).

COMO FOTOGRAFAR: utilize o celular/câmera na posição horizontal e distancie-se pelo menos 1m para captar a estrutura geral do comércio ambulante.



Fonte: Google imagens.



Fonte: Google imagens.

Questão 166: Pergunte ao entrevistado se ele pode oferecer um número pessoal ou da cantina para checagem de dados, caso seja preciso realizar novo contato. Caso este afirme não saber, registre o código “444”. Caso o entrevistado afirme que não deseja responder essa questão, registre o código “555”.

Questão 167: Registre o nome da escola conforme a planilha.

Questão 168: Registre o nome completo do entrevistado. Caso este afirme não saber, registre o código “444”. Caso o entrevistado afirme que não deseja responder essa questão, registre o código “555”.

Questão 169: Registre o nome da rua onde se localiza a escola.

Questão 170: Registre o número da rua onde se localiza a escola.

Questão 171: Registre o complemento do endereço onde se localiza a escola, caso exista. No caso de não haver complemento, registre o código “666”.

Questão 172: Registre o nome do bairro onde se localiza a escola.

Informe se você (entrevistador de campo) preencheu o questionário conforme as normas do Código Internacional de Práticas de Pesquisa de Mercado e Sociais, bem como pelo Código de Ética da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa.

Registre o status de preenchimento do questionário como **completo**.

Questão 143: Nome da escola de proximidade. Anote conforme a planilha.

Questão 144: Endereço da escola de proximidade. Anote conforme a planilha.