



MANUAL DE PROCEDIMENTOS

EQUIPE DE CAMPO

Pesquisa sobre rotulagem de alimentos relacionados à saúde e avaliação da regulação para melhorar o perfil nutricional de alimentos processados e ultraprocessados

Coordenadora de Campo: Bianka Caliman Salvador – biankacsalvador@gmail.com

Coordenadora de Dados: Camila Zancheta Ricardo – ca.zancheta@gmail.com

OBJETIVO DA COLETA

O objetivo de fotografar os rótulos de produtos alimentícios e bebidas é ter um registro das informações contidas nestes rótulos. As informações dos rótulos serão inseridas em um banco de dados, a ser posteriormente analisado. Por esta razão, é um requisito obrigatório que toda a informação no rótulo do alimento seja legível por meio das fotos tiradas.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Visão Geral:

1. Dividir a equipe de coleta de dados em duplas;
2. Determinar a divisão de grupos de alimentos por dupla (cada dupla será responsável pela coleta de três grupos de alimentos, segundo ANEXO);

Preparação para a coleta:

Organizar o material a ser usado na coleta. Cada pessoa deverá levar:

- câmera com bateria carregada;
- cartão de memória 32 GB;
- crachá de identificação;
- carta de apresentação/autorização do supermercado;
- bateria extra carregada;
- carregador.

Obs: Não será exigido uniforme. Cada coletor deve levar em conta que devem ser usadas roupas e calçados confortáveis e compatíveis com a atividade.

Como não haverá um local seguro para armazenar seus itens no supermercado, recomenda-se o uso de mochila para transportar os itens essenciais.

No supermercado

Orientações gerais:

1. As duplas deverão permanecer juntas, para se ajudarem durante o registro fotográfico, a fim de garantir a excelência do trabalho;
2. A coordenadora de campo orientará sobre a conduta ao chegar ao supermercado, de acordo com o critério estabelecido por cada estabelecimento (Ex: se haverá necessidade de apresentar-se ao encarregado do supermercado);
3. Sempre se comportar com cortesia, estar atento aos consumidores e funcionários para minimizar interrupções, ter cuidado quanto aos produtos usados e devolvê-los corretamente às prateleiras;
4. Configurar a câmera fotográfica: definir para tirar fotos na sua maior resolução (qualidade). Assegurar que data e hora da foto sejam precisas;
5. Fotografar os produtos do grupo alimentar especificado. O requisito para incluir o produto no estudo é apresentar rótulo com informação nutricional e código de barras;

Não serão incluídos: bebidas alcólicas, produtos à granel, suplementos (vitaminas e minerais) e fórmulas infantis.

Exceção: BEBIDAS ADOÇADAS COM AÇUCAR OU ADOÇANTE (DIET/LIGHT / ZERO), DEVERÃO TER TODOS OS TAMANHOS E SABORES DISPONÍVEIS FOTOGRAFADOS.

6. Tirar fotos de todos os lados da embalagem do produto, independentemente de eles conterem informações e/ou imagens;
7. As fotografias serão tiradas em espaço recomendado pelo pessoal do supermercado e/ou coordenador de campo. Procurar usar a quantidade mínima de espaço como apoio, além da melhor maneira de gerenciar a luz e brilho de acordo com o supermercado;
8. Manter o controle dos produtos fotografados. Ter ciência de onde o trabalho foi interrompido (prateleira, corredor) ao final do dia trabalhado para dar continuidade no dia seguinte. Fazer anotações.
9. No primeiro supermercado, todos os esforços devem ser feitos para fotografar todos os produtos. Em cada supermercado, se o tempo for limitado, priorizar fotografar os produtos de marca própria (uma vez que eles não estarão disponíveis em outras lojas) e também os importados (pois eles podem não estar presentes em outros supermercados).

Identificação inicial do produto em campo:

1. Caminhar por todos os corredores da loja, para reconhecer o local e ter uma visão geral de onde estão localizados os produtos em toda a loja. Cada um deve familiarizar-se, a medida do possível, com o funcionamento do supermercado, para evitar os horários e as áreas de maior movimentação. Atentar para todas as áreas onde podem ser encontrados os produtos a serem fotografados. Ficar ciente das variações nos tipos de áreas em cada supermercado:
 - Corredores com ofertas especiais;
 - Corredores ou área com "alimentos saudáveis" (grãos integrais, produtos sem glúten, *diet*, entre outros);
 - Ao redor das caixas registradoras;
 - Ilhas de produtos aleatórios (podem ser mais comuns e encontradas em espaços organizados, de acordo com cada cadeia de supermercados);
 - Pequenas telas ao final de cada prateleira ou nas extremidades/entradas de cada corredor (esquadria).

PROCEDIMENTOS PARA O REGISTRO FOTOGRÁFICO:

Orientações gerais:

I- Posição da foto: Todas as fotos devem ser tiradas na posição horizontal. O produto deverá estar em uma posição que permita a leitura horizontal da informação.

II- Forma de apresentação: Se o produto tem diferentes formas de apresentação e a informação nutricional e de ingredientes é a mesma: selecionar a maior embalagem. Sabores diferentes devem ser fotografados.

III- Embalagens múltiplas (*multipack*): Conjunto de produtos embalados individualmente e agrupados em outra embalagem.

- Se os produtos que contém as embalagens múltiplas são vendidos também nas embalagens individuais nos supermercados, ignore a embalagem múltipla e colete o produto individual das gôndolas do supermercado para fotografá-lo;
- Se os produtos das embalagens múltiplas não são vendidos individualmente no supermercado, existem duas opções:
 - Se a embalagem exterior contiver a informação nutricional e a lista de ingredientes deve-se tirar foto da embalagem múltipla.
 - Se a embalagem exterior NÃO contiver a informação nutricional e a lista de ingredientes deve-se anotar o nome do produto e informar à coordenadora para posterior compra.



Figura 1. Exemplo de produto com embalagens múltiplas (*multipack*).

IV- Produtos de épocas especiais: Não tirar fotos de produtos que somente são vendidos em épocas especiais (Exemplos: Natal, Páscoa – ovos de páscoa, colomba pascoal, coelhos de chocolate), já que não são de consumo habitual.

V- Produtos que podem estar disponíveis somente na forma refrigerada/congelada, ou nas duas formas: refrigeradas/congelada e à temperatura ambiente: Dar preferência para fotografar aqueles à temperatura ambiente sempre que as duas formas estiverem disponíveis (Neste caso, começar a fotografar sempre pelos produtos à temperatura ambiente).

Orientações específicas:

- a) Levar o carrinho até a gôndola onde se encontra o grupo alimentar a ser fotografado;
- b) Selecionar uma quantidade de alimentos do grupo alimentar específico e colocá-los dentro do carrinho de forma bem distribuída, sem afetar a embalagem e permitindo a visibilidade de todos os produtos;
- c) Tirar uma foto que inclua todos os produtos selecionados e organizados no carrinho (Figura 2). Tal registro deve ser feito para que seja uma fonte de recordação e controle dos produtos que já foram fotografados e assim evitar a duplicidade amostral.



Figura 2. Foto geral dos produtos dentro do carrinho.

OBS: Para produtos refrigerados e congelados:

- Tirar foto geral dos produtos diretamente nas prateleiras dos refrigeradores/freezers.
- Refrigerados: Retirar da refrigeração somente de 5 a 8 produtos a serem fotografados e recolocá-los no local de origem ao término.
- Congelados: Retirar e fotografar de um a um.

d) Tirar foto de cada produto individualmente. As informações essenciais para o banco de dados são listadas a seguir.

Considerar os seguintes aspectos:

1. Tirar fotos de todos os lados dos produtos.

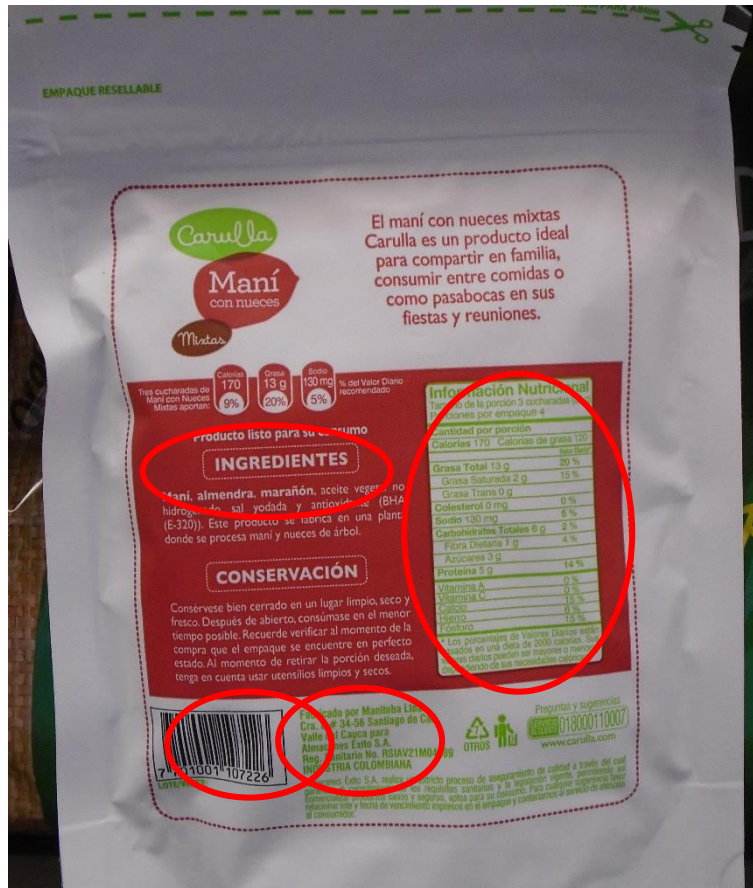
A primeira foto deve ser da parte frontal da embalagem do produto.

Há algumas informações do rótulo que são consideradas essenciais:

- i. Marca;
- ii. Nome do produto;
- iii. Peso líquido;
- iv. GDA (*Guideline Daily Amount* - Valores Diários de Referência). Obs: pode não haver em todas as embalagens;
- v. Fabricante (nome, endereço e CNPJ);
- vi. Informação nutricional;
- vii. Lista de ingredientes;
- viii. Código de barras.
- ix. Lote
- x. Data de validade
- xi. Outras informações que podem estar nas embalagens: receitas, frases sobre conteúdo nutricional, promoções, divulgação de outros produtos, frases sobre ingredientes utilizados.

Tirar foto de todos os lados da embalagem e fotos aproximadas para cada uma das informações (com exceção daquelas muito próximas. Exemplo: Nome e CNPJ do fabricante; lote e validade em alguns casos).

A



B



Figura 3. Foto geral com mais de uma informação essencial legível (A: v, vi, vii, viii; B: i, ii, iii, iv).

A



B

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 30g (2 unidades)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Porción de 30g (2 unidades)

Quantidade por porção / Cantidad por porción		%VD (*)
Valor energético / Valor energético	125kcal = 525kJ	6
Carboidratos / Carbohidratos	20g	7
Proteínas / Proteínas	1,9g	2
Gorduras totais / Grasas totales	4,0g	7
Gorduras saturadas / Grasas saturadas	2,3g	10
Gorduras trans / Grasas trans	0g	5
Fibra alimentar / Fibra alimentaria	1,2g	1
Sódio / Sodio	35mg	1

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.
 (**)Valor Diário de referência não estabelecido. (**)% Valores Diarios de referencia basados en una dieta de 2000kcal u 8400kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de sus necesidades energéticas. (***)Valor diario de referencia no establecido.

C



Figura 4. A. Foto geral sem informação essencial legível.

B e C. Foto aproximada com informação legível.

2. Verificar a qualidade das fotos ao final do registro fotográfico de cada produto. A informação deve estar completa e legível.
3. Tirar uma foto nula (da palma da mão) antes de iniciar o registro fotográfico de um novo produto. Importante: Não fotografar o ambiente do supermercado, como chão, teto ou prateleiras com preços dos produtos.
4. Ao final devolver o produto no seu local de origem na gôndola. Isto é importante para evitar esforços adicionais por parte dos funcionários do supermercado.

APÓS CADA DIA DE COLETA

1. Carregar as baterias da máquina fotográfica;

Ao término do registro fotográfico diário, cada coletor deverá preencher uma lista no Excel com todos os produtos fotografados (planilha padrão que será fornecida) e enviá-la para a coordenadora por *e-mail*. Nesse *e-mail* também deve ser informado se ocorreram, ou não ocorreram, contratempos ou qualquer situação que mereça ser destacada (exemplos: notificação de produtos que não puderam ser fotografados devido à embalagem; produtos novos ou únicos, situação atual dentro do supermercado referente ao ambiente de trabalho, receptividade dos funcionários do supermercado, etc.).

A cada dois dias as fotos serão repassadas à coordenadora de dados.

ANEXO. Divisão de grupos de alimentos segundo dupla.

Dupla	Grupos de Alimentos		
	1	2	3
1	Bebidas não-alcoólicas	Laticínios	Frutas e vegetais
2	Óleos e gorduras	Carnes e embutidos/Peixes e frutos do mar	Snacks
3	Guloseimas e produtos à base de açúcar	Pães, produtos de panificação e cereais	Comidas de conveniência refrigeradas/congeladas
4	Mantimentos	Molhos, temperos e conservas/enlatados	Alimentos especiais

Grupos alimentares Dupla 1	Alimentos
Bebidas não-alcoólicas	Refrigerantes Sucos (em pó, concentrados, engarrafados, de caixinha, etc) Águas Chás (prontos para beber*, em pó) Cafés (prontos para beber*, em pó) Achocolatados (prontos para beber, em pó) Energéticos Isotônicos Bebidas à base de soja Água de coco*
Laticínios	Leite (fluido, em pó) Queijos* Iogurtes* Leite fermentado* Bebidas lácteas* Sobremesas lácteas (prontas)* Requeijão* Cream cheese* Creme de leite* Sorvetes/picolés* Leite condensado*
Frutas e vegetais	Polpa de frutas* Açaí* Frutas congeladas* Legumes refrigerados* Legumes e verduras orgânicos Frutas e legumes embalados

* Produtos que podem estar disponíveis somente na forma refrigerada/congelada, ou nas duas formas.

Continua... ANEXO. Divisão de grupos de alimentos segundo dupla.

Grupos alimentares Dupla 2	Alimentos
Óleos e gorduras	Óleos Azeites Banha* Margarina* Manteiga*
Carnes e embutidos, Peixes e frutos do mar	Embutidos (presunto, mortadela, salame, linguiças, salsichas, etc)* Nuggets* Hambúrguer* Carnes e aves refrigeradas/congeladas* Bacon* Patês e pastas de carne/aves* Carnes enlatadas Peixes/frutos do mar enlatados Peixes/frutos do mar refrigerados/congelados*
Snacks	Salgadinho (de pacote, lata, etc.) Batata palha Amendoins Oleaginosas e frutas secas

* Produtos que podem estar disponíveis somente na forma refrigerada/congelada, ou nas duas formas.

Continua... ANEXO. Divisão de grupos de alimentos segundo dupla.

Grupos alimentares Dupla 3	Alimentos
Guloseimas e produtos à base de açúcar	Chocolates Chicletes Balas Doces refrigerados* Compotas (doce de leite, goiabada, etc.) Mel Caldas e coberturas* Frutas em calda Gelatina Doces (pé de moleque, paçoca, etc.) Coco ralado e leite de coco Mistura para doces (mousse, manjar, pudins, flãs) Compotas (doce de leite, goiabada, etc.)
Pães, produtos de panificação e cereais	Biscoitos (doces, salgados, simples, recheados) Mistura para bolo Bolo pronto* Torradas Pão de forma Bisnaguinha Biscoito de polvilho Pipoca de micro-ondas Granolas Barra de cereal Cereal matinal
Comidas de conveniência refrigeradas/congeladas	Refeições prontas (massas, feijoada, stroganoff, lasanha, etc.)* Sopas congeladas* Salgados/pão de queijo* Pizzas* Sanduíches (hambúrguer, etc.)* Batata frita* Waffle*

* Produtos que podem estar disponíveis somente na forma refrigerada/congelada, ou nas duas formas.

Continua... ANEXO. Divisão de grupos de alimentos segundo dupla.

Grupos alimentares Dupla 4	Alimentos
Mantimentos	Risotos Arroz Massas* Fermento* Farinhas Aveia Leguminosas (feijões, ervilha, lentilha, soja, grão de bico) Farofas Açúcares Tapioca Fubá Polvilho Milho
Molhos, temperos e conservas/enlatados	Enlatados (milho, ervilha, seleta de legumes, etc.) Conservas (palmito, picles, etc.) Vinagres Condimentos (maionese, ketchup, mostarda, etc.) Molhos para salada Molhos (shoyo, pimenta, etc.) Tempero pronto (em pó, em cubo, em pasta, etc.) Sopas instantâneas (em pó, em copo) Macarrão instantâneo Molhos para massa (tomate, branco, pesto, etc.)
Alimentos especiais	Adoçantes Shakes* Produtos japoneses Produtos árabes Produtos mexicanos Produtos típicos de outras nacionalidades Engrossantes (Mucilon, etc.) Papinhas de bebê Complementos alimentares (Nutren, Sustagen, etc.) Produtos <i>diet</i> Produtos esportivos (géis, barras de proteína, etc.)

* Produtos que podem estar disponíveis somente na forma refrigerada/congelada, ou nas duas formas.

Rotina de coleta de dados

Ainda em casa:

- Conferir equipamentos: bateria, câmera, carregador, crachá (e bateria extra para responsável).
- Conferir endereço do supermercado e como chegar

No supermercado:

- Se apresentar a coordenadora de campo
- Reconhecer o espaço: andar por todos os corredores e fazer anotações quanto à localização dos alimentos e bebidas do seu grupo

Início da coleta:

- Pegar um carrinho
- Iniciar a coleta do fundo do corredor e pela prateleira inferior
- Colocar alimentos no carrinho (todos devem estar visíveis na foto do carrinho!)
Prestar atenção nas divisões da prateleira → maior controle dos produtos que foram fotografados
- Tirar as fotos e conferir se todas as informações do rótulo estão legíveis
- Lembrar de tirar uma foto nula entre dois produtos
- Depois de feitas as fotos de todos os produtos retirados da prateleira: atenção para devolver cada um em seu lugar
- Montar um novo carrinho e repetir o procedimento

Orientações gerais:

- Atenção aos equipamentos e seus pertences pessoais
- Devolver carrinho em seu devido local antes de sair para almoço
- Ficar atento se é seu dia de ir à faculdade passar as fotos
- Conferir equipamentos antes de deixar o local

Final do dia:

- Preencher planilha com as informações dos produtos fotografados no dia e enviar às coordenadoras
- Se preparar para o próximo dia: carregar bateria e conferir local de coleta

Qualquer dúvida, procurar alguma das coordenadoras.