



A Inovação Tecnológica como Ferramenta da Nutrição no Ganho Ponderal Durante a Covid-19¹

Marifran SERRA²
Bruna ALMEIDA³
Faculdade Laboro, MA

RESUMO

O presente estudo tem por objetivo trazer para o centro das discussões como a inovação tecnológica pode contribuir para o restabelecimento do estado nutricional da população brasileira em virtude dos impactos da pandemia de Covid-19, bem como o fortalecimento da atuação do nutricionista no mercado de trabalho em meio à crise econômica.

PALAVRAS-CHAVE: Estado nutricional; Inovação; Tecnologia; *QR Code*; *Covid-19*.

De acordo com o Centro de Pesquisa em Ciência, Tecnologia e Sociedade – (IPEA, 2022), os impactos da *Covid-19* ainda não são totalmente elucidados. Por se tratar de uma doença e de uma situação novas, as lacunas de conhecimento e de informação tais como potencial de transmissão, taxa de letalidade, sequelas bem como tratamento, tendem a ser grandes desafios devido à menor integração entre pessoas. Trazendo diversos impactos negativos, destacando-se os perfis econômico – com a vulnerabilidade financeira – e de saúde – com o acometimento do estado nutricional.

Com o aumento da inatividade física devido ao fechamento das academias de musculação e afins, com o trabalho remoto e dedicação à família em tempo integral, houve um crescimento no acesso às plataformas de *delivery* de alimentos em função do menor tempo para preparo das refeições e com isso, a necessidade pela sensação momentânea de prazer e de relaxamento através da comida (ALBUQUERQUE, 2021). Refletindo num ganho ponderal e no comprometimento da saúde desses indivíduos com maior exposição ao vírus em virtude de uma carência nutricional. Diante disso, surge a importância de inovar. Esta pesquisa busca analisar a forma como as pessoas vêem um

¹ Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 14 de junho de 2022

² Aluna do curso de Nutrição Esportiva Funcional e Fitoterápica / e-mail: marifranserra@gmail.com

³ Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

produto tecnológico contribuindo para o seu bem-estar e melhor qualidade de vida ao passo que busca fortalecer a atuação do nutricionista no mercado de trabalho aumentando a segurança financeira frente à *Covid-19*.

Convém lembrar que o medo da infecção, informações inadequadas e o receio de sair de casa, refletiram no prolongamento do tempo da quarentena e na mudança do padrão alimentar, impactando no estado nutricional desses indivíduos, além da vulnerabilidade financeira da população em geral. (JIMÉNEZ-PAVÓN; CARBONELL-BAEZA; LAVIE, 2020). No entanto, as crises podem ser vistas como oportunidades para impulsionar agendas transformadoras e novos modelos de negócio. (BID, 2020). Com a flexibilização do atendimento na modalidade *on-line*, foi possível constatar que o desenvolvimento de um produto associado a parcerias com microempreendedores como proprietários de restaurantes e afins presentes nas plataformas de *delivery*, poderia gerar resultados positivos tanto para clientes quanto para profissionais. A ideia inicial consiste na criação de um canal de comunicação didático e tecnológico, como a confecção de um panfleto abordando pontos de cunho nutricional relacionados ao impacto da *Covid-19* na saúde do indivíduo obeso e como a nutrição funcional pode contribuir com a população em questão. Por meio de um mecanismo de *QR Code*, é feito o direcionamento facilitado para um aplicativo de mensagens instantâneas do profissional nutricionista, visando um atendimento *on-line* individualizado e seguro.

O presente estudo consiste em uma pesquisa exploratória e bibliográfica conforme a proposta inicial. Optou-se nesse projeto pela análise qualitativa, para tanto, fez-se necessário o suporte de dados disponíveis na rede mundial de computadores que solidificassem tal abordagem. Posteriormente, utilizou-se dos recursos da pesquisa exploratória.

Em virtude dos argumentos apresentados, conclui-se que a tecnologia pode ser uma boa ferramenta se utilizada de forma assertiva e inovadora, sendo eficaz na prospecção, potencial fidelização de clientes e principalmente, tornando a prática profissional acessível e segura contribuindo para o restabelecimento do estado nutricional pós pandemia.

REFERÊNCIAS

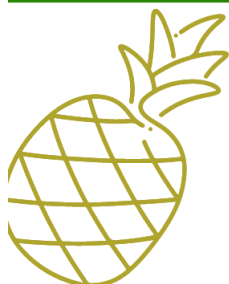


ANGELELLI et al. **Banco Interamericano de Desenvolvimento**. Respostas à Covid-19 a partir da ciência, inovação e desenvolvimento produtivo. 2020, p. 3, abr. 2020. Disponível em: <https://publications.iadb.org/publications/portuguese/document/Respostas-a-COVID-19-a-partir-da-ciencia-inovacao-e-desenvolvimento-produtivo.pdf>

NEGRI et al. **Centro de Pesquisa em Ciência, Tecnologia e Sociedade**. Ciência e tecnologia frente à pandemia. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/cts/pt/central-de-conteudo/artigos/artigos/182-corona>. Acessado em 23 jun. 2022.

Jiménez-Pavón, D. Carbonell-baeza, A. & Lavie, C. J. (2020). **Physical exercise as therapy to fight against the mental and physical consequences of COVID-19 quarantine: Special focus in older people**. Prog Cardiovasc Dis. v. 63(3), p. 386.

Sanar Saúde. Perfil nutricional da população brasileira frente a pandemia COVID-19: um olhar clínico empático para muda-lo. Disponível em: <https://www.sanarsaude.com/portal/carreiras/artigos-noticias/colunista-nutricao-perfil-nutricional-da-populacao-frente-a-pandemia-covid>. Acessado em: 21 jun. 2022.



Oi! Que bom lhe encontrar por aqui! Agora que o seu pedido chegou quero lhe mostrar como direcionar suas escolhas alimentares. Nesse período de pandemia é muito importante estarmos atentos ao nosso peso assim como à imunidade, visto que o excesso de peso é um grande fator de risco para complicações por Covid-19. E a nutrição funcional pode nos ajudar nisso. Vamos lá?

Reduza o consumo de alimentos industrializados: são inflamatórios e ainda favorecem a retenção de líquidos.

Consuma mais fibras: legumes, frutas, sementes... elas aumentam a saciedade e melhoram o funcionamento intestinal

Mastigue bem os alimentos: além de saborear melhor a comida, melhora a digestão e aumenta a saciedade

Não se prive: não precisa excluir tudo o que você gosta, basta equilibrar o consumo em quantidade e frequência

Legal, né? Gostou da dica?
Que tal dar mais um passo em busca de saúde? Lhe convido para uma experiência incrível e 100% segura.

Aponte a câmera para o QR Code e tenha um atendimento totalmente individualizado. É o melhor, sem precisar sair de casa.



Ou ligue: (0xx) 981xxxx16



Sou Marifran Serra, nutricionista
CRN11- 14364



Como eu posso lhe ajudar?