

APLICAÇÃO DE *CHECKLIST* PARA AVALIAÇÃO DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Crislayne Teodoro Vasques ✉

Centro Universitário de Maringá, Maringá – PR

Grasiele Scaramal Madrona

Universidade Estadual de Maringá, Maringá – PR

✉ crislayne_vasques@hotmail.com

RESUMO

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são responsáveis pelo fornecimento de refeições balanceadas e com condições higienicossanitárias satisfatórias. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar as conformidades antes e após o processo de implantação do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados - POPs em uma UAN na cidade de Marialva – PR. O trabalho foi desenvolvido no período de janeiro a julho de 2014 em uma unidade de alimentação coletiva, que serve em torno de 150 refeições/dia. Para avaliação utilizou-se o *checklist*, instrumento de verificação dos requisitos exigidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA. Primeiramente foi aplicado o *checklist* para serem detectadas as não conformidades do local, referentes às boas práticas. Em seguida, todas as inadequações encontradas foram colocadas em um plano de ação e fez-se o planejamento para adequá-las. O manual de boas práticas e os POPs foram descritos com base no modelo adotado pela empresa. O mesmo *checklist* foi reaplicado após elaboração do manual de boas práticas e POPs para se avaliar quantitativamente as adequações. Os manipuladores de alimentos receberam treinamentos sobre segurança dos alimentos, segurança do trabalho e meio ambiente. Na primeira aplicação do *checklist* a unidade foi classificada no grupo 2, como regular, com 54% de adequações dos itens exigidos pela legislação. Após a elaboração do manual de boas práticas e a capacitação dos colaboradores

o mesmo *checklist* foi aplicado na unidade e essa passou a atender 86% dos itens exigidos pela legislação vigente, ou seja, ocorreu um aumento das adequações e, por consequência, a alteração da classificação para o grupo 1, considerado como bom. Assim após a implantação do manual de boas práticas juntamente com os POPs nesta unidade, observou-se que mudanças significativas ocorreram. Entretanto acredita-se que muitos itens podem melhorar, porém este é um processo gradativo, até que todas as normas e regras estabelecidas no manual tornem-se procedimentos de rotina.

Palavras-chave: *Alimentação Coletiva. Capacitação. Segurança dos alimentos.*

ABSTRACT

The food and nutrition units (FNU) are responsible for providing balanced meals and with hygienic and satisfactory sanitary conditions. Therefore, this study aimed to evaluate the compliance before and after the deployment process of the manual of good practices and standardized operational procedures - SOPs in a FNU in city of Marialva – PR. The research was developed in the period of January to July 2014 in a unit of collective nutrition, which serves around 150 meals/day. For evaluation was used the check-list, an instrument of verification of the requirements demanded by the RDC nº. 216/2004 of ANVISA. First it was applied the checklist to be detected nonconformities of the unit, relating to good practice. Then all the inadequacies found there were placed on a plan of action, and became the planning for suits them. The manual of good practices and the SOPs were described on the basis of the model adopted by the company. The same checklist was reapplied after the

development of the manual of good practices and POPs to evaluate quantitatively the adaptations. The food handlers were given training on food safety, safety in the workplace and environment. In the first checklist application on the unit, it was classified in group 2, as regular, with 54% of adaptations of the items required by the legislation. After the development of the manual of good practice and the training of employees, the same checklist was applied again and was observed that 86% of the items required by the legislation in force, there was an increase in adaptations and consequently to a change in classification for the group 1, considered as good. So, after the deployment of the manual of good practice together with the SOPs on this unit, it was observed that significant changes have occurred. However, it is believed that many items can improve, but however this is a gradual process, until all the rules and regulations laid down in the manual and become routine procedures.

Keywords: Food service. Training. Food safety.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a realização de refeições fora do lar tornou-se um hábito, isso devido ao estilo de vida atual que contribui para o aumento da procura por serviços de alimentação. Frente à crescente valorização do setor, nota-se competitividade e preocupação com qualidade sanitária e nutricional dos alimentos. Assim, é essencial que os estabelecimentos busquem se destacar por meio de melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos (FERREIRA et al., 2011).

Neste sentido, nas unidades de alimentação e nutrição (UAN) adotam-se programas de controle que

permitem analisar e avaliar a preparação do alimento em etapas e durante todo o processo, desde a matéria-prima, até o produto acabado. Controlando-se a temperatura sob a qual o alimento é mantido e o tempo gasto durante seu preparo e distribuição, podem ser obtidas melhorias na qualidade e minimização dos riscos de surtos de origem alimentar (STEFANELLO et al., 2009).

A preocupação em garantir a produção de alimentos seguros, motivou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) a divulgar a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n° 216 em 2004, aprovando o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação. A ANVISA também obriga todos os estabelecimentos que preparam, fracionam, armazenam, distribuem, transportam, expõem à venda e entregam alimentos preparados para o consumo, a possuírem um manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados (POP's). Estes documentos devem ser específicos para cada empresa, seja de serviço próprio ou terceirizado e deve sempre estar à disposição na unidade, tanto em casos de inspeção pelos órgãos competentes, ou simplesmente para consulta dos manipuladores (BRASIL, 2004).

A implantação do programa de boas práticas de fabricação gera muitos benefícios como: a fabricação de produtos de melhor qualidade e maior segurança, a diminuição de reclamações por parte dos consumidores, melhora o ambiente de trabalho, sendo estes mais organizados e seguros, funcionários desempenham suas funções com maior motivação e produtividade. As boas práticas de fabricação devem ser aplicadas em todos os procedimentos operacionais, que estão relacionados aos processos de transformação dos alimentos em produtos que serão consumidos (MELO et al., 2013).

Segurança e qualidade são objetivos de qualquer empresa do ramo alimentício, coexistem em harmonia e necessitam ser desenvolvidas por etapas, até atingirem o objetivo proposto. Como qualquer boa estrutura, deve ser construído com bases sólidas, com pré-requisitos básicos, para somente depois desenvolver programas mais complexos (FIDELIS et al., 2010).

Uma ferramenta que permite fazer uma avaliação preliminar das condições higienicossanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos é o *checklist*. Sendo assim, o presente trabalho teve como objetivo implantar o manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados (POP's), dando ênfase na avaliação realizada por meio da ferramenta *checklist*, onde serão analisados os resultados de produção em uma UAN na cidade de Marialva – PR.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi desenvolvido no período de janeiro a julho de 2014, em uma UAN, que serve em torno de 150 refeições/ dia entre almoço, jantar e ceia na cidade de Marialva - PR.

Para avaliar as boas práticas no estabelecimento foi utilizado na pesquisa um instrumento de medição de qualidade, o *checklist*. Este instrumento de verificação faz parte dos requisitos exigidos pela RDC n° 216/2004 da ANVISA. Seguindo a formatação e os procedimentos da RDC n° 275, de outubro de 2002 da ANVISA (BRASIL, 2002).

O *checklist* utilizado consta de 82 itens de questionamento categorizando em 11 grupos de avaliação: (1) Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; (2) Higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios; (3) Controle integrado de pragas; (4) Abastecimento

de água; (5) Manejo de resíduos; (6) Manipuladores; (7) Matérias-primas, ingredientes e embalagens; (8) Preparação do alimento; (9) Armazenamento e transporte do alimento preparado; (10) Exposição ao consumo do alimento pré-preparado; (11) Documentação e registro.

Os itens em conformidade com a lista de verificação foram registrados como conformidade (C), os itens que não atendiam aos questionamentos foram registrados como não conformidade (NC) e os itens não pertinentes à realidade da UAN foram registrados como não aplicáveis (NA). O preenchimento ocorreu no próprio local por meio da informação direta do profissional responsável pela UAN.

O *checklist* foi aplicado em uma primeira etapa (1ª Avaliação) no mês de janeiro de 2014, sem prévio treinamento e implantação dos manuais.

Após aplicação do *checklist* foram detectadas as não conformidades e

estas foram colocadas em um plano de ação, e realizou-se planejamento das adequações. Logo após a primeira aplicação do *checklist*, os manuais foram todos descritos, também foram aplicados treinamentos com a equipe operacional abordando diversos assuntos como segurança dos alimentos, segurança do trabalho e meio ambiente. Após a implantação do Manual de boas práticas, procedimento operacional padrão (POP) e a renovação da licença sanitária do restaurante, no mês de junho foi reaplicado o mesmo *checklist* (2ª Avaliação) para constatar as mudanças ocorridas durante o processo dos mesmos.

Mediante os percentuais de adequações encontrados na UAN após aplicação do *checklist*, o estabelecimento foi classificado em grupos, de acordo com a RDC 216/2004, sendo o grupo 1 como “Bom” (de 76 a 100% de adequações), o grupo 2 como “Regular” (de 51 a 75%) e o grupo 3 como “Deficiente” (de 0 a 50% de adequações).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da aplicação do *checklist* foi possível verificar o grau de adequação às boas práticas na UAN em questão, a qual, na primeira avaliação da Unidade, foi classificada no grupo 2 como “regular” com 54% de adequações aos itens exigidos pela legislação.

Após a elaboração do manual de boas práticas e capacitação dos colaboradores foi realizada uma reavaliação do *checklist* na Unidade e esta passou a atender 86% dos itens exigidos pela legislação vigente. Ocorreu, portanto, um aumento das adequações e com isso a Unidade melhorou sua classificação para o grupo 1 considerado como “bom”.

Os resultados encontrados neste estudo foram diferentes aos de Bertto (2008), que antes de implantar as boas práticas em uma UAN de Pinhais no Paraná, em 2005, a mesma se encontrava no grupo 3, como “deficiente” (27% de adequações) e,

Tabela 1 – Percentual de adequação do *checklist* aplicado na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) antes e após a elaboração e implantação do Manual de boas práticas e Procedimento Operacional Padrão (POP).

Itens avaliados no <i>checklist</i> aplicado a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)	1ª Avaliação (%)	2ª Avaliação (%)
1- Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios.	76%	76%
2- Higienização de instalação, equipamentos, móveis, e utensílios.	50%	90%
3- Controle Integrado de Vetores e pragas urbanas	67%	100%
4- Abastecimento de água	60%	100%
5- Manejo de Resíduos	100%	100%
6- Manipuladores	55%	89%
7- Matérias – primas, ingredientes e embalagens	33%	86%
8- Preparação do alimento	56%	94%
9- Armazenamento e transporte do alimento preparado	NA*	NA*
10- Exposição ao consumo do alimento preparado	50%	75%
11- Documentação e Registro	0%	100%

*NA – Não Aplicado

após a implementação do manual em 2006, passou a pertencer ao grupo 2 (75% das adequações); após nova visita, em 2008, a mesma passou a pertencer ao grupo 1 (76,71% dos itens adequados).

Saccol et al. (2009) aplicaram a mesma lista de verificação utilizada neste trabalho em UANs e constataram que antes de implantar o manual de boas práticas, apenas 17% dos estabelecimentos classificaram-se no grupo 2, considerando-se como regular, o restante dos estabelecimentos foi encontrado no grupo 3 (83%), com classificação considerada como deficiente. Após a elaboração do plano de ação proposto e a implantação do manual de boas práticas, observou-se uma modificação, pois houve um decréscimo considerável dos estabelecimentos classificados no grupo 3 (deficiente).

Assim, nota-se a importância da implantação do manual de boas práticas, pois em todos os casos citados, após essa implantação nos locais analisados foram constatadas significativas melhoras. O resultado da aplicação do *checklist* está apresentado na Tabela 1.

O percentual de adequação identificado na primeira e segunda avaliação do bloco 1, que trata da edificação, instalações, equipamentos e móveis, foi de 76%. Ferreira et al. (2011) apresentaram um percentual de adequações semelhante (78%) em uma UAN de Contagem - MG.

A Unidade, em relação ao teto, não apresentava as características adequadas conforme a RDC 216/2004 recomenda, ou seja, acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e desinfecção. Assim, o mesmo encontrava-se em bom estado de conservação, porém não possui revestimento liso e lavável, apresentando alguns pontos de sujeira que poderiam favorecer a contaminação dos alimentos.

As portas da unidade apresentavam

alguns pontos de ferrugem na parte inferior e não possuíam fechamento automático. No estudo de Castro et al. (2006) foi observado o mesmo problema quanto a adequações das portas dos estabelecimentos avaliados.

As instalações sanitárias dos manipuladores apresentaram como falha sua localização, pois possuíam acesso direto ao refeitório favorecendo a possibilidade de contaminação cruzada.

No item 2 da lista na primeira avaliação, obteve-se 50% de adequação e já na segunda avaliação, passou a contar 90% de itens adequados. Akutsu et al. (2005) obtiveram resultado inferior a 70% de adequações neste item nas UANs analisadas.

Quanto à higienização, as principais inadequações verificadas no primeiro *checklist*, foram a ausência do registro de manutenção periódica e calibração dos equipamentos, ausência do registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, e também a falta dos laudos da limpeza periódica das caixas de gordura.

Outra inadequação verificada no primeiro *checklist* aplicado na unidade de Marialva, foi a falta de ações e medidas preventivas para impedir o acesso e a proliferação de vetores e pragas. Segundo Mello et al. (2013), é necessário adotar medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometem a segurança do alimento. O controle de vetores e pragas é um item importante em serviços de alimentação e a ausência deste controle representa risco de transmissão de doenças, mas notou-se melhora deste item na 2ª Avaliação. No estudo de Mello et al. (2013), o controle integrado de vetores e pragas apresentou 100% de adequação em todas as UANs avaliadas e o mesmo resultado foi encontrado no presente trabalho na segunda avaliação.

No primeiro *checklist* aplicado na unidade em questão, com relação à potabilidade da água (item 4), foi constatada ausência dos laudos laboratoriais, os quais devem apresentar adequada periodicidade, devem ser expedidos por empresa terceirizada e assinados por técnico responsável. No trabalho de Souza et al. (2013), o abastecimento de água apresentou 100% de adequação às exigências da legislação, o mesmo resultado foi obtido no presente estudo na segunda avaliação.

Com relação ao manejo de resíduos (item 5), não houve mudança na porcentagem dos itens avaliados, tanto na primeira, quanto na segunda aplicação do *checklist*, este item apresentou 100% de adequação das exigências da legislação.

Várias foram as inadequações avaliadas no primeiro *checklist* referente aos manipuladores (item 6). Pode-se destacar inexistência de supervisão periódica do atestado de saúde ocupacional (ASO) referente ao estado de saúde dos manipuladores, baixa frequência da higienização das mãos e os treinamentos em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, não eram realizados de maneira periódica para os manipuladores. Após implantação do manual de boas práticas, na segunda avaliação, foi possível observar um significativo percentual de adequação dos itens observados, mas estes ainda apresentaram baixa frequência na higienização das mãos. É necessário, portanto, novo plano de ação para corrigir esta inadequação. No estudo de Berto (2008), ao implantar manual de boas práticas em um estabelecimento comercial produtor de alimentos, o mesmo item passou de 0% para 66,67% de conformidade.

A capacitação dos manipuladores deve ocorrer de maneira contínua, pois esta é uma ferramenta importante. De acordo com Ferreira et al.

(2011), há evidências de que, dentre os fatores que contribuem para ocorrência de doenças causadas por patógenos veiculados por alimentos, as posturas inadequadas dos manipuladores têm grande importância.

No item 7, que trata das matérias-primas, ingredientes e embalagens, houve uma evolução de 33% para 86% de adequações na segunda avaliação. Já no estudo de Cardoso et al. (2005), os resultados foram insatisfatórios, pois apenas 40% de cantinas analisadas adotavam medidas corretas para os cuidados com a matéria-prima.

No primeiro *checklist* foi constatada a ausência de registro de inspeção das matérias-primas durante o recebimento. Também a matéria-prima não estava organizada de maneira correta com relação ao prazo de validade de acordo com o sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai). A inadequação levantada nas duas avaliações é referente ao espaço para armazenamento da matéria-prima não atender às exigências da legislação.

O estudo de Ferreira et al. (2011) apresentou 75% de adequações com relação ao recebimento de matérias-primas em uma UAN. As inadequações observadas foram a ausência de estrados adequados para armazenamento de gêneros não perecíveis, sem afastamento mínimo (10cm) da parede e empilhamento incorreto, bem como a presença de alimentos colocados diretamente no chão. Estes fatores dificultam a ventilação e higienização do local, permitindo a disseminação de vetores e diminuindo a vida útil dos produtos.

No que se refere à preparação dos alimentos, abordado no item 8, a adequação passou de 56% na primeira avaliação, para 94% na segunda avaliação. De acordo com estudo de Mello et al. (2013), o requisito crítico para o controle microbiano em alimentos e preparações prontas para

o consumo é o resfriamento, sendo considerado o ideal de 60°C a 10°C, em no máximo 2 horas. Quando se trata de produção de alimentos em grande escala, porém, esse controle se mostra complexo.

Nas inadequações avaliadas no primeiro *checklist* foram constatadas ausências de medidas para minimizar o risco de contaminação cruzada, ou seja, não era evitado o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e preparados para consumo; falta de identificação dos produtos após abertura; o descongelamento e resfriamento ocorriam de maneira inadequada e não havia registro no controle de temperatura dos equipamentos.

Quanto ao armazenamento e transporte de alimentos preparados (item 9) não foi possível a avaliação, ou seja, não se aplica, pois a UAN observada não transporta refeições.

A inadequação avaliada no primeiro *checklist*, em relação ao item 10, está relacionada à falta de capacitação dos manipuladores com relação ao uso adequado de luva descartável durante a distribuição dos alimentos prontos. O ponto de inadequação verificado no primeiro e segundo *checklist* é que os equipamentos de distribuição da unidade não dispõem de barreiras de proteção para prevenir contaminação cruzada.

No item 11, que avalia a documentação e registro da UAN, na primeira avaliação foi obtido 0% de adequação, já na segunda avaliação este valor foi significativamente superior, pois alcançou os 100% de adequação.

Com o presente estudo pode-se observar que, em uma unidade de alimentação e nutrição, muitos são os requisitos para se oferecer um alimento seguro, vale reforçar que a adoção das boas práticas são requisitos fundamentais para garantir a segurança dos alimentos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, após as implementações do manual de boas práticas e procedimentos operacionais padrões - POP, na UAN, mudanças significativas ocorreram, principalmente após a capacitação dos manipuladores, sendo que se notou melhora no cuidado com a higiene dos equipamentos, utensílios e instalações internas, assim como melhora significativa na manipulação dos alimentos e higiene pessoal. Entretanto, acredita-se que os resultados de muitos itens ainda precisam melhorar, porém este deve ser um processo gradativo, até que todas as normas e regras estabelecidas no manual tornem-se procedimentos de rotina.

As boas práticas estão diretamente relacionadas com a garantia da qualidade higienicossanitária do produto final, portanto, a correção das inadequações faz se necessária para que a UAN avaliada trabalhe com a produção de refeições com qualidade e de acordo com a legislação vigente, o que é fundamental para obtenção de alimentos seguros.

REFERÊNCIAS

- AKUTSU, RC; BOTELHO, RA; CAMARGO, EB; SÁVIO, KEO; ARAÚJO, WC. Adequação das boas práticas de fabricação em serviço de alimentação. **Rev Nutr.** Campinas, v.18, n.3, p.419-427, maio/jun, 2005.
- BERTO, JA. **Implementação das boas práticas higiênicas e de procedimentos operacionais padronizados em um supermercado no município de Pinhais – Pr.** 2008. 52 f. Monografia (Pós-Graduação em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) Universidade Castelo Branco, Paraná. 2008.
- BRASIL, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. **RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Disponível

em www.anvisa.gov.br. Acesso em: 24 de maio de 2014.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de vigilância Sanitária. RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. **DO** da Republica Federativa do Brasil, Brasília, p.1-10.16 set 2004.

CARDOSO, RCV; SOUZA, EVA; SANTOS, PQ. Unidade de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sobre a perspectiva do alimento seguro. **Rev Nutr**. Campinas, v.18, n.5, p.669-680, 2005.

CASTRO, FT; TABAI, KC; BARBOSA, CG. Restaurante *self-services*: situação higiênica sanitária dos shoppings do município de Ribeirão Preto. **Rev**

Univ Rural: Sér. Ciênc. Vida, v.26, n.2, p.87-101, 2006.

FERREIRA, KR; COELHO, AÍM; JOSÈ, JFBS. Avaliação das Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição no Município de Contagem – MG. **Rev Alim Nutr**. Araraquara, v.22, n.03, p.479-487, jul/set 2011.

FIDELIS, JC; MOURA, MM; SANTANA, GA; SALVESTRO, AC; MADRONE, GS; TERRA, CO. Elaboração e Implantação de Procedimentos Operacionais Padrão no Setor de Laticínios. **Rev Tecnologia**, Maringá, v.19, p.75-78, 2010.

MELLO, JF; SCHNEIDER, S; LIMA, MS; FRAZZON, J; COSTA, M. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição no

município de Porto Alegre – RS. **Rev Alim Nutr**, Araraquara, v.24, n.2, abr/jun 2013.

SACCOL, ALF; RUBIM, BA; MESQUITA, MO; WELTER, L. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. **Rev Ciências da Saúde**, Santa Maria, v.7, n.01, p.91-99, 2006.

STEFANELLO, CL; LINN, DS; MESQUITA, MO. Percepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do Nordeste do Rio Grande do Sul. **Rev Vivências**, Rio Grande do Sul, v.05, n.08, p.93-98, Out 2009.

SOUZA, MS; SACCOL, ALF; MEDEIROS, LB. Implantação das boas práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na cidade de Santa Maria. **Rev Alim Nutr**, Araraquara, v.24, n.2, p.2003-2007, abr/jun 2013.



OS NÚMEROS DA SUPLEMENTAÇÃO NO BRASIL

Em pesquisa realizada pela Toledo&Associados, sobre consumo de suplementos alimentares foi verificado que em 54% dos lares brasileiros há pelo menos um indivíduo que consome suplementos. Destes 75% complementam a alimentação (vitaminas, proteínas, minerais, etc) e 57% (energia, aumento de massa muscular, entre outros) buscam promover o bem-estar. Os suplementos que mais se destacaram foram o Ômega 3, Multivitamínicos Vitamina C e Cálcio.

Encomendada pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Para Fins Especiais e Congêneres (ABIAD) em conjunto com a Associação Brasileira das Empresas do Setor Fitoterápico, Suplemento Alimentar e de Promoção da Saúde (Abifisa) e a Associação Brasileira das Empresas de Produtos Nutricionais (Abenu-tri), a pesquisa avaliou 1007 domicílios localizados em São Paulo, Rio de Janeiro, Salvador, Brasília, Fortaleza, Porto Alegre e Belém, entre março e abril de 2015.

A pesquisa é muito abrangente e traz uma série de informações sobre os suplementos tais como: tipos, frequência no uso, consumo com atividades físicas, hábitos de compra quando começou a usar, o que levou a consumir, quem recomendou, quem mais influencia, locais onde costuma comprar, o que pesa mais na hora de comprar, gasto mensal, se procura referência no rótulo, entre outros. (Oficina de Mídia)