

PROPOSTA DE VISITA TÉCNICA EM UM CURSO DE GASTRONOMIA EAD: ALIANDO TEORIA À PRÁTICA

PROPOSED TECHNICAL VISIT ON A GASTRONOMY COURSE EAD: ALIATING THEORY TO PRACTICE

VISITA TÉCNICA PROPUESTA EN UN CURSO DE GASTRONOMÍA EAD: ALIAR LA TEORÍA A LA PRÁCTICA

Graciela Lucca Braccini*
graciela.braccini@unicesumar.edu.br

André Stein*
andre.stein@unicesumar.edu.br

Fábio Vinícius de Almeida*
vinicius.almeida@hotmail.com

Caio Henrique de Oliveira Carniatto*
carniatto@usp.br

Stefania Caroline Claudino da Silva*
stefania.silva@unicesumar.edu.br

Andrea Cristina Shima da Motta*
andrea.motta@unicesumar.edu.br

* Centro Universitário Cesumar, UniCesumar, Maringá-PR – Brasil

Resumo

Os cuidados com a segurança e higiene dos alimentos devem ser tomados pelos comensais, sempre que ingerir produtos expostos em estabelecimento de Alimentação Coletiva, suscetíveis à contaminação, por diversos fatores externos. Com a finalidade de encontrar as não conformidades em estabelecimentos gastronômicos, o presente artigo pressupõe, através de uma metodologia ativa de ensino e utilizando um *check list* dentro das normas da legislação pertinente, onde o aluno EAD em gastronomia irá desenvolver uma pesquisa exploratória *in loco*, compartilhando resultados avaliativos com os demais alunos do ambiente *online*, do presente curso. Assim, a todos poderão usufruir da experiência de cada colega de turma, tornando-o ativo no processo da aprendizagem. O objetivo do artigo será promover o ensino teórico *online*, em estúdio, associando à prática presencial, em um estabelecimento de alimentação e nutrição, com qualidade para o nível superior de ensino em todo o território nacional.

Palavras Chave: Alimentação Fora do Lar, Contaminação dos Alimentos, Higiene.

Abstract

Food safety and hygiene care should be taken by guests whenever they ingest products exposed to a contamination sensitive Collective Food establishment by various external factors. To find nonconformities in gastronomic establishments, this article presupposes, through an active teaching methodology and using a checklist within the norms of the relevant legislation, where the gastronomy distance learning student will in the field develop *in loco* exploratory research, sharing evaluative results with the other students of the online environment of this course. This way everyone can enjoy the experience of each classmate, making them active in the learning process. The aim of the article will be to promote online theoretical teaching in the studio, associated with classroom practice, in food and nutrition establishments, with quality for higher education throughout the national territory.

Key words: Food Outside the Home, Food Contamination, Hygiene.

Resumen

Los comensales deben tener cuidado con la seguridad e higiene de los alimentos cada vez que ingieren productos expuestos en un establecimiento de Alimentación Colectiva, susceptibles de contaminación, por diversos factores externos. Para encontrar no conformidades en establecimientos gastronómicos, este artículo presupone, a través de una metodología de enseñanza activa y el uso de una lista de verificación dentro de las normas de la legislación pertinente, donde el estudiante de educación a distancia en gastronomía desarrollará una investigación exploratoria en el sitio,

compartiendo resultados evaluativos con los otros estudiantes del entorno en línea de este curso. De esta manera, todos pueden disfrutar de la experiencia de cada compañero de clase, haciéndolos activos en el proceso de aprendizaje. El objetivo del artículo será promover la enseñanza teórica en línea, en el estudio, asociando con la práctica presencial, en un establecimiento de alimentación y nutrición, con calidad para el nivel superior de educación en todo el territorio nacional.

Palabras clave: Alimentos fuera del hogar, Contaminación de alimentos, Higiene.

INTRODUÇÃO

O ser humano tem direito a alimentos saudáveis, seguros e que sejam produzidos de forma sustentável, como condição básica para a proteção e promoção da saúde (BRASIL, 2008). No Brasil, estima-se que, de cada cinco refeições servidas, pelo menos uma é realizada fora do lar ou fora de casa (AKUTSU et al., 2005), o que gera preocupação relacionada com a qualidade nutricional, qualidade higiênico-sanitária e sensorial dos alimentos (FONSECA et al., 2010). Neste sentido, *Food service* é um termo utilizado para caracterizar as refeições que são preparadas fora do lar e que engloba as aquelas que são feitas no local de trabalho, em restaurantes, *fast foods*, colégios, assim como, aquelas refeições que são consumidas em domicílio, no entanto, são preparadas em outros locais (IBGE, 2008-2009).

Em se tratando de restaurantes do tipo *self-service* a contaminação dos alimentos, normalmente ocorre, por meio da manipulação, distribuição e armazenamento incorreto dos alimentos e a responsabilidade pela segurança dos alimentos ofertados aos comensais, se dá a todos os participantes da cadeia de produção, desde a produção da matéria-prima até que esse alimento chegue às gôndolas dos supermercados e ao consumidor final (HENRIQUES et al., 2014).

Quanto aos *buffets*, são empresas que se especializam na produção de uma variedade diversificada de pratos para eventos, com o apoio de profissionais capacitados na realização da prática culinária. Porém, alguns cuidados relacionados à segurança e higiene dos alimentos devem ser levados em conta, pois ficam expostos ao ambiente, por um período, relativamente, prolongado de tempo (CASTRO, 2015).

Em relação aos *food trucks*, seguimento criado pelos americanos, em decorrência de uma recessão sofrida no país em 2010, fez com que empresários montassem um pequeno negócio gastronômico, com baixo valor de investimento sobre *vans*, *trailers*, camionetes e pequenos caminhões, a fim de oferecer um produto de qualidade, em meio a grande movimentação de pessoas (SHOUSE, 2012; SEBRAE, 2015). A importância das escolhas e manipulação das matérias-primas a serem servidas em *food trucks*, é relevante, pois caso essa pré-produção seja executada em outra localidade deve-se

analisar se está dentro das conformidades da Vigilância Sanitária (VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2016; RIBEIRO, 2017).

O serviço de *catering*, trata-se de uma metodologia de negócio de alimentos e bebidas (A&E), que se assemelha ao banquete, onde a produção e serviço são executados em regiões diferentes, sendo que o produto, a quantidade e a forma de servir já são pré-definidos, utilizados em serviços de bordo em companhia aéreas e turismos, casamentos, confraternizações, almoço de negócios, entre outras ocasiões, tornando esta, uma modalidade promissora de mercado (WANDERSTOCK, 1962).

As mais diversas categorias alimentares deixaram de representar uma forma de lazer e passaram a se tornar opções do cotidiano, para grande parte de comensais, que moram distante do trabalho. Público esse que, além de apreciar uma alimentação saborosa, tem se tornado cada vez mais exigente em relação a higiene e segurança alimentar. Um importante desafio para o setor alimentício e tem por objetivo a oferta de alimentos seguros e com qualidade ao consumidor (MARMENTINI, 2010).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) configuradas, atualmente, como Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), estão relacionadas à ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas, responsáveis por mais de 250 tipos de doenças e diagnosticadas como infecções causadas por micro-organismos patogênicos e suas toxinas, vírus e parasitos e, por isso, são consideradas problema de saúde pública (FONSECA et al., 2010; DIVE, 2019).

Dados publicados pela Vigilância Sanitária de 2019 relataram 503 surtos de Doenças Transmitida por Alimentos, com a notificação de 6.803 doentes, 731 hospitalizados e 9 óbitos, com a identificação do agente *Escherichia coli* (27,5%/22 surtos), alimentos mistos (23,4%/39 surtos) e as residências (35,8%/179 surtos), como local de ocorrência mais associado aos surtos de DTA/DTHA (MS, 2019).

As normas que regem o controle de qualidade higiênico-sanitária e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos estão prescritas pelos órgãos regulatórios competentes do País, considerando as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), emitidas pelo Ministério da Saúde (MS) e a portaria CVS-6/99, de 10.03.1999 (CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 1999), alterada pela CVS nº 18 de 9.9.2008 (RAVAGNANI, STURION, 2009).

O objetivo do trabalho será promover o ensino *online* associado à prática em um estabelecimento de alimentação e nutrição - UAN, fornecendo orientações quantitativas e qualitativas para o aprendizado híbrido, na modalidade Gastronomia EAD.

METODOLOGIAS ATIVAS NA APRENDIZAGEM HÍBRIDA EM UM CURSO DE GASTRONOMIA EAD

O material pedagógico e as aulas ofertadas na Educação à Distância - EAD são de grande importância, ministradas por profissionais qualificados (especialistas, mestres e doutores) da instituição que oferecem cursos à distância, e são apresentados ao aluno de maneira objetiva, focando o assunto em questão, para um melhor aprendizado.

A educação a distância vem transformando cada vez mais o ensino, buscando novas tecnologias *online*, associado às novas metodologias pedagógicas, que visam aliar teoria à prática.

Dessa forma, a proposta do trabalho será de promover o ensino teórico *online*, em estúdio, associando à prática presencial, em um estabelecimento de alimentação e nutrição - UAN, fornecendo uma orientação para o aprendizado híbrido: da teoria à prática, a fim de quantificar e qualificar os alunos nessa modalidade.

A metodologia ativa de aprendizagem proposta ao aluno de Gastronomia EAD será avaliar o sistema de serviço de alimentação comercial, registrando as possíveis não conformidades no Estabelecimento de Alimentação Coletiva - UAN.

Serão elaboradas as diretrizes para a realização da atividade prática, através de uma “Visita Técnica em estabelecimento de Alimentação Coletiva – UAN” ou em “Restaurante Popular” com a coleta de dados.

A atividade realizada *in loco* será executada através de um *check list*, com o preenchimento de uma Lista de Verificação “Padrão”, definida pelo professor da disciplina em questão, conforme Resolução - RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 (Brasil, 2002).

Concluída a atividade da visita técnica, será encaminhada ao professor para as adequações necessárias e posterior compartilhamento no ambiente *on line*, com todos os alunos do Módulo da disciplina e, levar as sugestões das possíveis conformidades aos responsáveis pelos estabelecimentos, a fim de que atinjam um melhor padrão de qualidade dos serviços que serão oferecidos ao público comensal.

IMPLANTAÇÃO DAS NORMAS E DIRETRIZES NO CONTROLE DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIO E BOAS PRÁTICAS PARA ALIMENTOS

O controle de qualidade higiênico-sanitário deverá incluir toda a ação que visa assegurar a higiene na totalidade do estabelecimento, fazendo a utilização das boas práticas de ação para a redução

dos perigos biológicos (SILVA JÚNIOR, 1999). Os donos, responsáveis técnicos e demais colaboradores do estabelecimento de alimentação deverão estar capacitados para assegurar a qualidade na produção, manipulação e serviços dos alimentos que serão utilizados no restaurante, de acordo com requisitos das RDCs 216/2004 e 275/2002.

Resolução RDC nº 216/2004 – tem como objetivo estabelecer as metodologias dentro das Boas Práticas para serviços de alimentação, com a finalidade de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Engloba as atividades de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.

Resolução RDC nº 275/2002 – tem como objetivo estabelecer os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), para que assegurem as condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento e/ou industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação.

A seguir, apresenta-se o Roteiro de Inspeção de Boas Práticas e Higiênico-Sanitário em estabelecimento de Alimentação Coletiva – UAN” ou em “Restaurante Popular”.

Conformidade:

S - Sim (atende aos requisitos do item de avaliação).

N - Não (não atende aos requisitos do item de avaliação).

A verificação das Boas Práticas no estabelecimento deve ser avaliada quanto à adequação das condições da empresa, relacionada às Resoluções RDC nº 216/04, utilizando-se um *check list*, conforme apresentado no Quadro 1.

Quadro 1. *Check list* - Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) -” Restaurante Popular”

A - HIGIENE PESSOAL DA EQUIPE
1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente () Sim. () Não. Obs: _____
2. Todos foram treinados? Há responsável técnico qual profissional e que frequência? () Sim. () Não. Obs: _____
3. Possui controle médico de saúde ocupacional? () Sim. () Não. Obs: _____
4. Fazem refeições no local? () Sim. () Não. Obs: _____

<p>5. O pano que o funcionário utiliza junto à cintura ou ao lado do balcão é trocado e limpo constantemente? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>6. São orientados a não falar, tossir ou espirrar em cima das carnes? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>7. Há presença de adornos <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>8. Unhas curtas sem esmaltes e limpas <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>9. Uniformes limpos e adequados <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>10. Funcionários apresentam cabelos curtos e/ou presos? Usam toucas ou telas próprias para cabelo? E as barbas estão feitas? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>11. Mexem no cabelo, nariz e órgãos genitais? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>12. Usam botas antiderrapantes? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>B- HIGIENE DO AMBIENTE E ÁREA FÍSICA</p>
<p>13. Como é feita a retirada do lixo? _____</p>
<p>14. Qual a periodicidade do controle de roedores e insetos? _____</p>
<p>15. As vasilhas e monoblocos são higienizados antes e depois de sua utilização? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>16. Recipientes e monoblocos são guardados em locais limpos e seguros, longe da parede e do chão? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>17. O que usam para higienizar, desinfetar os equipamentos? Com que frequência fazem isso? _____</p>

18. Observar o ambiente (azulejos, teto, luminárias, armários) se está conforme () Sim. () Não. Obs: _____
19. Equipamentos está conforme? () Sim. () Não. Obs: _____
20. Utensílios (facas, moedor...) está conforme? () Sim. () Não. Obs: _____
21. Acessórios (esponjas, porta sabão, pano de louça...) então em boa conservação? () Sim. () Não. Obs: _____
22. Ventilação e iluminação estão conformes? () Sim. () Não. Obs: _____
23. Organização é boa? () Sim. () Não. Obs: _____
24. Limpeza de bancadas, balcões e pias estão conformes? () Sim. () Não. Obs: _____
C- ASPECTOS MATERIAIS E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS
25. Como é feito o descongelamento das carnes? _____
26. Separação das carnes por categoria? () Sim. () Não. Obs: _____
27. Há um controle de validade das carnes Obs.: qual o prazo? () Sim. () Não. Obs: _____
28. Produtos abertos sendo utilizados e não identificados?(como?) () Sim. () Não. Obs: _____
29. Há reaproveitamento de alimentos? Como é feito? () Sim. () Não. Obs: _____
30. Qual a temperatura e condições gerais dos produtos? _____

<p>31. Ao receber matérias primas, é conferido a qualidade, estado, quantidade e condições esperadas? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>32. Ao olhar para o alimento, é possível identificar um produto sadio de um produto em um estado de possível contaminação? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>33. Os POAs e os POVs são acondicionados em locais adequados assim que chegam? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>34. É feito o controle de temperatura? Como é feita? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>35. Qual é a máxima e a mínima (câmara fria)? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>36. Qual é a máxima e a mínima (ilhas de distribuição)? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>37. É feito algum tipo de higienização nas carnes antes de serem acondicionadas nas câmaras frigoríficas? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>38. O que é feito com as sobras das ilhas? (recongeladas/resfriadas/descartadas/reaproveitadas) Obs: _____</p>
<p>39. Terminando a distribuição é retirada as carnes da ilha de distribuição? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>40. Qual o tempo máximo de permanência das carnes na ilha de distribuição? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>41. O descongelamento de carnes é feito no refrigerador ou em água corrente em local limpo que não apresente risco de contaminação? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>42. Ao receberem aves e peixes, lavaram as embalagens plásticas e levam-nas imediatamente às câmaras frigoríficas? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>

<p>43. Os diferentes gêneros de carnes (ave/boi/peixe) são armazenados no mesmo local e/ou mesma temperatura? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>44. Possuem área climatizada? Temperatura? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>45. Possuem selo de inspeção municipal ou estadual? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>46. Qual é a origem e procedência das carnes? (frigoríficos/ distribuidoras/ direto do produtor) Obs: _____</p>
<p>47. Observar se a temperatura da câmara de carnes está igual ou inferior a +4°C? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>48. Há risco de contaminação cruzada? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>D. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO</p>
<p>49. Há conduta perigosa com facas e garfos? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>50. Utilizam EPI's? Calçados antiderrapantes, luvas de borracha, térmicas, ...? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>E. RELACIONAMENTO</p>
<p>51. Há um bom relacionamento e cooperação entre os funcionários? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>
<p>52. Observar se houve uma boa receptividade com o(s) entrevistador(es)? <input type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. Obs: _____</p>

Fonte: os autores (2019).

LV = Boas Práticas de fabricação e Manipulação dos Alimentos e buscar, periodicamente, programas de treinamento e capacitação dos colaboradores envolvidos no atendimento ao refeitório.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Educação a Distância - EAD buscará promover o incentivo do aprendizado, por meio da utilização e aplicação de metodologias ativas híbridas em estúdios-aula, buscando diversificar e melhorar o ensino, associando a teoria à prática, com a finalidade de maior fixação do conteúdo pelo aluno.

Essa metodologia ativa, permitirá ao professor formador direcionar o aluno no desenvolvimento de “parcerias” com estabelecimentos de alimentação, possibilitando as adequações necessárias, para a oferta segura de refeições.

Este instrumento servirá como busca para contemplar a atividade híbrida proposta para o Curso de Gastronomia, como atividade obrigatória aos estudantes do curso em questão. Essa investigação promoverá a capacitação dos colaboradores e pessoal responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos.

A adequação dos termos da legislação aos estabelecimentos de alimentação deverá ser implementada com o intuito de reduzir os riscos e perigos de contaminação dos alimentos, em geral, nos serviços de alimentação, em todo o país.

Esta metodologia servirá para desenvolver um plano de ação, afim de solucionar as não-conformidades detectadas nos estabelecimentos de restauração. A implantação desta ferramenta permitirá a comprovação da qualidade dos serviços e, conseqüentemente, a credibilidade junto ao mercado.

Referências

- AKUTSU, R. D. C. C. D.; BOTELHO, R. B. A.; CAMARGO, E. B., OLIVEIRA, K. E. S. D. ARAÚJO, W. M. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, maio/jun., 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010.
- BRASIL. Ministério Público da União. **Direito à alimentação adequada**. Brasília, 2008.
- BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 28 fev. 2019.
- CASTRO, I. R. R., de (org.). **Manual para buffet saudável e sustentável** – Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Instituto de Nutrição, 2015. 222 p.
- DIVE - DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA. **Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)**. Disponível em: <<http://www.dive.sc.gov.br/index.php/d-a/item/doenca-de-transmissao-hidrica-e-alimentar-dtha>>. Acesso em: 21 fev. 2019.
- FONSECA, M. P.; MANFRIDINI, L de A. SÃO JOSÉ, J.F. B. de; TOMAZINI, A.P.B.; MARTINI, E.S.D.; RIBEIRO, R.C.L.; SANT'ANA, H.M.P. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 21, n. 2, p. 251-258, 2010.
- HENRIQUES, P. BARBOSA, R.M.S.; FREITAS, F.C.P.W.; LANZILLOTTI, H.S. Users' attitudes of restaurant "self-service": an added risk for food contamination. **Caderno de Saúde Coletiva**, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 266-274, 2014.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: aquisição alimentar domiciliar per capita, Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv47307.pdf>>. Acesso em: 21 fev. 2019.
- MARMENTINI, R.P.; ALVARENGA, V.O.; RONQUI, L. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. **Revista Científica**, Rondônia, v. 1, n. 1, p. 263-273, 2010.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil Informe 2018**. Disponível em: <<http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2019/fevereiro/15/Apresenta---o-Surtos-DTA--Fevereiro-2019.pdf>>. Acesso em: 28 fev. 2019.
- SEBRAE. Food Truck - **Modelo de Negócio e sua regulamentação**. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/32748b6a9b2d815bb459a3574ca39872/\\$File/5335a.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/32748b6a9b2d815bb459a3574ca39872/$File/5335a.pdf)>. Acesso em: 14 mar. 2015.
- SILVA JUNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. In: **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 1999.
- RAVAGNANI, Elisa Medeiros; STURION, Gilma Lucazechi. Avaliação da viabilidade de implementação das boas práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição de Centros de Educação Infantil de Piracicaba, São Paulo. **Segurança alimentar e nutricional**, v. 16, n. 2, p. 43-59, 2009.
- RIBEIRO, S. A. de B. **Avaliação das Boas Práticas de Manipulação**: um estudo de caso

sobre um food truck de Jaraguá-GO. 2017. Monografia (Especialização em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis) - Universidade de Brasília. Brasília, 42 p. 2017.

SHOUSE, Heather. **Food trucks: dispatches and recipes from the best kitchens on wheels.** Ten Speed Press, 2011.

Recebido em: 20/09/2019

Aceito em: 08/11/2019

Endereço para correspondência:

Nome: Graciela Lucca Braccini

Email: graciela.braccini@unicesumar.edu.br



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).