

Perfil dos manipuladores de alimentos em algumas regiões do Brasil

Louanne Almeida Cavalcante

Orientadora: Carina Leite de Araújo Oliveira

Resumo

A realização de refeições fora do lar teve crescimento considerável nos últimos anos, tornando-se hábito de muitos. Diante desse crescimento e valorização do setor, houve aumento da competitividade e preocupação por parte dos consumidores quanto a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos. É importante que se tenha conhecimento sobre o perfil dos manipuladores de alimentos, já que são características que influenciam na percepção adequada do que é saúde e alimentação saudável. Para evitar a transmissão de doenças e acidentes dentro dos serviços de alimentação, os manipuladores necessitam de conhecimentos teórico-práticos. O presente trabalho objetivou-se realizar uma revisão de literatura que utiliza bases de dados de bibliotecas eletrônicas como Scielo, Capes e Google Acadêmico, a fim de identificar artigos científicos publicados no período de 2010 a 2021, para assim revisar as publicações que norteiam sobre o tema e identificar o perfil do manipulador de alimentos em algumas regiões do Brasil. Pode-se concluir que, a maioria dos profissionais são adultos jovens, possuem um baixo nível de escolaridade e pouca experiência profissional na área. As informações obtidas pelos estudos evidenciaram a presença de uma força de trabalho equivalente em relação ao gênero.

Palavras chaves: *Alimentos. Perfil dos manipuladores. Manipuladores de Alimentos. Serviços de Alimentação.*

Abstract

Eating out of the home has grown considerably in recent years, becoming the habit of many. In view of this growth and appreciation of the sector, there was an increase in competitiveness and concern on the part of consumers regarding the sanitary and nutritional quality of food. It is important to have knowledge about the socioeconomic profile of food handlers, as they are characteristics that influence the proper perception of what health and healthy eating is. To avoid the transmission of diseases and accidents within food services, handlers need theoretical and practical knowledge. This study aimed to carry out a literature review using electronic library databases such as scielo, capes and google acadêmico, in order to identify scientific articles published in the period from 2010 to 2021, in order to review the publications that guide the study. Theme and identify the socio-economic profile of the food handler in some regions of brazil. It can be concluded that the majority of professionals are young adults, have a low level of education and little professional experience in the area. The information obtained by the studies showed the presence of an equivalent workforce in relation to gender.

Keywords: Foods. Socioeconomic profile. Food Handlers. Food Services.

INTRODUÇÃO

A realização de refeições fora do lar teve crescimento considerável nos últimos anos, tornando-se hábito de muitos. Diante desse crescimento e valorização do setor, houve aumento da competitividade e preocupação por parte dos consumidores quanto a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos (BACHELLI MLB et al., 2004 apud PAGOTTO et al., 2018).

Mediante essas transformações, o hábito de comer fora de casa se tornou quase uma “imposição” em função dos longos deslocamentos e da extensiva jornada de trabalho enfrentada por uma significativa parcela da população (ALBUQUERQUE et al., 2012). Desta maneira, a alimentação realizada em serviços de alimentação, tornou-se uma realidade em um mercado que vem se expandindo cada vez mais em países como o Brasil (AKUTSU et al., 2005 apud AZEVEDO et al., 2021).

Para que essa alimentação fora do lar seja possível, é essencial a presença de indivíduos que executem as atividades nos serviços de alimentação, segundo a RDC 216/2004 manipuladores de alimentos são classificados como “qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento”. Os manipuladores de alimentos apresentam grande importância para a produção de alimentos com qualidade higiênicossanitária (AZEVEDO et al., 2021).

Para produtos alimentícios, dentre os fatores importantes que caracterizam qualitativamente os produtos, a segurança requer destaque (MARTINS, 2007 apud MENEZES et al., 2017). Um alimento seguro é obtido por meio de práticas higiênicossanitárias no decorrer de toda a cadeia produtiva, essas práticas reduzem o perigo de contaminantes físicos, químicos e biológicos (MENEZES et al., 2017). A manipulação inadequada é apontada como a principal causa de surtos envolvendo alimentos contaminados. O manipulador de alimentos tem importância crucial, pois durante as etapas de processo de produção, ele pode facilitar e até provocar a disseminação de microrganismos deterioradores no ambiente de trabalho. (PAGOTTO et al., 2018).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) representam as normas de procedimentos que devem ser seguidas para que se atinja um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de

alimentação. Sabe-se que as doenças vinculadas por alimentos são umas das causas de danos a saúde dos comensais e prejuízos a empresa fornecedora dos alimentos, comprometendo a qualidade do serviço prestado, por isso, deve ajustar-se a todo estabelecimento com a finalidade de obter alimentos aptos para o consumo humano, cuja eficácia e efetividade precisa ser avaliada por meio de inspeção e/ou investigação (SEASDH, 2008 apud PIRES et al., 2020).

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) constituem um dos problemas de saúde pública mais frequentes do mundo contemporâneo, tornando relevante a busca de estratégias de técnicas nutricionais e de gestão para redução desse tipo de patologia (WELKEN et al., 2010).

Desta forma, estabelecimentos que produzem ou comercializam produtos alimentícios vem se preocupando cada vez mais em aperfeiçoar técnicas que promovam a qualidade e a segurança dos alimentos (DEVIDES et al., 2014). A atuação de colaboradores despreparados no serviço de alimentação, para o desempenho de atividades relacionadas a manipulação, dificultam a conservação adequada dos alimentos (SILVEIRA et al., 2003 apud CASTRO et al., 2011). De acordo com Cavalli e Salay 2007 (apud CASTRO et al., 2011) , é necessário o aprimoramento do processo de recrutamento dos responsáveis pelo manuseio de alimentos, por meio de seleção e avaliação de desempenho e viabilizar qualificação desses profissionais sobre questões relativas a produção de alimentos seguros. Uma das maneiras que podem garantir a qualidade higiênicossanitária dos alimentos são os programas de educação continuada para esses profissionais (NOLLA; CANTOS, 2005 apud CASTRO et al., 2011).

É importante que se tenha conhecimento sobre o perfil socioeconômico dos manipuladores de alimentos, já que são características que influenciam na percepção adequada do que é saúde e alimentação saudável (SOUZA et al., 2019). Para evitar a transmissão de doenças e acidentes dentro dos serviços de alimentação, os manipuladores necessitam de conhecimentos teórico-práticos. O treinamento adequa o processamento e a manipulação de acordo com as normas higiênicossanitárias que são necessárias para evitar surtos de infecções alimentares, eliminar os riscos a saúde e minimizar custos operacionais (SOUZA et al., 2019).

O papel da educação na qualificação do trabalhador tem sido debatido longamente, principalmente como potencializador de oportunidades de

ascensão social (POCHMANN, 2004 apud AGUIAR; KRAEMER, 2010). Na área de alimentação coletiva, o nível de escolaridade formal dos trabalhadores, a qualificação decorrente de cursos profissionalizantes e o nível de competência adquiridos nos treinamentos realizados são fatores que, além de abrir uma perspectiva de melhores salários, contribuem para a garantia do alimento seguro nos serviços de alimentação (TAVALORO et al., 2006 apud AGUIAR; KRAEMER, 2010).

A qualificação dos funcionários que trabalham na manipulação dos alimentos é de fundamental importância, já que podem favorecer a multiplicação de microrganismos patogênicos, e conseqüentemente, compromete a saúde dos consumidores (DEVIDES et al., 2014). Ter conhecimento e capacitação para se atuar na área de manipulação de alimentos é essencial para que se obtenha um padrão de qualidade de forma a garantir a segurança dos alimentos através de condutas adequadas de manipulação (SOUZA; PELICIONI, 2006 apud PIRES et al., 2020).

Estudos conduzidos em diferentes estados do país mostram que os manipuladores de alimentos não estão completamente preparados, o que se relaciona diretamente com a contaminação dos alimentos (PAGOTTO, 2018).

Portanto, o objetivo deste trabalho foi revisar as publicações que norteiam sobre o tema para identificar o perfil socioeconômico do manipulador de alimentos em algumas regiões do Brasil.

METODOLOGIA

Realizou-se uma revisão de literatura que utiliza bases de dados de bibliotecas eletrônicas como Scielo, Capes e Google Acadêmico, a fim de identificar artigos científicos publicados no período de 2010 a 2021.

A busca foi realizada tendo como termo indexador “perfil de manipuladores de alimentos” e “manipuladores de alimentos”. As publicações foram pré-selecionadas pelos títulos, os quais deveriam conter como primeiro critério o termo completo e/ou referências a perfil de manipuladores de alimentos ou manipuladores de alimentos, acompanhada da leitura dos resumos disponíveis.

Os critérios de inclusão foram artigos publicados nas datas estipuladas e realizados no Brasil. Ao final foram selecionados 12 artigos resultantes das pesquisas nas bases para compor esta revisão.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com a leitura dos artigos na íntegra foram incluídos os que preenchiam os critérios de inclusão. Conforme caracterização geral dos estudos, dos doze artigos incluídos, dez realizaram pesquisa através de questionários com os colaboradores, para identificar o perfil socioeconômico. Para essa revisão foram priorizadas as seguintes informações: Sexo, faixa etária e grau de escolaridade.

Quanto ao gênero, os estudos 2, 3, 7, 8 e 9 apresentaram predominância do sexo feminino e os estudos 1, 4, 6, 11 e 12 apresentaram predominância do sexo masculino nos entrevistados. De acordo com Menezes et al. (2017) as atividades relacionadas a cuidados de alimentos e da alimentação são caracterizadas como trabalho feminino e, por consequência a mulher ocupa esse espaço no mercado de trabalho. Em contrapartida, os serviços de alimentação são predominantemente integrados por homens, no entanto a predominância feminina foi encontrada por outros autores, o aumento da participação da mulher é um fenômeno progressivo e passou a ocorrer com maior intensidade nos últimos tempos (AZEVEDO, 2021).

Em relação a faixa etária, os estudos 1, 2, 6, 7, 9 e 11 apresentaram faixa etária predominante até 39 anos. Conforme Devides, Malfei e Catanozi (2014), a inclusão de pessoas jovens nesse setor é comum e requer capacitação profissional, pois frequentemente é a primeira experiência profissional e uma ótima oportunidade para inserir conceitos de higiene e boas práticas na manipulação de alimentos. Rios (2012) relata que muitas vezes são contratados funcionários sem experiência na área de manipulação de alimentos, sendo necessário buscar capacitação através de cursos, com o propósito de adquirir eficiência nas atividades propostas e melhorar a qualidade dos processos.

A avaliação do grau de escolaridade apresentou os estudos 1, 3, 7, 11 e 12 com colaboradores que estudaram até o ensino fundamental (incompleto ou completo), e os estudos 2, 4, 6, 8 e 9 mostraram que os entrevistados estudaram até o ensino médio (incompleto ou completo). No estudo 4 foi identificada uma escolaridade acima da média. Os indivíduos com baixa escolaridade possuem mais dificuldade, são mais lentos e cometem mais erros relacionados a execução do trabalho (SOUZA et al., 2019). O nível de escolaridade influencia na capacidade de aprendizado e torna-se uma dificuldade em cursos de

capacitação que devem ser realizados em serviços de alimentação (AZEVEDO et al., 2021). Além disso, pode contribuir diretamente para a ocorrência de acidentes (AZEVEDO et al., 2021). A baixa escolaridade entre a maior parte desses profissionais é uma desvantagem para o aproveitamento de conhecimentos ministrados em treinamentos (MENEZES et al., 2017). Rios (2012) ainda afirma que a agilidade e eficácia na capacitação dos manipuladores são fatores essenciais para evitar riscos relacionados a segurança alimentar. Em publicações dirigidas a área de alimentação é comum constatar a pouca educação formal dos trabalhadores, atribuindo-se a esse fato um dos principais problemas das doenças transmissíveis por alimentos ou pela insuficiente qualidade na produção de alimentos (AGUIAR; KRAEMER, 2010). Ainda de acordo com Kraemer e Aguiar (2010), o desenvolvimento das habilidades destes trabalhadores dentro da área de alimentação coletiva acontece na medida em que aqueles que tem mais experiência prática no setor reconhecem os que poderão desempenhar atividades de preparos de refeições, ou por deficiência no quadro de trabalhadores ou de ascensão funcional.

Quadro 1: Características dos estudos sobre o perfil socioeconômico de manipuladores de alimentos entre 2010 e 2021: caracterização geral.

Autor, ano	Objetivos	Métodos	Esfera (s) avaliada (s)	Resultados
MENEZES e COSTA, 2017	Realizar a capacitação de colaboradores de estabelecimentos supermercadistas para manipulação higiênica de alimentos e identificar o seu perfil.	Transversal	Manipulação; Supermercados; Capacitação.	Os colaboradores possuíam baixo nível de escolaridade e pouca experiência profissional na área.
PAGOTTO et al. 2018	Avaliar o nível de conhecimento, atitudes e práticas de serviços de alimentação.	Transversal	Boas Práticas de Fabricação; Serviços de alimentação; Qualidade dos alimentos; Manipulação de alimentos; Controle de qualidade.	A maioria dos colaboradores eram do gênero feminino e possuíam ensino médio completo.
ALMEIDA et al. 2018	Caracterizar os aspectos socioculturais dos manipuladores, a percepção que os mesmos tem a cerca de higiene e as condições sanitárias em escolas municipais de uma cidade do Recôncavo da Bahia.	Quantitativo	Manipuladores de alimentos; Saúde; Higiene.	Os resultados revelaram maiores percentuais para: manipuladores do gênero feminino, com média de 50 anos e 1º grau incompleto.
AZEVEDO et al. 2021	Descrever o perfil demográfico e sócioeconômico dos manipuladores de alimentos de uma UAN.	Transversal	Alimentos; Capacitação; Trabalhadores.	Os participantes apresentaram idade média de 33,9 anos, a maioria pertencia ao gênero masculino e apresentava ensino fundamental e médio.
CASTRO et al. 2011	Analisar o perfil de manipuladores de alimentos de restaurantes self-service nos shoppings da cidade do Rio de Janeiro e sua percepção sobre alimento seguro.	Transversal	Manipuladores de alimentos; Segurança do alimento; Restaurantes Self-Service.	A maioria dos participantes eram do gênero feminino e possuíam ensino médio completo e idade de 20 a 24 anos.

NETO et al. 2017	Estabelecer o perfil e o grau de conhecimento dos manipuladores de alimentos de serviços de alimentação de Palmas, Tocantins, Brasil.	Qualitativo e quantitativo	Manipulação de alimentos; Alimentos; Doenças transmitidas por alimentos.	A maioria dos participantes eram do sexo masculino, possuíam ensino médio completo e idade de 20 a 29 anos.
SOUZA et al. 2018	Caracterizar o perfil socioeconômico dos manipuladores de alimentos que atuam na rede municipal de ensino de um município piauiense.	Transversal	Manipulador de alimentos; Escolaridade; Mulheres.	A maioria dos participantes possuía de 20 a 29 anos, ensino médio completo e era do gênero feminino.
PIRES et al. 2020	Avaliar o nível de conhecimento dos feirantes a cerca de Boas Práticas de Fabricação de alimentos, em diversas feiras de Belém, Pará.	Qualitativo e Quantitativo	Treinamento de manipuladores; Boas Práticas de Fabricação; Higiene dos alimentos.	A maioria dos participantes possuía idade >40 anos, era do gênero feminino e possuía o 2º grau incompleto.
DEVIDES et al. 2014	Avaliar o perfil socioeconômico e profissional dos manipuladores de alimentos e o impacto de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação, realizado na cidade de Araraquara – SP, Brasil.	Transversal	- Boas Práticas de Fabricação; - Manipuladores de alimentos; - Curso de capacitação; - Perfil socioeconômico e profissional.	Os participantes apresentaram idade entre 21 e 30 anos, a maioria era do gênero feminino e possuía o segundo grau completo.
OLIVEIRA et al. 2020	Avaliar a qualidade de vida no trabalho em manipuladores de alimentos de um serviço de nutrição hospitalar em Maceió/AL.	Transversal	- Educação em saúde; - Qualidade de vida; - Serviço hospitalar de nutrição.	A média de idade dos trabalhadores foi de 47,33 anos, a maioria sendo do gênero feminino, com prevalência de grau médio de escolaridade.
AGUIAR e KRAEMER, 2010	Analisar a distribuição da qualificação adquirida pelos trabalhadores de alimentação coletiva através das diferentes fontes de educação.	Transversal	- Educação; - Capacitação em serviço; - Qualificação profissional; - Serviços de alimentação; - Alimentação coletiva; - Trabalhadores.	Identificou-se que o ensino fundamental incompleto foi o mais representativo, a maioria era do sexo masculino com faixa etária entre 24 e 39 anos.

ASSUNÇÃO et al. 2010	Levantar dados sobre a qualificação dos profissionais do setor de alimentos e bebidas.	Transversal	- Educação profissional; - Trabalhadores; - Cozinha; - Setor de alimentos e bebidas.	A média de idade foi 35 anos, em geral pouco escolarizados, apresentando em sua maioria escolaridade menor que o ensino médio.
----------------------	--	-------------	---	--

Fonte: elaborado pelo próprio autor

CONCLUSÃO

Pode-se concluir por meio deste trabalho, que a maioria dos profissionais eram adultos jovens, possuíam uma baixo nível de escolaridade e pouca experiência profissional na área. As informação obtidas pelos estudos evidenciaram a presença de uma força de trabalho equivalente em relação ao sexo.

Há relação direta entre o nível educacional de manipuladores de alimentos e a adoção de boas práticas. Deste modo, o acesso a essas informações torna-se essencial para o planejamento de cursos de capacitação.

Portanto, avaliar o perfil socioeconômico dos manipuladores de alimentos, torna-se de grande importância para ajudar a garantir a segurança alimentar, planejar políticas públicas e programas de capacitação visando também a qualidade de alimentos.

Observa-se, assim, que o mercado de trabalho nos serviços de alimentação é caracterizado pela baixa profissionalização e significativa parcela de trabalhadores desinteressados em qualificar-se. Tal desinteresse é explicado, em parte, pelas condições desfavoráveis de ascensão e prestígio social. Está relacionada também, na maioria das vezes, aos insuficientes salários pagos aos trabalhadores do setor, o que resulta na admissão de pessoas com ausência de critérios na contratação. Gerentes e proprietários de estabelecimentos selecionam frequentemente os que vendem seu trabalho pelo menor preço, não pela maior capacidade técnica.

Na perspectiva da avaliação dos artigos, percebe-se o negligenciamento da ciência em relação a estes profissionais, pois ainda há escassez de estudos direcionados aos serviços de alimentação, sobretudo com manipuladores de alimentos, somado ao fato de constituírem uma população que, de maneira geral, procede de camadas sociais menos favorecidas e, portanto possui acesso

desigual a educação, elemento vital para construção e transformação do ser humano, fator indispensável para obtenção de melhores resultados nos cursos de capacitação entre os profissionais e adoção de boas práticas em saúde.

Esses dados possibilitarão desenhos metodológicos específicos a serem utilizados em capacitações, aprimorando o conhecimento, a segurança e a capacidade técnica desses indivíduos, garantindo assim a produção de alimentos seguros e de qualidade.

REFERÊNCIAS

- 1 – MENEZES, D. G. O.; COSTA, E. M. A. **Capacitação dos manipuladores de alimentos de supermercados de Paraíso do Tocantins e identificação do seu perfil.** Revista de Extensão do IFTO, v. 1, n. 1, p. 13-21, 2017.
- 2 – PAGOTTO, H. Z.; ESPÍNDULA, L. G.; VITÓRIA, A. G.; MACHADO, M. C. M. M.; JOSÉ, J. F. B. S. **Nível de conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos em serviços de alimentação.** Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde, v. 13, n. 1, p. 293-305, 2018.
- 3 – ALMEIDA, J. S.; AMOR, A. L. M.; SILVA, I. M. M. **Perfil das merendeiras e inadequação das condições sanitárias e estruturais de escolas de uma cidade do Recôncavo da Bahia – Brasil.** Revista Cereus, v. 10, n. 3, p. 103-109, 2018.
- 4 – AZEVEDO, D. I. P. D.; TIBURCIO, R. G.; MARINHO, B. L. S.; BINOTI, M. L. **Perfil demográfico e socioeconômico de manipuladores em uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Juiz de Fora – MG.** Revista da Associação Brasileira de Nutrição, v. 12, n. 1, p. 153-163, 2021.
- 5 – CASTRO, F. T.; BARBOSA, C. G.; TABAI, K. C. **Perfil de manipuladores de alimentos e a ótica desses profissionais sobre alimento seguro no Rio de Janeiro.** Revista Brasileira de Economia Doméstica, v. 22, n. 1, p. 153-170, 2011.
- 6 – NETO, D. L. S.; ARAÚJO, K. S. S.; MARIANO, S. M. B.; VIEIRA, E. S. S.; JUNIOR, C. A. R.; DIAS, F. C. F.; MUJICA, P. Y. C. **Perfil e grau de manipuladores de alimentos dos estabelecimentos comerciais de Palmas, Tocantins.** Revista de Patologia do Tocantins, v. 4, n. 3, p. 31-33, 2017.
- 7 – SOUZA, A. P. M.; SOUZA, F. L.; DUARTE, E. C. P. S., CABRAL, S. M. R., SANTOS, M. M. **Perfil socioeconômico de manipuladores de alimentos da rede municipal de ensino de um município Piauiense.** Brazilian Applied Science Review, Curitiba, v. 3, n. 2, p. 908-917, 2019.
- 8 – PIRES, M. B.; SILVA, Y. A. S.; ABREU, C. R. L. C. **Perfil socioeconômico de manipuladores de alimentos de feiras livres de Belém – PA e avaliação do nível de conhecimento a cerca das boas práticas de manipulação.** Alimento, Nutrição e Saúde 2, Ponta Grossa – PR: Atena, 2020, cap. 17, p. 164 – 177.
- 9 – DEVIDES, G. G. G.; MAFFEI, D. F.; CATANOZI, M. P. L. M. **Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de**

- Fabricação.** Brazilian Journal Food Technology, Campinas, v. 12, n. 2, p. 166-176, 2014.
- 10 – OLIVEIRA, S. P. F. P.; FERREIRA, A. M. M.; TEIXEIRA, G. M. **Qualidade de vida no trabalho de manipuladores de um serviço de nutrição hospitalar em Maceió – AL.** Revista eletrônica acervo saúde, Alagoas, v. Sup., n. 50, p. 1-8, 2020.
- 11 – AGUIAR, O. B. D.; KRAEMER, F. B. **Educação formal, informal e não-formal na qualificação profissional dos trabalhadores de alimentação coletiva.** Nutrire Rev. Soc. Bras. Aliment. Nutr, v. 35, n. 3, p. 87-96, 2010.
- 12 – ASSUNÇÃO, A. T. C.; ROCHA, F. G.; RIBAS, L. C. C.; **Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas em Florianópolis/SC.** Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, v. 4, n. 3, p. 24-40, 2010.
- 13 – BACHELLI, M. L. B.; VILLA, F.; OLIVEIRA, I. B. N.; RODRIGUEZ, K. R. M., SALAY, E. **Iniciativas de implantação de selos de qualidade em restaurantes no Brasil.** Revista Higiene Alimentar, v. 18, n. 121, p. 20-25, 2004.
- 14 – ALBUQUERQUE, E. M., SEABRA, L. M. A. J., ROLIM, P. M., GOMES, L. M. **Riscos físicos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: Implicações na saúde do trabalhador.** Revista Associação Brasileira de Nutrição, v. 4, n. 5, 2012.
- 15 – AKUTSU, R. M.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B., SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. **Adequação das Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação.** Revista de Nutrição, v. 18, n. 3, 2005.
- 16 – BRASIL. **Resolução RDC n. 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, Brasília – DF, Seção 1, p. 25.
- 17 – MARTINS, R. A. **Gestão da qualidade Agroindustrial.** Gestão Agroindustrial: GEPAI: Grupo de estudos e pesquisas agroindustriais, São Paulo, v. 1, n. 3, p. 503 – 586, 2007.
- 18 – SEASDH. **Secretaria de Estado de Assistência Social e Direitos Humanos – Restaurante Popular.** Rio de Janeiro, 2008.
- 19 – WELKEN, C. A.; BOTH, J. M. C.; LONGARAY, S. M.; HASS, S.; SOEIRO, M. L. T.; RAMOS, R. C. **Análise microbiológica dos alimentos envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) ocorridos no**

- estado do Rio Grande do Sul, Brasil.** Revista Brasileira Biociências, v. 8, n. 1, p. 44-48, 2010.
- 20 – SILVEIRA, I. A.; OLIVEIRA, E. C.; POSSATO, I. P.; GUIMARÃES, L. C.; SANTOS, S.; COELHO, A. E. A., SANTANTA, B. F. **Monitoramento microbiológico das mãos de funcionários de uma cantina universitária na cidade de Lavras – MG.** Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 17, n. 104/105, p. 196-197, 2003.
- 21 – CAVALLI, S. B.; SALAY, E. **Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 20, n. 6, p 657-667, 2007.
- 22 – NOLLA, A. C.; CANTOS, G. A. **Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses em manipulação de alimentos e aspectos epidemiológicos em Florianópolis, SC, Brasil.** Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 2, n. 21, p. 641-645, 2005.
- 23 – POCHMANN, M. **Educação e trabalho: como desenvolver uma relação virtuosa?.** Educ. Soc., Campinas, v. 25, n. 87, p. 383-399, 2004.
- 24 – SOUZA, S. S.; PELICIONI, M. C. F. **A vigilância sanitária de alimentos como instrumento de promoção de saúde: relato de experiência de educação em saúde para o comércio varejista de alimentos e construção de um projeto de parceria.** Revista Higiene Alimentar, ed. 17, São Paulo, 2006.
- 25 – RIOS, T. C. **Boas Práticas em Supermercados e na Central de Armazenamento e Distribuição.** Trabalho de conclusão de curso (Graduação) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre – RS, UFRGS, 2012.