

A IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA NA QUALIDADE DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Adriana Rosa da SILVA¹
Cláudia Regina Brandão GARCIA¹
Josilene Bortoncello Fernandes MIGUEL¹
Kariny Cassia de SIQUEIRA²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

²Mestre em Biociências. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). E-mail: kariny.siqueira@univag.edu.br

RESUMO

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) surgiu devido a necessidade dos trabalhadores obterem refeições fora do ambiente doméstico e suprir algumas das inúmeras exigências dos consumidores, devido a isso, os restaurantes procuram servir refeições de qualidade num ambiente higienizado e cumpridor das normas legais relacionados à produção de alimentos. Para tanto as UANs necessitam do profissional nutricionista, cujas ações são reguladas pela ANVISA e Conselho Federal de Nutricionistas, cabendo-lhes a responsabilidade de fazer com que as UAN produzam alimentos de qualidade. **Objetivo:** Avaliar a importância do nutricionista no cumprimento das boas práticas de fabricação em restaurantes de Cuiabá e Várzea Grande. **Materiais e métodos:** Aplicou-se check-list da RDC 275 de 2002, em seis UANs, sendo três localizadas no município de Cuiabá e três em Várzea Grande. **Resultados:** Aplicou-se o *check list* em seis restaurantes, sendo que três deles em que o profissional nutricionista exercia suas atribuições profissionais e administrativas do local, percebeu-se que as instalações do local de produção e armazenamento atendiam as exigências estabelecidas pelas normas legais, enquanto os outros três sem nutricionista apresentavam diversas inconformidades nas instalações. **Conclusão:** o nutricionista tem um papel de grande relevância em unidade de alimentação e nutrição, que ultrapassa suas atribuições profissionais, pois ao serem contratados pelos restaurantes, espera-se que os mesmos exerçam atividades gerenciais simultaneamente com a de nutricionista propriamente dita.

Palavras chaves: Unidades de Alimentação e Nutrição. Nutricionista. Normatizações.

ABSTRACT

Introduction: Food and Nutrition Units (UANs) have emerged because of the need for workers to obtain meals outside the home environment and to meet some of the many demands of consumers, restaurants seek to serve quality meals in a sanitary environment and comply with legal standards related to production of food. For this, the UANs need the professional nutritionist, whose actions are regulated by ANVISA and the Federal

Council of Nutritionists, and it is their responsibility to make the UAN produce quality food. **Objective:** To evaluate the importance of the nutritionist in complying with good manufacturing practices in Cuiabá and Várzea Grande restaurants. **Materials and methods:** A checklist of RDC 275 of 2002 was applied in six UANs, three of which were located in the city of Cuiabá and three in Várzea Grande. **Results:** The *check list* was applied in six restaurants, three of them where the professional nutritionist exercised his professional and administrative duties of the place, it was noticed that the premises of the place of production and storage met the requirements established by the legal norms, while the other three without a nutritionist showed several disagreements on the premises. **Conclusion:** the nutritionist plays a very important role in nutrition and nutrition, which goes beyond his professional assignments, because when they are hired by the restaurants, they are expected to perform managerial activities simultaneously with that of a nutritionist per se.

Keywords: Food and Nutrition Units. Nutritionist. Normatizations.

INTRODUÇÃO

Em meados do século XX ocorreu no Brasil o desenvolvimento industrial e com ele vieram muitas mudanças, entre elas a mudança nos hábitos alimentares da população e também uma grande expansão nos serviços de alimentação do nosso país. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) todo local onde há preparação, manipulação, armazenamento e exposição à venda de alimentos são denominados como serviço de alimentação. Para assegurar a qualidade dos alimentos, a ANVISA estabelece regras e procedimentos que visam manter as condições higiênicas sanitárias dos locais de produção e conseqüentemente evitar a contaminação dos alimentos que podem deflagrar problemas de saúde se consumidos (MELLO *et al.*, 2013a; RAMOS *et al.*, 2014).

O processo de urbanização e industrialização ao longo dos últimos anos têm causado mudanças nos hábitos alimentares da população. É cada vez maior a busca dos consumidores por alimentos práticos, convenientes e prontos para o consumo, bem como tem aumentado significativamente o número de pessoas que realizam refeições fora do domicílio (DEVIDES *et al.*, 2014).

De acordo com Silva *et al.* (2015) nos dias atuais os consumidores são cada vez mais exigentes, portanto, a qualidade dos alimentos acaba se tornando uma vantagem competitiva. No caso de uma UAN o nutricionista possui um papel de relevância no sentido de manter o local de produção em condições higiênicas sanitárias, assegurando a qualidade, a saúde e o bem estar dos comensais.

Ramos *et al.* (2014) enfatiza que algumas doenças podem transmitidas por alimentos, são as causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas por microrganismos patogênicos em quantidades que coloquem em risco a saúde do consumidor, sendo causadas por vírus, parasitas, bactérias, mas também pode ser por envenenamentos devido às toxinas naturais ou pela contaminação por produtos químicos.

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Devido ao crescente hábito de realizar refeições em restaurantes, em função das atividades laborais, e do elevado número de Unidades de Alimentação e Nutrição, para que seja ofertada uma alimentação saudável vários fatores devem ser considerados, um deles é a qualidade higiênico-sanitária do local. Portanto, analisar a importância da presença do nutricionista em uma UAN para o cumprimento das boas práticas de fabricação juntamente com o crescimento e desenvolvimento de Unidades de Alimentação e Nutrição causarão modificações significativas no estilo de vida das pessoas (RAMOS *et al.*, 2014; SILVA *et al.*, 2015).

Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar a importância do nutricionista no cumprimento das boas práticas de fabricação em restaurantes de Cuiabá e Várzea Grande.

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, onde a RDC 275/2002 foi utilizada como referência para a aplicação do *check list* (lista de referência) para verificar as boas práticas de manipulação. Esta resolução contempla os seguintes itens: identificação da empresa; edificações e instalações; abastecimento de água e manejo dos resíduos; saúde dos manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens, preparação do alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado e exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro.

Foi visitado e aplicado o *check list* em seis restaurantes, localizados no município de Cuiabá e em Várzea Grande. Três restaurantes tinham o profissional nutricionista trabalhando no local, e três não tinham este profissional em seu estabelecimento.

Por se tratar de uma pesquisa observacional, foram excluídos os clientes, os donos e colaboradores dos restaurantes. Conseqüentemente, não houve riscos as pesquisadoras, por ter sido realizada tão somente observações e aplicação de *check list*.

A tabulação dos dados foi realizada pelo programa Microsoft Excel, 2010, utilizando uma análise descritiva, por meio de porcentagem.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A tabela 1 demonstra os resultados dos restaurantes que apresentavam nutricionistas no local. Das três unidades, 100% delas apresentam o piso em conformidade com as normas referente ao material e a higienização do piso. Em relação às condições do teto (forro) do estabelecimento, o percentual se repete, ou seja, 100% está em acordo. As paredes e divisórias das unidades visitadas encontram-se 100% de acordo com os critérios normatizados pela RDC nº 216 de 2004 (ANVISA, 2004).

Tabela 1. Descrição das adequações encontradas nas cozinhas de estabelecimentos com nutricionistas.

Descrição	n.	%
Piso		
De acordo	3	100
Em desacordo	0	0
Teto		
De acordo	3	100
Em desacordo	0	0
Paredes e divisórias		
De acordo	3	100
Em desacordo	0	0
Portas		
De acordo	1	33
Em desacordo	2	67
Janelas / com tela		
De acordo	2	67
Em desacordo	1	33
Instalação sanitária Vest. Manipulador		
De acordo	3	100
Em desacordo	0	0
Lavatórios na produção		
De acordo	3	100
Em desacordo	0	0
Iluminação		
De acordo	2	67
Em desacordo	1	33
Ventilação		
De acordo	3	100
Em desacordo	0	0
Higienização de lavatório específico		
De acordo	3	100
Em desacordo	0	0
Controle de praga		
De acordo	3	100
Em desacordo	0	0

A norma explicita que as paredes devem ser brancas devido aos equipamentos refletores de luminância e revestidas com acabamentos que possibilitam a lavagem. Também enfatiza que os lavatórios, destinados à higienização devem apresentar

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

superfície lisa, sem imperfeições; os pisos devem ser laváveis, antiderrapantes e resistentes (ANVISA, 2004).

Em relação às portas, mesmo com a presença da nutricionista, percebeu-se que 33% está em acordo e 67% em desacordo, fator preocupante. Nesse caso as portas eram de madeiras e não eram de vai e vem.

Quanto às janelas com telas milimétricas, 67% estavam em acordo e 33% em desacordo com a legislação vigente. Segundo a ANVISA (2004) as portas devem ser lisas e de material não absorvente. As janelas e outras aberturas devem ser projetadas de modo a evitar o acúmulo de sujeira e provida de proteção contra insetos, devendo estar em área superior para ter efeito chaminé e permitir a troca de ar e a entrada de luz natural.

Quanto à iluminação, dentre os estabelecimentos visitados, 67% deles estão em conformidade com as normas e 33% em desacordo, ou seja, pouca iluminação natural e a artificial era amarelada com baixo reflexo e contraste, além de estarem dispostas longe das áreas de produção e higienização, passíveis de gerarem sombras e cantos poucos iluminados. Já a ventilação 100% apresentavam boa ventilação, ou seja, exaustores e coifas que atendem a necessidade do ambiente.

Em relação à iluminação de uma UAN se for adequada evita acidentes e eleva a produtividade no ambiente de trabalho, portanto, o projeto de iluminação deve levar em consideração as estações de produção e higienização que precisam receber iluminação direta, as superfícies refletoras, o posicionamento das coifas e duto de cocção não deve impedir a passagem da luz natural. No caso da iluminação artificial (por lâmpadas) deve ser uniforme, livre de ofuscamentos (sombras e/ou cantos escuros) com reflexos fortes e contrastes excessivos (SOMAVILHA & LOPES, 2013; MONTEIRO *et al.*, 2014).

Quanto à higienização dos lavatórios da área de produção 100% dos estabelecimentos estão em acordo, era de inox que dificulta a contaminação. Vale destacar que nessa análise destacou-se apenas a limpeza desses lavatórios. O mesmo ocorre no controle de pragas, conforme os registros (documentos) das unidades visitadas, todas agem em conformidade com as normas.

A tabela 2 demonstra as condições das três unidades de alimentação que não possuem um nutricionista no local.

Tabela 2. Descrição das adequações encontradas nas cozinhas de estabelecimentos sem nutricionistas.

Descrição	n.	%
Piso		
De acordo	1	33
Em desacordo	2	67
Teto		
De acordo	3	100
Em desacordo	0	0
Paredes e divisórias		
De acordo	1	33
Em desacordo	2	67
Portas		
De acordo	0	0
Em desacordo	3	100
Janelas / com tela		
De acordo	0	0
Em desacordo	3	100
Instalação sanitária Vest. Manipulador		
De acordo	0	0
Em desacordo	3	100
Lavatórios na produção		
De acordo	0	0
Em desacordo	3	100
Iluminação		
De acordo	1	33
Em desacordo	2	67
Ventilação		
De acordo	0	0
Em desacordo	3	100
Higienização de lavatório específico		
De acordo	0	0
Em desacordo	3	100
Controle de praga		
De acordo	0	0
Em desacordo	3	100

Destas, 33% apresentam piso em acordo com as normas e 67% em desacordo, os pisos de material cerâmicos qualquer respingo (alimento ou líquido) os deixavam deslizantes, ou seja, não eram antiderrapantes, além disso, aspecto e sujo devido a cor marrom.

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Enquanto que o teto de todas as UANs atendiam as normas. Quanto às paredes e divisórios das cozinhas, 33% estavam em acordo e 67% em desacordo, sendo que as portas das unidades conforme observado, 100% estava em desacordo. No caso das UANs visitadas apresentam os seguintes pontos negativos: as portas eram todas de madeira ou de metal. Segundo a RDC 216 de 2004 as portas das áreas de preparação devem ser de fechamento automático, tais como do tipo vai e vem. Alguns fatores preocupantes, pois 100% das janelas com tela estão em desacordo, pois estavam esburacadas o que possibilita a entrada de insetos e pragas.

As instalações sanitárias de todos os restaurantes não atendiam as normas, bem como os lavatórios na área de produção. Os sanitários eram de uso tanto dos clientes internos como externos; o esgoto não era canalizado, era a céu aberto.

Segundo Imada *et al.* (2016) o esgoto a céu aberto favorece a contaminação do ambiente, interfere diretamente na saúde dos indivíduos por poluir o ambiente e possibilitar a veiculação de doenças como as parasitoses, helmintoses e outras doenças.

Já a iluminação das três cozinhas sem nutricionista, 33% estava em acordo e 67% em desacordo. As lâmpadas artificiais não continham dispositivos de proteção contra acidentes e ainda apresentavam baixa incidência e luminância, de acordo com Somavilha & Lopes (2013) pode provocar fadiga visual, cefaleia e até mesmo desperdícios e redução da produtividade.

Outros pontos de preocupação foram observados nas três unidades sem nutricionista: ventilação 100% em desacordo, sem coifa sobre o fogão e chapas, apenas na churrasqueira, apenas um exaustor pequeno para o diâmetro da cozinha.

Em uma UAN, o ambiente deve ser bem ventilado, para evitar: acúmulo de calor, poeira, fungos/microrganismo nocivos à saúde e condensação de vapor. Os exaustores devem ser instalados para extrair fumaça e vapores resultantes do processo de produção de alimentos. Não se deve usar ar condicionado e nem ventiladores nas áreas de produção, pois os mesmos são retentores de poeira e fungos (ABERC, 2008; SOMAVILHA & LOPES, 2013; COLARES *et al.*, 2016).

Os lavatórios de higienização de específicos para higienização de alimentos 100% em desacordo eram de pedras desgastadas, manchadas com fissuras. O controle de praga 100% em desacordo, além das telas de proteção possuíam rasgos, os ralos dos pisos e pias não continham protetores, também não existia caixa de gordura, ou seja, em desacordo com as normas. Sem dedetização periódica realizada por empresa especializada.

A figura 1 evidencia um modelo de cozinha que atende os critérios da ANVISA.

Figura 1. Modelo de cozinha em acordo com os critérios da ANVISA



Os estudos realizados por Fonseca et al (2010) selecionaram quarenta e três restaurantes, mas somente doze UANs se dispuseram a participar. Durante a aplicação da lista de verificação (*check list*), constataram-se inadequações nos ambientes observados (pisos, portas, teto, áreas de produção e higienização, etc.), um risco a saúde dos consumidores e colaboradores por comprometer as condições higiênicas sanitárias do restaurante. Para estes pesquisadores, apesar das condições físicas preocupantes, os restaurantes analisados podem corrigir as falhas e atender as exigências legais (FONSECA *et al.*, 2010).

Acredita-se que algumas UANs ao contratarem o profissional nutricionista, esperam ter um multiprofissional, ou seja, que exerça suas atribuições funcionais associadas à nutrição alimentar (qualidade dos alimentos) juntamente com atividades administrativas (contratação de pessoal e serviços, fornecedores, etc.) tendo como meta a produtividade e lucratividade da empresa (ROCHA *et al.*, 2017).

Assim, cabe aos nutricionistas se responsabilizar pelas atividades técnicas, administrativa e gerenciais da unidade de alimentação e nutrição, além das ações higiênicas sanitárias e considerando os hábitos alimentares da região (ABREU, SPINELLI e PINTO, 2013; ROCHA *et al.*, 2017).

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Para outros pesquisadores, como Rocha *et al.*, (2017) o exercício do nutricionista vão além das questões administrativas, precisam lidar com as emoções e capacitação dos profissionais da UAN, conseqüentemente deve apresentar uma formação baseada na saúde, em que a tríade refeição – comensal – saúde prevaleçam nas ações executadas, tendo em vista sempre a promoção da saúde, tanto nas ações gerenciais quanto nas condições de trabalho.

Conseqüentemente, se faz necessário desenvolver habilidades e competências que permitam ao nutricionista analisar as condições físicas, ambientais e organizacionais, o que lhe permitirá compreender todo o processo de trabalho, tanto pela ótica da saúde quanto administrativa (FONSECA *et al.*, 2010; ROCHA *et al.*, 2017).

Acredita-se que para atender as demandas das UANs, o nutricionista precisa desenvolver as habilidades e competências dispostas na Resolução 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas, entre as quais: coordenação e execução de atividades nutricionais; pesquisa avaliativa dos produtos junto à clientela; redigir relatórios sobre as condições físicas da unidade e encaminhar aos gestores; elaborar e executar manual de boas práticas; avaliar os procedimentos operacionais padronizados (POP) e sucessivamente. Entretanto, a resolução supracitada não prevê funções gerenciais e administrativas como atribuições necessárias aos profissionais nutricionistas, apesar do mercado de trabalho, nos dias atuais exigir tais aptidões desses profissionais (CFN, 2005; ROCHA *et al.*, 2017).

A legislação brasileira exige que as unidades de alimentação e nutrição mantenham em seu quadro funcional um profissional nutricionista, conseqüentemente, essas empresas exigem que tais profissionais exerçam funções além das atribuições descritas na Resolução 600/2018 do CFN. Além disso, deve ser educador dos colaboradores da empresa, bem como dos clientes e ofertar uma alimentação em conformidade com os parâmetros sanitários e nutricionais (FONSECA *et al.*, 2010; ROCHA *et al.*, 2017).

CONCLUSÃO

Comparando-se as seis (06) unidades de alimentação e nutrição, ficou claro, que a presença de um profissional nutricionista é de extrema importância, pois o mesmo, devido aos seus conhecimentos técnicos científicos, levam em consideração as normas e regras de boas práticas de fabricação estabelecidas pelos órgãos fiscalizadores, conseqüentemente, contribuem com a redução dos riscos de contaminação dos alimentos.

Espera-se que o presente estudo fomenta nos gestores e proprietários das UAN a conscientização quanto à relevância de se manter no quadro funcional, principalmente

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

no local, um nutricionista, pois o mesmo tem as competências e habilidades necessárias para gerir o funcionamento da cozinha da unidade.

Conclui-se que o nutricionista tem um papel de grande relevância em unidade de alimentação e nutrição, que ultrapassa suas atribuições profissionais, pois ao serem contratados pelos restaurantes, espera-se que os mesmos exerçam atividades gerenciais simultaneamente com a de nutricionista propriamente dita.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço e refeições para coletividades**. São Paulo: ABERC, 2008.

ABREU, E. D; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3 ed. São Paulo: Metha, 2013.

AGÊNCIA BRASIL. Bares e restaurantes terão nota da Anvisa para informar sobre limpeza. 01 de mar. 2014. Disponível em: <<http://uipi.com.br/noticias/geral/2014/03/01/bares-e-restaurantes-terao-nota-da-anvisa-para-informar-sobre-limpeza/>> Acesso em 27 mai. 2018.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC n. 216**, 15 de setembro de 2004 - regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentos. Brasília, DF: ANVISA, 2004.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 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 das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasil, 2002. Seção 1, p. 126.

BRASIL, República Federativa do. **Portaria interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006**. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/legislacao/portaria66_25_08_06.pdf> Acesso em 28 abr. 2018.

BRASIL. **CVS-5 Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35, 2013.

CFN - Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN 380/2005. Atribuições do nutricionista por área de atuação**. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>> Acesso em 28 abr. 2018.

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

COLARES, L. G. T.; FIGUEIREDO, V. de O.; FERREIRA, A. A.; OLIVEIRA, A. G. de M. de. Lista de verificação de boas práticas ambientais para serviços de alimentação: elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade interavaliadores. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 21, e2017066, 2018. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/bjft/v21/1981-6723-bjft-21-e2017066.pdf>> Acesso em 08 mai. 2018.

DEVIDES, G. G. G.; MAFFEI, D. F.; CATANOZI, M. D. 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. **Braz. J. Food Technol.**, v. 17, n. 2, p.166-176, 2014.

FONSECA, M. P. da; MANFRIDINI, L. de. A.; SÃO JOSÉ, J. F. B. de; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H. S. D.; RIBEIRO, R. de C. L.; SANT'ANA, H. M. P. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. **Alim. Nutr.**, Araraquara v. 21, n. 2, p. 251-257, abr./jun. 2010.

IMADA, K. S.; ARAÚJO, T. S. de; MUNIZ, P. T.; PÁDUA, V. L. de. Fatores socioeconômicos, higiênicos e de saneamento na redução de diarreia na Amazônia. **Rev Saúde Pública**, 2016; 50:77.

MELLO, A. G.; SALES, G. L. P.; JAEGER, L. M.; COLARES, L. G. T. Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênico-sanitárias. **Demetra**, 2013a, 8(2); 91-101.

MELLO, J. F. D.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S. D.; FRAZZON, J.; COSTA, M. D. Avaliação das condições de higiene e da adequação as boas praticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre. **Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr.** 24, n 2, p. 175-182, abr./jun. 2013b.

MONTEIRO, M. A. M.; RAMOS, C. G. C.; RIBEIRO, R. de C.; GARCIA, M. A. V. T. Condições de trabalho em restaurantes comerciais de uma instituição pública de ensino. **O Mundo da Saúde**, São Paulo; 2014, 38(3):306-313, 2014

MONTEIRO, R. Z. **Escolas de gastronomia: espaços, técnicas e experiências**. São Paulo: USP, 2009 (tese doutorado). Disponível em: <file:///C:/Users/NOTE/Documents/mensais/unic/adriana%20e%20cia/artigo/Renata_Monteiro_Tese.pdf> Acesso em 08 mai. 2018.

RAMOS, S. A.; OLIVEIRA, T. R. P. R.; SANTOS, N. D. S.; DIAS, V. A. Megaeventos e doenças transmitidas por alimentos. **Percorso Acadêmico**, v. 4. n. 8. P. 238-252. 2014.

ROCHA, G. G.; MIYAGI, A. M. C.; GUIMARÃES, L. I.; CARDOSO, V. de L.; MATIAS, A. C. G.; SPINELLI, G. N.; ABREU, E. S. de. Caracterização de

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

nutricionistas de unidades de alimentação e nutrição terceirizadas: dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem estar. **Rev. Simbio-Logias**, v. 9, n. 12, Dez/2017.
SILVA, L. C.; SANTOS, D. B.; SÃO JOSE, J. F. B.; SILVA, E. M. M. da. Boa pratica na manipulação de alimentos em unidades e nutrição. **Demetra** v.10. n.4 p. 797-820 2015.

SOMAVILHA, G. P.; LOPES, C. E. J. Orientações técnicas, legais e normativas para projetos de espaços destinados a serviços de alimentação coletiva. **Revista de arquitetura da IMED**, v. 2, n. 2, 2013, p.108-122.