



Segurança Alimentar em Eventos: Um Estudo de Caso em um Empreendimento Hoteleiro na Cidade de João Pessoa-PB

Resumo: O setor de eventos é um dos segmentos de relevante importância para o setor hoteleiro, pois contribui para a receita do hotel com hospedagem, espaço destinado à realização de eventos e serviço de alimentos e bebidas, entre outros. Quando há oferta de serviço de alimentação durante o evento, os empreendimentos necessitam garantir a segurança alimentar, visando gerar qualidade no produto final. Com este estudo objetivou-se avaliar as condições físicas e higiênicas do serviço de alimentação do setor de eventos em um empreendimento hoteleiro na cidade de João Pessoa-PB. Para a avaliação das condições higiênicas-sanitárias do setor de evento da unidade utilizou-se um *check-list* que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Os resultados mostraram uma porcentagem total de 54% de adequação, tendo como pressuposto o total dos itens avaliados o que demonstra a necessidade de adequação, visando garantir a segurança de seus produtos e a saúde de seus clientes.

Palavras-chave: Hotelaria; Eventos; Segurança;

Abstract: The sector of events is one of the segments of relevant importance for the hotel sector, because it contributes to the hotel's revenue with accommodation, space destined to the accomplishment of events and food and beverage service, among others. When food service is offered during the event, the enterprises need to ensure food safety, aiming to generate quality in the final product. This study aimed to evaluate the physical and hygienic conditions of the food service of the events sector in a hotel development in the city of João Pessoa-PB. For the evaluation of hygienic-sanitary conditions of the event sector of the unit, a checklist was used that establishes the Technical Regulation of Standard Operating Procedures applied to Food Producing / Industrializing Establishments. The results showed a total percentage of 54% of adequacy, assuming the total of the evaluated items, which demonstrates the need for adequacy, aiming to guarantee the safety of its products and the health of its customers.

Key-Words: Hotel Management. Events. Security

Introdução

O setor de evento vem demonstrando grande crescimento e contribuindo para diversos segmentos da economia. Um desses segmentos são os empreendimentos hoteleiros, que utilizam a captação de eventos como uma ferramenta de estratégia para minimizar os impactos causados pela sazonalidade, uma vez que os eventos contribuem para a receita do hotel com hospedagem, espaço destinado à realização de eventos, serviço de Alimentos e Bebidas (A&B), entre outros. Sendo o serviço de A & B um setor estratégico que envolve diversas variáveis, entre as quais a segurança alimentar, objetivando gerar qualidade no produto final e evitando possíveis Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).



A segurança alimentar consiste ao acesso seguro ao alimento, eliminando possíveis contaminações e satisfazendo as necessidades nutricionais em quantidade e qualidade correta para o indivíduo (ARTUR, 2004).

Essa problemática tem se tornado cada vez mais importante, tendo em vista a preocupação do consumidor com sua saúde e a ocorrência de grandes surtos de doenças causadas por alimentos contaminados em escala mundial. Dessa forma, as empresas necessitam adequar-se às normas, tendo como base as boas Práticas de Fabricação- BPF e a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle- APPCC.

As BPF são processos que visam à qualidade durante as diversas etapas realizadas pelos alimentos, enquanto a APPCC é um sistema preventivo que avalia a manipulação dos alimentos. Essas normas contemplam diversos elementos ligados ao complexo cozinha, entre eles destacam-se: edifício e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores de alimentos, documentação e produção e transporte de alimentos (BRASIL, 2004).

Mediante ao exposto, pretende-se com este trabalho avaliar as condições física e higiênica do serviço de alimentação em um empreendimento hoteleiro na cidade de João Pessoa-PB, pois uma falha durante o serviço de A&B acarretará problemas para o setor de eventos e afetará a avaliação final do consumidor o que provocará imagem negativa da empresa no mercado.

Fundamentação teórica

Evento: histórico e conceitos

A atividade evento é uma prática realizada pelo homem desde a Idade Antiga. Registros datam que por volta do ano 776 A.C. eram realizados na Grécia os Jogos Olímpicos, que possuíam caráter religioso e aconteciam de quatro em quatro anos. Os Jogos Olímpicos marcam a data de início dos eventos, além disso, eles contribuíram para o desenvolvimento do espírito da hospitalidade, pois se acreditava que Zeus estava disfarçado de visitantes, por isso todos eram bem tratados (DINIZ, 2011).

A Idade Média foi a época marcada pelo poderio da igreja e atividade comercial desenvolvida próximo aos castelos e mosteiros. Neste período os principais eventos



realizados foram os eventos religiosos, como concílios e as apresentações teatrais, e os comerciais, como feiras comerciais (MATIAS, 2010).

Mais tarde com a Revolução Industrial, surgiu uma nova forma de se organizar em sociedade, transformando o modo de vida das pessoas. No século XX com o desenvolvimento dos meios de transportes, as pessoas passaram a viajar de forma mais rápida e segura para participar de eventos em outros locais (MATIAS, 2010).

No Brasil, os eventos surgiram antes da chegada da Família Real no país, registros relatam a realização de feiras semelhantes as que ocorriam na Idade Média. O primeiro evento realizado no Brasil, foi um Baile de Carnaval que aconteceu em 1840, no Hotel Itália (DINIZ, 2011).

Após a Segunda Guerra Mundial, a atividade de evento adquiriu impulso para seu desenvolvimento, com a organização do setor, e com o decorrer do tempo a criação de entidades e associações especializadas para planejar estratégias de sustentação da atividade no Brasil e no mundo (DINIZ, 2011).

Para Giacaglia (2008), evento é uma forma que o homem encontrou para ampliar seus relacionamentos, pois ele exprime uma necessidade de interação social entre as pessoas, de vivenciar acontecimentos que ultrapassem a rotina diária.

Existem diversos segmentos e tipos de eventos, cada segmento ou tipo de evento varia de acordo com a sua natureza, objetivo, nível dos participantes, local a ser realizado. Por sua forma organizacional eles podem ser classificados em institucionais ou promocionais. Os institucionais são os que não possuem objetivo mercadológico, são realizados para criação de imagem ou conceito de uma empresa, instituição, governo, pessoa, produto ou serviço. Os promocionais possuem fins mercadológicos, são realizados visando à promoção de empresa, instituição, governo, pessoa, produto ou serviço (MINSITÉRIO DO TURISMO, 2010).

Conforme as características e particularidades que apresentam, os eventos podem ser divididos em diferentes tipologias. Os tipos mais comuns de eventos são: Feiras, Exposições, Workshop, Reuniões, Casamentos, Banquetes, Coquetéis, Show, Congresso, Simpósio, Conferência, Palestra, Fórum, Conclave e Desfiles (MATIAS, 2010).



Importância do setor de eventos nos empreendimentos hoteleiros e da oferta de Alimentos e Bebidas

Para Castelli (2003, p.56), “uma empresa hoteleira pode ser entendida como sendo uma organização que, mediante o pagamento de diárias, oferece alojamento à clientela indiscriminada”.

Segundo o Ministério do Turismo (2014) entende-se por meios de hospedagem:

Os empreendimentos ou estabelecimentos, independente de sua forma de constituição, destinados a prestar serviços de alojamento temporário, ofertados em unidades de frequência individual e de uso exclusivo do hóspede, bem como outros serviços necessários aos usuários, mediante adoção de instrumento contratual, tácito ou expresso, e cobrança de diárias¹.

Entre os diversos desafios no ambiente de negócios, os empreendimentos hoteleiros sofrem com os impactos da sazonalidade. Segundo Diniz (2011), sazonalidade é a ocorrência de instabilidade entre oferta e demanda nos determinados períodos do ano. Uma forma de minimizar tais impactos no setor hoteleiro e a captação de eventos.

A captação de eventos é uma alternativa para minimizar os efeitos dos períodos de baixa estação, pois eles contribuem para a receita do hotel. Dos valores gastos pelos turista de eventos, 46% são direcionados ao setor hoteleiro e 58% são aplicados em outros segmentos locais (PEREIRA, 2011).

Segundo Coutinho (2007), outros benefícios gerados pelo turismo de eventos podem ser citados, tais como: equilíbrio na relação oferta e demanda, aumento na arrecadação de impostos, grande retorno de imagem, enriquecimento cultural.

Além disso, os eventos proporcionam um aumento na taxa de ocupação e movimentam o setor de A&B dos hotéis (DINIZ, 2011).

Embora os eventos gastronômicos estejam ligados mais intimamente com a prestação de serviço de A&B, durante a realização de qualquer tipologia de evento pode ser oferecido serviço de A&B (CALAÇA, 2003). Este serviço visa promover momentos de descontração e socialização entre os participantes. Quando a oferta deste serviço é realizada em um empreendimento hoteleiro, traz inúmeros benefícios, entre os quais o aumento da receita da empresa. Os principais serviços ofertados durante os eventos

ocorridos em hotéis são: café da manhã, almoço, jantar, *coffe break* e coquetel, sendo que cada uma desses serviços apresenta cardápios específicos.

Doenças Transmitidas por Alimentos

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são aquelas relacionadas aos sintomas de um incidente apresentado pela ingestão de alimentos contaminados, desde que comprovadas através de análise epidemiológica (BAPTISTA e ANTUNES, 2005). De acordo com Rocha, (2010, p.31), “estas doenças, talvez sejam o problema sanitário mais generalizado no mundo atual, em função das altas taxas de morbidade. Os dados indicam que elas atingem 76 milhões de pessoas, causando 323 mil internações e 5 mil mortes a casa ano”.

A ocorrência de DTA está relacionada a três perigos de exposição do alimento. Os perigos biológicos que são a presença de microrganismos, que se proliferam, causando quadro clínico de doenças. Os perigos químicos, que são a existência de substâncias químicas na composição dos alimentos e os perigos físicos relacionados à introdução acidental de objetos estranhos que possam causar lesões ao consumidor (BAPTISTA e VENÂNCIO, 2003).

Todos esses perigos estão ligados à temperatura e a armazenagem inadequadas dos alimentos, matéria prima de qualidade duvidosa, tempo e temperatura de cocção incorreta, utensílio mal higienizado, e más condições higiênicas dos manipuladores. Além disso, pode-se mencionar o preparo com muita antecedência ao momento de servir, a exposição prolongada dos alimentos à contaminação cruzada e a adição de alimentos contaminados a alimentos cozidos (CALAÇA, 2003).

Com todos os perigos que envolvem os alimentos, as empresas necessitam estabelecer processos que garantam a segurança alimentar aos consumidores. Para isso se faz necessário assegurar a aplicação de sistema de monitoramento desde a etapa operacional, que se inicia na recepção e armazenamento, até manipulação e distribuição do alimento preparado (SOARES et al. 2009).

Segurança Alimentar *versus* Qualidade Higiênico-Sanitária dos Alimentos em Eventos



Segurança alimentar é o acesso seguro ao alimento oferecido ao indivíduo, que deve ser realizado em quantidades que satisfaçam as suas necessidades nutricionais e que contribuam para uma vida saudável (ROCHA, et al. 2010).

O conceito de segurança está ligado ao conceito de qualidade. De acordo com Rocha, et al. (2010, p.31), “a qualidade é componente fundamental dos alimentos, como a segurança é componente indispensável da qualidade”. Dessa forma, pode se afirmar que qualidade é o conjunto de características perceptíveis, capazes de satisfazer às necessidades explícitas e implícitas do consumidor (ALBANO, 2003).

No setor de Alimentos e Bebidas o conceito de qualidade é sobretudo a inocuidade do alimento, ela está associada ao serviço oferecido e às características dos alimentos, como textura, aromas, cores e sabores, como também as questões sanitárias e de segurança alimentar. Para que tais características sejam alcançadas, faz-se necessário a adoção de sistemas de monitoramento para garantir a qualidade dos alimentos, dentre eles, os mais utilizados são as boas Práticas de Fabricação- BPF e a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle- APPCC (SOARES, et al. 2009).

As BPFs são princípios que orientam o fabricante a produzir alimentos em condições higiênico-sanitárias favoráveis. Sua aquisição é um fator importantíssimo para garantir a segurança alimentar (MARIANO e MOURA, 2008). Essa norma contempla diversos elementos ligados ao complexo cozinha, entre eles destacam-se: edifício e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores de alimentos, documentação e produção e transporte de alimentos.

O APPCC é um método preventivo que procura identificar os pontos e etapas de contaminação, para que possam ser desenvolvidas medidas de prevenção a fim de prevenir os possíveis erros. O principal benefício da adoção do APPCC está relacionado a redução de custo para a empresa, pois ele promove à prevenção dos possíveis erros do produto final, através de registros das etapas de preparação dos alimentos (BAPTISTA e ANTUNES, 2005).



Procedimentos Metodológicos

O presente estudo tem como objetivo avaliar as condições física e higiênica do serviço de alimentação no setor de eventos em um empreendimento hoteleiro, dessa forma caracteriza-se como uma pesquisa descritiva.

Segundo Beuren (2006), pesquisa descritiva é aquela que se propõe a descrever acerca de características relacionadas à determinada população ou fenômeno. Ela observa, registra e analisa e correlaciona os fatos envolvidos.

Esta pesquisa também assumiu caráter de estudo de caso, com abordagem qualitativa e quantitativa. De acordo com Godoy (1999), o estudo de caso caracteriza-se como uma análise minuciosa de uma unidade, indivíduo, grupo, organização, instituição ou até mesmo uma comunidade. Sua importância justifica-se pelo detalhamento e riqueza de informações encontradas durante o processo de avaliação, pois o autor analisa intensivamente os fatos relacionados.

A abordagem qualitativa explica fatos não observados pela abordagem quantitativa. Ela complementa a quantitativa, tendo em que vista que esta utiliza métodos estatísticos para análise dos resultados o que garante uma maior precisão dos resultados, evitando possíveis distorções (BEUREN 2006).

A pesquisa foi realizada no setor de Alimentos e Bebida de um empreendimento hoteleiro na cidade de João Pessoa- PB, no mês de outubro, de 2014, durante evento que estava ocorrendo no hotel em estudo.

O estudo foi dividido em duas partes, no primeiro momento foi realizada a verificação das condições físicas e higiênica do complexo cozinha e no segundo foi realizada uma observação dos alimentos expostos no *buffet*. O setor produziu refeições para 200 pessoas que era a capacidade máxima do salão de evento.

Para avaliação das condições higiênico-sanitárias do setor de evento da unidade utilizou-se um *check-list* que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

A coleta de dados consistiu na visita ao setor de Alimentos e Bebidas para aplicação do *check list*, em que foram avaliados os seguintes itens: edificações e



instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção de alimentos e documentação.

Para tratamento dos dados quantitativos utilizou-se o programa Excel para a representação dos gráficos e consequentemente receber a interpretação e discussão. A classificação do empreendimento foi realizada a partir dos critérios de pontuação estabelecidos no item D da RDC 275/2002. A análise das temperaturas dos alimentos foi realizado mediante a observação no *buffet*.

Resultados e discussões

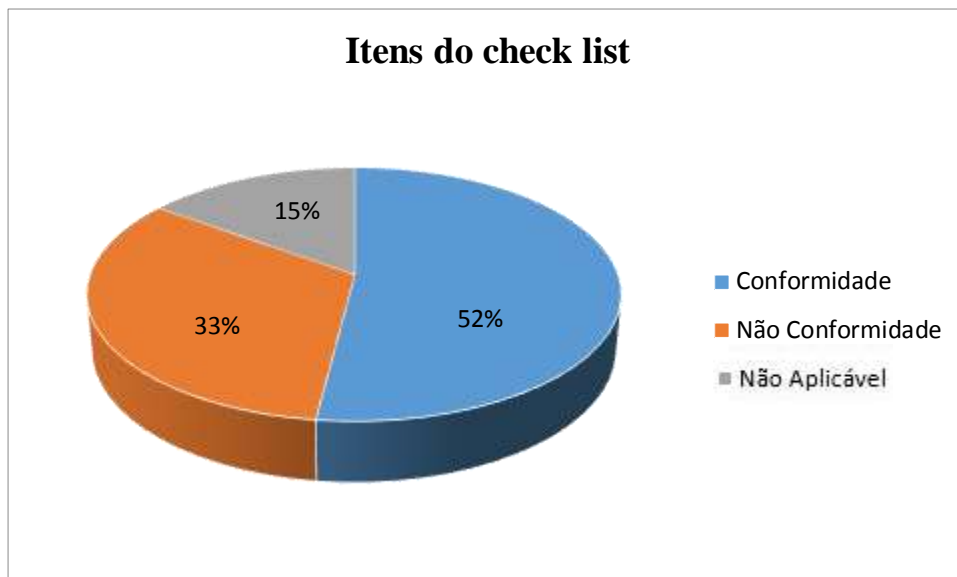
A seguir serão apresentados os resultados e discussões da análise do *check list* aplicado no empreendimento hoteleiro, para cada uma das cinco categorias avaliadas. De forma geral o empreendimento em estudo atingiu 54% de adequação, tendo como pressuposto o total dos itens avaliados, e por meio do critério estabelecido, foi classificado no grupo 2.

Edifício e instalações

Nesta categoria foram analisados 79 itens, relacionados às características físicas e estruturas como pisos, tetos, paredes, portas, janelas, iluminação, manejo de resíduos, ventilação e instalações sanitárias. No gráfico 1, observa-se que dos itens avaliados, 52% estão em conformidade, 33% estão em não conformidade e 15% não se aplica.



Gráfico 1 - Edificação e Instalações



Fonte: Dados da pesquisa, 2014.

Constatou-se que a entrada de matérias primas é a mesma utilizada para a saída do lixo, além disso, o acesso à cozinha por parte dos funcionários não é dotada de acionamento automático, o que proporciona uma possível contaminação, dessa forma, as edificações e instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo organizado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação dos alimentos (SÃO JOSÉ, et al. 2011).

Verificou-se também que não existem ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto, o que dificulta a higienização destes locais, gerando possíveis acúmulos de sujeira.

As instalações sanitárias, embora encontradas em local apropriado, apresentaram inadequações na parte interna, na organização dos objetos. Constatou-se a falta de produtos destinados à higiene pessoal, como papel toalha e antisséptico. Observou-se ainda que as lixeiras não possuíam tampa, o que provoca a proliferação de vetores como inseto e roedores, promovendo consequentemente a contaminação. Os banheiros devem ser mantidos em bom estado de conservação, constituído de papel higiênico, lixeira com



tampa acionada com pedal, sabonete líquido ou sabão antisséptico e toalha de papel não reciclado (VIDAL, et al. 2011).

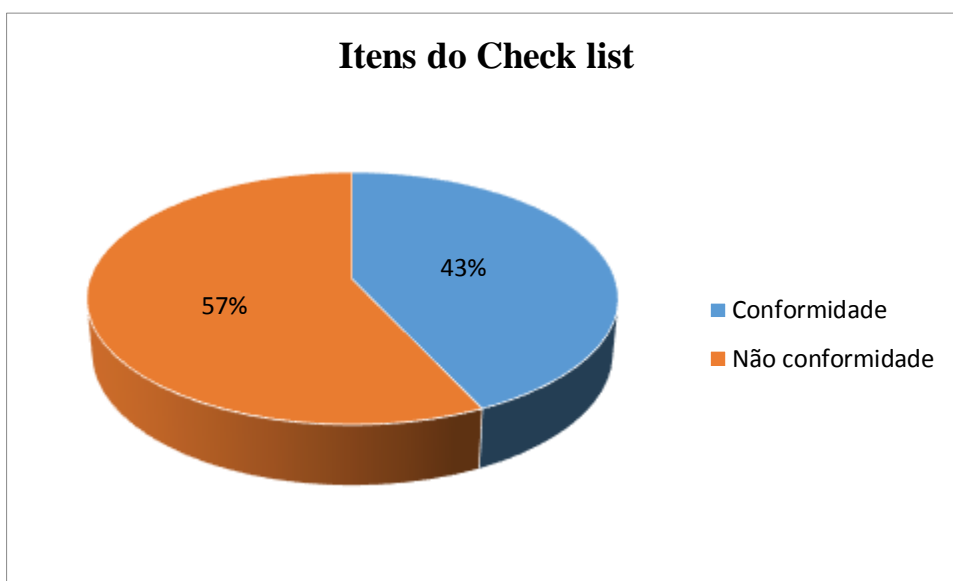
Quanto à avaliação de iluminação e instalação elétrica, observou a não existência de proteção para algumas luminárias, como também instalações elétricas expostas. Segundo BRASIL (2004), as luminárias devem ser revestidas com proteção adequada, contra possíveis quebras e a instalação elétrica devem ser embutida ou quando externa deve ser coberta por material específico.

Outra inadequação encontrada foi referente à climatização. O estabelecimento não possuía sistema de ventilação artificial ou natural, o que contribui para o aumento da temperatura nos locais de preparação dos alimentos, além de aumentarem o desgaste físico dos manipuladores.

Equipamentos, móveis e utensílios

Referem-se a esta categoria 21 itens relacionados aos equipamentos, móveis, utensílios e o seu processo de higienização, o percentual de conformidade foi 43%, não conformidade 57%.

Gráfico 2 - Equipamentos, móveis e utensílios



Fonte: Dados da pesquisa, 2014.



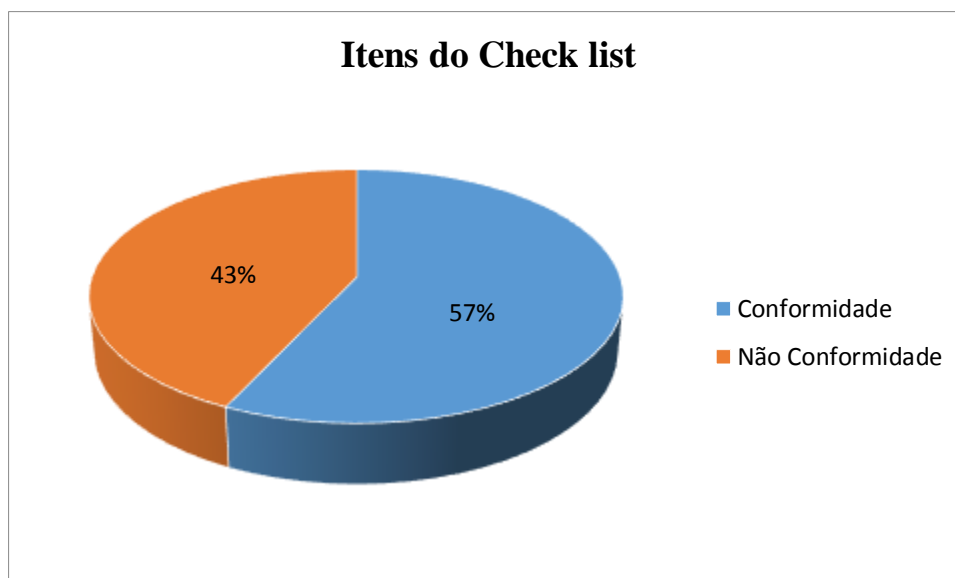
Os equipamentos da linha de produção apresentam desenhos adequados ao ramo, porém não possuem em número suficiente para as atividades e alguns utensílios, são armazenados em locais e condições impróprias, ficando expostos a contaminações presentes no ar. Segundo BRASIL (2004), os estabelecimentos de serviço de alimentação devem possuir equipamentos, móveis e utensílios nas condições e quantidade suficiente para a realização de produção. Além disso, os utensílios devem ser estocados em locais apropriados, evitando-se a exposição aos microrganismos existentes.

Constatou-se que o maior número de itens em não conformidade foi encontrado no tópico higienização dos equipamentos e maquinários, móveis e utensílios. A empresa não possui registro e funcionário específico para realizar tal operação.

Manipuladores de alimentos

Na categoria Manipuladores, observaram-se 14 itens que contemplaram vestuário, hábitos higiênicos, estado de saúde, programa de controle de saúde, equipamentos de proteção individual, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão. Destes, 57% apresentaram conformidade, 43% não conformidade.

Gráfico 3 - Manipuladores de alimentos.



Fonte: Dados da pesquisa, 2014.



Embora este item tenha apresentado um percentual de 57% de conformidade, alguns cuidados deverão ser mantidos para evitar a contaminação. Um deles está relacionado aos uniformes de trabalho que embora fossem de cor clara e adequado às atividades, não estavam limpos, demonstrando descuido e falta de higiene por parte do manipulador. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento (BRASIL, 2004). Observou-se que não existem cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados. Verificou-se ainda a inexistência de supervisão periódica do estado de saúde e registros de exames dos manipuladores.

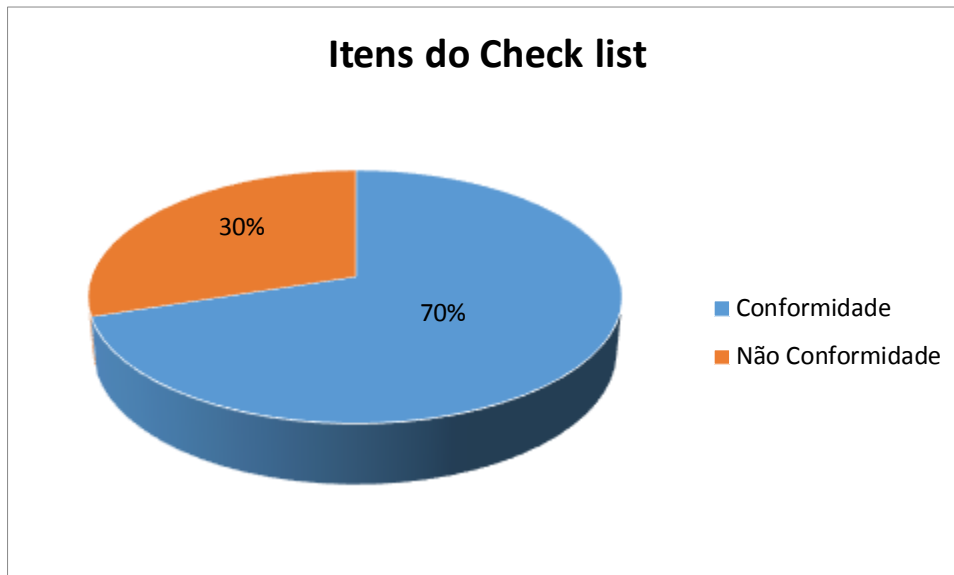
O empreendimento não possui programa de capacitação para os manipuladores, as capacitações de alguns funcionários foram realizadas antes da admissão, o que exige que o empreendimento crie programas que beneficiem e capacitem os manipuladores. As capacitações é uma das principais ferramentas para assegurar a qualidade dos alimentos, têm como principal objetivo conscientizar os manipuladores dos perigos existentes e aprimorar na condução das atividades realizadas, evitando expor os consumidores a diversas doenças (CAVALLI e SALAY, 2007).

Produção e transporte de alimento

Foram verificados 33 itens, que dizem respeito à matéria-prima, ingredientes, embalagens, fluxo, rotulagem e armazenamento do produto final, controle de qualidade do produto final e transporte do produto final. Os resultados apontam para 70% de conformidade, 30% de não conformidade.



Gráfico 4 Produção e Transporte de Alimento.



Fonte: Dados da pesquisa, 2014.

Foi constatada a ausência de rede frios adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes. A conservação dos alimentos perecíveis deve ser realizada por uma cadeia de frio adequada, para que não ocorra deterioração e perda das características dos alimentos (MARIANO e MOURA, 2010).

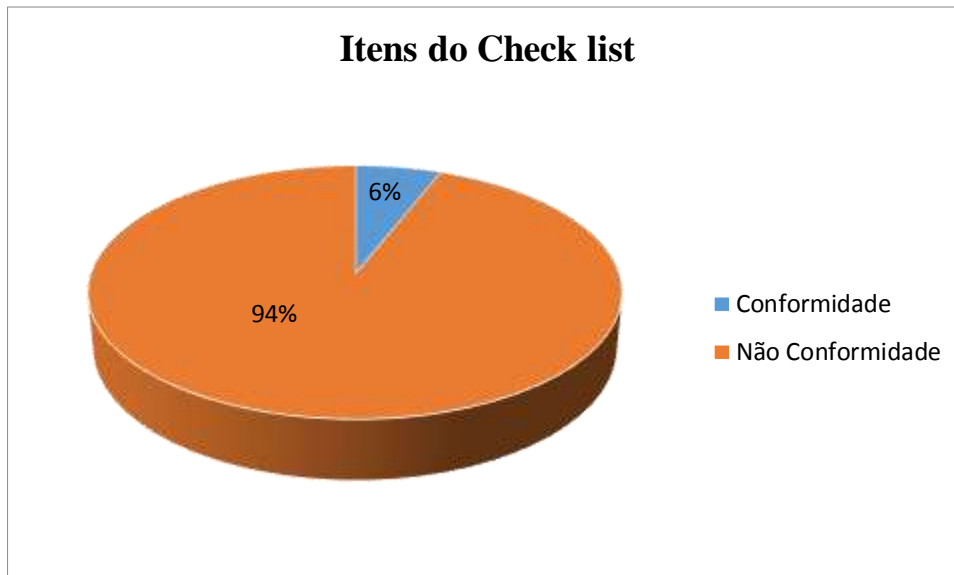
Os locais para pré-preparo (“áreas suja”) não eram isolados da área de preparo por barreira física ou técnica. O pré-preparo das carnes era realizado no mesmo lugar de preparo, além disso, este espaço não possui climatização, o que aumenta o grau de multiplicação do microorganismo.

Documentação

Foram avaliados 18 itens, sendo que o percentual para esta categoria foi 6% de conformidade e 94% de não conformidade.



Gráfico 5 - Documentação



Fonte: Dados da pesquisa, 2014.

Verificou-se neste item o maior índice de não conformidade (94%), o empreendimento possuía o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), mas não existiam os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório; higiene e saúde dos manipuladores.

Os POPs (BRASIL, 2004) são utilizados pelas empresas que prestam serviço de alimentação com objetivo de garantir o cumprimento das BPFs na produção, tendo em vista sua respectiva divisão para o detalhamento das tarefas executadas.

Avaliação da exposição, tempo e temperatura dos alimentos em eventos

O meio de hospedagem em estudo possui três espaços destinados para realização do serviço de alimentação em eventos: o restaurante, uma sala ao lado do salão de eventos localizado no térreo e uma sala no quarto andar com uma mini copa. O restaurante por ser um espaço destinado aos hóspedes possui estrutura e equipamentos adequados para a realização dos eventos, nele é realizado serviço de café da manhã, almoço e jantar. A sala



próxima ao salão de evento e no quarto andar são apenas espaços climatizados destinados à realização dos serviços de café-da-manhã, coquetel e *coffe-break*.

Verificou-se que durante a realização de um evento os locais apresentaram bom estado de conservação e as áreas estavam livres de objetos em desuso, todos os equipamentos e utensílios eram oriundos do restaurante. Segundo BRASIL (2004), a área de exposição e consumo deve ser organizada e apresentada em boas condições higiênicas, os equipamentos e utensílios devem ser planejados e calculados em número suficiente e devem apresentar estado de conservação adequado.

No que diz respeito ao tempo os alimentos eram exposto 30 minutos antes de início da realização do serviço e ficam expostos até exigir nova reposição. No caso do jantar o tempo de início e término são de duas horas, em relação ao coquetel, *coffe-break* e café da manhã a duração é de aproximadamente 40 minutos.

Em relação à temperatura o setor não possui equipamentos específicos para fazer avaliações das temperaturas. No restaurante os alimentos frios são mantidos em um balcão refrigerado a 5 °C e as preparações quentes são mantidas em *réchaud*.

Em relação aos resultados encontrados para o binômio tempo e temperatura verificou-se que os alimentos frios estavam em conformidade. Os alimentos frios deverão ser expostos a 6 °C e no máximo 10 °C. O tempo de exposição destes alimentos deve ser de 30 minutos (CALAÇA, 2003). Foi constatado que para as preparações quentes não havia termômetro específico para aferir a temperatura, além disso, não havia controle no tempo de reposição de cada alimento, pois eles eram exposto por longo período. As preparações quentes deverão ser mantidas na temperatura de 60° e devem ser calculadas as porções por cuba (CALAÇA, 2003).

Considerações finais

De acordo com os resultados obtidos com a aplicação do *check list* do anexo da Resolução n° 275/ANVISA, o empreendimentos hoteleiro encontra-se no grupo 2 com 54% de conformidade. O estudo indica que nenhum dos cinco blocos avaliados obtiveram 75% de conformidade e a maior porcentagem de não conformidade foi



verificada na categoria documentação, o que indica a necessidade de utilização de ferramentas que padronizem e avalie as diversas etapas de processamento dos alimentos, prevenindo e controlando possíveis erros.

Embora realizada apenas por observação a análise do tempo e temperatura durante a distribuição dos alimentos, demonstrou conformidade no que diz respeito aos alimentos frios. Porém, cabe ressaltar a importância da aquisição de instrumento específico para um controle efetivo das temperaturas.

Diante do exposto, fica evidente que o empreendimento em estudo possui condições higiênicas insatisfatórias e que necessita adequar as normas estabelecidas, visando melhorar a qualidade dos seus produtos.

Referências

ALBANO, J. M. **Introdução à hotelaria**- Bauru, SP:EDUSC, 2003. 618 p.

ARTUR, P. O. **Aplicação do binômio tempo/temperatura em alimentos**. 2004. 57f Trabalho de Pós-Graduação (Pós-Graduação em Qualidade em alimentos). Universidade de Brasília, UNB, Brasília, 2004.

BAPTISTA, P; ANTUNES, C. **Higiene e Segurança Alimentar na Restauração**. Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, S.A., 2005, 1º edição, 300 exemplares.

BAPTISTA, P; VÊNANCIO, A. **Os perigos para a segurança alimentar no processamento de Alimentos**. Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, Lda., 2003, 1º edição, 300 exemplares.

BEUREN, I. M. **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Regulamento Técnica de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em 25/11/14.

CALAÇA, T. C. **Segurança Alimentar em Eventos**. 2003. 71f. Trabalho de Pós-Graduação (Pós-Graduação em Gestão da Hospitalidade) - Universidade de Brasília, UNB, Brasília, 2003.



CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 9º. ed: Caxias do Sul: EDUCS, 2003.732 p.

CAVALLI, S. B; SALAY, E. **Gestão de Pessoas em Unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar**. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-732007000600008&script=sci_abstract>. Acesso em: 10 ago. 2014.

DINIZ, R. Q. **Análise da Importância do setor de eventos para a hotelaria: um estudo no hotel Caiçara, João Pessoa-PB** 2011 53 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Bacharel em Hotelaria) - Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Mamanguape, 2011.

FONSECA, M. P. et al. **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.

GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

GODOY, A. S. **Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais**. Revista de administração de empresas, v. 35, n. 3, p. 20-29, 1995.

MARIANO, C. G; DE MOURA, P. N. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Unidade Produtora de Refeições (UPR) Autogestão Do Interior do Estado de São Paulo. **Revista Salus**, v. 2, n. 2, 2008.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Capacitação em turismo**. Produção e gestão de eventos. Brasília, 2010.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem**. Disponível em: <<http://www.classificacao.turismo.gov.br>>. Acesso em: 18 de set. 2014

PASSOS, M. B. A; VILAÇA, A. C. Avaliação das boas práticas em restaurantes do município de miranorte-to. Cadernos de Pós-Graduação da FAZU, v. 1, 2011.

PEREIRA, N. O. **Eventos como estratégias de marketing na hotelaria da cidade de João Pessoa**. Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Mamanguape, 2011.

ROCHA, B. et al. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias e da temperatura das refeições servidas em restaurantes comerciais do tipo self-service**. Revista do Núcleo Interdisciplinar de Pesquisa e Extensão do UNIPAM. Patos de Minas: UNIPAM, n. 7, p. 30-40, 2010.



SANTOS, U. K.; **Implantação do Manual de Boas Práticas nos Serviços de Alimentos e Bebidas de um hotel.** 2006 65f. Trabalho de Pós-Graduação (Especialista em Gastronomia e segurança Alimentar), Universidade de Brasília – UNB, Brasília, 2006.

SÃO JOSÉ, J. F. B.; COELHO, A. I. M.; FERREIRA, K. R. **Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição em Contagem-MG.** Alimentos e nutrição, Araraquara, v22, n3, p.479-487, jul./set.2011.

SÃO JOSÉ, J. F. B.; PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Avaliação das boas práticas de manipulação em unidade de alimentação escolar. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alimentos e nutrição.** São Paulo, SP, v. 33, n. 3, p. 123-138, dez. 2008.

SILVA, J. P. **Segurança alimentar: um estudo de caso no restaurante universitário da universidade federal da Paraíba- Campus IV/ Rio Tinto.** 2014 50 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Bacharel em Hotelaria), Universidade Federal da Paraíba- UFPB, Mamanguape, 2014.

SOARES, A. D. N; MONTEIRO, M. A. M; SCHAEFER, M. A. **Avaliação do binômio tempo e temperatura em preparações quentes de um Restaurante Universitário.** Higiene Alimentar, v. 23, n. 174/175, p. 36-41, 2009.

VIDAL, G. M; BALTAZAR, L. R. S; COSTA L. C. F; MENDONÇA, X. M. F. D. **Avaliação das Boas Práticas em Segurança Alimentar de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma Organização Militar da cidade de Belém, Pará.** Alimentação e Nutrição, v. 22, n. 2, p. 283-290, 2011.