

**TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
ARTIGO CIENTÍFICO**

**A Importância das Boas Práticas de Higiene e Segurança
Alimentar em eventos.**

Mylena Pereira de Arruda¹ – Instituto Federal de Brasília

Elissélia Paes Ramos² – Instituto Federal de Brasília

RESUMO

No contexto da maior pandemia do Século 21, em que todo o mundo teve de se adaptar bruscamente a uma realidade totalmente nova, que exigia além de distanciamento social, o cuidado redobrado com a higienização de ambientes e alimentos, as Boas Práticas de Higiene e Segurança ganharam uma importância ainda maior no mundo da gastronomia, deixando de ser algo recomendável, e passando a ser item quase que obrigatório na rotina dos profissionais da área. Pensando nisso, o presente Artigo busca descrever quais são as boas práticas de fabricação e como aplicá-las no atual contexto que estamos vivendo, seguindo os novos protocolos de higiene para evitar o Covid-19, garantindo a segurança alimentar do consumidor em eventos. A pesquisa foi realizada em restaurantes localizados no Espaço Mané Mercado, referência gastronômica na cidade de Brasília, através da aplicação e análise de entrevistas presenciais com os responsáveis por alguns dos estabelecimentos nele localizados.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação, Segurança Alimentar, Eventos gastronômicos, Mané Mercado.

ABSTRACT

In the context of the biggest pandemic of the 21st century, in which the whole world had to adapt abruptly to a totally new reality, which required, in addition to social distancing, extra care with the hygiene of environments and food, Good Hygiene and Safety Practices gained even greater importance in the world of gastronomy, ceasing to be something recommended, and becoming an almost mandatory item in the routine of professionals in the area. With that in mind, this article seeks to describe what good manufacturing practices are

¹ - Graduação Tecnólogo em Eventos – e-mail: mylenaparruda@gmail.com

² - Mestrado em Turismo – e-mail: elisselia.paes@ifb.edu.br

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ARTIGO CIENTÍFICO

and how to apply them in the current context we are living in, following the new hygiene protocols to prevent Covid-19, ensuring consumer food safety at events. The research was carried out in restaurants located in Espaço Mané Mercado, a gastronomic reference in the city of Brasília, through the application and analysis of face-to-face interviews with those responsible for some of the establishments located there.

Keywords: Good Manufacturing Practice, Food Security, Gastronomy event, Mané Mercado.

INTRODUÇÃO

O maior problema relacionado ao processamento de alimentos é garantir a segurança alimentar, que podem ser causados por perigos físicos, químicos e biológicos. Esse tipo de perigo pode acontecer em todas as etapas do processamento, da recepção da matéria prima na indústria até o consumidor. Portanto, em todas as etapas é primordial respeitar as boas práticas de fabricação para reduzir o risco de contaminações, deixando o produto final em ótima qualidade. O armazenamento, a produção, a temperatura, a higienização dos materiais, do indivíduo que irá manusear o alimento, das superfícies de contato e também das instalações do local deverão ser limpos e a água utilizada necessita ser de uma fonte confiável. O presente artigo tem como finalidade descrever quais são as boas práticas de fabricação e como aplicá-las no atual contexto que estamos vivendo, seguindo os novos protocolos de higiene para evitar o Covid-19, garantindo a segurança alimentar do consumidor em eventos.

Tendo como elemento norteador do objetivo geral o espaço conhecido como Mané Mercado, os eventos realizados no local são produzidos pela R2 Produções e sua prática de atuação na área de eventos. Para responder os anseios da pesquisa o artigo debruçou-se na execução deste evento para avaliar as boas práticas que utilizam para garantir a segurança dos participantes.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final de forma a garantir inocuidade dos alimentos produzidos para o consumo humano.

Os Eventos Gastronômicos visam apresentar sua culinária, dando visibilidade a sua identidade cultural. A integração da cadeia alimentar com os eventos gastronômicos pode ser considerada uma das principais formas de aproveitamento para o desenvolvimento de negócios, que contribui para o esclarecimento dos consumidores a respeito da variedade e da qualidade de produtos e suas opções de utilização na gastronomia.

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ARTIGO CIENTÍFICO

Nesse sentido, é importante a adoção de sistemas que garantem a qualidade dos alimentos, como produto final. Sendo que as BPFs são obrigatórias pela legislação brasileira para todas as indústrias de alimentos, e as portarias 326/97 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e 368/97 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabeleceram o “Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”.

Todas as etapas de processamento de qualquer alimento deve ser observado e administrado rigorosamente. Como o controle de temperatura, a mesma deve manter um nível estável, para não modificar as características organolépticas do alimento. Na recepção das matérias primas devem analisar se estão próprias para o consumo. A temperatura também é outro fator importante na função de destruir, remover ou evitar o crescimento de microrganismos.

O conceito de perigo em alimentos foi definido pela comissão *Codex Alimentarius* como qualquer parte biológica, química ou física, que possam acarretar um risco para a saúde humana. A classificação de perigos enquanto a sua natureza são biológicos, químicos e físicos.

Os perigos biológicos incluem bactérias, fungos, vírus, parasitas patogênicos e toxinas microbianas, ou seja, tudo aquilo que não conseguimos enxergar. Estão associados a manipulação dos operadores, quando não há os cuidados necessários, principalmente, a higiene pessoal.

Os perigos químicos mais comuns aparecem devido a presença de metais, toxinas, pesticidas, produtos de limpeza e outros. Esses produtos normalmente são utilizados para a limpeza do local, de equipamentos de pequeno porte ou não, de materiais e utensílios, entre outros.

Os perigos físicos ocorrem através de presença de metal, vidro, madeira, etc, provocada pelas práticas inadequadas de alguns funcionários, pela falta de procedimentos importantes na produção, na manipulação e na recepção de matérias primas. O controle dos perigos físicos são feitos a olho nu e através de alguns equipamentos que podem detectar componentes que possam prejudicar o processamento do alimento preparado. (BAPTISTA; VENÂNCIO, 2003).

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ARTIGO CIENTÍFICO

Já a segurança alimentar é denominada como “a garantia, a todos, de condição de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas, com base em práticas alimentares que possibilitem a saudável reprodução do organismo humano, contribuindo, assim, para uma existência digna” foi proposto em 1986, na I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, em 1994.

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), a higiene dos alimentos entende-se por “todas as medidas necessárias para garantir a inocuidade sanitária dos alimentos, mantendo as qualidades que lhes são próprias e com especial atenção para o conteúdo nutricional”. Deverá ser aplicada em toda a cadeia alimentar (desde a seleção da matéria-prima até a distribuição e venda do produto processado).

1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A expressão “Segurança Alimentar” surgiu após o fim da Primeira Guerra Mundial, experiência vivida na Europa, em que um país poderia controlar o outro pelo seu abastecimento de alimentos. Assim como hoje, a alimentação seria uma arma poderosa, ainda mais em um país que não conseguisse produzir o seu próprio alimento. Portanto, para cada país existia uma necessidade de estoques “estratégicos” de alimentos, trazendo a ideia de que a soberania de um país dependia da capacidade de gerar seu próprio alimento. (MALUF; MENEZES).

Para Maluf e Menezes, é de extrema importância que todos devem ter acesso a alimentos de boa qualidade nutricional e que não sejam constituintes de elementos químicos que possam prejudicar a saúde humana. Ainda referente à qualidade dos alimentos e direitos de qualquer consumidor:

- a) direito de acesso a alimentos seguros;
- b) direito à informação, inclusive face ao risco de informações erradas e mesmo enganosas;
- c) direito à reclamação e à justa compensação por danos;

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
ARTIGO CIENTÍFICO

d) direito à uma educação alimentar que dote o consumidor de habilidades e conhecimentos que permitam escolher e consumir de forma segura e adequada os alimentos, com vistas à introdução de práticas saudáveis de alimentação;

e) direito de ser escutado, através da participação dos consumidores na formulação de políticas públicas, na avaliação de normas e regulamentos e na implementação de ações relativas aos alimentos;

Ainda de acordo com Maluf e Menezes, existem dois pontos importantes a serem ressaltados, o primeiro trata-se sobre o patrimônio cultural, onde está implementado a cultura e hábitos de cada localidade. Os modos de preparo e consumo são passados de pais para filhos, ou seja, uma herança. O segundo ponto está associado à sustentabilidade alimentar, a segurança alimentar não depende só de um sistema que garanta a produção e distribuição, mas também cresce a importância dessa condição frente aos atritos produzidos por modelos alimentares atuais, que colocam em risco a segurança alimentar no futuro.

1.1 Doenças Transmitidas por Alimentos

Segundo Brasil (1990 *apud* NASCIMENTO, 2013, p.9) a saúde é um direito fundamental do ser humano, devendo o Estado prover as condições indispensáveis ao seu pelo exercício.

Para Gottardi (2003 *apud* NASCIMENTO, 2013, p.9) as doenças de origem bacteriana transmitidas por alimentos (DTA) são um grande problema em saúde pública. As informações sobre agentes etiológicos, alimentos incriminados, fatores predisponentes e pessoas expostas ao risco são importantes à adoção de medidas de prevenção e controle por parte das autoridades sanitárias.

Para que uma enfermidade seja transmitida por alimentos ocorra, o microrganismo patogênico ou a sua toxina deve estar presente no alimento. Para que a intoxicação ocorra não basta a presença do patogénico. (BAPTISTA; VENÂNCIO, 2003). Na maioria dos casos de doenças provocadas por alimento será necessário que:

- O microrganismo patogénico se encontre em quantidade suficiente para causar uma infecção ou para produzir toxinas;
- O alimento seja capaz de sustentar o crescimento dos microrganismos patogénicos;

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
ARTIGO CIENTÍFICO

- O alimento deve permanecer na zona de perigo de temperatura por tempo suficiente para que o organismo se multiplique e/ou produza toxina;
- Seja ingerida uma quantidade suficiente do alimento, de modo a ultrapassar o limiar de susceptibilidade do indivíduo que ingere o alimento.

Baptista e Venâncio ainda classificam as DTA em infecções, intoxicações ou infecções mediadas por toxinas. A infecção transmitida por alimentos quanto às toxinas contendo microrganismos vivos prejudiciais à saúde, como: *Salmonella*, *Shigella*, *Bacillus cereus*, *vírus da hepatite A* e *Trichinella spirallis*.

As intoxicações podem ser causadas por alimentos quando as toxinas estão presentes no alimento ingerido, mesmo que os microrganismos que lhes deram origem tenham sido eliminados. Nas infecções mediadas por toxinas, a produção da toxina se dá após a ingestão do alimento, quando este possui uma determinada quantidade de microrganismos patogênicos, capazes de produzir e liberar toxinas quando ingeridos. (BAPTISTA; VENÂNCIO, 2003).

De acordo com Cardoso e Carvalho (2006, p. 96), são apresentadas as seguintes características de uma enfermidade:

As enfermidades causadas por *Samonella spp* e transmitidas por alimentos são consideradas um dos mais importantes problemas de Saúde Pública no mundo. O trato intestinal do homem e dos animais é o principal reservatório natural deste patógeno, sendo os alimentos de origem aviária importantes vias de transmissão. Os indivíduos suscetíveis podem se infectar, principalmente, através de ingestão de alimentos e água contaminados por fezes humanas ou de animais. Após a ingestão, as salmonelas passam através do estômago, se multiplicam, aderindo-se e penetrando as células epiteliais da região ileocecal, injuriando-as. (CARDOSO; CARVALHO, 2006, p. 96).

Os sintomas consistem em cólicas abdominais, náuseas, vômitos, diarreia, calafrios, febre e cefaléia. Portanto, para evitar a transmissão desses microrganismos no organismo e priorizando a saúde humana, é de extrema importância o controle e a educação sanitária da população e dos manipuladores de alimentos, e conhecido sobre as boas práticas de fabricação.(CARDOSO; CARVALHO, 2006).

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ARTIGO CIENTÍFICO

1.1.2 Boas Práticas de Fabricação

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações, visando a promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimento. No Brasil, as BPF são legalmente regidas pelas Portarias 1428/93-MS e 326/97-SVS/MS. (TOMICH; AMARAL; JUNQUEIRA; PEREIRA, 2005).

A avaliação dessas BPF em estabelecimentos de produção ou de comercialização de alimentos, por meio de utilização de questionários apropriados, é citada como subsídio para qualificação e triagem de fornecedores, como base para vistoria fiscal sanitária, para a verificação, pelo próprio estabelecimento, do cumprimento das BPF ou como base para a implantação do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

As BPF são atos de higiene que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e obedecidas pelos manipuladores desde a aquisição das matérias-primas, durante o processamento, até o consumidor. O objetivo das BPF é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (BRASIL, 2004).

O Manual de BPF é um documento que descreve a situação real das operações e dos procedimentos realizados pelo estabelecimento, incluindo os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, cujo propósito é estabelecer uma sistemática para garantir a segurança do produto final, visando principalmente assegurar a saúde do consumidor e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

Portanto, é indispensável todo cuidado no preparo do alimento. Esses cuidados são desde a higienização pessoal do manipulador até a instalação do ambiente onde o alimento será preparado. Os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) também trazem maior segurança alimentar. Sendo proibido o uso de adornos, cabelos soltos, unhas grandes, esmaltação, sapatos abertos, perfumes ou qualquer tipo de produto que possam causar odor e sabor ao alimento, roupas escuras no local de trabalho.

1.1.3 Órgãos Competentes para Saúde Pública

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ARTIGO CIENTÍFICO

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é uma autarquia sob regime especial, ou seja, uma agência reguladora caracterizada pela independência administrativa, estabilidade de seus dirigentes durante o período de mandato e autonomia financeira. A agência tem como campo de atuação não um setor específico da economia, mas todos os aspectos que possam afetar a saúde da população brasileira.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é responsável pela gestão das políticas públicas de estímulo à agropecuária, pelo fomento do agronegócio e pela regulação e normatização de serviços vinculados ao setor. Assim, o Ministério da Agricultura busca integrar sob sua gestão os aspectos mercadológico, tecnológico, científico, ambiental e organizacional do setor produtivo e também dos setores de abastecimento, armazenagem e transporte de safras.

O ITAL (Instituto de Tecnologia de Alimentos), vinculado à Agência Paulista dos Agronegócios (APTA) e Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, realiza atividades de pesquisa, desenvolvimento, assistência tecnológica, inovação e difusão do conhecimento nas áreas de embalagem e de transformação, conservação e segurança de alimentos e bebidas.

O Centro Tropical de Pesquisas e Tecnologia de Alimentos (CTPTA), o ITAL atualmente concentra suas atividades em três grandes áreas, especializadas em tecnologia, ciência e qualidade de alimentos, que também estão ligadas a suas características organolépticas (cor, sabor, textura, odor). A tecnologia inclui unidades especializadas em produtos cárneos, cereais, chocolate, balas, confeitos, produtos de panificação, laticínios, frutas, hortaliças, engenharia de processos industriais e tecnologia pós-colheita.

1.1.4 Espaço | Evento Norteador - Mané Mercado (Copa Mané)

O Mané Mercado surgiu pela necessidade de um espaço gastronômico, onde carregasse inovação, dinamismo e que também fosse a cara do brasileiro. O projeto reúne mais de 20 nomes da gastronomia local. Atualmente localizado no Plano Piloto, ao lado do famoso estádio Mané Garrincha, que por sua vez, é conhecido por ser uma das atrações turísticas da cidade, também próximo a rodoviária, hotéis e da Esplanada dos Ministérios.

O espaço foi construído inspirando-se em cidades como: Barcelona, Nova York e Lisboa, também pensando como espaço para realizações de eventos, como ocorreu a Copa

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
ARTIGO CIENTÍFICO

Mané para a transmissão dos jogos e após as atrações nacionais, como: Xand Avião, Natanzinho, Léo Santana e outros. Além de trabalhar com viés sustentável, o Mané Mercado também possui serviços hídricos, estacionamento e área totalmente coberta, outro diferencial é o ambiente totalmente familiar. A R2 Produções ressalta que o público da cidade busca por novidades, por esse motivo, o desenvolvimento do espaço tem respondido positivamente à proposta.

METODOLOGIA

A presente pesquisa possui cunho qualitativo com caráter descritivo, utilizando referencial bibliográfico, com método de entrevista (GIL, 2010), o qual procura descrever as boas práticas de fabricação para garantir a Segurança Alimentar do consumidor em eventos.

Para tal, foram realizadas entrevistas com perguntas e respostas abertas com profissionais da área alimentícia que atuam no espaço “Mané Mercado”, e têm como principal objetivo descrever quais são as boas práticas de fabricação e como aplicá-las no atual contexto que estamos vivendo, seguindo os protocolos de higiene para evitar a Covid-19, garantindo a segurança alimentar do consumidor em eventos. Os procedimentos metodológicos da pesquisa estão divididos em 4 (quatro) fases. Sendo elas:

1º fase: Realização de um aprofundado levantamento teórico em artigos científicos, livros e sites, com foco no assunto sobre segurança alimentar, boas práticas de fabricação, órgãos reguladores da área. Discorrido no conteúdo abordado (livros, artigos e sites), desenvolvemos um planejamento de como a pesquisa poderia ser efetuada.

2º fase: Escolheu-se propor uma série de perguntas que seriam aplicadas aos profissionais da área alimentícia que atuam no espaço Mané Mercado, que abraça restaurantes de diversas especialidades gastronômicas, como: Restaurante Lima (sujeito A), Marzuk (sujeito B), Ricco Burger (sujeito C), Naia Sushi (sujeito D), Strogonoff Paulo Tarso (sujeito E) e Meu Galeto (sujeito F). No espaço acontecem diversos eventos não gastronômicos que potencializam os estabelecimentos gerenciados pela R2 Produções. No entanto, designamos o evento chamado Copa do Mané Mercado para nortear o presente artigo.

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
ARTIGO CIENTÍFICO

3º fase: Um formulário foi construído para ser aplicado aos profissionais da área alimentícia, que já possuem experiência em fornecer alimentos ao público, os mesmos fazem parte do time Mané Mercado. O formulário é composto por 5 (cinco) perguntas abertas para serem aplicadas a 6 (seis) profissionais da área alimentícia, que por sua vez, estavam na responsabilidade de cada estabelecimento entrevistado. Dentre elas, estão:

Quadro 1: perguntas elaboradas para entrevistar profissionais da área alimentícia.

Pergunta 1	De acordo com a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) é de extrema importância seguir as Boas Práticas de Fabricação (BPFs). Quais são as exigências por qualidade alimentar e regras de higiene propostas pelo time Mané Mercado?
Pergunta 2	Os profissionais que atuam na parte alimentícia do eventos realizados no Mané Mercado possuem conhecimento sobre a “Segurança Alimentar” do consumidor?
Pergunta 3	Quais as regras e/ou protocolos considerados pelos profissionais para evitar a contaminação dos alimentos? Ressaltando o atual momento pandêmico ainda vivenciado.
Pergunta 4	A gastronomia diz muito sobre um evento. Para o time Mané, o que é um alimento de qualidade?
Pergunta 5	Para realização dos eventos junto a R2 Produções, o setor alimentício adotou o sistema de Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC)?

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO ARTIGO CIENTÍFICO

Fonte: Autora, 2022.

4º fase: Análise, sistematização e interpretação dos resultados obtidos diante as respostas dadas na entrevista no mês de setembro a novembro de 2022, na cidade de Brasília - DF. As informações foram coletadas totalmente de forma presencial, direcionadas ao responsável de cada estabelecimento.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para realização deste trabalho foram aplicados questionários de cunho qualitativo em estabelecimentos localizados no Espaço Mané Mercado, relevante complexo gastronômico localizado na cidade de Brasília, onde atualmente estão situados restaurantes de diversas vertentes, abrangendo público amplo e diverso, onde também foi realizado a Copa Mané, evento norteador para a pesquisa conforme citado anteriormente.

O evento foi pensado para o público brasileiro, entusiasmado com a Copa do Mundo de 2022, que buscava por um espaço para festejar com os amigos e família, além de poder curtir um show de sua preferência após o jogo, além ter acesso a culinária de diversos restaurantes já situados no local. Abaixo foram inseridas algumas imagens do site do Mané Mercado para maior visualização do evento realizado pela R2.

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO ARTIGO CIENTÍFICO

Imagem 1: Atrações nacionais para realização dos shows no Copa Mané.



Fonte: Site Oficial Mané Mercado.

Imagem 2: Destaque e Agenda da Copa Mané e Menu Executivo.



Fonte: Site Oficial Mané Mercado.

As entrevistas foram realizadas de acordo com o responsável por cada estabelecimento, que possuísse conhecimento sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e considerando a Segurança Alimentar do consumidor.

Quando questionado que **de acordo com a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) é de extrema importância seguir as Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e quais seriam as exigências por qualidade alimentar e regras de higiene propostas pelo**

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
ARTIGO CIENTÍFICO

time Mané Mercado, o *Sujeito A* afirmou que *o uso de uniformes e equipamentos de proteção são exigências do restaurante e que trimestralmente reavaliam as boas práticas, sempre na perspectiva da qualidade dos alimentos pensando na saúde alimentar de seus clientes*, enquanto o *Sujeito B* ressalta que *também consideram importante o material de limpeza para garantir a segurança dos pratos vendidos pelo estabelecimento*, no que o *Sujeito C* a *limpeza acontece de segunda a quinta-feira, além de ser vedado a utilização de acessórios no ambiente de trabalho*. Além de acrescentar a importância de *verificar a validade dos produtos*.

Sobre se **os profissionais que atuam na parte alimentícia do eventos realizados no Mané Mercado possuem conhecimento sobre a “Segurança Alimentar” do consumidor?** O *Sujeito D* informou que *toda equipe possui o conhecimento, inclusive, tiveram treinamento para exercer a função sendo a empresa Qualifica quem acompanha os quesitos que são exigidos*. A empresa Qualifica também foi citada pelo *Sujeito A*, que reforça *que todos possuem ciência da importância sobre segurança alimentar*, enquanto o *Sujeito B* afirmou que *os funcionários conhecem ao menos o básico, e que constantemente fazem avaliações periódicas*.

Acerca de **quais as regras e/ou protocolos considerados pelos profissionais para evitar a contaminação dos alimentos? Ressaltando o atual momento pandêmico ainda vivenciado** o *Sujeito C* informou que *utilizam álcool 70 para higienização, rotina na limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no preparo dos alimentos, sendo proibido a utilização de luvas, para ressaltar a importância da limpeza com as mãos, pois se trata de um grande volante para contaminação*. Cuidados que foram reformados pelo *Sujeito E*, ressaltando ainda que *também exigem os mesmos cuidados do cliente para com o restaurante*. Além dos cuidados já citados, o *Sujeito A* fala da obrigatoriedade de uma *limpeza geral da cozinha durante os 3 turnos (manhã, tarde e noite)*. Por fim, o *Sujeito F* enfoca que *todo esse cuidado é pensando sempre nos clientes que frequentam o espaço*.

Ao afirmarmos que **a gastronomia diz muito sobre um evento**. E questionarmos **para o time Mané, o que é um alimento de qualidade?** O *Sujeito A* foi categórico ao enfatizar que *a qualidade e sabor dos pratos estão diretamente ligadas às questões de qualidade alimentar e por isso, os pratos são elaborados com esmero*, ao que o *Sujeito B*

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ARTIGO CIENTÍFICO

complementa que *um alimento de qualidade vai além do saborosos pratos, funciona como uma pirâmide, contendo as etapas de limpeza do local, limpeza dos alimentos e funcionários, até mesmo o balcão de atendimento, basicamente onde tudo se inicia, assim como uma orquestra tudo tem que estar alinhado para ter sucesso.* Para o Sujeito C, é importante também ter *funcionários com conhecimento gastronômicos, alimentos padronizados para que não ocorra nenhuma decepção do consumidor e também com sabor incomparável.* Um ponto importante foi levantado pelo sujeito D, quando comenta *que a batata ofertada pelo restaurante é exclusiva, eles fazem a própria fabricação, sendo esta preparada antes de tudo com carinho e dedicação, algo simples que agrada o cliente. Sendo livre de qualquer contaminação,* enquanto o Sujeito F enfatiza que *um alimento de qualidade é essencial para obter bons resultados e retorno dos clientes.*

Por fim, os entrevistados foram questionados se **para a realização dos eventos junto a R2 Produções, o setor alimentício adotou o sistema de Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC)**, onde o Sujeito B ressaltou *que a própria R2 com você cuidou desses detalhes no espaço.* Informação corroborada pelo Sujeito F, onde o Sujeito C acrescenta *que existe e que foi realizado diretamente pela Renata Carvalho, chef de todos os eventos realizados pela R2 Produções, fluxograma e sistema que não podem ser mudados sem sua autorização.* O Sujeito D também faz valorosa contribuição ao informar *que é retirado uma amostra do prato antes de oferecer ao público consumidor; o arroz por exemplo, não pode ser de um dia pro outro, o strogonoff é preparado também conforme o dia, a batata da mesma forma. No dia a dia, a equipe segue um fluxograma de preparo e de forma alguma pode ser mudado,* sendo este protocolo e cuidado seguido também pelo Sujeito E, sendo que *o sushi por se tratar de um alimento fresco, o cuidado é redobrado, a questão da temperatura e limpeza são pontos indispensáveis.*

Durante as entrevistas realizadas no espaço propagador do evento norteador chamado Copa do Mané Mercado, foi perceptível que o nível das respostas dadas não carregam grande conhecimento teórico e sim conhecimentos rotineiros, os quais fazem parte de tarefas diárias. Não existe o uso de técnicas como é passado no curso Técnico em Alimentos, tão pouco o uso de habilidades no processamento.

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ARTIGO CIENTÍFICO

Os estabelecimentos conseguem ofertar pratos de bastante qualidade, que garantem as características organolépticas de cada alimento servido, sendo elas: cor, sabor, odor, textura, entre outros. Porém, é importante ressaltar que existe um mundo de conhecimento a ser explorado, garantir a Segurança Alimentar em eventos é um ponto crucial que deve ser seguido à risca, para que atenda as necessidades do mercado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a fase de entrevistas, as quais aplicadas presencialmente, notou-se insegurança por parte dos respondentes quando tentou-se o aprofundamento no tema das Boas Práticas de Fabricação, tal sentimento refletiu-se nas respostas dadas, onde, em sua maioria, foram dadas de forma genérica e sem detalhamento das ações efetivamente tomadas para adoção das BPFs.

Os profissionais entrevistados possuem ampla expertise em suas áreas de atuação, principalmente em relação a gestão de estabelecimentos gastronômicos e de recursos humanos, conhecimento esse adquirido pelos processos diários e práticas adotadas pelos estabelecimentos. Contudo, nota-se pelas respostas coletadas que há lacunas de conhecimento acentuadas em relação ao conhecimento das Boas Práticas de Fabricação.

Tal sentimento pode ser exemplificado pela quantidade de respostas evasivas que foram dadas quando os questionamentos se referiam a assuntos mais específicos. Sendo respostas dadas por coordenadores ou gerentes de cada restaurante entrevistado, os quais participam de grandes eventos em Brasília e que carregam um nome, afinal, são eventos de alto padrão, aliás, são particularidades também do novo espaço promissor, Mané Mercado. Os eventos de alto padrão possuem características como, decoração mais elegantes, conforto aos participantes, comidas e bebidas mais refinadas, entre outros.

Portanto, ao comparar o nível de conhecimento profissional do ramo alimentício com a importância da segurança alimentar do consumidor na participação de eventos é evidente que muitas vezes não têm nenhum tipo de treinamento ou preparo que considere as Boas Práticas de Fabricação como um importante fator nos eventos. Dessa forma, a presente

**TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
ARTIGO CIENTÍFICO**

pesquisa também se torna importante pois servirá de pontapé para futuras pesquisas na área de Segurança Alimentar em eventos e Boas Práticas de Fabricação.

REFERÊNCIAS

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, “**Pesquisa diagnóstico sobre Tecnologias em Vigilância Sanitária**” . Brasília, 2006.

BAPTISTA; VENÂNCIO. **Os perigos para a segurança alimentar no processamento de alimentos**, 2003.

BRASIL. **Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, 1969.** Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/836d7c804745761d8415d43fbc4c6735/dec_lei_986.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 22 de maio. 2022.

CARDOSO e CARVALHO, **Toxinfecção alimentar por Salmonella spp**, 2006.

GIL, A. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GABINETE DO MINISTRO, **Ministério da Agricultura e do Abastecimento. PORTARIA Nº 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997.**

LUCIANA BARBO. **Mercado Mané: O projeto Gastronômico que Brasília merece.** Disponível em: <<https://www.metropoles.com/gastronomia/luciana-barbo/mercado-mane-o-projeto-gastronomico-que-brasilia-merece>> Acesso em: 21 de Setembro de 2022.

MALUF e MENESES, **Caderno Segurança Alimentar Renato S. Maluf.** (CPDA/UFRRJ, Brasil) Francisco Menezes (IBASE, Brasil).

MAPA, **Agronegócio, Desenvolvimento Nacional e Atuação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.** 1º Edição, Julho de 2022 - Rio de Janeiro.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

NASCIMENTO, **Surtos de Toxinfecção Alimentar Notificados e Investigados no Município de Porto Alegre no Período de 2003 a 2011.** Porto Alegre, 2013.

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM EVENTOS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
ARTIGO CIENTÍFICO

TOMICH; AMARAL; JUNQUEIRA; PEREIRA, **Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo**. Belo Horizonte, Minas Gerais, 2005.