



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
INSTITUTO DE CULTURA DE ARTE**

**JULIANNA ALMEIDA SOUSA**

**IMPORTÂNCIA DO PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA NA IMPLANTAÇÃO  
DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NOS SERVIÇOS DE CONSULTORIA  
GASTRONÔMICA**

**FORTALEZA  
2018**

JULIANNA ALMEIDA SOUSA

IMPORTÂNCIA DO PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA NA IMPLANTAÇÃO DAS  
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NOS SERVIÇOS DE CONSULTORIA  
GASTRONÔMICA

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Gastrônomo em dezembro de 2018.

Orientadora: Prof. Dr. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro.

FORTALEZA

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Biblioteca Universitária  
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

- S697i Sousa, Julianna Almeida.  
Importância do profissional de gastronomia na implantação das boas práticas de fabricação nos serviços de consultoria gastronômica / Julianna Almeida Sousa. – 2018.  
40 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2018.  
Orientação: Profa. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro.
1. Gastronomia . 2. Consultoria . 3. Boas práticas de fabricação. 4. Manual de boas práticas. I. Título.  
CDD 641.013
-

JULIANNA ALMEIDA SOUSA

IMPORTÂNCIA DO PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA NA IMPLANTAÇÃO DAS  
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NOS SERVIÇOS DE CONSULTORIA  
GASTRONÔMICA

Trabalho de conclusão de curso apresentado  
ao curso de bacharelado em Gastronomia da  
Universidade Federal do Ceará, como  
requisito parcial à obtenção do título de  
Gastrônomo em dezembro de 2018.

Aprovada em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_.

BANCA EXAMINADORA

---

Profa. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro (Orientadora)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa (Membro Convidado)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Profa. Dra. Beatriz Helena Peixoto Brandão (Membro Convidado)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

A Deus, que me deu força para chegar até esta etapa.

A todos que direta ou indiretamente estiveram ao meu lado durante esses anos.

## **AGRADECIMENTOS**

A Prof. Dr. Alessandra Pinheiro Góes Carneiro, pela excelente orientação.  
Aos professores participantes da banca examinadora Eveline Alencar Costa e Beatriz Helena Peixoto Brandão, que tiveram suas contribuições valiosas durante a minha formação.

## RESUMO

O interesse cada vez maior da população, tanto por uma alimentação de qualidade quanto pelas artes culinárias, foi aliado a expansão dos cursos de gastronomia. Aproveitando esse crescimento de ambos os lados, temos o presente momento como um tempo oportuno para o estudo do envolvimento do gastrônomo do mercado de consultoria e assessoria gastronômica. A pesquisa buscou ressaltar que a formação do gastrônomo não pode estar voltada para técnicas de cocção, cortes e demais habilidades voltadas para as práticas de cozinha. Para entender melhor a situação foi utilizado como veículo principal para coleta de dados e construção da pesquisa, um formulário de questões que foi divulgado entre pessoas formadas em gastronomia. De uma maneira geral os objetivos da pesquisa são: entender como se dá a formação dos profissionais de gastronomia, descobrir em que mercado e área de atuação esse profissional está inserido e elevar a importância da inserção desse profissional nas áreas de consultoria gastronômica. O estudo permitiu propor uma reflexão sobre as possibilidades de mercado do profissional de gastronomia. Outro fato que pode ser observado através das análises foi que a área de consultoria gastronômica não está sendo bem explorada pelos profissionais da área de gastronomia.

**Palavras-chave:** Formação. Gastronomia. Consultoria.

## **ABSTRACT**

The growing interest of the population, both for a quality food as for the culinary arts, was allied with the expansion of the courses of gastronomy. Taking advantage of this growth on both sides, we have the present moment as an opportune time for the study of the involvement of the gastronomer of the consulting and advisory service market. The research sought to emphasize that the formation of the gastronome can not be focused on cooking techniques, cuts and other skills aimed at cooking practices. To better understand the situation was used as the main vehicle for data collection and construction of the survey, a question form that was disclosed among people trained in gastronomy. In general, the objectives of the research are: to understand how the professionals of gastronomy are trained, to discover in which market and area of activity this professional is inserted and to raise the importance of the insertion of this professional in the areas of gastronomic consulting. The study allowed to propose a reflection on the market possibilities of the professional of gastronomy. Another fact that can be observed through the analyzes was that the gastronomic consulting area is not being well explored by the professionals of the gastronomy area.

**Keywords:** Formation. Gastronomy. Consulting.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Tempo de atuação no campo da gastronomia .....	27
Figura 2	Campo de atuação dos entrevistados .....	28
Figura 3	Grau de conhecimento dos participantes em BPF .....	28
Figura 4	Experiência no setor de consultoria .....	31
Figura 5	Comparativo de respostas .....	32
Figura 6	Serviços oferecidos nas consultorias .....	34

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

BPF	Boas Práticas de Fabricação
MBP	Manual de Boas Práticas
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
CVS	Pontifícia Universidade Católica do Paraná
INEP	Sistema Integrado de Bibliotecas
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
MEC	Ministério da Educação

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>11</b>
<b>2 OBJETIVOS</b> .....	<b>13</b>
<b>2.1 Objetivo geral</b> .....	<b>13</b>
<b>2.2 Objetivos específicos</b> .....	<b>13</b>
<b>3 REFERENCIAL TEÓRICO</b> .....	<b>13</b>
<b>3.1 Alimentação fora do lar</b> .....	<b>13</b>
<b>3.2 Ensino superior em gastronomia</b> .....	<b>15</b>
<b>3.3 Perfil de formação dos cursos de gastronomia</b> .....	<b>16</b>
<b>3.4 Segurança alimentar e boas práticas de fabricação</b> .....	<b>17</b>
<b>3.5 Consultoria e Assessoria</b> .....	<b>18</b>
<b>3.6 Assessoria e Consultoria no setor de Alimentos e Bebidas</b> .....	<b>18</b>
<b>3.7 Manual de Boas Práticas</b> .....	<b>19</b>
<i>3.7.1 Quanto à qualidade sanitária do Ambiente, Edificações e Instalações</i> .....	<b>22</b>
<i>3.7.2 Para a qualidade dos Equipamentos e Utensílios</i> .....	<b>23</b>
<i>3.7.3 Abastecimento de água</i> .....	<b>24</b>
<i>3.7.4 Sobre a importância da higiene dos manipuladores</i> .....	<b>24</b>
<i>3.7.5 Quanto a higiene do ambiente</i> .....	<b>25</b>
<b>RESULTADOS DE DISCUSSÃO</b> .....	<b>26</b>
<b>CONCLUSÃO</b> .....	<b>35</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>36</b>
<b>APÊNDICE A – INSTRUMENTO PARA COLETA DE DADOS</b> .....	<b>39</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O mercado gastronômico brasileiro oferece uma diversidade de alimentação fora do lar, com cardápios voltados para diversos hábitos alimentares, tornando uma opção que oferece dentre outras vantagens, praticidade e comodidade para qualquer momento do dia. Essa demanda corresponde ao ritmo de vida cada vez mais acelerado dos brasileiros, onde tempo é fator determinante para realização de atividades diárias de trabalho, estudo, convívio social e familiar. Tendo em vista que um dos setores que mais crescem é o da alimentação, proporcionar uma refeição com qualidade e produzida de forma segura, passou a ser uma preocupação permanente de todos os setores.

Atuar no setor de alimentos e bebidas exige do profissional, além de experiência e vasto conhecimento do setor, uma busca constante pela qualidade dos serviços oferecidos. O investimento em higiene e melhoria da qualidade dos serviços são fatores indispensáveis para garantia do sucesso e reconhecimento do estabelecimento produtor de alimentos, bem como a manutenção da saúde dos comensais.

Para garantir que os estabelecimentos produtores de alimentos cumpram tais etapas e procedimentos necessários para que esse alimento seja considerado seguro e chegue à mesa do consumidor sem riscos, existe um conjunto de leis, normas e práticas que devem ser seguidas. Entre elas, está a Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, elaborada pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe de Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação e RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que trata do Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos (BRASIL, 2004).

Esse conjunto de normas dá suporte ao Manual de Boas Práticas (MPB), que se trata de um documento que descreve as atividades executadas no estabelecimento produtor de alimentos e a forma correta e segura de fazê-las. Contendo uma gama de informações sobre como deve ser feito, por exemplo: a limpeza da cozinha, controle de pragas, controle de saúde dos colaboradores, treinamento de colaboradores, destino do lixo gerado pela unidade e como garantir uma produção segura e saudável de alimentos. Além de ser um instrumento que ajuda na correta execução de procedimentos diários de restaurantes e serviços de alimentação, o MBP quando bem implantado tem sua contribuição de forma muito positiva, operando tanto na redução de desperdício da cozinha quanto na padronização do processo produtivo, entre outras vantagens.

O profissional Bacharel ou Tecnólogo em Gastronomia deve estar capacitado para projetar, gerenciar, conceber, adaptar e desenvolver produções culinárias em diversas áreas do serviço de alimentação, bem como, ter base e rigor técnico, entender de custos, ser criativo, estar sempre atualizado, disciplinado e ter liderança (FREIXA; CHAVES, 2003).

Visando a melhoria da qualidade dos serviços e produtos gerados, a otimização dos processos, a produção de alimentos seguros e a redução de desperdícios, é relevante a atuação do gastrônomo nos serviços de consultoria para restaurantes, com foco em BPF. Dentre todas as qualidades que devem existir no Gastrônomo, o conhecimento para além das boas práticas de higiene e fabricação, o domínio sobre normas de adequabilidade da unidade produtora de alimentos e a garantia na eficácia da implantação e manutenção do MBP é um diferencial positivo tanto para o profissional contratado quanto para o profissional empreendedor.

Assim, a pesquisa desenvolvida tem como o objetivo ressaltar a importância do profissional bacharel em gastronomia na implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e nos serviços de consultoria gastronômica. Para chegar a tal objetivo, foi realizada por meio de revisão bibliográfica e como método de coleta de dados foi desenvolvido um questionário com 10 questões, sendo 9 que tinham como objetivo coletar informações menos específicas, como por exemplo, se o participante já fez ou não algum trabalho de consultoria, há quanto tempo trabalha na área etc. Em relação às questões abertas, apenas uma foi incluída no questionário, que tinha o objetivo de saber se as informações fornecidas nas questões fechadas anteriores se confirmavam.

O questionário foi criado a partir de um programa online, chamado *Google Forms* e começou a ser divulgado no dia 01 do mês de julho de 2018 e encerrou o período de coleta no dia 31 do mês de outubro, perdurando assim 4 meses de coleta e tendo um alcance total de 140 respostas.

O formulário foi divulgado através de instrumentos disponibilizados por redes sociais conhecidas e voltadas para pessoas já formadas em Gastronomia, tanto de grau tecnólogo como bacharel, de diversas idades e em estados distintos do Brasil, conforme metodologia bola de neve que pode proporcionar à pesquisa uma melhor disseminação do assunto no meio desejado: as pessoas formadas em gastronomia. Para explicar melhor a metodologia utilizada pode-se definir o questionário como o documento semente, pois através desse documento foi possível localizar diversas outras pessoas com o mesmo perfil (VINUTO, 2014). Este questionário possibilitou saber o grau de conhecimento dessas pessoas já formadas em gastronomia com relação às BPF e seguramente sobre o MBP.

A relevância desta pesquisa se dá em favorecer o reconhecimento nos setores do mercado da capacidade do Bacharel em Gastronomia, na implementação e acompanhamento de atividades de Boas Práticas em Serviços de Alimentação e implantação do MBP. Visando compreender as possíveis causas para que hoje, a utilização desses conhecimentos não seja o foco principal das pessoas formadas em gastronomia e tão pouco das consultorias gastronômicas.

## **2 OBJETIVOS**

A seguir estão listados e detalhados o objetivo geral e específicos da pesquisa.

### **2.1 Objetivo Geral**

Favorecer o reconhecimento do gastrônomo no mercado, como profissional capacitado para a implantação das BPF nos serviços de consultoria e assessoria para restaurantes, e compreender as possíveis causas para a não utilização desses conhecimentos como foco da consultoria gastronômica.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- Descrever as principais atividades desenvolvidas na consultoria gastronômica;
- Mostrar a importância do profissional de gastronomia na implantação das BPF, como ferramenta importante no processo de consultoria;
- Ressaltar os benefícios de se ter o Manual de Boas Práticas implantado nos estabelecimento produtores de alimentos.

## **3 REFERENCIAL TEÓRICO**

### **3.1 Alimentação Fora do Lar (AFL)**

O padrão de consumo brasileiro vem passando por modificações ao longo dos anos, porém, é somente a partir de década de 1990 que essas mudanças podem ser observadas de

forma significativa. O consumidor está à procura de mais comodidade, rapidez e segurança quando o assunto é alimentação fora do lar (LEAL, 2010).

O aumento do poder aquisitivo tem grande papel nessa transformação, o que levou a variedade na composição da cesta básica de consumo. Junto a todas essas mudanças, o melhor acesso da informação possibilitou ao brasileiro, autonomia para defender e exigir maior qualidade em seus produtos de consumo. (SILVA; PAULA, 2003)

A globalização intervém em diversos segmentos da economia, o mercado alimentar está incluso neste pacote, e vem passando por mudanças significativas. Bem mais que somente ingerir alimentos, segundo Poulain (2004), o ato de alimentar-se é formado de acordo com normas impostas pela sociedade, instigando a escolha alimentar (POULAIN, 2004). Essas normas podem ser representadas pela forma de preparo, montagem e rituais ligados à refeição (como, por exemplo, modo de sentar-se à mesa, divisão da comida entre os indivíduos, horários e até posições para dar-se início à refeição), tudo isso são fatores que contribuem para que o homem se identifique com o alimento através de sua representatividade simbólica (AVELAR; REZENDE, 2013).

A história da alimentação no Brasil é marcada por diversas influências a partir da colonização, seja por índios, africanos, portugueses, italianos, espanhóis, alemães ou franceses. Até hoje, devido ao rompimento das fronteiras culturais, fruto da globalização, o país ainda sente influências na alimentação que vão modificando hábitos alimentares (AVELAR; REZENDE, 2013).

A utilização dos serviços de alimentação tem se propagado como uma prática bastante comum entre pessoas de variados níveis sociais e faixas etárias. Junto a esse crescimento surgem também, diversas preocupações, tanto por partes dos consumidores, quanto por parte dos fornecedores desses alimentos. Podemos citar como um ponto que merece muita atenção, as condições higiênicas, que não existindo de forma satisfatória, pode acarretar problemas sérios de contaminação e doenças transmitidas por alimentos (VASCONCELOS, 2008).

Conseguir combinar o prazer da boa mesa e a segurança alimentar é um desafio constante e permanente para quem trabalha com alimentação ou qualquer empreendimento gastronômico onde se deseja obter sucesso. Saindo de um universo em que os empreendedores estavam focados em suas estruturas físicas, hoje, voltam a olhar ao ser humano, que em todos os momentos é o único responsável pela segurança do alimento. O que não quer dizer que, a estrutura física deixa de ter seu valor, é um ponto avaliado e fiscalizado e deve também atender as normas da vigilância sanitária (BAESSE, 2006).

À vista disso, junto com a periodicidade com que a população se alimenta fora do lar também aumenta o controle de qualidade no Serviço de Alimentação, que torna-se ainda mais importante e extensivo surgindo à necessidade de padronizar procedimentos básicos de preparações de alimentos, bem como técnicas e condições ideais que garantam a segurança higiênico-sanitária do que se é produzido (SILVA JR., 2010).

### **3.2 O ensino superior em gastronomia**

Diferente de estudos como História, Ciência, Biologia e muitos outros campos disciplinares que chegaram ao Brasil pelos braços de grandes pesquisadores e com uma estrutura já formada, a gastronomia ainda possui um longo caminho a percorrer sendo inserida nesse meio sem praticamente nenhuma referência acadêmica. Assim como a culinária que era passada de geração em geração como forma expressiva de cultura, aprendida por vários povos através da observação e movimentos repetitivos, é possível afirmar que o ofício de cozinheiro também foi desenvolvido assim, onde os homens passavam a fazê-lo nos momentos de necessidade da família, já que este ofício e qualquer atividade que fosse relacionada a cozinha era destinada tradicionalmente às mulheres (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

Podemos descrever a gastronomia como o conhecimento embasado em tudo o que se refere ao homem quanto à sua alimentação. É ela que rege toda a vida do homem, desde o lavrador até o qualificado cozinheiro, que tem em suas mãos a tarefa de preparar alimentos (BRILLAT-SAVARIN, 1995). O crescimento do interesse da população brasileira pelas artes culinárias aumenta paralelamente à expansão da oferta de cursos de gastronomia no país. Dados do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP) Anísio Teixeira apontam que no ano de 2001 havia apenas dois cursos de gastronomia em funcionamento no Brasil, após dez anos esse número subiu para 99 (INEP, 2012).

Antes do surgimento dos cursos de gastronomia, os profissionais que estavam inseridos no mercado gastronômico, eram em sua maioria pessoas com conhecimento empírico, que não chegaram a ter oportunidade de cursar pelo menos, o Ensino Médio (TOMIMATSU; FURTADO, 2011). Somente após o surgimento dos primeiros restaurantes e uma certa valorização do profissional é que surge uma demanda para profissionalização dessas pessoas (RUBIM; REJOWSKI, 2013). O aumento da oferta de cursos de gastronomia no Brasil traz visibilidade a área que começa a ocupar uma grande parte do mercado de trabalho (ROCHA, 2015).

Esse crescimento da gastronomia ainda tem muitos caminhos a traçar, mas já é promissor e oferece maior visibilidade ao profissional da área, o gastrônomo. A percepção que se tem sobre o profissional de gastronomia deve ir além de somente conhecimentos técnicos de práticas culinárias ou mera combinações de sabores. Durante a sua formação, o gastrônomo recebe influência de outras áreas de conhecimento, como o estudo das condições históricas, culturais e econômicas que podem influenciar no modo de preparo de um determinado alimento (ROCHA, 2015).

Começam então a surgir as primeiras escolas de gastronomia, entre elas a *Le Cordon Bleu* em Paris de 1895, a *CIA – Culinary Institute of America*, fundada em 1946 nos Estados Unidos, o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) em 1942 e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) em 1946 (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

O ensino brasileiro é regido pela Lei de Diretrizes e Base da Educação de 1996 (LDB 1996), envolvendo a graduação, pós-graduação e ainda os cursos sequenciais. Os cursos de graduação estão classificados como aqueles que geram diploma e título acadêmico, divididos ainda em bacharelado, licenciatura e tecnologia (REJOWSKI, 2010). Os cursos tecnólogos se inserem no mercado como uma saída aos longos cursos de graduação, um tipo de formação voltada para preencher a necessidade de mão de obra qualificada no mercado de trabalho (BRASIL, 1968).

No Brasil começam a surgir os primeiros cursos de formação superior em gastronomia, somente em 1999. Para o ensino da gastronomia nos cursos de bacharelado no Brasil, o MEC ainda não possui uma curricular que deve ser seguida pelas instituições, assim como nos outros cursos de bacharelado. Até então, somente instrui as bases que devem existir - *técnicas gastronômicas, cultura alimentar e empreendedorismo do setor de Alimentos e Bebidas*. O que em parte, estimula a instituição a desenvolver temas que possam conferir ao estudante embasamento suficiente para seguir nesse mercado (DOMINGUES, 2008).

### **3.3 Perfil de formação dos cursos em gastronomia**

Buscando algo que fuja dos tradicionais cursos de bacharelado, de tempo bem mais prolongado o que confere um embasamento teórico bem mais consistente, existem os cursos superiores em tecnologia. Os cursos superiores em tecnologia surgiram para suprir uma necessidade do mercado de mão obra qualificada.

A Resolução nº 3 de 18 de dezembro de 2002, do Conselho Nacional de Educação, que foi publicada no dia 23 de dezembro de 2002 elaborou as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para que se confira uma melhor organização e andamento dos cursos superiores de tecnologia. De acordo com o Artigo 1 desta Resolução, o ensino superior em tecnologia deverá estar integrado às diferentes áreas da educação, sendo elas o trabalho, a ciência e tecnologia que dessa maneira possam conferir ao indivíduo competências profissionais para estar apto ao mercado que necessite dessas tecnologias. Além de estimular a capacidade empreendedora, ter capacidade de compreensão dos impactos sociais e econômicos resultantes dessas novas tecnologias, essa formação deve incentivar a continuidade dos estudos em curso de pós-graduação e muitos outros como descrito no Artigo 2 (BRASIL, 2002).

Algum tempo depois, podemos contar com o Decreto nº 5.773, que desfruta sobre algumas funções importantes de regulação, supervisão e avaliação de educação superior, publicado em 10 de maio de 2006. Após esse Decreto foi divulgado o Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia, que apresenta denominações, infraestrutura necessária para atender o curso, perfil do egresso e está distribuído e organizado em 10 eixos principais.

O curso de gastronomia está junto do eixo Hospitalidade e Lazer e engloba vários aspectos fora do domínio tecnológico, como o nome sugere. Essa formação deve conferir ao aluno entendimento sociocultural, a fim de gerar contribuições para o meio da pesquisa e propagação da cultura no meio social (DOMINGUES, 2008)

O Curso de Bacharelado em Gastronomia também é de nível superior, podendo ser classificado em licenciatura (voltado para a docência) e o próprio bacharelado, que mantém seu foco na formação profissional destinada ao mercado de trabalho, no setor de Alimentos e Bebidas. Como já foi mencionado, no Brasil para os cursos de Bacharelado em Gastronomia, o MEC não institui Diretrizes Curriculares, somente algumas bases de estudo que podem ser classificadas como: técnicas gastronômicas, cultura alimentar e empreendedorismo na área de alimentos.

### **3.4 Segurança alimentar e Boas Práticas de Fabricação (BPF)**

A alimentação é necessidade básica para qualquer sociedade e influencia diretamente na qualidade de vida, devendo ser saudável, completa, agradável e segura para o consumo. Cada influência, seja por compartilhamento de vivência ou por imposição da sociedade em que se está inserido, tem sua contribuição para a composição do que temos formado hoje como

hábito alimentar. Entre várias mudanças ocorridas nos hábitos alimentares da população, o que tem se destacado é o crescimento da frequência da alimentação fora de domicílio, que é condicionada por vários fatores, como o tipo de serviço oferecido, despesa com alimentação, qualidade do serviço, segurança alimentar e o aumento da oferta desse tipo de serviço (LEAL, 2010).

A segurança alimentar não faz referência apenas ao manipulador do produto final, mas ela começa desde o pequeno produtor passando pelo transportador e todas as etapas até se chegar a esse manipulador que entrega ao consumidor final. Entre todas essas etapas existem normas e regras a serem cumpridas, bem como as respectivas fiscalizações.

As BPF's são obrigatórias para todas as indústrias e estabelecimentos manipuladores de alimentos e podem ser encontrados nas portarias nº 1428/93, nº 326/97, nº 368/97, Portaria CVS nº5 e também nas Resoluções da Direção Colegiada RDC nº 275/2002 e nº 216/2004.

### **3.5 Consultoria e Assessoria**

Segundo Ramalho (2015), consultoria e assessoria se diferenciam por ser a primeira útil para desenvolver e a segunda para realizar. A consultoria geralmente vem de fora da organização, já a assessoria pode ser considerada uma extensão da organização. O consultor geralmente levanta pontos que visam modificar o comportamento da organização, propondo o rompimento de vícios, sendo uma atividade mais difícil para o assessor, por fazer parte da organização.

A assessoria está ligada ao auxílio à uma entidade ou pessoa, já a consultoria em geral está ligada ao parecer profissional sobre um determinado assunto.

### **3.6 Assessoria e Consultoria no setor de Alimentos e Bebidas**

Toda a fase de planejamento físico de uma Unidade de Alimentação de Nutrição (UAN), ou seja, estabelecimentos que produzam, forneçam ou somente manipulem alimentos para coletividade, devem ter o acompanhamento de uma equipe multiprofissional, onde se faz necessária a presença de um profissional que entenda, dentre outros conhecimentos técnicos, sobre gestão de serviços de alimentação (ABERC, 2015).

A consultoria envolve vários aspectos que devem ser administrados pelo profissional. No caso da consultoria gastronômica, não é diferente. O gastrônomo deve apresentar ao

empreendedor sempre as melhores saídas e caminhos para solucionar os problemas que possam ser pertinentes no estabelecimento.

Deve ser realizado um planejamento onde se possa visualizar desde o modelo de serviço que será oferecido, até a implantação e execução do mesmo. Esse profissional deve ter conhecimento técnico sobre tipos de serviço e suas diversificações, tipos de cardápio, implantação de documentos e procedimentos exigidos pela legislação vigente, dimensionamento de equipamentos e a fonte de energia necessária para funcionamento dos mesmos, para que não ocorram sobrecargas ou interrupção dos serviços na unidade. Além de conhecer todo o fluxo de produção, conseqüentemente, esse profissional deve entender como e qual a melhor forma de reproduzir com agilidade o cardápio da unidade, produzindo um fluxo eficiente de produção (ABERC, 2015).

### **3.7 Manual de Boas Práticas**

O setor de alimentação coletiva compreende as empresas fornecedoras de serviço de alimentação coletiva, como, restaurantes, hotéis, serviços de buffet, alimentação escolar, alimentos congelados, alimentação hospitalar e da alimentação do trabalhador (Resolução CFN n° 380/2005).

A produção de alimentos nessas unidades deve ocorrer de maneira que se garanta a qualidade higiênico-sanitária, onde possa oferecer ao consumidor um alimento seguro, através, dentre outros métodos, a adoção das Boas Práticas de Fabricação (KRAEMER; SADDY, 2007).

Boas Práticas são normas e procedimentos que devem ser empregados pelos serviços de alimentação, com o objetivo de garantir ao consumidor qualidade higiênico-sanitária e adequação desses alimentos de acordo com a vigilância sanitária. Conforme a RDC 216, o Manual de Boas Práticas (MBP) é o documento que visa garantir a execução dos procedimentos, neste documento devem ser descritas todas as atividades realizadas no estabelecimento incluindo quesitos como: edificações, instalações, equipamentos e utensílios, controle e abastecimento de água, controle integrado de vetores e pragas urbanas, capacitação profissional, saúde dos manipuladores, manejo de resíduos e controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Com o intuito de melhorar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos produzidos e adaptar as ações da Vigilância Sanitária foi publicado a Portaria N° 1428 de 26/11/93 pelo

Ministério da Saúde, recomendando que seja feito um “Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos”, baseado em publicações técnicas da SBCTA (Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos), OMS (Organização Mundial da Saúde) e *Codex Alimentarius*. Já em 15 de setembro de 2004, foi publicado pela ANVISA a Resolução nº 216/2004 – “Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, a qual deve ser seguido por todos os Estados e Municípios que não possuam Regulamento Técnico específico para controle higiênico-sanitário de alimentos (SILVA JR., 2010).

O MBP foi imaginado, tendo como base o significado da palavra prevenção. No âmbito da alimentação, prevenir significa: evitar que microrganismos contaminem os alimentos seja através do homem ou do ambiente, adquirindo matérias-primas com boa procedência; evitar que microrganismos sobrevivam nos alimentos, através de barreiras como a cocção correta e o reaquecimento adequado do alimento; evitar que aconteça a recontaminação do alimento, através do manuseio do alimento pós-cocção ou através do armazenamento inadequado e por fim, evitar que os microrganismos se multipliquem nos alimentos utilizando de tempo e temperaturas propícias para o desenvolvimento dos mesmos (SILVA JR., 2010).

O MBP é um documento formal, que deve ser elaborado e implantado por um Responsável Técnico, onde estão descritos os procedimentos adotados pelo estabelecimento a fim de elaborar alimentos seguros, seguindo normas e especificações do padrão de qualidade de cada unidade. Devendo ser também, supervisionado por responsável técnico (KRAEMER; SADDY, 2007)

Para iniciar a elaboração do Manual de Boas Práticas, deve-se realizar o diagnóstico situacional da unidade, ou seja, o profissional irá fazer o levantamento das condições higiênico-sanitárias do local. Esse levantamento pode ser realizado através de uma lista de verificação ou *check-list*. Essa lista de verificação é comumente utilizada e encontra-se disponível como anexo II da Resolução ANVISA RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Além disso, é necessário observar minuciosamente todas as rotinas e atividades desempenhadas na unidade que envolva o preparo de alimentos, para que a partir dessa verificação, o Manual de Boas Práticas seja elaborado (KRAEMER; SADDY, 2007).

Sendo o MBP um descritivo da realidade, não existe um modelo pronto. Por ser um documento obrigatório e individual cada serviço de alimentação deve ter o seu. A elaboração do MBP acontece de acordo com o caminhar da consultoria prestada à empresa, ficando geralmente, para a fase final da consultoria, onde o profissional conhece bem todos os

processos, e as necessidades da empresa, podendo utilizar das melhores ferramentas para adequação do local.

Alguns itens que devem ser estudados e descritos para elaboração de um MBP são:

a) Iluminação

A iluminação deve ser obrigatoriamente distribuída pelo ambiente, não ocasionando pontos de sombra, reflexos excessivos, contrastes, devendo ter características que não alterem as condições originais do alimento que está sendo preparado. Todas as lâmpadas devem ser revestidas de modo que não haja explosões ou quedas. Todas as lâmpadas e o sistema elétrico devem estar limpos, isolados e em bom estado de conservação (ABERC, 2015)

b) Ventilação

A ventilação deve proporcionar a circulação e renovação de ar, deixando o ambiente livre de fumaça, condensação de vapores, surgimentos de fungos ou acúmulo de gordura. Em relação ao conforto térmico do ambiente, podem ser instaladas janelas que permitam a circulação de ar natural, com tanto que essas janelas sejam protegidas com telas ou mecanismos de proteção que impeçam a entrada de insetos ou pragas. Quando não for possível a instalação de janelas para a ventilação natural do ambiente, é permitida a utilização de equipamento de ventilação artificial, como, ventiladores, exaustores, aparelhos de ar condicionado. Neste caso o fluxo de ar deverá ser direcionado da área limpa para a suja.

c) Acústica

A acústica do ambiente é um elemento que merece grande atenção no momento de se planejar uma Unidade de Alimentação, interferindo diretamente no rendimento e comportamento dos funcionários. Ruídos em excesso e permanentes, podem causar doenças graves e até a perda da audição. Alguns pontos devem ser observados e evitados, como, por exemplo, evitar projetos que tenham formas circulares ou côncavas, pois ecoam e conduzem o som; as paredes quando paralelas não podem ficar com mais de 17 metros de distância; utilizar material acústico isolante no teto e parede; se possível instalar sistema de som ambiente, que possibilite a diminuição dos ruídos causados por equipamentos, dentre outros pontos que

evitem a emissão de som indesejado, que podem ser observados de acordo com as instalações de cada local.

### 3.7.1 Quanto à qualidade sanitária do Ambiente, Edificações e Instalações:

#### a) Piso, Paredes e Teto

O piso deve ser obrigatoriamente de cor clara, de material liso e de fácil higienização. Deve ser antiderrapante, o que influi diretamente da diminuição dos acidentes de trabalho (REGO, 1990). Devem estar em bom estado de conservação, sem rachaduras e com o mínimo de rejunte possível, também deve ser resistente às substâncias corrosivas e suportar o tráfego constante de materiais pesados. Os ralos devem ser sifonados, possuir tela ou outro material que impossibilite a saída ou entrada de roedores. É ideal que as grelhas de escoamento de água ocupem toda a parte frontal de equipamentos grandes e bancadas e em número suficiente para garantir o escoamento da água utilizada na lavagem dos mesmos (ABERC, 2015).

As paredes devem ser de acabamento liso e assim como o piso do ambiente, também deve ser de cor clara, de material impermeável que suporte limpezas constantes. Os cantos entre piso e parede devem ser arredondados, para que facilite a higienização e impeça o acúmulo de sujidades. Se a parede for revestida com azulejos, os mesmo devem ter altura mínima de 2 metros, sendo também de material liso, sem rachaduras, descascamentos, resistente, de cor clara e que suporte limpezas constantes (ABERC, 2015).

Fôrro e teto do ambiente devem estar em bom estado de conservação, com ausência de rachaduras e vazamentos. Deve ser revestida de material lavável, de cor clara e incombustível. A altura recomendada para o andar térreo é de 3 metros e para andares superiores de 2,7 metros (ABERC, 2015).

#### b) Áreas externas

As áreas externas não devem oferecer riscos à saúde, as imediações devem ser pavimentadas, não podendo existir insetos ou animais indesejados, lixo, materiais que estejam em desuso e propiciem o surgimento ou abrigo para vetores, pássaros, roedores e demais pragas. É ideal que tenha calçadas de no mínimo 1 metro de largura ao redor da instalação, com declive para escoamento (ABERC, 2015).

### c) Localização

Quanto à localização, é recomendado que sempre que possível a unidade esteja em pavimento térreo, o que contribui para iluminação natural do ambiente, fácil acesso e devem facilitar as atividades de limpeza e manutenção do local, evitando a proliferação de vetores e pragas (ABERC, 2015).

Com relação à configuração geométrica a forma mais indicada é a retangular, contanto que o comprimento não ultrapasse 1,5 à 2 vezes a largura. Essa forma retangular proporciona melhor fluxo de produção, melhor disposição dos equipamentos na área, facilitando também a supervisão dos processos realizados. As áreas de trânsito de funcionários na cozinha devem ter no mínimo 1,5m, e o recomendado é cerca de 0,90m de espaçamento entre equipamentos e 1,20m distanciado das painelas a vapor (ABERC, 2015).

#### 3.7.2 Quanto a qualidade dos Equipamentos e Utensílios:

É importante observar com cuidado todos os utensílios e equipamentos que serão necessários para o desenvolvimento das produções culinárias da unidade. Compreender o cardápio e o tipo de serviço que será oferecido, como também, entender a execução de cada preparação dará total liberdade para o profissional fazer a escolha correta de equipamentos e utensílios. O material utilizado na produção de determinado utensílio, a presença de orifícios ou peças que possam soltar durante a utilização, fatores que dificultam a higienização do utensílio, são itens que devem ser pensados no momento de compra. Dessa forma, pode-se encontrar no gastrônomo, a capacitação técnica e prática para esse tipo de observação.

### a) Equipamentos

Os equipamentos devem ter capacidade adequada e a localização dos mesmos deve obedecer um fluxo operacional, proporcionando aos funcionários uma melhor circulação, de acordo com as operações desenvolvidas no local (ABERC, 2015).

As bancadas e mesas devem estar em número suficiente e devem ser de material liso, impermeável e lavável, sendo mais recomendado os produzidos em aço inoxidável ou alumínio polido. Devem estar distantes da parede para que facilite o processo de higienização e evite o

acúmulo de sujidades. Os estrados podem ser fixos ou não, se fixos devem estar com distância do piso de no mínimo 25 cm.

#### b) Utensílios

Os utensílios devem ser laváveis com superfícies lisas e que não colaborem para o acúmulo de gordura e resíduos. Todos os utensílios utilizados para higienização devem ser identificados para que não se misture com utensílios de uso para alimentação e devem ser utilizados para um único fim (ABERC, 2015).

### 3.7.3 Abastecimento de água

O abastecimento de água limpa e potável deve vir da rede pública ou outra fonte com garantia de potabilidade. Em ambos os casos a potabilidade da água deve ser atestada através de laudo válido por 6 meses. A água deve possuir características próprias como, por exemplo, transparência, sem sabor, sem odor e límpida. É muito importante e obrigatória a presença de reservatório de água, já que é utilizado em diversas etapas do processamento de alimentos, o mesmo deverá ser de material lavável, atóxico, sem rachaduras e livre de infiltrações (ABERC, 2015).

Caso surja alguma ocorrência ou acontecimento que possa vir a causar contaminação da água, seja por insetos, sujeiras, entre outros, a higienização deverá ser realizada imediatamente. A troca de filtros deverá ser feita seguindo as recomendações do fabricante (ABERC, 2015).

### 3.7.4 Sobre a importância da higiene dos manipuladores:

A palavra higiene, na produção de alimentos geralmente remete à higiene pessoal, que por muitas vezes as pessoas só relacionam à higiene das mãos. Um termo que é muito mais abrangente e deveria ser mais trabalhado nos estabelecimentos produtores de alimentos. A prevenção depende de um conjunto de hábitos higiênicos, que incluem: higienização de unhas, cabelo, orelhas, boca, proteção de ferimentos, troca de uniforme e lavagem de mãos correta (ANDREOLITTI, et al. 2003).

A Resolução 216/2004 (ANVISA, 2004), destaca que todos os manipuladores de alimentos não podem falar sem necessidade, cantar, assobiar, fumar, tossir, comer ou manipular dinheiro ou outros objetos que possam contaminar o alimento (DOMINGUES, 2008).

a) Uso de touca e máscara

O uso de touca é obrigatório nas instalações onde se manipulam alimentos. Os cabelos devem estar totalmente cobertos pela touca, sem a utilização de grampos. É proibido o uso de adereços, como: anéis, colares, brincos, pulseiras, fitas e etc. em relação a utilização de máscaras, não é recomendado o seu uso como preventivo às contaminações, devendo ser trocada a cada 15 minutos se necessário o seu uso.

b) Higiene das Mãos

Devem existir cartazes orientando sobre a correta higienização das mãos, em locais de fácil visualização, principalmente próximo aos lavatórios. Os funcionários devem ser estimulados quanto ao hábito de lavar as mãos a cada troca de função e a cada hora (ABERC, 2015).

c) Uniforme

Os manipuladores devem manter os uniformes em bom estado de conservação, limpos, sem rasgos ou partes descosturadas. Esse uniforme deve ser preferencialmente de cor clara e sem bolsos. Não é permitido o transporte do uniforme junto a outros materiais ou utensílios que ofereçam qualquer fonte de contaminação, não é permitido o uso do uniforme fora das cozinhas ou deitar-se no chão ou em lugares inapropriados. É obrigatório o uso de calçado fechado e antiderrapante e em boas condições de higiene (ABERC, 2015).

### 3.7.5 Quanto à higiene do ambiente

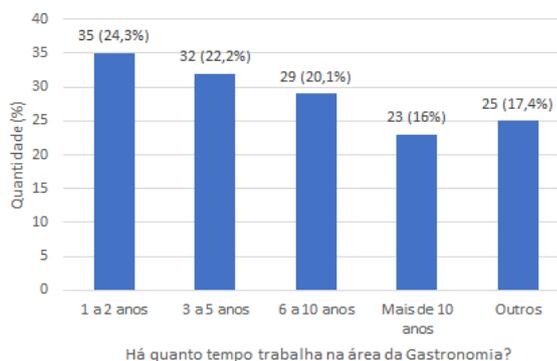
a) Controle Integrado de Vetores Pragas Urbanas

O controle integrado de vetores e pragas urbanas deve ser realizado periodicamente, por empresa registrada e licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e especializada. As medidas sanitárias devem ser instaladas com intuito de prevenir ou reduzir ao máximo a presença de insetos e roedores, sendo fundamentado na instalação de barreiras mecânicas e boas práticas, como por exemplo portas rentes ao piso, telas nas janelas e aberturas nas paredes, ralos com fechamento sifonado, etc (ABERC, 2015).

As medidas corretivas só serão empregadas quando necessário e pela empresa responsável, através da utilização de iscas, armadilhas, saneantes desinfetantes. Todas as técnicas e meios utilizados devem garantir a segurança dos alimentos, usuários, funcionários e meio ambiente (ABERC, 2015).

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Foi possível alcançar através da pesquisa um total de 144 respostas. Sendo que 24,3% desse total alcançado foram pessoas formadas a nível de bacharelado e 75,7% desse total em grau tecnológico. (Resultado coerente devido ao número de bacharelados no país ser igual a cinco, sendo 4 em instituições federais e um curso é proveniente de instituição particular) O questionário ficou ativo e acessível para respostas durante quatro meses, e pode-se observar que o tempo de serviço/atuação dos participantes no campo da gastronomia se equilibrou no período de 1 a 5 anos, em sua maioria. Expondo os dados com mais exatidão, é possível observar na Figura 1, que 24,3% dos entrevistados está na faixa de 1 a 2 anos atuando no campo da gastronomia. Logo em seguida, 22,2% estão trabalhando na área da gastronomia durante 3 a 5 anos. Dentre esses números obtidos temos também uma porcentagem que está atuando no campo da gastronomia durante um período de 6 a 10 anos ou mais de 10 anos. No tópico classificado como “outros” estão incluídas as pessoas que ainda não conseguiram atuar no mercado gastronômico, as que estão atuando em outra área que não corresponde à gastronomia ou que estão em situação de desemprego.

**Figura 1 - Tempo de atuação no campo da gastronomia**

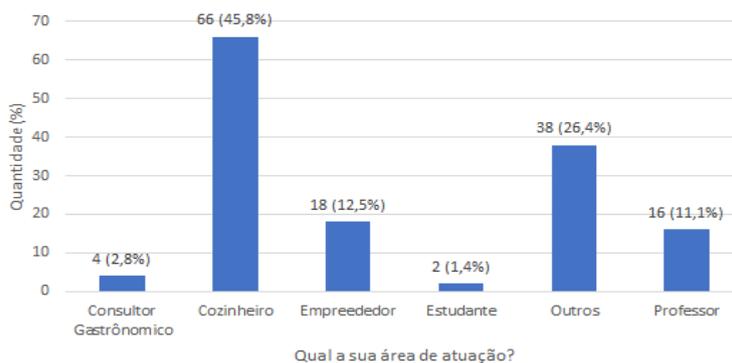
Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Através de pesquisa realizada junto ao *site* no MEC (2018) no portal e-MEC foi possível identificar a distribuição dos cursos de gastronomia no Brasil. Em todo o Brasil estão em situação de atividade um total de 283 cursos de gastronomia de modalidade presencial, sendo 272 (96%) cursos de nível tecnológico e somente 11 (4%) de grau bacharelado.

Para melhor analisar a situação, foi realizado um levantamento das matrizes curriculares e propostas dos cursos de Gastronomia ativos e de modalidade presencial existentes somente na Cidade de Fortaleza, foi possível fazer um comparativo entre os mesmos, levando a uma discussão sobre o tema principal. Todas as matrizes curriculares oferecem em sua maioria disciplinas voltadas para um tema que pode ser nomeado como *habilidades e técnicas culinárias*. Que como o nome já diz, são disciplinas que tem como objetivo principal integralizar o aluno com as principais técnicas de cozinha, sendo estas: métodos de cocção, preparações emblemáticas e etc. O que pode ser observado também é que nessas matrizes as áreas de abordagem cultural e relacionadas à segurança alimentar estão em minoria significativa.

Aliando a essa análise feita a partir das matrizes curriculares dos cursos de gastronomia de Fortaleza, temos na Figura 2 os resultados obtidos sobre o campo de atuação, onde expressivamente 45,8% dos entrevistados trabalhavam, após formação em gastronomia, como cozinheiros, chefe de cozinha, sous chef, auxiliar de cozinha, auxiliar de confeitaria ou confeiteiro (a). A coluna classificada como “outros” estão presentes áreas muito específicas dentro da gastronomia como por exemplo, bartender, eventos ou com algum alimento específico, além de estar com um número pequeno dentro das respostas recebidas.

**Figura 2 - Campo de atuação dos entrevistados**

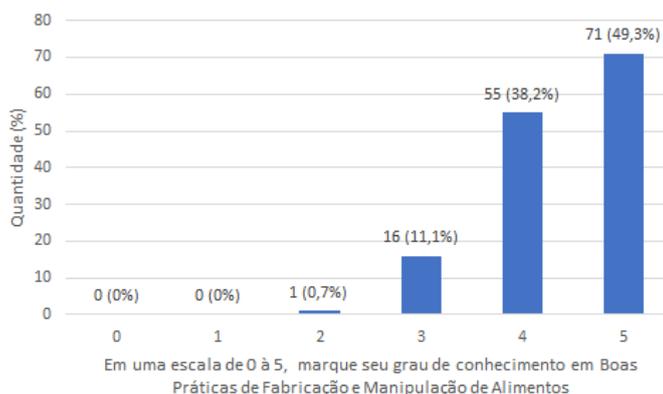


Fonte: Dados da pesquisa (2018).

De acordo com Alcântara (2017), todas as empresas de ramo alimentício têm uma grande importância para o mercado, porém, analisando a existência de profissionais qualificados na área de consultoria, chega-se à conclusão que é extremamente raro, ou seja, esses profissionais estão em quantidade insuficiente e sabendo da importância que tal profissional exerce no mercado de alimentos e bebidas essa ausência é algo a se questionar. Da mesma maneira que a bibliografia nesta área é quase que inexistente, o que também pode ser confirmado durante o desenvolvimento desta pesquisa. Entretanto, o resultado revela um mercado promissor para os gastrônomos, que de acordo com os resultados não exploram esse mercado que hoje, se encontra em fase de expansão.

Avaliando um pouco mais, essas 4 pessoas que atuam como consultores gastronômicos podemos destacar aqui, para fins de comparação e estudo as respostas obtidas no decorrer do questionário.

**Figura 3 - Grau de conhecimento dos participantes em BPF**



Fonte: Dados da pesquisa (2018).

O profissional “X” trabalha há 2 anos no campo da gastronomia e atua como consultor gastronômico. Em uma escala de 0 à 5 seu conhecimento em Boas Práticas é classificado como grau 5. Seu nível de confiança para atuar na implantação das Boas Práticas de Fabricação em uma UAN, em uma escala de 0 à 5 está classificada em grau 4. Os serviços oferecidos em seus trabalhos de consultoria são os seguintes:

- Elaboração de ficha técnica
- Apoio para elaboração de novas receitas
- Planejamento físico e organizacional
- Administração Financeira

E solicitar que o mesmo descrevesse um breve texto sobre o Manual de Boas Práticas, o profissional X responde:

“Para quem está manipulando os alimentos sirva como instrução de como lavar, higienizar, armazenar e manipular os alimentos de forma devidamente correta para que não haja contaminação, controle de pragas e certificação de alimento de boa qualidade e que seguem as regras da RDC 216 e APPCC.”

O profissional “Y” trabalha há 25 anos no campo da gastronomia e atua como consultor gastronômico. Em uma escala de 0 à 5 seu conhecimento em Boas Práticas é classificado como grau 5. Seu nível de confiança para atuar na implantação das Boas Práticas de Fabricação em uma UAN, em uma escala de 0 à 5 está classificada em grau 5. Os serviços oferecidos em seus trabalhos de consultoria são os seguintes:

- Elaboração de ficha técnica
- Apoio para elaboração de novas receitas
- Treinamento em BPF
- Elaboração de MBP, POP's e IT's
- Auxílio para adequação da empresa junto à vigilância sanitária
- Planejamento físico e organizacional
- Administração Financeira

E para a pergunta que pede para descrever em um breve texto sobre o que conhece sobre o Manual de Boas Práticas, o formado Y responde:

“O manual de boas práticas é fundamental para o profissional manter a segurança alimentar.”

O Profissional “W” trabalha há 10 anos no campo da gastronomia e atua como consultor gastronômico. Em uma escala de 0 à 5 seu conhecimento em Boas Práticas é classificado como grau 5. Seu nível de confiança para atuar na implantação das Boas Práticas de Fabricação em uma UAN, em uma escala de 0 à 5 está classificada em grau 5. Os serviços oferecidos em seus trabalhos de consultoria são os seguintes:

- Elaboração de ficha técnica
- Apoio para elaboração de novas receitas
- Treinamento em BPF
- Elaboração de MBP, POP's e IT's
- Auxílio para adequação da empresa junto à vigilância sanitária
- Planejamento físico e organizacional
- Administração Financeira

E para a pergunta que pede para descrever em um breve texto o que conhece sobre o Manual de Boas Práticas, responde:

“Sou professora *tb* de bpf e *tb* formada em eng. de alimentos.”

O profissional “Z” trabalha há 5 anos no campo da gastronomia e atua como consultor gastronômico. Em uma escala de 0 à 5 seu conhecimento em Boas Práticas é classificado como grau 5. Seu nível de confiança para atuar na implantação das Boas Práticas de Fabricação em uma UAN, em uma escala de 0 à 5 está classificada em grau 5. Os serviços oferecidos em seus trabalhos de consultoria são os seguintes:

- Elaboração de ficha técnica
- Treinamento em BPF
- Elaboração de MBP, POP's e IT's
- Auxílio para adequação da empresa junto à vigilância sanitária
- Planejamento físico e organizacional
- Administração Financeira

E para a pergunta que pede para descrever em um breve texto sobre o Manual de Boas Práticas, o profissional “Z” responde:

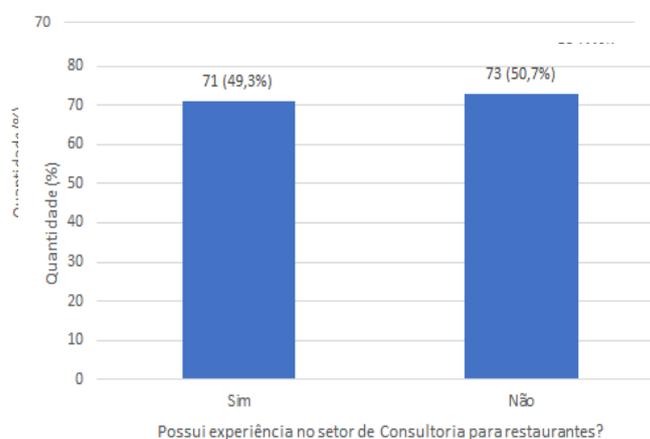
“Tenho muito conhecimento.”

Como pode ser observado, apenas 4 pessoas envolvidas na presente pesquisa estão em trabalho ativo na área de consultoria gastronômica por um tempo considerável. Todos oferecem serviços comuns e específicos de consultoria gastronômica, sendo que somente um respondeu que não oferece o serviço de elaboração de MBP, POP's e IT's. Observando as respostas da questão que pede para discorrer em um breve texto seus conhecimentos em BPF, é claro que as respostas não alcançaram o objetivo principal, que foi comparar este pequeno texto com as respostas anteriores, onde se afirmou ter alto nível de conhecimento em BPF's e segurança para atuar como profissional na implantação das BPF's.

Os textos sobre o conhecimento em Manual de Boas Práticas, de todos os profissionais consultores participantes da pesquisa, deixaram muito a desejar, pois não transpareceram todo o conhecimento que os mesmos afirmaram ter nas questões anteriores, que assinalaram ter alto conhecimento sobre o MBP e segurança para trabalhar na implantação de BPF nos serviços de alimentação.

Mesmo tendo somente 4 pessoas atuantes no mercado de consultorias, de acordo com os resultados da pesquisa expressos na Figura 3 é possível observar que uma parcela menor dos entrevistados (49,3%) teve alguma experiência no setor de consultorias. E a maioria afirmou que não possui e nunca tiveram nenhum tipo de experiência na área (50,7%).

**Figura 4 - Experiência no setor de consultoria**



Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Magalhães (2011), ressalta que é um grande desafio incluir no currículo de formação dos gastrônomos propostas de uma formação mais sólida, menos focada na função do *Chef* de cozinha e mais voltada para ação de um profissional com autonomia pedagógica. O autor também comenta que, para a formação em conteúdos teóricos bem aplicados produz uma melhor reflexão do aluno quanto as suas competências profissionais.

Analisando o resultado referente a 71 pessoas envolvidas na pesquisa que afirmaram ter experiência no setor de consultorias, pode-se supor que essa experiência possa ter ocorrido no próprio ambiente acadêmico, seja em sala de aula ou através de estudos, como também pode ter se expandido para uma experiência realmente profissional.

Buscando descobrir se os participantes possuem um bom entendimento sobre o que é o Manual de Boas Práticas, é que se pede para que os mesmos assinalem em uma escala de 0 à 5 seu grau de conhecimento sobre as BPF's. O resultado geral alcançado na pesquisa em relação a esta questão, pode ser observado na Figura 4 e comparado com a Figura 5, onde estão selecionadas algumas respostas da pergunta principal.

Na Figura 5 estão selecionadas algumas respostas obtidas através do formulário e conseguimos observar que o conhecimento dos participantes sobre o que é o Manual de Boas Práticas, se resume a uma noção de higiene, regras e segurança alimentar. Pode se observar também, algumas respostas sem ligação nenhuma ao significado e importância do documento.

**Figura 5 - Comparativo de respostas**

<b>Grau de conhecimento em escala de 0 à 5</b>	<b>O que entende sobre o MBP</b>
5	“É o conjunto de regras que quando observadas garantirão a segurança alimentar.”
5	“Manipulação segura de alimentos. Condições para proliferação microbiana. Ergonomia. Transporte de alimentos. Armazenamento de alimentos.”
5	“Fazer o certo, não contaminar, higienizar bancada e equipamento.”
5	“Grau Especialista em VISA”
5	“O total cuidado com a higiene pessoal e do local e equipamentos de trabalho. E o cuidado com os alimentos a serem manipulados que devem estar em perfeito estado. Tomando muito cuidado com a contaminação cruzada.”
5	Manual de boas práticas é o manual no qual o

	cozinheiro deve seguir para trabalhar com alimentos a fim de diminuir o risco para o comensal.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

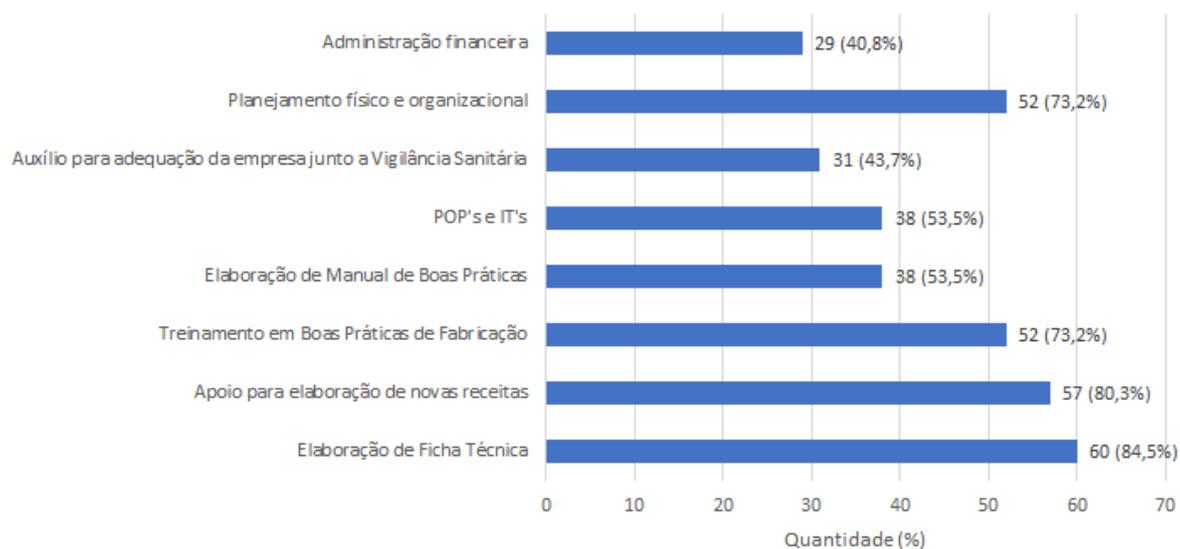
Para complementar a pesquisa estão listados a baixo mais algumas respostas obtidas no formulário, na questão em que se pede que fale o que conhece sobre o MBP.

- Higienização das instalações, utensílios, equipamentos e etc. Tem que ter a preparação e destruição de forma segura para não acontecer contaminação cruzada. Segurar que as compras e armazenamento estão totalmente seguros.
- Grau Especialista em VISA
- Alimentos que não vão ao fogo não precisam ser higienizados.
- Já até elaborei um.
- Como chefs temos que preservar a limpeza plena da cozinha e em todos os espaços por onde a comida e seus manipuladores passam. Lixeiras com aberturas sem utilização de mãos, dentre outros.
- São métodos utilizados para melhor, manipulação de alimentos e utilização adequada de equipamentos.
- Sei o que envolve tudo em boas práticas pq aplico na minha empresa e tenho treinamento com meus funcionários a cada 3 meses
- Tive que estudar muuuuuuu... devido aos produtos que produzimos pra servir e tbm comercializar no restaurante, é sem dúvida 60% do trabalho
- Ética sempre
- Difícil. É um manual no qual existem etapas e modos de tratamento desde o armazenamento ao preparo do alimento.
- Higiene pessoal e cuidado na contaminação cruzada
- Praticamente todo o conteúdo visto que é uma das principais cadeiras dos cursos de gastronomia.
- Normas, higienização, manipulação.

Com relação aos serviços oferecidos por estes consultores pode-se dar destaque para elaboração de ficha técnica. Dentre os entrevistados que responderam ter alguma experiência no setor de consultorias, 84,5% assinalaram que prestam serviços para elaboração de ficha técnica, em seguida vem o auxílio para elaboração de novas receitas onde 80,3% confirmaram

oferecer este tipo de serviço. Já os serviços menos oferecidos pelos entrevistados foram os seguintes: administração financeira e auxílio para adequação as normas de vigilância sanitária.

**Figura 6 - Serviços oferecidos nas consultorias.**



Fonte: Dados da pesquisa (2018).

## CONCLUSÃO

Conclui-se que a pesquisa realizada foi satisfatória, tendo em vista que não existem outras pesquisas referentes ao tema estudado nas plataformas e acervos digitais. Através desse estudo foi possível perceber que a atuação do gastrônomo no mercado de consultoria e assessoria gastronômica precisa ser estudada e ter sua importância ressaltada dentro dos cursos de gastronomia, uma sugestão é que esse ensino esteja presente na matriz curricular como disciplina obrigatória. Para que dessa forma o profissional de gastronomia tenha consciência e dimensão do quanto a área pode e deve ser explorada, e perceber todas as possibilidades de atuação dentro da sua área de formação. Todas as informações obtidas no questionário aplicado foram bem aproveitadas e servirão de base para outras futuras pesquisas. Pode-se também confirmar através da presente pesquisa, que a área de consultorias e assessorias para os serviços de alimentação com foco em Boas Práticas, Segurança Alimentar, desenvolvimento e implantação de Manuais de Boas práticas está em constante crescimento e deve ser ainda conquistada pelos gastrônomos.

## REFERÊNCIAS

- ALCÂNTARA, Spíndola Potiguara. **Consultoria e Gestão: estudo de caso em três restaurantes brasileiros**. 2017. 83f. Dissertação de Mestrado - Universidade Nova de Lisboa. 2017.
- ANDREOLITTI, A. et al. **Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal**. INICIAÇÃO CIENTÍFICA, MARINGÁ, v. 5, n. 01, p. 29-33, jan./jul. 2003. Disponível em: <<http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/iccesumar/article/view/67/33>>. Acesso em: 24 mai. 2018, 14:25:10.
- AVELAR, Ana Elisa De; REZENDE, Daniel Carvalho De. **Hábitos alimentares fora do lar: um estudo de caso em lavras**. Organizações rurais e agroindustriais, Lavras, v. 15, n. 1, p. 132-158, 2013.
- BAESSE, S. M. J. **A implantação do Manual de Boas práticas: Dificuldades, Desafios e Vantagens**. Brasília-DF, 2006. 48 p.
- BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.
- BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1995.
- CODEX ALIMENTARIUS (FAO/WHO). **Codex standard for olive oils, and olive pomace oils**. rev. 2. Roma, Itália, 2003. (CODEX STAN 33-1981).
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 358/2005**. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res358.pdf>>. Acesso em: 20 de abril de 2018, 08:40:24.
- DOMINGUES, Janaína. **Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional**. 2008. 160 f. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão do Turismo e da Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2008.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no brasil e no mundo**. 2 ed. Rio de janeiro: Senac nacional, 2003. 304 p.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA – (INEP). **Sinopse estatística do ensino de graduação do ano de 2012**. Brasília, 2012. Disponível em: <http://portal.inep.gov.br/superior-censosuperiorsinopse>. Acesso em: 24 Mai. 2018.

KRAEMER, F. B.; SADDY, M. A. **Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos**. Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região, 2007. 52 p.

LEAL, Daniele. **Crescimento da alimentação fora do domicílio**. Segurança alimentar e nutricional. Campinas, 2010.

MAGALHÃES, Amanda Oliveira. **A formação do professor no curso de gastronomia**. Goiás, 2011. Encontro Estadual de Didática e Prática de Ensino (EDIPE).

MARQUES, Marys Léia R.; JR, Eneo Alves da Silva. **Manual aberc de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 11 ed. São Paulo: ABERC, 2015. 256 p.

POULAIN, J.P. **Sociologia da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: UFSC, 2004. 310 p.

REJOWSKI, M. Caracterização da produção científica sobre Turismo no Brasil – Estudo documental das teses de doutorado ( 1990 a 2005 ). Anais do VII Seminário ANPTUR. **Anais...** , 2010. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi.

\_\_\_\_\_. Resolução CNE/CP n3 de 18 de Dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. **Diário Oficial da União**, Brasília, 23 Dez. 2002. Seção 1, p. 162.

RICARDO RAMALHO CONSULTORIA. **Consultoria, assessoria ou assistência?**. 2015. Disponível em: <<http://ricardoramalhoconsultoria.blogspot.com/2015/05/consultoria-assessoria-ou-assistencia.html>>. Acesso em: 11 jun. 2018.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos brasileiros de alimentação**, Recife, v. 1, p. 3-20, mai./jun. 2015.

RUBIM, Rebeca Eister; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da gastronomia no brasil: Análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Turismo**, São Paulo, v. 15, n. 2, p. 166-184, 2013.

TOMIMATSU, Carlos Eiji; FURTADO, Silvana Mello. Formação em gastronomia: **Aprendizagem e Ensino**. 1 ed. São Paulo: Boccato, 2011. 211 p.

SILVA Jr, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6. Ed. São Paulo: Varela, 2010.

SILVA, M. J.; PAULA, M. N. **Alterações no padrão de consumo de alimentos no Brasil após o plano real**. Paraná, 2013. Disponível em: <[http://www.pet-economia.ufpr.br/banco\\_de\\_arquivos/00015\\_artigo\\_evinvi\\_Joselis.pdf](http://www.pet-economia.ufpr.br/banco_de_arquivos/00015_artigo_evinvi_Joselis.pdf)>. Acesso em: 28 mai. 2018.

VASCONCELOS, Vitor Hugo Rocha de. **Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC n° 216/2004.** Brasília, 2008.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas - Revista de pós graduandos em ciências sociais da Unicamp.** p. 203-220, ago./dez. 2014.

## APÊNDICE A - INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLV)

Este é um convite para você participar da pesquisa que pretende investigar a área de atuação dos tecnólogos e bacharéis em gastronomia que trabalham ou não em restaurantes e sua relação com o setor de consultoria gastronômica. O estudo tem como pesquisadora responsável a Bacharelada Julianna Almeida Sousa, sob orientação da professora Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro do curso de Bacharelado de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará.

Esperamos que os resultados obtidos possam ser fonte essencial para alimentarmos a discussão por volta da atuação do gastrônomo no setor de consultoria gastronômica, levando o conhecimento técnico em Boas Práticas de Fabricação nesse serviço. Caso você decida participar, você deverá responder a esse formulário eletrônico, cujas questões abordam vivências relacionadas ao seu contexto de trabalho e informações sobre a sua formação. Dentre os critérios para sua participação, você deverá: ser tecnólogo ou bacharel em gastronomia.

Destaca-se que a pesquisa implica em risco mínimo relativo a algum desconforto em responder aos instrumentos. Os dados que você nos fornecerá, serão confidenciais e divulgados apenas em congressos ou publicações científicas, não havendo divulgação de nenhuma informação que possa lhe identificar. Esses dados serão guardados pela pesquisadora responsável por essa pesquisa em local seguro e por um período de cinco anos.

Você sempre poderá obter informações sobre o andamento deste estudo e/ou seus resultados. Para esclarecer suas dúvidas, você pode ligar para a pesquisadora responsável: Julianna Almeida Sousa, telefone (85) 988306098. Ao assinalar a opção “aceito participar” você atesta sua anuência com esta pesquisa, declarando que compreendeu seus objetivos, a forma como ela será realizada, além dos riscos e benefícios envolvidos, conforme descrição efetuada.

### QUESTIONÁRIO

1. Possui Formação em Gastronomia?  
(Texto de resposta curta)
2. Bacharelado ou Tecnólogo?  
( ) Bacharelado  
( ) Tecnólogo
3. Ano de Conclusão do Curso?  
(Texto de resposta curta)
4. Há quanto tempo trabalha na área da Gastronomia?  
(Texto de resposta curta)
5. Qual a sua área de atuação?  
(Texto de resposta curta)

6. Em uma escala de 0 à 5, marque seu grau de conhecimento em Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos  
 0    1    2    3    4    5
7. Em um breve texto, fale sobre o que conhece sobre o Manual de Boas Práticas.
8. Em uma escala de 0 à 5, marque o quanto se sente confiante e capacitado para atuar na implantação das Boas Práticas de Fabricação em uma Unidade de Alimentação.  
 0    1    2    3    4    5
9. Possui experiência no setor de Consultoria para restaurantes?  
 Sim       Não
10. Se a resposta for sim, marque os serviços oferecidos.
  - Elaboração de Ficha Técnica
  - Apoio para elaboração de novas receitas
  - Treinamento em Boas Práticas de Fabricação
  - Auxílio para adequação da empresa junto a Vigilância Sanitária
  - Planejamento físico e organizacional
  - Administração financeira
  - Elaboração de Manual de Boas Práticas POP's e IT's

