

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ

ELISABETH BARTH ALMEIDA

**O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DO TURISTA E SUA SEGURANÇA  
NO CONSUMO DE MILHO VERDE E CHURROS À BEIRA-MAR**

Balneário Camboriú

2008

# **Livros Grátis**

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

ELISABETH BARTH ALMEIDA

**O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DO TURISTA E SUA SEGURANÇA  
NO CONSUMO DE MILHO VERDE E CHURROS À BEIRA-MAR**

Dissertação apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Turismo e Hotelaria do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Turismo e Hotelaria – Mestrado Acadêmico, da Universidade do Vale do Itajaí, campus Balneário Camboriú.

Orientadora: Profa. Dra. Regina Célia Linhares Hostins.

Balneário Camboriú

2008

ELISABETH BARTH ALMEIDA

**O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DO TURISTA E SUA SEGURANÇA  
NO CONSUMO DE MILHO VERDE E CHURROS À BEIRA-MAR**

Esta dissertação foi julgada adequada para a obtenção do Título de Mestre em Turismo e Hotelaria e aprovada pelo Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Turismo e Hotelaria, da Universidade do Vale do Itajaí, Campus Balneário Camboriú.

Itajaí, 9 de dezembro de 2008.

---

Profa. Dra. Regina Célia Linhares Hostins  
UNIVALI  
Orientador

---

Profa. Dra. Doris Van de Meene Ruschmann  
UNIVALI  
Membro

---

Profa. Dra. Dione de Marchi  
UNIJUÍ  
Membro

A meus dois amores, José e Renata

*Chovem duas chuvas:  
de água e de jasmims  
por estes jardins  
de flores e de nuvens.*

*Sobem dois perfumes  
por estes jardins:  
de terra e jasmims,  
de flores e chuvas.*

*E os jasmims são chuvas  
e as chuvas, jasmims,  
por estes jardins  
de perfume e nuvens.*

Cecília Meireles  
*Chovem duas chuvas*

À minha família  
Aos meus amigos  
Aos meus professores  
Aos meus alunos  
Aos companheiros  
de algumas e de todas as horas

Obrigada!

## RESUMO

Esta pesquisa teve como objetivo analisar a qualidade percebida e objetiva dos produtos e serviços oferecidos na orla marítima de Balneário Camboriú, no Estado de Santa Catarina, considerando o comportamento e a segurança alimentar dos turistas consumidores de milho verde e churros à beira-mar. No que se refere à qualidade objetiva, tratou-se de avaliar as boas práticas de produção, as condições higiênico-sanitárias de quiosques que comercializam esses produtos e sua adequação à legislação vigente. Na qualidade percebida, observou-se o perfil, o comportamento alimentar e o significado do consumo desses alimentos pelo turista, quando em atividade de lazer. Do ponto de vista metodológico, desenvolveu-se um estudo de caso, cuja investigação do fenômeno ocorreu em contexto dinâmico e real, utilizando-se múltiplas fontes de evidências. Isto é, utilizaram-se tanto observações diretas no local, em plena temporada, como aplicação de questionários e entrevistas sistemáticas com 405 turistas. Na observação, aplicou-se um *check-list*, baseado na Resolução RDC 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a partir do qual foram verificadas as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos e dos 114 quiosques instalados no local. Foi possível perceber que, na avaliação percebida, o turista em Balneário Camboriú se apresenta como um consumidor em potencial de milho verde e churros, mantém-se atento à qualidade do serviço oferecido e relaciona o consumo de milho verde e churros com vivências da sua infância, sentimentos de prazer e situações de lazer. Quanto à qualidade objetiva, o estudo revelou que o turista escolhe o quiosque observando a higiene do local e a qualidade do produto. A avaliação dos quiosques e dos manipuladores revelou que tanto a estrutura física como as práticas de produção comportam perigos físicos e biológicos que podem resultar em contaminação alimentar, necessitando, portanto, de uma série de adequações à legislação e treinamentos quanto às boas práticas de manipulação.

**Palavras-chave:** Turista. Comportamento e segurança alimentar. Qualidade do serviço.

## ABSTRACT

The aim of this research is to analyze the perceived and objective quality of the products and services offered along the sea front of the town of Balneário Camboriú in the State of Santa Catarina, considering the behavior and food safety of tourists who consume corn on the cob and *churros* (snacks made from fried dough with a sweet filling) sold along the sea front. In relation to objective quality, it seeks to evaluate the good practices of production, hygiene and sanitation conditions of the kiosks that sell these products, and their compliance with the legislation. In terms of perceived quality, it observes the profile, food behavior and meanings associated with consumption of these foods among the tourists, during their leisure times. From the methodological point of view, a case study was developed in which the phenomenon was investigated in a dynamic and real context; using multiple sources of evidence: direct observation at the site, during the peak season, and the application of questionnaires and systematic interviews to 405 tourists. For the observation, a check list was applied, based on Resolution RDC 216/2004 of the National Agency for Health Surveillance, which was used as a standard for judging the sanitation and hygiene conditions of the food handlers, and of the 114 kiosks located in the region. It was observed that in the evaluation of perceived quality, tourists in Balneário Camboriú are potential consumers of corn on the cob and *churros*, pay attention to the quality of service offered, and link the consumption of corn on the cob and *churros* with experiences from their childhood, pleasurable feelings, and times of leisure. In terms of objective quality, the study revealed that the tourists select the kiosk by observing its hygiene, and the quality of the product. The evaluation of the kiosks and food handlers revealed that both the physical structure and the production practices carry physical and biological dangers that could result in food contamination, and therefore require a series of adaptations to legislation, as well as training in good food handling practices.

**Key words:** Tourist. Behavior and food safety. Quality of service.



## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 01:</b> Localização geográfica de Balneário Camboriú – SC .....	21
<b>Figura 02:</b> Foto (plano 1) de quiosque de churros e milho verde localizado na Praia Central.....	22
<b>Figura 03:</b> Foto (plano 2) de quiosque de churros e milho verde localizado na Praia Central.....	22
<b>Figura 04:</b> Quadro teórico-metodológico da pesquisa.....	26

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 01:</b> Condições legais de funcionamento dos quiosques de milho verde e churros .....	61
<b>Tabela 02:</b> Condições de assepsia dos manipuladores que comercializam milho verde e churros .....	62
<b>Tabela 03:</b> Condições higiênico-sanitárias dos quiosques .....	63
<b>Tabela 04:</b> Condições higiênico-sanitárias dos equipamentos e utensílios dos quiosques .....	64
<b>Tabela 05:</b> Procedência da água utilizada nos quiosques .....	64
<b>Tabela 06:</b> Evidência e controle de pragas nos quiosques .....	64
<b>Tabela 07:</b> Depósito e acondicionamento de lixo nos quiosques .....	65
<b>Tabela 08:</b> Local de acondicionamento do resíduo de óleo da fritura dos churros nos quiosques .....	66
<b>Tabela 09:</b> Substituição do óleo da fritura do churros nos quiosques .....	66
<b>Tabela 10:</b> Frequência do abastecimento de massa “in natura” para produção de churros nos quiosques .....	67
<b>Tabela 11:</b> Descarte/ reaproveitamento das sobras de milho verde e churros para o dia seguinte nos quiosques .....	68
<b>Tabela 12:</b> Condições de armazenamento das espigas de milho verde nos quiosques .....	68
<b>Tabela 13:</b> Condições de higiene e conservação dos alimentos “in natura” nos quiosques .....	69
<b>Tabela 14:</b> Condições de preparação de milho verde e da massa dos churros “in natura” nos quiosques .....	70
<b>Tabela 15:</b> Local de origem dos turistas .....	80
<b>Tabela 16:</b> Idade dos turistas .....	80
<b>Tabela 17:</b> Nível de escolaridade dos turistas .....	81
<b>Tabela 18:</b> Estado civil dos turistas .....	81
<b>Tabela 19:</b> Tempo de veraneio dos turistas em Balneário Camboriú .....	82
<b>Tabela 20:</b> Época em que os entrevistados costumam veraneiar na praia de Balneário Camboriú .....	82
<b>Tabela 21:</b> Renda mensal dos entrevistados .....	82

<b>Tabela 22:</b> Avaliação sensorial do turista sobre milho verde e churros .....	84
<b>Tabela 23:</b> Critério para escolha do quiosque de milho verde e churros .....	84
<b>Tabela 24:</b> Avaliação da freqüência do consumo de milho verde pelos turistas na praia .....	85
<b>Tabela 25:</b> Avaliação da freqüência do consumo de milho verde pelos turistas em casa.....	85
<b>Tabela 26:</b> Avaliação da importância do valor simbólico do milho verde consumido pelos turistas .....	85
<b>Tabela 27:</b> Avaliação da freqüência do consumo de churros pelos turistas .....	86
<b>Tabela 28:</b> Avaliação da importância do valor simbólico de churros consumidos pelos turistas .....	86

## LISTA DE APÊNDICES

APÊNDICE A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido .....	105
APÊNDICE B – <i>Check List</i> Higiênico Sanitário para Avaliar os Pontos que Comercializam Milho Verde e Churros.....	106
APÊNDICE C – Questionário sobre o perfil do turista que frequenta a praia de Balneário Camboriú.....	109
APÊNDICE D – Roteiro de entrevistas com Turistas consumidores de milho verde e/ou churros na orla marítima central de BC.....	110

## LISTA DE ANEXOS

ANEXO A – Solicitação de autorização da UNIVALI para a Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú para a realização da pesquisa .....	112
ANEXO B – Autorização da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú para a realização da pesquisa.....	113
ANEXO C – Parecer da Comissão de Ética da UNIVALI .....	114

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>13</b>
1.1 Contextualização .....	13
1.2 Problema de pesquisa .....	18
1.3 Procedimentos metodológicos .....	20
<b>CAPÍTULO I – OS CAMINHOS DA HOSPITALIDADE, DO TURISMO E DA GASTRONOMIA: SEU DESENVOLVIMENTO NO LITORAL BRASILEIRO E CATARINENSE</b> .....	<b>28</b>
1.1 Espaços e tempos de hospitalidade .....	28
1.2 Turismo litorâneo, turismo de praia, turismo balneário.....	30
1.3 Gastronomia, identidade e singularidade das culturas .....	35
<b>CAPITULO II – QUALIDADE OBJETIVA: SEGURANÇA ALIMENTAR E AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA</b> .....	<b>37</b>
2.1 Qualidade e segurança alimentar .....	37
2.2 Doenças veiculadas por alimentos .....	41
2.3 Análises de perigos e as boas práticas de manipulação.....	44
2.4 A segurança alimentar sob o olhar da legislação.....	48
2.4.1 Legislação brasileira.....	51
2.4.2 Fiscalização e vigilância sanitária .....	53
2.4.3 Legislação catarinense.....	56
2.4.4 Vigilância sanitária no Estado e nos municípios.....	58
2.4.5 Legislação municipal .....	58
<b>CAPITULO III – QUALIDADE OBJETIVA: SEGURANÇA ALIMENTAR E AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS PRODUTOS E SERVIÇOS OFERECIDOS NOS QUIOSQUES À BEIRA-MAR EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ</b> .	<b>60</b>
3.1 Avaliação higiênico-sanitária dos quiosques e as Boas Práticas de Manipulação dos seus funcionários .....	60
<b>CAPÍTULO IV – QUALIDADE PERCEBIDA: COMPORTAMENTO ALIMENTAR E SIGNIFICADO CULTURAL</b> .....	<b>72</b>
<b>CAPITULO V – QUALIDADE PERCEBIDA: COMPORTAMENTO ALIMENTAR E SIGNIFICADO CULTURAL ATRIBUÍDO AO CONSUMO DE MILHO VERDE E CHURROS PELOS TURISTAS EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ</b> .....	<b>79</b>
5.1 Perfil socioeconômico do turista que consome milho verde e churros nos quiosques à beira-mar em Balneário Camboriú .....	79
5.2 A significação sensorial e cultural do consumo de milho verde e churros pelo turista.....	83
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>89</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>92</b>
<b>APÊNDICES</b> .....	<b>104</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>111</b>

## **1 INTRODUÇÃO**

No movimento contemporâneo de desenvolvimento do turismo, evidenciam-se dois fenômenos: a crescente preocupação com a qualidade da alimentação e a consolidação da gastronomia como produto turístico e patrimônio cultural.

Na obra-prima da literatura gastronômica “A fisiologia do gosto”, Brillat-Savarin (1995) define gastronomia como o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem quando este se alimenta, tendo como o objetivo zelar por ele, com a melhor alimentação possível.

Como não relacionar este conceito à atividade turística? Afinal, a segurança alimentar – incluindo aqui aspectos nutricionais e de higiene – constitui elemento indissociável na oferta de alimentos e bebidas que, por sua vez, está imbricada ao atendimento turístico.

Para um melhor entendimento do tema desta investigação, apresentam-se, a seguir, a contextualização teórica, o problema de pesquisa e os procedimentos metodológicos adotados.

### **1.1 Contextualização**

O turismo é, indiscutivelmente, uma atividade econômica que mobiliza grande quantidade de recursos, pessoas e espaços. A população de localidades tradicionalmente turísticas se move em torno do objetivo de gerar serviços que se destinam direta ou indiretamente a atender essa demanda – entre eles, destacam-se os que compõem o setor de alimentação, que implica responsabilidades quanto às condições higiênico-sanitárias da produção e à qualidade, o que envolve fatores de ordem psicológica e cultural do visitante.

O turista, ao escolher seu destino, procura conhecer aspectos da culinária local como estratégia de aproximação com a identidade da comunidade visitada e da região. Segundo Lobo (2008), o turista está sempre em busca de novidade, originalidade, e a gastronomia é um atrativo, pois representa a possibilidade de

descobrir novos sabores e características culturais dos ambientes visitados. Portanto, os serviços de alimentação oferecidos não podem desconsiderar elementos intangíveis como sabores, prazeres e experiências pessoais envolvidos na escolha dos alimentos.

Os serviços são, como conceitua Troster (1999), atividades que, sem criar objetos materiais, destinam-se direta ou indiretamente a satisfazer necessidades humanas, e por essa razão, de acordo com Grönroos (1995), podem ser considerados de natureza mais ou menos intangível.

A intangibilidade dos serviços de alimentação, abordada por Corrêa e Corrêa (2004) e Kotler e Armstrong (1998), refere-se à impossibilidade de serem avaliados, antes da aquisição – não podem ser provados, sentidos, ouvidos ou cheirados antes de serem comprados – e são julgados pela experiência vivenciada pelos clientes e pelo desempenho e qualidade do produto consumido. Nesse caso, segundo Normann (1993) e Grönroos (1995), a produção, a venda e o consumo são simultâneos e espacialmente unidos. O cliente é parte da produção – na maior parte dos casos, o contato direto é necessário – e o valor principal é produzido nas interações entre vendedor e cliente. Na avaliação de Kotler e Armstrong (1998), o fato de a produção e o consumo serem inseparáveis dificulta sobremaneira o controle e avaliação.

Nos serviços de alimentação, conforme Kotler, Hayes e Bloom (2002), esta avaliação se torna um tanto mais complexa, pois a qualidade pode ser vista como decorrente da percepção dos usuários (clientes) sobre a *performance* do serviço que lhes é prestado, tendo por base de comparação as expectativas relacionadas a essa prestação.

Por ser considerada uma resposta subjetiva do consumidor ao desempenho do produto e do serviço, a qualidade está vinculada a um julgamento pessoal, conceito altamente subjetivo, formado por cada cliente, conseqüentemente, mais difícil de ser mensurado.

Ao abordar o processo de consolidação da gastronomia como produto turístico, tomam-se como referência as implicações objetivas e subjetivas presentes nos conceitos de serviço, intangibilidade e qualidade. Com base neste pressuposto, desenvolveu-se a presente investigação, que teve como objetivo analisar a



qualidade percebida e objetiva dos produtos e serviços oferecidos em quiosques da orla marítima central de Balneário Camboriú, considerando as condições higiênico-sanitárias e o comportamento alimentar dos turistas. Este propósito principal conduziu aos objetivos específicos de: identificar tanto a significação atribuída ao consumo de milho verde e churros como a percepção em relação à escolha do quiosque e dos produtos pelos turistas; analisar o comportamento alimentar dos turistas frente aos alimentos consumidos e verificar as condições higiênico-sanitárias dos locais e dos manipuladores, bem como a adequação à legislação vigente.

Localizado no litoral centro-norte catarinense, o município de Balneário Camboriú foi, de acordo com pesquisa realizada pelo Ministério do Turismo – MTur (2007), o sexto destino mais procurado do Brasil por estrangeiros em 2006, tendo como motivação o lazer. Nos relatórios do MTur, Balneário Camboriú aparece à frente de cidades como Fortaleza (CE), Natal (RN), Armação de Búzios (RJ) e Manaus (AM).

Na temporada de verão 2007/2008, Balneário Camboriú recebeu 970.471 turistas (perto de um milhão de visitantes), segundo levantamento da Secretaria Municipal de Turismo e Comércio – Sectur (2008). O estudo apontou que 711.840 turistas (73,35% do total) tinham como procedência municípios brasileiros e outros 258.631 (26,65%) eram estrangeiros. Os principais emissores de turistas estrangeiros foram Argentina, Chile, Paraguai e Uruguai.

Os mais importantes atrativos de Balneário Camboriú são as dez praias que compõem a geografia local. A principal delas é a Praia Central, com aproximadamente sete quilômetros de extensão, onde funciona uma diversificada rede de alimentação constituída por restaurantes, bares, cafeterias, casas noturnas e quiosques.

O objeto específico de estudo nesta pesquisa foi o processo de produção, venda e consumo de milho verde e churros (doce preparado com massa em formato cilíndrico, frito em óleo vegetal, coberto com açúcar e canela e tradicionalmente recheado com doce de leite) – dois alimentos de grande aceitação e consumo no balneário, especialmente no período da temporada.

Conforme informação fornecida pelo órgão de Vigilância Sanitária do município, atuam, na orla da Praia Central, 172 quiosques de milho verde e churros

que constituem importante campo de pesquisa na área de segurança alimentar e têm repercussão na imagem que o turista constrói sobre a cidade e seus serviços.

Cabe lembrar que o principal cliente dos quiosques à beira-mar é o turista e que o comerciante não pode ignorar que a sobrevivência de seu negócio depende de uma avaliação positiva da clientela nos aspectos objetivos e subjetivos que envolvem a qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Isto inclui o atendimento aos requisitos preconizados pela legislação para garantir a qualidade dos alimentos comercializados.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância (Anvisa) estabelece um conjunto de regras, medidas e condições que possibilitam garantir a segurança e a salubridade dos alimentos em todas as etapas da cadeia alimentar. Estão inseridos procedimentos essenciais de higiene e normas de segurança sanitária que representam as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e implicam mudanças nos métodos de produção, no projeto e uso de equipamentos, edificações e instalações, bem como no comportamento das pessoas envolvidas na produção e distribuição de alimentos.

Este regulamento foi organizado pela Anvisa e compõe a Resolução RDC 216/2004, que dispõe sobre procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e pronto para o consumo (BRASIL, 2004).

O Regulamento da Anvisa considera que alimentos preparados são aqueles manipulados em serviços de alimentação, expostos à venda, embalados ou não, e estabelece requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação, aplicáveis em todo território nacional. Ressalta-se que a legislação específica de Santa Catarina e de Balneário Camboriú está embasada na RDC 216/2004.

Os assuntos relativos à saúde da população de Balneário Camboriú são regidos pela Lei 1303/1993, denominada Lei Sanitária Municipal, que determina as normas de saúde em vigilância sanitária, de orientação, controle e fiscalização, em consonância com as legislações federal, estadual e municipal (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 1993). O artigo 23 desta Lei, regulamentado pelo Decreto Municipal 4413/2006, dispõe sobre os procedimentos de boas práticas para os estabelecimentos que trabalham com alimentos preparados para consumo, dentre

eles os quiosques da orla marítima. Não obedecer estas normas significa infringir a legislação nas três esferas: municipal, estadual e federal.

Uma das preocupações da Vigilância Sanitária é prevenir danos à saúde do consumidor. A respeito deste tema, Zandonadi et al (2007) alertam para a disseminação de doenças veiculadas por alimentos, decorrentes do consumo de produtos contaminados, resultando em sofrimento humano e em perdas econômicas que giram em torno de alguns bilhões de dólares.

Com base em dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), Akutsu et al (2005) observam que as doenças oriundas de alimentos contaminados constituem um grave (senão o maior) problema de saúde no mundo contemporâneo. Os autores comentam que, além de sérios danos à saúde, estas enfermidades causam prejuízos, muitas vezes irrecuperáveis, às empresas fornecedoras de produtos alimentícios e à rede de serviços prestados, pois afetam a imagem das cidades onde as contaminações são registradas.

Ilustra essa situação o fato ocorrido no verão de 2005 em Santa Catarina, quando foram identificados, pelo Ministério da Saúde (MS), casos de doença de Chagas, provocada pelo *trypanossoma cruzi*, causados pela ingestão de caldo de cana nas margens da BR 101, no município de Navegantes, por turistas provenientes do Brasil e do exterior. Segundo o Ministério da Saúde (2005), entre os casos suspeitos, 24 foram confirmados e três evoluíram para óbito.

Esta ocorrência demonstrou falta de cuidados com a segurança alimentar e repercutiu negativamente no turismo regional e catarinense, tendo em vista que foi registrada no auge de uma época de veraneio e amplamente divulgada na mídia. A incidência de fatos desta natureza contribui em larga escala na produção de imagens negativas, interferindo no desenvolvimento econômico e turístico da região da qual Balneário Camboriú faz parte.

Pelo destaque que possui no cenário turístico brasileiro e internacional, Balneário Camboriú se apresenta como instigante campo de investigação e é neste universo que se insere este estudo.

Como resultado deste trabalho, espera-se disponibilizar, aos órgãos municipais, subsídios para avaliação das condições de oferta de alimentos e para adequação dos produtos e serviços aos padrões de qualidade previstos por lei e

reivindicados pelos consumidores. Assume-se a responsabilidade de contribuir para a preservação da identidade cultural da região e do valor simbólico do milho verde e dos churros, vistos como elementos marcantes da gastronomia da cidade e de sua praia central.

## **1.2 Problema de pesquisa**

A alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas, mas, como coloca Proença (1997), também por envolver aspectos sociais, psicológicos e econômicos, fundamentais na dinâmica da evolução da sociedade. Portanto, as empresas dedicadas a este setor devem considerar tais aspectos no momento em que elaboram seus produtos e planejam sua comercialização.

Neste ponto, cabe salientar que o consumo de alimentos vendidos nas ruas é um hábito cultural disseminado pelo mundo todo e que, segundo Germano; Germano, (2003, p. 27), “isso fez com que houvesse recentemente uma atenção de autoridades e organizações internacionais e nacionais que concentram esforços na análise dos impactos econômicos, sociais e sanitários desta atividade”.

Numa cidade turística, a relevância da alimentação toma outras proporções, uma vez que o alimento envolve lembranças, emoções (positivas ou negativas) e valor simbólico, constituindo-se em fator de socialização. Ela está intimamente relacionada à hospitalidade, pois uma pessoa bem-vinda é sempre recebida com algum alimento, de preferência aquele que revela nossa identidade. Para Santos (2001), receber bem pode significar nutrir o visitante com códigos culturais valorizados na região e com alimentos de qualidade que lhe dêem segurança e confiabilidade, possibilitando seu retorno e a vivência de novas experiências alimentares.

Nos serviços de alimentação, o consumidor não adquire o alimento somente por suas características físicas ou propriedades nutricionais, mas para satisfazer uma necessidade, hábito ou desejo. Ornellas (2001) ressalta que o alimento, além de satisfazer a fome, é também uma fonte de prazer. A cor, o aroma, a temperatura

e a consistência são fatores que exaltam características sensoriais e organolépticas próprias de cada alimento e produzem sensação de bem-estar naqueles que o consomem.

Para cada indivíduo, o comer tem significado especial, dependendo de sua história alimentar, desde a infância, dos sabores que tem vivenciado, das formas e dos locais de consumo. “Cada ser humano constrói ao longo da sua vida uma identidade própria com relação ao ato de se alimentar” (PROENÇA et al, 2005, p. 17).

Este ato, em condições adequadas, está vinculado ao termo qualidade, que, segundo Mezomo (2002), tem conceitos variados e dinâmicos, mas fundamentalmente indica o nível de excelência do que é produzido. A qualidade não é um estado, mas um processo. Não se trata de adquirir qualidade, mas de renová-la e aumentá-la permanentemente. Parasuraman et al (1985 apud MACHADO; QUEIROZ; MARTINS, 2006) definiram o conceito de qualidade de serviço em cinco dimensões maiores: confiabilidade, presteza, cortesia, empatia e tangibilidade.

[...] confiabilidade tem sido consistentemente mostrada como a dimensão mais importante. Presteza refere-se à vontade de ajudar o consumidor e prover pronto-serviço. Cortesia envolve o conhecimento, maneira e habilidade dos funcionários para comunicar confiança e segurança aos clientes. Empatia é definida como a provisão de cuidados e atenção individual aos consumidores. A última dimensão, tangibilidade, representa a aparência das instalações físicas, equipamentos, funcionários e materiais de comunicação. (PARASURAMAN et al, 1985 apud MACHADO; QUEIROZ; MARTINS, 2006, p. 21).

Quando se trata de serviços de alimentação, essas dimensões devem ser ainda mais observadas e a elas se agrega o conceito de segurança alimentar. Qualquer alimento oferecido ao consumo deve estar seguro sob o ponto de vista higiênico-sanitário, de forma a garantir a manutenção da saúde do consumidor.

Os alimentos são vulneráveis às contaminações e se tornam suscetíveis às alterações nutricionais, organolépticas e microbiológicas, na ausência de um rígido sistema de acondicionamento térmico durante o preparo e venda do produto. Diversos são os métodos de contaminação dos alimentos: o homem, os animais, a água, o ar, os equipamentos e utensílios, o armazenamento e a distribuição. Isto porque, como explica Figueiredo (2007), os alimentos são um bom meio de cultura para os microorganismos patogênicos que, ao atingem certo grau de multiplicação, determinam quadros clínicos de intoxicações alimentares em seus consumidores. O

que causa maior espanto é que, estatisticamente, 85% dos casos de intoxicações alimentares poderiam ser evitados simplesmente se as pessoas manipulassem corretamente os alimentos.

O comércio de alimentos de rua apresenta aspectos positivos devido a sua importância socioeconômica, cultural e nutricional; no entanto, estão presentes aspectos negativos no que diz respeito às questões higiênico-sanitárias. Esta atividade, embora satisfaça as necessidades de obtenção de alimentos rápidos, de baixo custo e represente uma alternativa para várias ocasiões, pode oferecer riscos à saúde da população. Isso indica que a venda de alimentos de rua é muito controversa, pois representa uma ameaça à saúde do turista, principalmente pela inadequação de técnicas de higiene e manipulação dos alimentos.

A problemática apresentada e a necessidade de realizar uma avaliação da qualidade percebida e objetiva dos produtos e serviços oferecidos nos quiosques da beira da praia de Balneário Camboriú conduzem às seguintes questões de pesquisa: Qual é o perfil e o comportamento do turista consumidor de milho verde e churros comercializados na orla marítima central de Balneário Camboriú? Qual a significação atribuída ao consumo de milho verde e churros à beira da praia, pelo turista em férias? Quais são as condições higiênico-sanitárias dos pontos que comercializam estes produtos?

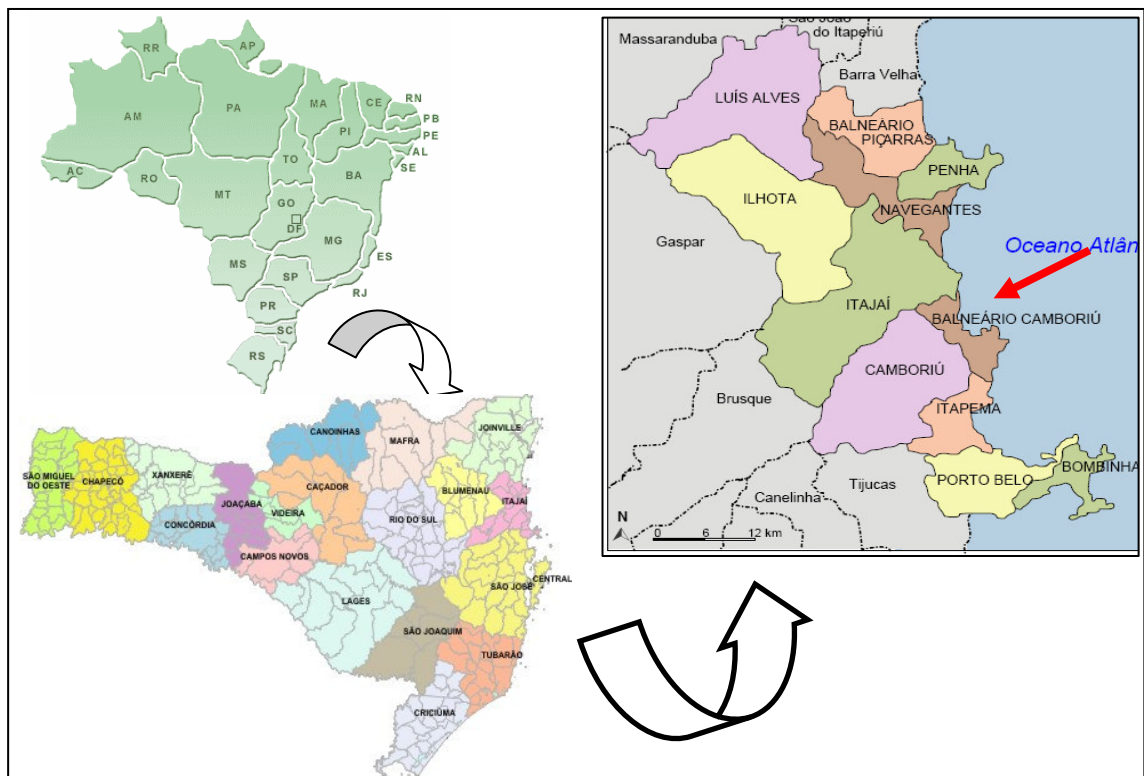
### **1.3 Procedimentos metodológicos**

Do ponto de vista metodológico, esta investigação se apresenta como um estudo de caso sobre o comportamento alimentar dos turistas em relação à qualidade dos produtos e serviços oferecidos na orla marítima de Balneário Camboriú.

O método do estudo de caso é considerado, por Goode e Hatt (1969), um tipo de análise qualitativa. Yin (2005, p. 23) afirma que “o estudo de caso é a inquirição empírica que investiga um fenômeno contemporâneo dentro de um contexto da vida real, quando a fronteira entre o fenômeno e o contexto não é claramente evidente e onde múltiplas fontes de evidência são utilizadas”. Para o autor, esta metodologia é

adequada para estudar os eventos contemporâneos, em situações em que os comportamentos analisados não podem ser manipulados, mas é possível se fazer observações diretas e entrevistas sistemáticas, inferindo sobre eles algumas considerações.

O universo desta pesquisa se limita ao município de Balneário Camboriú (figura 01) no Estado de Santa Catarina, especificamente na área da orla marítima da Praia Central.



**Figura 01:** Localização geográfica de Balneário Camboriú – SC

Fonte: <<http://www.sc.gov.br>>

Considera-se como objeto de estudo os quiosques de milho verde e de churros (figuras 02 e 03), bem como os turistas consumidores.



**Figura 02:** Foto (plano 1) de quiosque de churros e milho verde localizado na Praia Central  
Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora



**Figura 03:** Foto (plano 2) de quiosque de churros e milho verde localizado na Praia Central  
Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora

O trabalho de investigação consistiu em duas etapas: a primeira foi uma pesquisa bibliográfica e documental, do tipo exploratório, que buscou reunir informações teórico-científicas relacionadas às áreas de turismo, gastronomia e



nutrição, assim como analisar os documentos com as normativas que disciplinam as práticas de manipulação de alimentos, em nível federal e municipal.

A segunda etapa envolveu uma pesquisa de campo para coleta de dados, que ocorreu em dois momentos, com objetivos distintos: a) verificação das condições higiênico-sanitárias dos quiosques e manipuladores, por meio da aplicação de um *check-list* e da observação, da qual participaram 114 dos 172 quiosques instalados na orla da Praia Central. Os demais 58 quiosques não concordaram em participar; b) identificação do perfil socioeconômico e do comportamento alimentar dos turistas, com uso de questionário e entrevista com consumidores de milho verde e churros na orla.

Foram entrevistados 405 turistas que espontaneamente contribuíram com a investigação. A definição desta amostra se baseou em três critérios, apresentados por Barbetta (1998), que caracterizam uma pesquisa de enfoque social: heterogeneidade, nível de confiança nos resultados (considerando 95,44%) e o erro (5%) que a pesquisa pode assumir.

Para acompanhar a dinâmica de produção e consumo de milho verde e churros na praia, de maneira a coletar os dados, foi determinado um período de 30 dias (entre a segunda quinzena de janeiro e primeira quinzena de fevereiro de 2007), compreendidos entre segunda-feira e sábado.

O *check-list* é definido por Ferri; Leal; Hostins (2004) como uma ferramenta composta por uma lista de aspectos a serem verificados, podendo ser considerado um questionário com questões fechadas e agrupadas em módulos e utilizado para o preenchimento das respostas variáveis dicotômicas, sim e não. Segundo Akutsu et al (2005), trata-se de um dos instrumentos utilizados para facilitar a visualização dos aspectos críticos ou não-conformes das unidades de alimentação, propiciando uma análise mais detalhada destas.

A construção do *check-list* (apêndice B) se baseou na Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 216/04 – documento emitido pelo Ministério da Saúde que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação –, priorizando os seguintes aspectos: documentação do quiosque, instalações, equipamentos e utensílios, manipuladores, manipulação e distribuição do alimento. (BRASIL, 2004).

Em relação ao preparo do churros, foi verificada a saturação do óleo e ou gordura, utilizando o método da fita monitora da 3M, além de outros aspectos. Este método consiste em mergulhar, no óleo ou gordura quente, uma fita especial destinada a verificar o grau de saturação, o qual é indicado pela passagem da cor azul para a cor amarela na parte da fita que fica submersa. Utilizam-se como parâmetros a concentração de ácidos graxos livres e as recomendações do fabricante, que são as seguintes:

- 2 faixas amarelas: indicam que 3,5% do óleo ou gordura estão saturados – neste caso, sugere-se o descarte da gordura se a qualidade dos alimentos empanados não for aceitável. Isto significa que a utilização do método deve ser associado com a análise sensorial do alimento.
- 3 faixas amarelas: indicam que 5,5% do óleo ou gordura estão saturados – neste caso, recomenda-se descartar a gordura se a qualidade dos alimentos fritos não for aceitável.
- 4 faixas amarelas: indicam que 7% do óleo ou gordura estão saturados – recomenda-se o descarte da gordura e de todos os produtos alimentícios.

Para fins de coleta de dados, a pesquisadora determinou que, quando o indicador de qualidade atingisse duas faixas amarelas, a gordura ou o óleo seria considerado saturado.

A aplicação do *check-list* ocorreu no período das 9 às 13 horas, horário de maior atividade de preparo e de consumo de milho verde e churros, conforme observação da pesquisadora. Observou-se que o turista se dirige ao quiosque, adquire o produto e retorna para a areia, a fim de desfrutar do sol e da água do mar.

Os dados sobre o perfil e o comportamento alimentar dos turistas consumidores de milho e churros foram levantados mediante a aplicação de questionário e de entrevista. Hair Júnior et al (2005) salientam o questionário direto como um instrumento que possibilita o contato visual, entre entrevistador e entrevistado, auxiliando muitas vezes na condução de perguntas e respostas e até mesmo trazendo novos elementos que possam ser pertinentes à investigação.

O questionário (apêndice C) foi elaborado com o propósito de conhecer cinco aspectos sobre o turista: 1) perfil: sexo, idade, formação, estado civil, renda, desde quando veraneia em Balneário Camboriú e qual o tempo de permanência na temporada 2007; 2) percepção do alimento: sabor, apresentação, textura e temperatura; 3) avaliação e escolha do local de venda: higiene; atendimento e apresentação do vendedor; proximidade e praticidade; hábito e qualidade do produto; 4) comportamento alimentar, avaliando a frequência do consumo de milho verde e churros na praia e a frequência do consumo de milho verde em casa ou em outros lugares; 5) importância e valores simbólicos desses alimentos que justificassem seu consumo na praia. Para complementar os dados levantados neste item, realizou-se ainda uma entrevista com dez pessoas para conhecer o sentido e o significado do alimento e do ato de se alimentar (apêndice D).

Este instrumento foi aplicado no período vespertino, uma vez que os turistas costumavam sentar-se, à tarde, em cadeiras nas calçadas da orla, para encontrar amigos, conversar e/ou apreciar a paisagem por um tempo mais longo. Nesse momento, as pessoas demonstravam maior receptividade para responder o questionário.

As interpretações e inferências em uma investigação qualitativa são construídas ao longo do processo, referenciadas pelas questões propostas, pela observação e pelo tratamento dos dados referentes ao objeto investigado – movimento de produção do conhecimento que pode ser visualizado na figura 04, que descreve o quadro teórico-metodológico da pesquisa.



**Figura 04:** Quadro teórico-metodológico da pesquisa  
 Fonte: Elaborado pela pesquisadora

A figura 04 orienta também a construção do presente trabalho, que reúne, no capítulo I, o referencial teórico necessário à compreensão dos conceitos de hospitalidade, turismo e gastronomia, concepções estas que constituem o pano de fundo no qual a temática de estudo se insere. Este capítulo apresenta dados históricos sobre o desenvolvimento do turismo nas praias, com destaque para a evolução dos lazeres diretamente ligados ao uso da praia na sociedade ocidental, assim como para a concepção de turismo de sol e praia que movimenta a economia brasileira.

No capítulo II, aprofunda-se o referencial para análise da qualidade objetiva dos serviços, ou seja, recorre-se às normativas existentes no país sobre as boas práticas de manipulação de alimento e as doenças vinculadas, como fatores determinantes para a segurança alimentar. No âmbito da discussão dos dados, no capítulo III, apresenta-se a análise das condições higiênico-sanitárias dos quiosques instalados à beira-mar, na Praia Central do município de Balneário Camboriú, assim como as boas práticas de manipulação adotadas nos referidos quiosques,

estabelecendo-se uma correlação com os preceitos normativos e as orientações contidas nas legislações federal, estadual e municipal.

O capítulo IV enfatiza os princípios e pressupostos que norteiam a avaliação da qualidade percebida dos produtos e serviços, isto é, explicita-se a concepção que norteou a pesquisadora na análise dos dados, no que se refere ao comportamento alimentar e o significado do consumo de milho verde e churros pelo turista quando em atividade de lazer. Esta discussão buscou a íntima conexão entre o sujeito, a escolha do alimento e sua relação com a cultura. Já o capítulo V se ocupa do perfil do turista que consome milho verde e churros nos quiosques à beira-mar em Balneário Camboriú. Nele, discute-se a significação cultural atribuída à escolha e ao consumo desses produtos e sua implicação na relação cultura, turismo, serviços e turista.

## **CAPÍTULO I – OS CAMINHOS DA HOSPITALIDADE, DO TURISMO E DA GASTRONOMIA: SEU DESENVOLVIMENTO NO LITORAL BRASILEIRO E CATARINENSE**

Este capítulo reúne conceitos de hospitalidade, turismo e gastronomia, considerados como práticas que se imbricam neste estudo, e apresenta dados históricos sobre o desenvolvimento do turismo nas praias, com ênfase para a evolução dos lazeres diretamente ligados ao uso da praia na sociedade ocidental. Também aborda o turismo de sol e praia, que movimenta a economia brasileira e mobiliza uma importante rede de produtos e serviços.

### **1.1 Espaços e tempos de hospitalidade**

O termo hospitalidade provém, conforme Dias (2002, p. 98), “da palavra latina *hospitalitas-atis* e traduz-se como: o ato de acolher, hospedar; a qualidade do hospitaleiro; boa acolhida, recepção; tratamento afável, cortês, amabilidade; gentileza”.

A hospitalidade envolve uma série de aspectos, mas, fundamentalmente, refere-se ao relacionamento construído entre anfitrião e hóspede, ou seja, ao ato de se relacionar. Praxedes (2004) resume esta premissa, enfatizando que é uma forma de relação humana baseada na ação recíproca entre visitantes e anfitriões.

Segundo Lashley e Morrison (2004, p. 21), para que a hospitalidade seja eficaz, “é preciso que o hóspede sinta que o anfitrião está sendo hospitaleiro por sentimentos de generosidade, pelo desejo de agradar e por ver a ele, hóspede, enquanto indivíduo”.

Para Gotman (2001, p. 493), “a hospitalidade é um processo de agregação do outro à comunidade”. Esta noção encontra referências nas sociedades contemporâneas, especialmente a partir da globalização. Vista sob este viés, a hospitalidade é, como coloca Praxedes (2004), a generosidade do grupo, seja uma comunidade, etnia, cidade, nação, estado ou país.

Cabe salientar que o fenômeno do turismo, intensificado no século XX, tem forte impacto no aquecimento da economia, especialmente com a ampliação do consumo dos turistas em suas viagens. Este cenário sugere uma interseção da hospitalidade, como forma de comportamento humano, com o turismo, enquanto atividade econômica, indicando a importância da cooperação entre as duas áreas, visto que pessoas que viajam procuram acolhimento e interação.

A atividade turística compreende os desejos de viajar, hospedar-se, conhecer outras culturas e gastronomias, participar de eventos e entreter-se fora de seu domicílio ou nicho social. Neste sentido, de acordo com Camargo (2002), a hospitalidade se conjuga às ações de costurar, sedimentar e vivificar o tecido social, inserindo-se numa conceituação mais ampla do termo, desvinculado da comum associação com a hotelaria. Ela passa a ser entendida como uma variada gama de atividades envolvidas com o receber humano, abrangendo não só os aspectos comerciais.

Camargo (2003) destaca como espaços de hospitalidade, o doméstico, aquele das práticas dentro de casa e no relacionamento com parentes e amigos; o comercial, que compreende estabelecimentos mercantis; e o público, constituído por ambientes de uso coletivo como a própria cidade.

Uma cidade hospitaleira abrange a arquitetura, os símbolos receptivos e patrimônios, a segurança e a informação. A hospitalidade, neste caso, deve ir muito além da oferta de serviços e de um conjunto de normas a serem seguidas.

A cidade, portanto, não é apenas um centro de produção, mas também um lugar em que a sociabilidade se desenvolve e frui certa hospitalidade. É em relação a essa dimensão que as idéias de bem-estar coletivo e de interesse público parecem aplicar-se mais diretamente (MATHEUS, 2002, p. 64).

Ainda para Camargo (2003) há quatro tempos de hospitalidade: o receber, o hospedar, o alimentar e o entreter, que também constituem as ações básicas voltadas ao turista. Assim, a hospitalidade está presente em diversos momentos no fenômeno “turismo”, incluindo a oferta de transporte, meios de hospedagem, espaços de alimentação e alternativas de lazer e entretenimento.

Para Wada (2003, p. 66), “turismo e hospitalidade não são antagônicos e precisam se complementar”. A autora considera que, tanto para o turismo quanto

para a hospitalidade, traz importante benefício a interseção e o relacionamento entre viajante (sujeito do turismo) e anfitrião (sujeito da hospitalidade). Ressalta-se que tal relação deve se pautar no reconhecimento e no respeito às diferenças culturais.

Interessante argumento neste sentido é defendido por Godbout (1999, p. 22), ao comentar que a hospitalidade “deve ser ao mesmo tempo afirmação do universal e reconhecimento no sentido mais forte das diferenças, sem o que sealaria não de hospitalidade, mas de espaço comum, imenso espaço neutro onde talvez não seria tão bom viver.”

Elemento essencial no universo da hospitalidade e do turismo é o alimento, pois, como salienta Camargo (2003), a ação de alimentar o hóspede/viajante faz parte do acolhimento. E a alimentação proporciona prazer às pessoas não apenas pela saciedade da fome, mas principalmente pelo prazer do compartilhamento de alimentos à mesa – um espaço de comunicação e convivência que configura um forte catalisador de sociabilidade.

Ao abordar o conceito de hospitalidade aplicado ao setor alimentício, a especialista em alimentação e nutrição Paula (2002) alerta para o cuidado de se preservar a identidade local por meio da culinária. A troca de experiências e a convivência harmoniosa facilitam a identificação das necessidades básicas do hóspede/viajante.

## **1.2 Turismo litorâneo, turismo de praia, turismo balneário**

A busca pelas praias como espaço de turismo ganhou força no século XX com o surgimento do chamado turismo de massas, segmento que intensificou o turismo de sol e mar, também denominado turismo litorâneo, turismo de praia e turismo balneário.

De acordo com o Ministério do Turismo (2008), esta modalidade de sol e praia constitui-se das atividades turísticas relacionadas à recreação, ao entretenimento ou ao descanso em praias em função da presença conjunta de água, sol e calor.



Os estudos de Christoffoli (2003) indicam que a evolução dos lazeres diretamente ligados ao uso da praia, na sociedade ocidental, remonta ao Império Romano, período compreendido entre os anos 27 a.C. e 476 d.C., quando a busca pelo mar era pautada principalmente pelas propriedades medicinais das águas. Sobre esta questão, Correia (2008) informa que o veraneio é referido em antigos relatos de povos que se dedicaram a esta prática, a exemplo dos gregos e otomanos.

Segundo Corbin (1989), a partir de 1750, os médicos começaram a propagar as vantagens da água fria do mar para a saúde humana, vendo-o como aliado não só no combate a doenças físicas, mas também na luta contra a melancolia. A passagem do uso terapêutico da praia para o uso social e de lazer ocorreu somente no século XIX, quando, de acordo com Correia (2008), os europeus, sobretudo os britânicos, deram início a um turismo de elite e de gente endinheirada que consistia em passar longas temporadas de repouso e de lazer com atividades sociais e lúdicas nas cidades balneares. Foi assim que nasceu o turismo de sol e praia no sul da Inglaterra, no norte da Espanha, nas Rivas Francesa e Italiana e no Adriático.

Christoffoli (2003, p. 39) relata que somente por volta de 1840 se iniciou “o nascimento da praia moderna e a massificação do seu uso” e comenta que “em regiões nobres da Itália [...] estavam definidos novos usos para as praias, às quais já estavam agregados alguns serviços como hotéis, música, cafés, teatro” (CHRISTOFFOLI, 2003, p. 42). Essa praia moderna, como adjetiva Corbin (1989), era um novo local onde a sociedade burguesa começou a se encontrar.

Nesse período, acrescenta Gaspar (2004), a praia ganhou popularidade. Surgiram os hotéis balneários da costa francesa e o Rio de Janeiro, aproveitando a carona, inaugurou uma série de balneários na orla. Para matar a fome dos banhistas, surgiram cafés, logo convertidos nos quiosques atuais.

A nova concepção de uso das praias, entre o final do século XIX e início do século XX, estava, conforme Gaspar (2004), associada às transformações nas cidades, como o avanço dos limites urbanos para o litoral, a abertura de avenidas e a chegada de meios de transporte coletivo. Os banhos de mar começaram a atrair a população e as praias se tornaram espaços de sociabilidade, mas seu uso como área de lazer foi uma conquista lenta e somente na metade do século XX estes

ambientes passaram a ser usados efetivamente como diversão, atraindo o chamado turismo de massa.

Segundo Correia (2008), foi na década de sessenta do século XX, após a recuperação dos efeitos da segunda guerra mundial, que nasceu o turismo de massas.

As conquistas sociais, o crescimento econômico em toda a Europa, o aumento da capacidade aquisitiva do trabalhador médio e os avanços tecnológicos no setor de transportes, tudo isto junto provocou o início deste fenômeno. Os destinos deste novo turismo já não são apenas as cidades balneares da Europa, mas também, e, principalmente aqueles lugares com garantia de sol e praia (CORREIA, 2008).

Na América do Sul, os países que desenvolveram inicialmente o receptivo de sol e mar foram a Argentina, o Chile e o Uruguai, que assimilaram dos imigrantes europeus o hábito de freqüentar balneários. Christofolli (2003) relata que, por todos os litorais do continente sul-americano, durante o século XIX, as práticas de utilização das praias e do mar em função de novas idéias de saúde e posteriormente de lazer, trazidas da Europa, espalharam-se com uma certa uniformidade.

No Brasil, o turismo de praia surgiu no Rio de Janeiro, expandindo-se pelas regiões Sudeste e Sul e depois para quase todo o litoral brasileiro. Christoffoli (2003) comenta que por toda a história colonial, os colonizadores mantiveram-se distantes dos banhos de mar. A relação de desprezo dos brasileiros para com a praia era alimentada pelo fato de que durante longos anos a região praial era usada como depósito de dejetos humanos, como fezes, águas usadas e resíduos alimentares.

As praias brasileiras eram inicialmente habitadas ou freqüentadas por índios e pescadores. O prestígio das águas para a saúde e dos banhos de mar no Brasil começou com a vinda da Família Real no início do século XIX. No reinado de D. João VI (1808 a 1822), os conquistadores europeus descobriram o banho do mar. Antes disso, Gaspar (2004) conta que eles viviam apertados e insalubres no centro do Rio de Janeiro, comentando que a população carioca atravessou dois séculos de apego à terra firme e só começou a pensar em banhos de mar em termos medicinais e não para se divertir. A autora relata que, com uma inflamação na perna, provocada pela picada de um carrapato, D João VI, enfiado dentro de um caixote, foi o pioneiro europeu a se arriscar a mergulhar nas águas cariocas.

Tanto Gaspar (2004) quanto Correia (2008) se referem ao progresso da economia cafeeira que motivou os primeiros embriões da hotelaria praiana. O lazer era inicialmente privilégio da elite. Mais tarde, a partir da terceira década do século XX, como conseqüência direta das conquistas sociais no período entre as duas guerras mundiais – destaca-se a introdução das férias laborais anuais e pagas –, ocorreram mudanças de hábito do uso da praia para o lazer e o turismo, devido ao tempo livre adquirido pela nova sociedade urbana, e os balneários se tornaram centros de entretenimento e de prestação de serviços.

Em Santa Catarina, as praias eram inicialmente ocupadas por pescadores e seus apetrechos de trabalho. Segundo Cabral (1979), no século XIX, os espaços praias não desfrutavam do menor prestígio; eram lugar para depósito de lixo de toda espécie, ali jogado para que se diluísse na maré, para que tudo desaparecesse no refluxo. A inclusão dos banhos de mar e do veraneio como novos hábitos de lazer foi verificada apenas a partir do século XX.

A história de Balneário Camboriú segue a mesma dinâmica do litoral brasileiro. Conforme a Secretaria de Turismo e Comércio – Sectur (2008), existem relatos referentes à colonização desde 1758, quando a orla marítima era povoada por índios tupi-guaranis, mas somente em 1826 foi oficializado o início da colonização portuguesa, com a organização de um vilarejo que deu origem à criação, em 1884, do município de Camboriú, lugar de produção inserido na forte economia cafeeira do país. Por muito tempo, o município foi o principal produtor de café do Estado. A exploração das jazidas de mármore, granito e calcário também se destacaram na atividade econômica. A agricultura era valorizada e a faixa litorânea desprezada (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 2008).

Em 1926 começaram a surgir as primeiras casas de veraneio no Centro da Praia, pertencentes a moradores de Blumenau, e dois anos depois (em 1928) foi edificado o primeiro hotel. Foram os alemães do Vale do Itajaí que trouxeram para a cidade o hábito de ir à praia, pois, até então, o banho de mar só era conhecido como tratamento medicinal. Durante a Segunda Guerra Mundial (1939 – 1945), os alemães se mantiveram afastados do balneário para não serem hostilizados, já que o exército brasileiro usou os hotéis e as moradias da praia como observatórios da costa brasileira, que depois foram saqueados e depredados. Com o fim do conflito, reiniciou o fluxo turístico.

Mas foi na década de 1960 que a atividade turística tomou impulso, colocando a cidade como grande centro turístico brasileiro. Em 1959 foi criado o Distrito da Praia de Camboriú, que abrangia toda a faixa litorânea e que em 1964 se transformou no município de Balneário Camboriú.

Desde então, os balneários catarinenses vêm registrando crescimento no número de visitantes, cujo intuito é desfrutar das belezas naturais e da tranquilidade característica do território catarinense, antagônica à realidade atual dos grandes conglomerados urbanos.

Santa Catarina é o segundo estado brasileiro mais procurado pelos turistas estrangeiros, perdendo apenas para o Rio de Janeiro, como aponta a pesquisa “Caracterização e dimensionamento do turismo internacional no Brasil 2004-2005”, realizada pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe), em convênio com o Ministério do Turismo e o Instituto Brasileiro de Turismo (Embratur), e publicada em 2006 (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2006a). Os destinos mais procurados são Florianópolis, Balneário Camboriú e Bombinhas. Em 2006, o *ranking* nacional de turismo receptivo de lazer colocou Florianópolis em segundo lugar e Balneário Camboriú em sexto, segundo o Ministério do Turismo (2007).

No que se refere ao turismo doméstico da região Sul, os pontos fortes, segundo o Ministério do Turismo (2006b), são os atrativos culturais (incluindo festas e eventos), a gastronomia, o clima e as belezas paisagísticas, a infra-estrutura turística e a acessibilidade. As praias catarinenses ganham destaque neste cenário, sendo Balneário Camboriú uma das mais referidas pelos turistas.

Atualmente, campanhas de marketing promovem os balneários brasileiros como espaços privilegiados para o turismo de sol e mar, fazendo das praias um importante espaço turístico em território nacional. Hoje, elas são os mais significativos pólos receptivos de todo Brasil, de correntes turísticas nacionais e internacionais dentro do binômio sol e mar.

Segundo a Sectur (2008), durante a temporada de verão, delimitada oficialmente entre os dias 1º de dezembro de 2007 a 31 de março de 2008, Balneário Camboriú recebeu 970.471 turistas nacionais e estrangeiros. Do total de visitantes, 711.840 (o equivalente a 73,35%) tinham como procedência municípios brasileiros e outros 258.631 turistas (26,65%) eram estrangeiros.

Para atender à crescente demanda de visitantes, o município teve, de acordo com a Sectur (2008), um acréscimo de 160 estabelecimentos comerciais e ainda mais 40 bares e restaurantes que se instalaram entre as duas últimas temporadas de veraneio – indicativo de que a gastronomia é elemento fundamental no turismo.

### **1.3 Gastronomia, identidade e singularidade das culturas**

O termo gastronomia nasceu na Grécia Clássica, originário da junção dos vocábulos *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei), acrescidos do sufixo “ia”, que forma o substantivo com o significado de estudo ou observância das leis do estômago. Mas para Franco (2004) e Leal (1998), conceituar gastronomia desta forma é reduzir a sua importância.

De acordo com Franco (2004), no século XVIII, a gastronomia passou a ser relacionada ao bom comer e beber e à arte de preparar os alimentos. Na atualidade, gastronomia é muito mais que arte de cozinhar; é uma forma de expressão cultural de um povo, região ou país. Abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados.

No entanto, não se deve confundir esta ciência com a nutrição ou a dietética, que estudam os alimentos do ponto de vista da saúde. Valente (2008) ressalta que a gastronomia possui uma visão mais focada na palatabilidade e no desenvolvimento e criação de receitas, bem como na harmonia e apresentação visual do prato.

Pesquisa divulgada pelo Embratur (2007) mostra que 10% dos visitantes estrangeiros declararam que a gastronomia brasileira é o que o país tem de mais positivo, demonstrando o potencial que a comida das mais diversas regiões do Brasil traz para o turismo.

A respeito desta questão, Schlüter (2003, p. 70) analisa que a gastronomia, “como patrimônio local, está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo a interação com os atores da própria comunidade na elaboração desses produtos”. Como patrimônio cultural, a gastronomia é “muito mais do que simples arte culinária. Assume-se também como um importante veículo da cultura popular, ao mesmo tempo em que possibilita uma

percepção acerca da forma como vivem os habitantes de cada região, numa dada época” (ANTONINI, 2003, p. 35).

A comida e o comer são fenômenos sociais e culturais, e a nutrição, um assunto fisiológico e de saúde. Nesta perspectiva, Maciel (2001, p. 151) observa que o gosto não está relacionado apenas aos sentidos biológicos, mas também envolve uma cultura que estabelece uma hierarquia alimentar: “o gosto traz informação e emoção”. Do mesmo modo, Azambuja (2001) coloca que a gastronomia típica das comunidades transforma-se em produto turístico de determinada localidade cultural, porque o prazer gastronômico, não raro, vem acompanhado de um legado culinário.

De acordo com o Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília – CET/UNB (2008), a gastronomia vem tomando lugar de destaque dentro do setor turístico, uma vez que não apenas oferece alternativas de lazer e entretenimento, como se beneficia do fluxo turístico que se cria em torno de roteiros e destinos. Além disso, a culinária passou a ser tratada como patrimônio cultural e, portanto, capaz de vincular-se a imagens de um país, região ou grupo.

Cabe à gastronomia difundir a culinária e valorizar sua identidade cultural. Ademais, essa atividade tem participação expressiva na economia nacional [...] A relação entre gastronomia e turismo torna-se mais estreita na medida em que a culinária pode incrementar não apenas os serviços nas áreas urbanas, mas se tornar um elemento importante para o desenvolvimento sustentável na área rural, tornando-se importante instrumento de inclusão social (CET/UNB, 2008).

A gastronomia, como bem simbólico, configura um espaço que privilegia a identidade e a singularidade das culturas, propiciando uma interessante associação com o turismo, tanto que a noção de patrimônio cultural abarca também a gastronomia.

A cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem os aspectos que não se vêem, mas que lhe dão seu caráter diferenciado. (SCHLÜTER, 2003, p. 12).

A gastronomia pode ser agregada ao desenvolvimento do turismo e à expansão das possibilidades de intercâmbio sócio-cultural. O conhecimento das pautas culturais associadas à gastronomia atribui um sentido de identidade e continuidade, promovendo assim o respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana.

## **CAPITULO II – QUALIDADE OBJETIVA: SEGURANÇA ALIMENTAR E AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA**

Neste capítulo são abordadas questões relativas à qualidade dos alimentos consumidos e às doenças veiculadas por alimentos, dando-se especial atenção às boas práticas de manipulação e à legislação sobre segurança alimentar.

### **2.1 Qualidade e segurança alimentar**

Importa aqui distinguir qualidade objetiva e qualidade percebida, considerando, como argumenta Rodrigues (2000), que o conceito de qualidade está sempre ancorado naquilo que é objetivamente observado e subjetivamente percebido pelo consumidor.

Para Aaker (1996), a qualidade objetiva envolve características ou aspectos observáveis que se relacionam ao produto – incluindo a natureza e a quantidade dos ingredientes, atributos e serviços – e à manufatura – esta associada ao conceito de conformidade com a especificação, com o objetivo de zero defeito.

No caso em estudo, fazem parte da análise relacionada à qualidade objetiva as medidas e técnicas aplicadas na manipulação, no preparo e na oferta de alimentos. Tais aspectos incluem as condições estruturais e físicas do ambiente (a exemplo de quiosques instalados à beira da praia), as boas práticas dos manipuladores e as características dos produtos (milho verde e churros), avaliadas com embasamento na legislação que normaliza as práticas de produção e distribuição de alimentos. Neste contexto, pode-se aplicar a ficha de inspeção (*check-list*).

Os critérios de avaliação, tanto objetivos quanto subjetivos, evidenciam, segundo Mendes (1998), a responsabilidade dos profissionais ligados à produção e ao processamento de alimentos em criar e manter ações voltadas para o controle de qualidade, desde o momento de escolha de matéria-prima até a obtenção do produto final.

A respeito desta questão, Góes et al (2001) consideram que somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores e de todos os envolvidos com alimentos, é que se conseguirá produzir e oferecer alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado.

Associado ao cosmo do turismo dissemina-se o hábito de se alimentar fora de casa – apontado como característica da sociedade contemporânea – que envolve fatores de risco (biológicos, físicos ou químicos) à saúde humana.

Alimentos produzidos, servidos e consumidos nas ruas e em estabelecimentos de restauração constituem um sério desafio aos organismos sanitários mundiais, principalmente aos serviços de vigilância sanitária. Tema de preocupação constante é a contaminação microbiana destes alimentos. Relatório da Organização Panamericana da Saúde – OPAS (1996) conclui que, em países da América Latina, a atividade de produção e venda de alimentos nas ruas representa um fator socioeconômico importante, porque mobiliza grande quantidade de recursos e de pessoas e apresenta duas facetas fundamentais: diminui os níveis de pobreza e marginalidade e, paralelamente, agride a saúde pública.

Sobre esta questão, Cardoso et al (2003) advertem que, apesar de provocar impacto positivo, na medida em que gera empregos e diminui a pobreza, a venda de alimentos de rua também representa riscos à segurança alimentar, pela condição sanitária dos produtos comercializados, o que contribui para a falta de inocuidade dos produtos consumidos.

Estatísticas da OMS (2006a) indicam que a maioria de todas as doenças de origem alimentar está associada com refeições consumidas fora de casa. Tem sido registrada uma grande incidência de doenças causadas pela ingestão de alimentos contaminados por microorganismos ou resíduos de pesticidas químicos.

Salienta-se que, quando os alimentos não são manipulados e processados de forma correta, podem tornar-se inadequados ao consumo, provocando doenças e até mesmo a morte. De acordo com Proença (1997), esta inadequação pode ocorrer devido à decomposição dos alimentos por agentes físicos, químicos e biológicos, à contaminação acidental ou introdução consciente de substâncias tóxicas ou inconvenientes à saúde, à transmissão de doenças animais ao homem ou à



contaminação dos alimentos por microorganismos que, muitas vezes, utilizam o alimento como meio de multiplicação.

Estes aspectos preocupam os agentes de saúde em todo o mundo e dão ênfase às questões associadas à segurança alimentar, cujo conceito utilizado no Brasil consta na Lei 11.346 – Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (Losan), sancionada em setembro de 2006:

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Considera-se alimento seguro aquele produzido dentro dos critérios higiênico-sanitários que visam à destruição de microorganismos patogênicos. Nesta abordagem, está inserida a higiene alimentar que, de acordo com Arruda (2002), consiste num conjunto de medidas e condições necessárias para garantir a segurança e a salubridade dos alimentos em todas as etapas da cadeia alimentar – cultivo, produção, colheita, preparação, embalagem, transporte, distribuição e venda –, permitindo, assim, preservar a saúde do consumidor. Isto inclui o conjunto de procedimentos que permitem obter alimentos que não causarão danos ao consumidor quando preparados ou ingeridos.

Para Talamini et al (2005), a segurança alimentar pode ser interpretada sob os pontos de vista quantitativo e qualitativo. No primeiro plano, o conceito está relacionado ao termo *food security*, ou seja, “alimentação segura e nutritiva para todos”, conforme conceito da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação – *Food and Agriculture Organization* – FAO (2003) – e, na perspectiva qualitativa, refere-se à garantia de aquisição de alimentos de qualidade pelo consumidor, no qual a saúde e a segurança são elementos atributivos.

“Hoje, sabemos que os alimentos se deterioram, conhecemos os processos e detemos as técnicas que podem ser empregadas para minimizar os riscos”, afirmam Araújo e Chaves Araújo (2008). Especificamente sobre a relação entre comida de rua – incluindo aquela oferecida por ambulantes e pontos de venda à beira-mar – e preservação da cultura alimentar, as autoras sublinham:

Se a atividade turística deve se fundamentar no conceito da sustentabilidade e se a comida de rua é um atrativo/produto turístico por revelar a cultura alimentar local, despertando sensações e interesse nos viajantes, faz-se necessário implementar ações que possibilitem a produção de alimentos que sejam seguros, ao mesmo tempo em que expressem o modo de fazer enraizado nos costumes populares, ações que resultem na valorização desses trabalhadores, a partir da apropriação e ressignificação cultural de suas práticas alimentares (ARAÚJO; CHAVES ARAÚJO, 2008).

Associada a tantos aspectos, a segurança dos alimentos se tornou um dos elementos mais valorizados no mercado mundial da alimentação, com uma série de programas e regulamentações-padrão elaborados para garantir as condições adequadas de higiene, limpeza e segurança do alimento para consumo.

A segurança alimentar deve ser, conforme a Organização Mundial do Turismo – OMT (1991), uma das principais preocupações e a maior responsabilidade de todo serviço de alimentação de estabelecimentos turísticos. Práticas alimentares anti-higiênicas que facilitem o aparecimento de doenças de origem alimentar são “inadmissíveis na indústria da hospitalidade”, asseveram Antonini, Santos e Silva (2008, p. 3), pois pode resultar na perda da confiança do público com conseqüente diminuição nos rendimentos, perda de clientes e problemas com a justiça em decorrência de processos judiciais.

A preocupação com a qualidade dos alimentos envolve não só os riscos de veiculação de enfermidades para o consumidor, mas também perdas econômicas para os setores que trabalham com produtos alimentícios, devido às alterações microbianas ocorridas no alimento.

Segundo a OMS (2006a), milhões de pessoas adoecem todos os anos em virtude da ingestão de alimentos contaminados e os principais fatores responsáveis são: resfriamento inadequado de alimentos, ingredientes contaminados, incorreta combinação de tempo/temperatura durante o tratamento térmico, contaminação cruzada de alimentos crus para cozidos, período de tempo superior a um dia entre o preparo e o consumo, limpeza inadequada de equipamentos, desrespeito à cadeia quente e manipulação do alimento por pessoas infectadas.

Diante destes perigos, Antonini, Santos e Silva (2008, p. 4) advertem que “os cuidados com a segurança alimentar dos turistas devem ser constantes, possibilitando que eles desfrutem os prazeres da sua viagem sem o imprevisto de

uma intoxicação alimentar”. As autoras ressaltam que “toda a alegria, emoção e expectativas durante a sua estada são subitamente desfeitos se o viajante ficar doente”.

Neste contexto, em que a gastronomia vem se desenvolvendo com um importante produto no setor turístico, torna-se de grande relevância a preocupação com a qualidade e a segurança dos alimentos.

Garantir a qualidade da alimentação servida, atentando não só para os aspectos de higiene e apresentação, mas também para a recepção, o armazenamento, o preparo, a manutenção e a distribuição corretos, passa a ser uma ferramenta para aumentar a qualidade, a produtividade do setor e a satisfação dos clientes (ANTONINI; SANTOS; SILVA, 2008, p. 3).

Pode-se afirmar que seguir critérios básicos de higiene quando se trabalha com alimentos, adotando procedimentos adequados na produção das refeições, a fim de prevenir a ocorrência de surtos de toxinfecções ou de qualquer situação que coloque em risco a saúde do consumidor, é o caminho correto para promover a segurança alimentar.

## **2.2 Doenças veiculadas por alimentos**

A incidência de doenças causadas por alimentos contaminados cresce a cada ano em todo mundo. Segundo a Gazeta Mercantil (2007), só nos Estados Unidos são constatados, por ano, cerca de 76 milhões de casos, com 325 mil hospitalizações que levaram à morte de 5,2 mil pessoas.

“Acredita-se que a alimentação contaminada é a principal causa de doenças em turistas (estima-se que de 20% a 50% de todos os viajantes sofrem de problemas gastrointestinais como diarreia), assim como na população local” (ANTONINI; SANTOS; SILVA, 2008, p. 4). A maioria dos casos está diretamente ligada à falta de higiene, seja pelas condições de preparação dos alimentos ou pela conservação e armazenamento.

Uma das causas do problema é o descumprimento, de muitos estabelecimentos que atuam no setor de alimentação, das normas básicas como

limpeza dos equipamentos e utensílios, higiene dos manipuladores de alimentos e controle do tempo de exposição dos alimentos a serem consumidos. Cabe salientar que os microrganismos patogênicos se multiplicam a todo instante e são transportados para os alimentos pelas mãos, pelo ar ou outros contactos.

No Brasil, conforme relato de Silva Júnior (2001), mais de 60% dos casos são de toxinfecções alimentares resultantes de práticas inadequadas de manipulação de alimentos, matéria-prima contaminada, falta de higiene durante a preparação, além de equipamentos e estrutura operacional deficiente.

As doenças de origem alimentar podem ser reunidas em dois grupos: as infecções e as intoxicações. A química industrial, Patrícia Tozzi (2008), especialista em segurança alimentar, explica que as infecções são causadas por microrganismos patogênicos que se reproduzem no trato intestinal, provocando diarreias. As mais comuns são as provocadas por *salmonella sp* e *escherichia coli*.

A *salmonella* é uma das bactérias mais perigosas para a saúde humana. Algumas espécies podem produzir dois tipos de doenças de origem alimentar: as gastroenterites, caracterizadas por infecção no intestino, e as febres entéricas, que são mais graves e conhecidas como febres-tifo, constituindo infecções generalizadas.

Na gastroenterite, os principais alimentos propícios ao crescimento da *salmonella* são os produtos de confeitaria, maionese, produtos de ovos e as carnes e derivados. Os sintomas típicos são dores abdominais, calafrios e prostração. Já os casos de febre tifóide geralmente acontecem pelo consumo de leite ou alimentos contaminados com dejetos de portadores humanos desta doença, além da água contaminada por esgoto. Febre alta, dor de cabeça e constipação intestinal são os sintomas mais comuns.

A *salmonella* pode ser fatal. De acordo com a Gazeta Mercantil (2007), nos Estados Unidos ela “é responsável por 1,4 milhões de casos de intoxicação alimentar por ano. Cerca de mil resultam em morte”. No Brasil, segundo a Anvisa (2004b), não foi detectado nenhum surto de infecção por *salmonella* de grande magnitude, mas no período de cinco anos (de 1999 a 2004), o país registrou 749 surtos; deste total, 277 foram causados especificamente pelo consumo de ovos ou maionese caseira contaminados.

Segundo Tozzi (2008), as toxinfecções são causadas por microorganismos patogênicos, como *clostridium perfringens* e *bacillus cereus*, que causam diarréias e vômitos e, muitas vezes, lesões cutâneas como manchas avermelhadas pelo corpo. Podem ocorrer pelo consumo de alimentos contaminados por pesticidas, metais pesados, agrotóxicos e outras substâncias venenosas.

Informativo elaborado pela Redat Alimentos (2008) relaciona as principais doenças de origem alimentar, destacando como mais comum a intoxicação por *enterotoxina estafilocócica*, resultante da ingestão de alimentos contaminados com a toxina produzida por *staphylococcus aureus*, que é extremamente resistente, podendo subsistir a uma ebulição de até quatro horas. Os manipuladores de alimentos são as fontes de contaminação mais freqüentes

Outra intoxicação importante, de acordo com o Informativo Redat Alimentos (2008), é a causada pela *neurotoxina botulínica*: quando a bactéria anaeróbica *clostridium botulinum* encontra condições favoráveis de crescimento no alimento, ela produz uma poderosa toxina que, mesmo em quantidade pequena, pode ter efeito letal. Ataca o sistema nervoso com uma ação parecida com a estriquinina e com o veneno da cascavel. Os primeiros sinais são cansaço, fadiga, dores de cabeça e vertigens. A diarréia pode aparecer inicialmente, mas depois o paciente permanece com constipação. Em seguida, o sistema nervoso central começa a ser afetado, ocorrem distúrbios de visão e a fala torna-se difícil, devido a paralisias nos músculos da garganta.

A maior causa de surtos de botulismo tem sido a ingestão de alimentos conservados ou semiconservados em latas, vidros ou produtos curados, dos quais o oxigênio tenha sido removido. Outros surtos descritos apontam a preservação artesanal imperfeita e neurotoxinas presentes em alimentos não ácidos, queijos, peixes, cogumelos e palmitos enlatados.

Já a toxinfecção por *clostridium perfringens* – bactéria largamente encontrada na natureza, comum no solo, em terrenos encharcados e em vegetais – ocorre pela ingestão de alimentos contaminados pela bactéria em sua forma vegetativa. Os produtos que contêm carne bovina ou de aves, geralmente com molhos mantidos em temperatura ambiente, são os principais alimentos que propiciam a proliferação.

O Informativo Redat Alimentos (2008) indica que, além de bolores formadores de toxinas, vírus e protozoários, outras bactérias veiculadas por alimentos podem provocar doenças: *shigella*; *campylobacter spp*; *escherichia coli*, *yersinia enterocolítica*; *vibrio parahaemolyticus*; *vibrio cholerae*; *aeromonas*; *plesxiomonas shigelloides*; *bacillus cereus* e *listeria monocytogenes*. E alerta que certos microrganismos patogênicos veiculados por alimentos podem contribuir para o aparecimento de doenças crônicas.

Os altos índices desse tipo de doença levaram a OMS a desenvolver materiais para auxiliar na prevenção desses males, que são causados principalmente pela falta de higiene durante o preparo dos alimentos. Interessantes fontes de consulta são o livro “Doenças de origem alimentar: enfoque para educação em saúde” (OMS, 2006a) e o manual “Cinco chaves para uma alimentação mais segura” (OMS, 2006b), este traduzido em mais de 30 idiomas. A Organização recomenda procedimentos básicos de prevenção: manter a limpeza, separar os alimentos crus e cozidos, cozinhar completamente os alimentos, manter os alimentos a temperaturas seguras e usar água e matérias-primas seguras.

Com este material, qualquer pessoa pode conhecer passo a passo as regras de manipulação segura e as práticas de preparação dos alimentos. A partir das cinco chaves para inocuidade é possível prevenir as doenças transmitidas pelos alimentos e evitar os problemas de contaminação com microorganismos que podem levar à morte.

### **2.3 Análises de perigos e as boas práticas de manipulação**

A produção de uma alimentação segura envolve a utilização de instrumentos como treinamento de funcionários, equipamentos adequados, controle de fornecedores, adoção de programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) – em inglês: *Good Manufacturing Practices* (GMP) – e implantação do método Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), conhecido internacionalmente como *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).

O Codex Alimentarius (1997) – código mundial que regulamenta o setor de alimentos – define o APPCC como um sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a segurança dos alimentos. Cabe salientar que na interpretação do Codex Alimentarius, alimento seguro é aquele inócuo à saúde humana, ou seja, livre de perigos que podem ser agentes biológicos, químicos ou físicos, ou ainda condições do alimento com potencial de causar efeito adverso à saúde.

Almeida (1998) coloca que o principal objetivo do sistema APPCC é identificar os perigos relacionados com o processo e que podem ser gerenciados em segmentos da produção, isto é, estabelece formas de controle para garantir a segurança do processo durante sua efetivação. Este sistema, conforme Makiya e Rotondaro (2002), envolve procedimentos para analisar os perigos em operação dentro da indústria de alimentos, com a finalidade de assegurar produtos de qualidade para o consumidor.

Sobre os fundamentos do APPCC, o Codex Alimentarius (1997) enfatiza que ele deve ser sistemático, ter base científica e identificar perigos específicos, bem como medidas de controle para garantir a segurança dos alimentos. Assim, ele serve para avaliar perigos e estabelecer um sistema de controle que enfoque a prevenção em vez de confiar basicamente nas análises de produto final. Também deve ser capaz de se ajustar a mudanças, tais como avanços no projeto dos equipamentos, procedimentos operacionais ou desenvolvimentos tecnológicos.

Com base neste código, Forsythe (2002) coloca, como objetivo mais importante da metodologia APPCC, evitar que alimentos sejam fabricados com contaminantes químicos, físicos ou microbiológicos. O autor concorda com Almeida (1998) no aspecto da abrangência do sistema, que pode ser aplicado do campo à mesa do consumidor.

O enfoque básico do sistema, destacado por Almeida (1998), é a prevenção e não a inspeção final, salientando que ele permite comprovar, através de documentação técnica apropriada, que um determinado processo produtivo é seguro. Esta natureza preventiva e o controle do processo de fabricação nos seus pontos críticos de controle são, para Hajdenwurcel (1998), os elementos mais importantes da APPCC.

Como pré-requisitos para a implantação do método APPCC, Arruda (2002) aponta as medidas de segurança sanitária que representam as Boas Práticas de Fabricação (BPF) – instrumento utilizado para orientar os estabelecimentos que produzem alimentos na obtenção de resultados na garantia da qualidade higiênico-sanitária das refeições.

O objetivo do programa BPF é definir procedimentos essenciais de higiene e boas práticas de fabricação de alimentos, implicando mudanças nos métodos de produção, no projeto e uso de equipamentos, edificações e instalações, bem como no comportamento das pessoas envolvidas na produção e distribuição de alimentos.

De acordo com a Anvisa (2008), as BPF abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos.

Alguns princípios gerais do programa BPF podem ser assim resumidos:

**Pessoal** – estabelece critérios para conduta das pessoas quanto a: Higiene pessoal, uniforme e acessórios – roupas, calçados e luvas. Treinamento e conscientização para a prática dos requisitos GMP.

**Edifícios e instalações** – Especifica os requisitos dos edifícios e instalações e os critérios para sua limpeza e conservação: Edificações e área externa às mesmas – revestimentos de parede e pisos, sanitários, portas e janelas. Equipamentos – materiais de construção, lay-out e pintura. Princípios de manutenção preventiva e corretiva. Materiais de limpeza e desinfecção

**Armazenamento e distribuição** – Especifica métodos de armazenamento e distribuição: Armazenamento e cuidados com os produtos e materiais. Condições adequadas para os veículos de transporte

**Limpeza e desinfecção** – Especifica os procedimentos de limpeza e desinfecção: Processo, produtos e métodos de limpeza e desinfecção.

Processos por meios químicos ou físicos **Sanitização** (Combate às Pragas) – Estabelece condições e produtos para controle de insetos, roedores, pássaros e outros animais nas instalações de produção e arredores: Medidas de Controle; Aplicação de produtos para extermínio e controle de pragas; Tipos de programa de combate a pragas (FOOD DESIGN, 2008).

Com os objetivos de aperfeiçoar as ações de controle sanitário e proporcionar a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos em todas as etapas de preparo, da produção até a distribuição, a Anvisa editou a RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento das Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004), estabelecendo procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado pronto para o consumo.



Os segmentos de alimentação englobados pela RDC 216/2004 são cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, *delicatessens*, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries, cozinhas industriais, cozinhas institucionais e outros estabelecimentos congêneres. O Regulamento da Anvisa (2004b) considera que alimentos preparados são aqueles manipulados em serviços de alimentação, expostos à venda, embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo (ANVISA, 2004b).

Junto das BPF, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) – em inglês: *Standard Operating Procedure* (SOP) –, são pré-requisitos para um sistema de segurança de alimentos.

POP é uma descrição detalhada, um roteiro padronizado de todas as operações necessárias para a realização de uma atividade. Classificado por Colenghi (1997) como o instrumento mais simples do rol das informações técnicas e gerenciais da área da qualidade, o POP têm uma importância capital dentro de qualquer processo funcional, cujo objetivo básico é o de garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada.

Uma das ferramentas utilizadas para se atingir as Boas Práticas é a ficha de inspeção ou *check-list* para a área de alimentos. Akutsu et al (2005) destacam que este instrumento possibilita avaliar requisitos relativos a instalações físicas e ambientes, equipamentos, utensílios e móveis, funcionários, armazenamento e processamento de matéria-prima e alimentos em espera.

Esta avaliação inicial, de acordo com Genta; Maurício; Matioli (2005), permite levantar pontos críticos ou não-conformes e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação das instalações, procedimentos e processos produtivos, buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor.

Todos esses procedimentos são indispensáveis a qualquer produtor e comerciante de alimentos e elementos importantes na avaliação da qualidade pelo consumidor.

## **2.4 A segurança alimentar sob o olhar da legislação**

O propósito deste tópico é apresentar a legislação que normaliza todos os processos relacionados à produção e distribuição dos alimentos, com ênfase para a segurança alimentar e nutricional que, como salientam Freitas e Pena (2007), constitui um direito social do cidadão que deve ser assegurado pelo Estado como forma de promoção do desenvolvimento sustentável da qualidade de vida da população.

Em âmbito global, o setor de alimentos é regulamentado pelo Codex Alimentarius (expressão latina que significa código ou lei dos alimentos), uma coleção de normas elaborada por uma Comissão criada em 1963 pelo Programa de Normas Alimentares da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS).

De acordo com Mirilli; Resende; Martinelli (1996), a Comissão do Codex Alimentarius é um fórum internacional que tem como finalidade definir normas para proteger a saúde da população, assegurando práticas eqüitativas no comércio nacional e internacional de alimentos.

O Brasil tornou-se membro deste programa na década de 1970, mas foi somente a partir de 1980 que houve uma articulação mais representativa do setor alimentício com a criação do Comitê do Codex Alimentarius do Brasil (CCAB) através da Resolução 01/80, de 17 de março de 1980 (INMETRO, 2008b), do Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro).

A Coordenação e a Secretaria Executiva do CCAB são exercidas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), sendo o Ministério das Relações Exteriores (MRE) o ponto de contato do Comitê brasileiro com a Comissão do Codex Alimentarius (CAC) que trabalha na sede da FAO em Roma.

A composição do CCAB indica a importância deste órgão no que se refere à representatividade dos segmentos da área de alimentos. São 14 membros que representam órgãos do governo, das indústrias e de defesa do consumidor, a saber: Inmetro, Ministérios da Saúde (MS), do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), da Ciência e Tecnologia (MCT), da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA), das Relações Exteriores (MRE), da Fazenda (MF) e da Justiça (MJ), Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), Confederação Nacional do Comércio (CNC), Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC), Confederação Nacional da Indústria (CNI), Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).

O CCAB tem como principais metas, segundo o Inmetro (2008a), a representação do Brasil nos comitês internacionais do Codex Alimentarius e a defesa dos interesses nacionais, bem como a utilização das normas Codex como referência para a elaboração e atualização da legislação e regulamentação nacional de alimentos.

As normas Codex tratam dos principais alimentos, sejam estes processados, semiprocessados ou crus, abrangendo também substâncias ou produtos que são utilizados durante a elaboração dos alimentos. As diretrizes Codex referem-se aos aspectos de higiene e das propriedades nutricionais dos alimentos, abrangendo, código de prática e de normas de: aditivos alimentares, pesticidas e resíduos de medicamentos veterinários, substâncias contaminantes, rotulagem, classificação, métodos de amostragem e análise de riscos (MCT, 2008).

Como instituição responsável pela regulação sanitária de alimentos no Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) utiliza as normas Codex como referência. Tais diretrizes são de natureza recomendatória, ou seja, de cumprimento voluntário, mas a Anvisa (2008) ressalta que em 1995 elas ganharam força com o reconhecimento oficial da Organização Mundial do Comércio (OMC), da qual o Brasil é membro.

Naquele ano, a OMC implantou o Acordo sobre a Elaboração e a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (Acordo SPS), no qual especifica medidas de proteção dos seres humanos e das espécies animais e vegetais durante as transações do comércio internacional, preconizando que, em matéria de inocuidade

dos alimentos, as normas Codex devem ser consideradas como referência internacional.

Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa (2008), o Acordo SPS recomenda, aos membros da OMC, participação pró-ativa dos governantes em organizações internacionais relevantes, tais como a FAO, a Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), a Convenção Internacional para a Proteção dos Vegetais (CIPV) e a Comissão do Codex Alimentarius.

Oliveira (2006) acrescenta que o Acordo SPS visa proteger os países e as regiões da introdução e do estabelecimento de inúmeras pragas, enquanto promove os princípios de liberdade e equivalência no comércio, enfatizando, também, a segurança biológica através da aplicação de medidas sanitárias e fitossanitárias e de avaliação de risco baseado em evidências e princípios científicos.

As diretrizes contidas no Codex representam a principal base para a elaboração de planos e programas de segurança alimentar cada vez mais utilizados pelo setor alimentício no mundo, a exemplo do sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), conhecido no Brasil por APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

Ainda não existe uma norma internacional para a APPCC, mas sim normas nacionais, como a NBR 14.900/2002 – Sistema de Gestão da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – Segurança de Alimentos (ABNT, 2002), elaborada e aplicada no Brasil. Bertolino (2005) comenta que, de acordo com esta norma, Ponto Crítico de Controle (PCC) é qualquer etapa do processo onde um controle deve ser aplicado, essencial para prevenir, eliminar ou reduzir a um nível aceitável um perigo à segurança dos alimentos.

A NBR 14.900/2002 faz referência aos sete princípios do Codex Alimentarius (1997) que são a base do sistema APPCC: identificação do perigo (e das medidas de controle); identificação do ponto crítico; estabelecimento do limite crítico; monitorização; ações corretivas; procedimento de verificação e registro de resultados. E recomenda, para um completo entendimento do enunciado destes princípios, consulta ao Codex Alimentarius.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), apontados como pré-requisitos para a implantação do método

APPCC, são regulamentados pela legislação sanitária federal em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos, e específico para determinadas categorias de alimentos.

#### 2.4.1 Legislação brasileira

O Brasil formula sua legislação sobre segurança alimentar tendo como referência as normativas do Codex Alimentarius. Um dos itens mais importantes é a Portaria 1428, editada pela Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (SVS/MS) em 26 de novembro de 1993, que aprovou o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos (BRASIL, 1993).

Pela Portaria 1428 ficou estipulado que todos os estabelecimentos que trabalham com alimentos poderão ser fiscalizados quanto à aplicação dos princípios do APPCC a partir de 1994. Chaves (2006) ressalta que, no âmbito oficial, ela é a primeira norma brasileira a exigir os princípios da APPCC no sistema de produção e distribuição de alimentos, assim como a figura do Responsável Técnico na indústria de alimentos.

Já pela Portaria 326, de 30 de julho de 1997, também embasada no Codex Alimentarius, a SVS/MS aprovou o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (BRASIL, 1997).

Outra ação relevante no contexto legal da segurança alimentar foi a publicação, pela Anvisa, da Resolução de Diretoria Colegiada RDC 275 de 21 de outubro de 2002, que aprovou o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (BRASIL, 2002).

Esta Resolução foi desenvolvida com o propósito de atualizar a legislação geral, introduzindo o controle contínuo das BPF e dos POPs, além de promover a harmonização das ações de inspeção sanitária por meio de instrumento genérico de verificação das BPF. Portanto, segundo a Anvisa (2008), é ato normativo complementar à Portaria SVS/MS 326/1997.

A Anvisa editou também a RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelecendo procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado pronto para o consumo (BRASIL, 2004).

Conforme a RDC 216, os POP's que devem estar obrigatoriamente, implementados são: a) higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) controle de vetores e pragas urbanas; c) higienização dos reservatórios; e d) higiene e saúde dos manipuladores.

Sobre este tema, Nascimento e Barbosa (2007) salientam que a RDC 216 pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária nos âmbitos estadual, distrital e municipal, visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Ganha destaque no processo de regulamentação do segmento alimentício no Brasil a NBR 14.900/2002 – Sistema de Gestão da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – Segurança de Alimentos (ABNT, 2002), anteriormente citada, considerada a norma brasileira de certificação da produção de alimentos seguros, também baseada nos princípios da APPCC. Ela foi elaborada por uma Comissão de Estudo (CE) formada por representantes de vários setores, incluindo produtores, consumidores e atores neutros (como universidades e laboratórios), no âmbito dos Comitês Brasileiros e dos Organismos de Normalização Setorial da ABNT.

O escopo da norma pretende abranger organizações que atuem na cadeia produtiva de alimentos, como produtores primários, intermediários, distribuidores, comerciantes, transportadores, armazenadores e serviços de alimentação, incluindo fornecedores de embalagens e outros insumos ou produtos para estas organizações. O objetivo é descrever os requisitos para que uma organização implemente um sistema de gestão de segurança de alimentos segundo os princípios da APPCC.

Na avaliação de Chaves (2006), outro regulamento oficial na área de produção de alimentos seguros, que pode ser considerado pré-requisito do sistema APPCC, é a Portaria 368/1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (BRASIL, 1997). No que se refere a produtos de origem animal, cuja inspeção sanitária, no Brasil, encontra-se sob a administração e execução do MAPA, a Portaria 46/1998 deste Ministério estabelece as diretrizes para a estruturação e implementação da APPCC nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), por meio do Manual Genérico de Procedimentos (BRASIL, 1998).

Ainda conforme Chaves (2006), o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº. 30.691/1952 (BRASIL, 1952), e os regulamentos que o atualizaram ao longo deste período já incorporavam princípios de Boas Práticas Agrícolas e de Boas Práticas de Fabricação para os produtos de origem animal.

#### 2.4.2 Fiscalização e vigilância sanitária

A manipulação e conservação inadequadas dos alimentos propiciam o surgimento de diversos problemas relacionados à saúde. Este aspecto do mundo contemporâneo induz, segundo Valejo et al (2003), à necessidade de exercer vigilância sanitária para assegurar a qualidade e sanidade dos alimentos comercializados.

Para Peixoto et al (2006), a atuação da vigilância sanitária inclui a inspeção e fiscalização que vai desde a regulamentação até informações educativas sobre fatores de risco para o ser humano. A inspeção é o ato de inspecionar, vistoriar as condições sanitárias, enquanto a fiscalização é a ação que visa verificar tanto o estabelecimento quanto o cumprimento da norma.

Ao abordar este assunto, Germano e Germano (2003) explicam que a inspeção abrange desde a qualidade das matérias-primas, a observância sobre a adequada conservação, a higiene das instalações e equipamentos, até o grau de

preparo dos manipuladores, uma vez que todos estes aspectos são imprescindíveis para garantir a segurança dos alimentos.

É o conjunto dessas duas ações, a de inspeção e de fiscalização, que permite exercer controle sanitário sobre todas as etapas da produção e comercialização de alimentos. Para que este controle possa ser desenvolvido,

a legislação deve conter regulamentos passíveis de serem cumpridos e abranger todas as espécies de alimentos (crus, semipreparados e preparados), os ingredientes, os aditivos e a água usada para a preparação, o processamento e a produção, bem como, considerar todas as fases da destinação até o consumidor (GERMANO; GERMANO, 2003, p. 28).

Na perspectiva do consumo, Spers e Kassouf (1996) apontam a tendência de o consumidor ficar cada dia mais atento e com maior interesse na qualidade dos alimentos como atributo ligado à sua saúde. O Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990) enfatiza a alimentação, em quantidade e com qualidade, como um processo essencial à vida, tornando-a digna e saudável (BRASIL, 1990). Diante desta realidade, cabe ao Estado estabelecer padrões obrigatórios de segurança alimentar.

No contexto brasileiro, a Anvisa tem adotado a estratégia de regulamentar as BPF por meio de regulamentos técnicos gerais, aplicáveis a todos os estabelecimentos alimentícios, e específicos para processos produtivos que são identificados como de maior risco para a saúde pública. Como visto anteriormente neste capítulo, a legislação que trata da segurança alimentar introduziu a necessidade de controle e documentação dos pontos críticos na forma de POPs.

Importa lembrar que a Anvisa foi criada em 1999 para substituir a Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. Dentre suas atribuições, destaca-se a de controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvem riscos à saúde humana. Veiros, Smith e Proença (2006) ressaltam que esta Agência é responsável por proteger e promover a saúde da população, garantindo a segurança alimentar. Ela dá atenção especial à capacitação dos técnicos da vigilância sanitária, principalmente na área de alimentos, considerada estratégia para a segurança nacional do ponto de vista da saúde.

Especificamente em relação ao comércio de alimentos na rua, pode-se observar intensificação desta prática de maneira notável nas cidades litorâneas.



Prova disso é o número cada vez maior de quiosques servindo alimentos prontos nas praias brasileiras – muitos deles sem as condições sanitárias básicas para garantir a segurança alimentar do público consumidor.

Este cenário, na opinião de Sacco e Ortigoza (2007), demonstra a importância de atuação dos órgãos de vigilância sanitária, tanto no trabalho de fiscalização quanto na elaboração de programas educativos dirigidos aos comerciantes com objetivo de minimizar os riscos à saúde da população.

Interessa notar que os trabalhos relativos ao controle sanitário são de responsabilidade não somente de organismos federais, mas destes associados a unidades estaduais e municipais de vigilância sanitária que compõem o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS).

Fazem parte desse Sistema o Ministério da Saúde, a Anvisa, o Conselho Nacional de Secretários Estaduais de Saúde (Conass), o Conselho Nacional de Secretários Municipais de Saúde (Conasems), os Centros de Vigilância Sanitária Estaduais, do Distrito Federal e Municipais (Visas), os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (Lacens), o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), a Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz) e os Conselhos Estaduais, Distrital e Municipais de Saúde.

Também o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) mantém setores responsáveis pela fiscalização de produtos destinados diretamente ao consumo humano ou animal. Todos os produtos de origem vegetal e animal bem como os ingredientes alimentares, registrados ou padronizados pelo MAPA, estão sujeitos à fiscalização.

A Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) e os departamentos de Defesa e Inspeção Vegetal (DDIV), de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), de Fiscalização e Fomento da Produção Animal (DFPA) e da Produção Vegetal (DFPV) são os órgãos encarregados da fiscalização relativa a produtos alimentícios e ingredientes alimentares. Nas Unidades da Federação, a fiscalização é realizada pelas Delegacias Federais de Agricultura, por meio dos serviços de fiscalização de cada área, sob a coordenação do órgão central.

### 2.4.3 Legislação catarinense

Em Santa Catarina, a Lei 6.320, de 20 de dezembro de 1983, conhecida como Código Sanitário Estadual, dispõe sobre as normas gerais de saúde e atende à legislação federal pertinente. O Artigo 27, Seção V, estabelece que toda pessoa proprietária de ou responsável por estabelecimento industrial, comercial ou agropecuário, de qualquer natureza, deve cumprir as exigências regulamentares para que, por sua localização, condição, estado, tecnologia empregada ou pelos produtos de sua atividade, não ponha em risco a saúde e a vida dos que nela trabalhem ou o utilizem (SANTA CATARINA, 1983).

Sobre o tema alimentos e bebidas, abordado na Seção VII, a Lei determina o seguinte:

Art. 30 - Toda pessoa que produza, fabrique, transforme, comercie, transporte, manipule, armazene ou coloque à disposição do público, inclusive ao ar livre, alimentos e/ou bebidas, deve obedecer aos padrões de higiene e salubridade estabelecidos em lei e regulamento.

§ 1º - A pessoa que manipule alimentos ou bebidas, na forma deste artigo, deve submeter-se a exame de saúde periódico, de acordo com o regulamento, cujo atestado expedido por serviço de saúde, deve ser exigido pelo respectivo proprietário ou responsável.

§ 2º - somente poderá ser comercializado o alimento que preencher os requisitos dispostos em lei, regulamentos, portarias e/ou normas técnicas (SANTA CATARINA, 1983).

De acordo com o Artigo 31, o governo estadual concede, a qualquer pessoa, o direito de construir, instalar ou pôr em funcionamento estabelecimento que produza, fabrique, transforme, comercialize, manipule, armazene ou coloque à disposição do público alimento e/ou bebida, desde que obtenha a autorização e registro junto ao serviço público competente, cumprindo, para isto, normas regulamentares, como as referentes a projeto de construção, localização, saneamento, pessoal, tecnologia empregada, reutilização de embalagens, instalações, materiais e instrumentos, conforme a natureza e a importância das atividades, assim com os meios de que dispõe para proteger a saúde da comunidade e evitar a poluição e/ou contaminação do ambiente (SANTA CATARINA, 1983).

Pelo Decreto 31.455, de 20 de fevereiro de 1987, o governo de Santa Catarina regulamentou os Artigos 30 e 31 da Lei 6.320, que dispõem sobre alimentos e bebidas. O documento apresenta uma lista de definições para termos e expressões referidas no texto legal, como saneamento de bebidas e alimentos, definido como um conjunto de medidas que devem ser adotadas para a manutenção dos alimentos e bebidas dentro dos padrões sanitários. Também se refere a oito categorias de alimentos: perecível, potencialmente perigoso, in natura, de fantasia ou artificial, dietético, irradiado, sucedâneo e enriquecido (SANTA CATARINA, 1987).

As definições apresentadas no artigo anterior têm por finalidade explicar e facilitar a compreensão do texto legal, não esgotando os conceitos respectivos, nem afastando outras definições legais ou científicas aplicáveis, especialmente no que diz respeito à educação em saúde, à apuração de infração, à aplicação de penalidades, ao reconhecimento de direitos e ao estabelecimento de deveres (SANTA CATARINA, 1987, p. 3).

Em oito capítulos, divididos em várias seções, o Decreto 31.455/1987 trata detalhadamente da qualidade e proteção dos alimentos e bebidas, da manipulação, dos utensílios e equipamentos, das exigências para funcionamento de estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios. Reserva espaço para tratar de normas e outras questões relativas a barracas, bancas, quitandas, quiosques e congêneres (SANTA CATARINA, 1987).

Interessa ainda observar que a Lei 6.320 foi parcialmente alterada pela Lei Estadual 11.480, de 12 de julho de 2000, que inseriu dispositivo relacionado à oferta de alimentos em unidades educacionais e de lazer. De acordo com o Parágrafo 2º da Seção VI, a pessoa que explora comercialmente cantinas nos estabelecimentos escolares colocará à disposição dos usuários alimentos adequados à sua nutrição, como forma de garantir o desenvolvimento de hábitos alimentares à sua socialização e à sua plena formação alimentar (SANTA CATARINA, 2000).

#### 2.4.4 Vigilância sanitária no Estado e nos municípios

As atividades de inspeção e fiscalização são de responsabilidade da Diretoria de Vigilância Sanitária (DIVS) da Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina, que orienta a atuação dos serviços de Vigilância Sanitária (Visa) nos municípios.

De acordo com a DIVS (SANTA CATARINA, 2008), cabe aos municípios a execução de todos os trabalhos de vigilância sanitária, desde que assegurados nas leis federais e estaduais. Esse é o processo chamado de municipalização das ações de Visa. O Estado e a União podem atuar em caráter complementar quando houver risco epidemiológico ou necessidade profissional e tecnológica.

A Visa atua nas áreas de educação e orientação, que envolvem ações pedagógicas, e no âmbito da fiscalização, exercendo poder de polícia em diversas situações, a exemplo da aplicação de intimação e autos de infração, interdição de estabelecimentos e apreensão de produtos e equipamentos.

Dentre as atribuições da Visa, destaca-se o monitoramento de locais de produção e comercialização de alimentos, incluindo bares, restaurantes, indústrias, produtores de laticínios, mercados, frutarias, açougues, peixarias, frigoríficos e quiosques instalados nas praias.

No território catarinense funcionam 36 Regionais da Visa. A 17ª Regional está localizada em Itajaí e abrange as cidades de Balneário Camboriú, Bombinhas, Camboriú, Itapema, Navegantes, Porto Belo, Penha e Piçarras. Cada localidade mantém um departamento de Vigilância Sanitária vinculado à Secretaria Municipal de Saúde.

#### 2.4.5 Legislação municipal

Os assuntos concernentes à saúde da população de Balneário Camboriú são regidos pela Lei 1303/1993, denominada Lei Sanitária Municipal, que determina as normas de saúde em vigilância sanitária, de orientação, controle e fiscalização, em consonância com as legislações federal e estadual (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 1993).

De acordo este documento, publicado em 16 de dezembro de 1993, à Secretaria de Saúde Municipal, integrando o Sistema Único de Saúde, compete desenvolver as ações de Vigilância Sanitária de alimentos e bebidas, bem como as relacionadas ao saneamento (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 1993).

O artigo 23 desta Lei, que dispõe sobre alimentos e bebidas, foi regulamentado pelo Decreto Municipal 4413, de 21 de junho de 2006, que estabelece o seguinte:

Art. 1º – Ficam determinados através do presente Regulamento os procedimentos de boas práticas para os estabelecimentos no município de Balneário Camboriú que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais, pizzarias, bares, quiosques, açougues, peixarias, sorveterias, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries, friambrierias, mercados e congêneres. Visando desta forma, promover e garantir as melhorias das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados oferecidos aos consumidores (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 2006).

Uma leitura atenta desta legislação municipal permite constatar que ela está embasada na Lei 6.320 e no Decreto 31.455, no âmbito estadual, bem como nas Portarias 1.428 e 326 do Ministério da Saúde e nas Resoluções 275 e 216 da Anvisa.

Este aspecto é também evidente na ação da Visa de Balneário Camboriú, que integra o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e está subordinada à Divisão Estadual (DIVS) e à Anvisa. A unidade municipal segue as diretrizes estabelecidas nas legislações federal e estadual, agindo também em conformidade com a Lei Municipal 1303/1993 e o Decreto 4413/2006 (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 1993; 2006). Nas atividades educativas, adota a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação editada pela Anvisa com base na RDC 216 (ANVISA, 2004a).

### **CAPITULO III – QUALIDADE OBJETIVA: SEGURANÇA ALIMENTAR E AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS PRODUTOS E SERVIÇOS OFERECIDOS NOS QUIOSQUES À BEIRA-MAR EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ**

Considerando os propósitos da pesquisa, o presente capítulo demonstra os resultados evidenciados no processo de investigação e procura analisá-los à luz dos pressupostos teóricos e normativos aprofundados no capítulo precedente. Isto é, busca-se analisar a qualidade objetiva dos produtos – milho verde e churros – e serviços oferecidos em quiosques da orla marítima central de Balneário Camboriú, considerando as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de manipulação dos alimentos com vistas à segurança alimentar dos turistas consumidores desses produtos.

#### **3.1 Avaliação higiênico-sanitária dos quiosques e as Boas Práticas de Manipulação dos seus funcionários**

Este item fundamenta-se no aparato legislativo em nível federal, estadual e municipal que regulamenta o processo de preparo, desde a aquisição da matéria-prima até a comercialização do alimento.

Para tanto, destaca-se a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 216 de 15/09/2004 (BRASIL, 2004), que dispõe sobre o Regulamento das Boas Práticas para Serviço de Alimentação, estabelecendo procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado pronto para o consumo, em nível federal, o Decreto Estadual nº 31.455 de 20/02/1987 (SANTA CATARINA, 1987) que dispõe sobre alimentos e bebidas, e em âmbito municipal a Lei nº 1303/93 e o Decreto nº 4413/06 (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 1993, 2006).

Com o propósito de verificar as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Manipulação dos funcionários dos quiosques avaliados por esta pesquisa, bem como a sua adequação à legislação vigente, foi aplicado um *check-list* higiênico-sanitário *in loco*, no decorrer do mês de janeiro de 2007, considerando o período de alta temporada.

Foram analisados 114 pontos de comercialização de milho verde e churros, nos quais se observaram as seguintes condições:

**Tabela 01:** Condições legais de funcionamento dos quiosques de milho verde e churros

Procedimentos legais	Sim		Não		Total	
	n	%	n	%	n	%
Alvará Sanitário	101	88,6	13	11,4	114	100,0
Carteira de Saúde	101	88,6	13	11,4	114	100,0
Treinamento quanto às boas práticas de fabricação	96	84,2	18	15,8	114	100,0

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Dos 114 pontos avaliados, somente 101 pontos (88,6%) estavam condizentes com a normativa da legislação sanitária no que se refere à regularização do alvará sanitário e da carteira de saúde (tabela 01).

Outro aspecto identificado diz respeito ao treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Destes, em 96 quiosques (84,2%) os manipuladores entrevistados afirmaram ter participado do treinamento realizado pela Vigilância Sanitária do município. Estes dados sugerem que as determinações previstas não estão sendo cumpridas por todos os estabelecimentos. Há que se registrar, quanto à documentação, que, no momento da coleta de dados, 11,4% dos estabelecimentos haviam solicitado a renovação do alvará e aguardavam o documento. Neste caso, foi considerada a ausência do documento.

Quanto aos 13 quiosques que apresentaram trabalhadores sem carteira de saúde e os 18 quiosques que possuíam trabalhadores sem treinamento de Boas Práticas de Manipulação, foi possível perceber que muitos desses trabalhadores não eram funcionários efetivos do estabelecimento. Esta condição, todavia, não justifica a falta de regulamentação.

A avaliação da Vigilância Sanitária do município nos pontos que comercializam milho verde e churros realiza-se anualmente quando ocorre renovação do Alvará Sanitário e o treinamento de Boas Práticas para que os manipuladores obtenham a carteira de saúde. Fora disso, a inspeção só é realizada caso ocorra uma denúncia por parte da comunidade.

Alguns critérios quanto à assepsia dos funcionários para manipulação dos alimentos foram observados a partir da legislação em vigor, e estão sistematizados na tabela a seguir:

**Tabela 02:** Condições de assepsia dos manipuladores que comercializam milho verde e churros

Procedimentos Operacionais	Sim		Não		Total	
	n	%	n	%	n	%
Uniforme de cor clara, limpo e bem conservado	36	31,6	78	68,4	114	100,0
As unhas são mantidas curtas, limpas e sem esmalte	88	77,2	26	22,8	114	100,0
Apresenta-se limpo, cabelos protegidos, com barba feita	78	68,4	36	31,6	114	100,0
Ausência de adornos	45	39,5	69	60,5	114	100,0

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Quanto ao uso do uniforme, somente 36 dos manipuladores entrevistados (31,6%) apresentavam-se uniformizados, enquanto 78 deles (68,4%) se encontravam sem uniforme. Segundo a legislação em vigor, é obrigatório o uso de uniformes limpos e de cor clara, devendo ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

No item relacionado às unhas, cuja legislação menciona que devem encontrar-se curtas, limpas e sem esmalte, 88 manipuladores entrevistados (77,2%) apresentavam-se de acordo com a legislação, porém 26 (22,8%) deles não cumpriam esta determinação. Acrescenta-se que as orientações da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – Aberc (2003) enfatiza a importância do cuidado com as condições das unhas dos manipuladores de alimentos, evitando assim que o cliente encontre no alimento, um pedaço de unha ou lasca de esmalte que representam perigo físico e biológico.

O asseio pessoal (limpo, cabelos protegidos, barba feita) é requisito primário para as pessoas que manipulam alimentos. Somente 78 (68,4%) dos manipuladores entrevistados apresentavam esta condição, contra outros 36 (31,6%) que ignoravam a legislação.

Em relação ao uso de adornos, a legislação é categórica em determinar a proibição do uso. De acordo com a pesquisa, 69 (60,5%) dos manipuladores entrevistados não respeitavam a determinação legal.



**Tabela 03:** Condições higiênico-sanitárias dos quiosques

Procedimentos Operacionais	Sim		Não		Total	
	n	%	n	%	n	%
Estrutura física do quiosque bem conservada	109	95,6	5	4,4	114	100,0
Quiosque limpo	91	79,8	23	20,2	114	100,0
Quiosque organizado	87	76,3	27	23,7	114	100,0
Depósito de lixo adequado de acordo com a instrução normativa 001/2004 SSSM*	104	91,2	10	8,8	114	100,0
Utiliza ponto exclusivo de coleta de água para higienização dos equipamentos	87	76,3	27	23,7	114	100,0
Existe local separado dos alimentos para guardar pertences pessoais	85	74,6	29	25,4	114	100,0
Existe local separado dos alimentos para guardar produtos de limpeza	91	79,8	23	20,2	114	100,0

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

\* Secretaria de Saúde e Saneamento do Município

A avaliação da estrutura física dos quiosques identificou que 109 destes (95,6%) se encontravam em bom estado de conservação. Considerando a limpeza, 91 estabelecimentos (79,8%) estavam higienizados, 87 (76,3%) organizados e com utilização de ponto exclusivo de abastecimento de água, 104 (91,2%) com depósito de lixo adequado, evidenciando-se um número expressivo de casos que observavam o cumprimento da legislação.

O mesmo se aplica para a existência de um local específico, alheio aos alimentos, para o acondicionamento dos pertences pessoais e produtos de limpeza. A observação *in loco* evidenciou que 85 estabelecimentos (74,6%) possuíam local adequado para guarda dos pertences pessoais dos manipuladores, enquanto 91 deles (78,9%) confirmaram a existência de local próprio para a guarda de materiais de limpeza, separado dos alimentos. Observou-se, no entanto, que o espaço disponível para cada quiosque é muito pequeno e, desta forma, mesmo havendo compartimentos específicos e separados, havia pouco distanciamento entre eles, o que comprometia o devido acondicionamento.

Quanto ao acondicionamento do lixo, observou-se que 10 estabelecimentos (8,8%) avaliados não cumpriam as determinações da Secretaria de Saúde e Saneamento do Município (SSSM) onde padroniza as lixeiras.

**Tabela 04:** Condições higiênico-sanitárias dos equipamentos e utensílios dos quiosques

Procedimentos Operacionais	Sim		Não		Total	
	n	%	n	%	n	%
Utensílios e equipamentos bem conservados	111	97,4	3	2,6	114	100,0
Utensílios e equipamentos bem higienizados	64	56,1	50	43,9	114	100,0

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

A maioria dos pontos de comercialização de churros e milho verde (tabela 04) dispunha de utensílios e equipamentos bem conservados (97,4%) e bem higienizados (56,1%), seguindo as normas estabelecidas por lei. No entanto, 50 estabelecimentos (43,9%) apresentaram problemas quanto à higienização dos utensílios e equipamentos, o que merece maior atenção dos órgãos de controle e monitoramento, uma vez que tal ocorrência contribui sobremaneira para a contaminação cruzada dos alimentos quando preparados ou ingeridos.

**Tabela 05:** Procedência da água utilizada nos quiosques

Utiliza a água da rede pública	n	%
Sim	114	100,0
Não	0	0

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Observou-se que 100% (tabela 05) dos quiosques dispunham de água potável para uso. Isto se deve ao fato de a cidade de Balneário Camboriú representar um importante pólo turístico e, portanto apresentar infra-estrutura de distribuição de água potável na orla central da praia, viabilizando aos quiosques um ponto próprio de água.

**Tabela 06:** Evidência e controle de pragas nos quiosques

Critérios e Procedimentos	Sim		Não		Total	
	n	%	n	%	n	%
Presença de roedores no estabelecimento e/ou imediações	4	3,5	110	96,5	114	100,0
Realiza dedetização e desratização de 6 em 6 meses	9	7,9	105	92,1	114	100,0

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

A tabela 06 evidencia que 110 quiosques (96,5%) seguiam a RDC 216/2004, a qual orienta que a edificação, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.

Ressalta-se que deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação de pragas urbanas. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado pela empresa especializada. Os produtos utilizados devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde. De acordo com Silva Júnior (2001), o controle de roedores e vetores é importante, pelo fato destes serem responsáveis pela transmissão de organismos patogênicos, sendo parte integrante de qualquer programa de controle de qualidade na área de alimentação.

É preocupante o dado de que somente 9 quiosques (7,9%) realizavam dedetização e desratização, embora a legislação preveja que essa prática se realize de 6 em 6 meses. Este dado sugere que não há uma fiscalização efetiva para acompanhar a aplicação da lei.

**Tabela 07:** Depósito e acondicionamento de lixo nos quiosques

Procedimentos operacionais	Sim		Não		Total	
	n	%	n	%	n	%
Depósito de lixo higienizado	89	78,1	25	21,9	114	100,0
Lixo devidamente acondicionado em local próprio	100	87,7	14	12,3	114	100,0

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

A já referida Instrução Normativa 001/2004 da SSSM estabelece que cada quiosque deve apresentar contêdores de lixo padronizados, os quais deverão estar posicionados na parte externa de cada quiosque (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 2004). O lixo deverá estar acondicionado em sacos plásticos resistentes antes de ser disposto na lixeira, a qual deve se encontrar devidamente higienizada. Conforme a tabela 07, somente 89 (78,1%) depósitos de lixo, no momento da coleta de dados, estavam devidamente higienizados. Quanto ao armazenamento do lixo, constatou-se que 100 quiosques (87,7%) pesquisados respondiam aos procedimentos estabelecidos na legislação municipal.

Por outro lado, chamou atenção o fato de 25 (21,9%) dos quiosques pesquisados não higienizarem suas lixeiras adequadamente e 14 (12,3%) deles não acondicionarem o lixo conforme estabelecem as normativas municipal e federal. Isto contribui para atrair mau cheiro, pragas urbanas e propiciar a contaminação do produto, considerando-se a aproximação excessiva destas lixeiras do ambiente de manipulação e distribuição dos alimentos.

**Tabela 08:** Local de acondicionamento do resíduo de óleo da fritura dos churros nos quiosques

<b>Acondicionamento dos resíduos de óleo das frituras - churros</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Tambor	13	11,4
Lata	7	6,1
Galões	94	82,5
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

A tabela 08 indica que 94 (82,5%) dos quiosques avaliados armazenavam o óleo vegetal descartado em galões, e com pouca ocorrência, em outros tipos de recipientes.

Em 2007, passou a existir uma determinação municipal quanto ao destino deste resíduo, a Lei municipal nº. 2.725, de junho de 2007, que dispõe sobre a destinação final do óleo vegetal utilizado por bares, bufês, cozinhas industriais, restaurantes, condomínios e congêneres existentes no município (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 2007). No entanto, sua implantação ocorreu a partir do mês de dezembro de 2007 e, até então, cada proprietário se responsabilizava por dar destino adequado ao resíduo; alguns encaminhavam à Secretaria Municipal do Meio Ambiente, que o destinava à fabricação de sabões e sabonetes a serem distribuídos para a população.

**Tabela 09:** Substituição do óleo da fritura do churros nos quiosques

<b>Periodicidade da remoção do resíduo do óleo</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Diariamente	94	82,5
Semanalmente	20	17,5
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

A legislação recomenda que, no preparo dos alimentos submetidos à fritura, o óleo deverá ser substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como sabor, aroma e formação de intensa espuma e fumaça (BRASIL, 2004). Na coleta de dados, observou-se que 94 (82,5%) dos quiosques cumpriam a legislação, enquanto 20 (17,5%) realizavam a troca do óleo apenas semanalmente. Neste caso, é possível que o óleo utilizado apresente condições inapropriadas para o consumo.

**Tabela 10:** Frequência do abastecimento de massa “in natura” para produção de churros nos quiosques

<b>Frequência diária do abastecimento de massa "in natura" de churros</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Uma vez	50	43,9
Duas vezes	47	41,2
Três ou mais vezes	17	14,9
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

A tabela 10 indica que 43,9% (50) dos pontos são abastecidos apenas uma vez ao dia, 41,2% (47) duas vezes e 14,9% (17) três ou mais vezes. Considerando as precárias condições de armazenamento do produto – não há refrigeração e este fica exposto muito próximo ao toldo da barraca –, questionam-se as condições e a qualidade da massa de preparação do churros, especialmente quando se observa que a reposição ocorre, para 43,9% dos casos apenas uma vez ao dia.

Associado ao armazenamento, observou-se que um número significativo dos comerciantes prepara a massa no próprio quiosque. Tal situação é preocupante pelo fato de não haver condições estruturais para tal (conforme determinações da RDC 216, bem como do Decreto Municipal nº. 1.303/93). Os quiosques são abertos e situados à beira-mar, estando expostos ao vento, areia e sol, e não dispõem de estrutura física mínima necessária para a manipulação de alimentos, como, por exemplo, pia com água corrente para higienização das mãos após tirar as palhas do milho, fazer a massa de churros ou atender um cliente (seja na entrega do produto, no recebimento do dinheiro e ou na restituição do troco) para depois retornar às atividades de manipulação. Estas não conformidades aumentam os riscos de uma contaminação cruzada, podendo provocar uma DTA (Doença Transmitida por Alimentos), com diminuição da qualidade do produto e da segurança alimentar do consumidor.

**Tabela 11:** Descarte/ reaproveitamento das sobras de milho verde e churros para o dia seguinte nos quiosques

<b>Procedimentos com as sobras de milho verde e/ou churros</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Existem sobras e são descartadas	111	97,4
Existem sobras e são reaproveitadas para o dia seguinte	3	2,6
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Em relação às sobras dos alimentos prontos para o consumo, 97,4% (111) dos pontos avaliados descartavam as sobras como produto para venda, enquanto 2,6% (3) aproveitavam-nas no dia seguinte. Salienta-se que o milho verde e os churros, quando reaproveitados, apresentam alterações em suas características sensoriais, como sabor, textura e aparência. Destaca-se também a preocupação sobre as condições de armazenamento da sobra para seu reaproveitamento no dia seguinte, como mais um fator que interfere na qualidade e segurança alimentar relacionada a este produto.

**Tabela 12:** Condições de armazenamento das espigas de milho verde nos quiosques

<b>Procedimentos para o depósito espigas de milho verde "in natura" (com palha)</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Alvenaria	111	97,4%
Outros	3	2,6%
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100,0%</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Analisando a tabela 12, observa-se que as condições de armazenamento das espigas de milho verde em 97,4% (111) dos quiosques pesquisados estão em conformidade com a orientação fiscal – possuir depósito em alvenaria específico para este fim, de acordo com o Departamento de Fiscalização Sanitária do município.

**Tabela 13:** Condições de higiene e conservação dos alimentos “in natura” nos quiosques

<b>Higienização e conservação das espigas de milho descascadas "in natura"</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Sim	86	75,4
Não	28	24,6
Total	114	100,0
<b>Tempo de permanência dos alimentos prontos em exposição e em temperatura ambiente</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Não fica	19	16,7
Até 30 min.	55	48,2
Até 60 min.	20	17,5
Mais de 60 min.	20	17,5
Total	114	100,0

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

As espigas de milho verde devem ser devidamente higienizadas e conservadas. Observou-se, de acordo com dados da tabela 13, que somente 86 (75,4%) pontos avaliados realizavam este processo, apesar das condições físicas do estabelecimento não estarem adequadas, conforme já comentado. As espigas de milho verde, depois de higienizadas, devem ser acondicionadas em local desprovido de poeira, vento, areia e sol, no entanto, percebeu-se o indevido acondicionamento destas. Assim, em se tratando de segurança alimentar, não se pode ignorar os 28 (24,6%) quiosques que não higienizam nem conservam seus produtos adequadamente.

De acordo com o tempo de exposição do alimento, 19 (16,7%) manipuladores entrevistados afirmaram não deixá-los expostos e 55 (48,2%) deles seguiam as normas que determina que o alimento pronto deve ser mantido em temperatura ambiente por 30 minutos, totalizando 74 (64,9%) avaliados que seguiam a recomendação enquanto que 40 (36,1%) que ignoravam a legislação. Neste caso, conclui-se que o produto que fica exposto mais de 30 minutos em temperatura ambiente após seu preparo possui riscos quanto à sua qualidade, com o agravante da ocorrência de altas temperaturas, comum nos meses de temporada, quando há o maior consumo dos mesmos.

**Tabela 14:** Condições de preparação de milho verde e da massa dos churros “in natura” nos quiosques

Procedimentos operacionais	Sim		Não		Total	
	n	%	n	%	n	%
O óleo utilizado na fritura dos churros apresenta sinais de saturação e/ou resíduos queimados	66	57,9	48	42,1	114	100,0
Previne-se a contaminação cruzada durante o preparo	21	18,4	93	81,6	114	100,0
Alimentos com rótulos completos, embalagens íntegras e dentro do prazo de validade	105	92,1	9	7,9	114	100,0
Alimentos são protegidos em todas as fases de produção	3	2,6	111	97,4	114	100,0

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Para verificar a saturação do óleo utilizado no preparo dos churros, foram utilizadas tiras de prova para determinar o grau de quebra da gordura utilizada em fritadeiras comerciais, usando como parâmetro a concentração de ácidos graxos livres. É importante conhecer o grau de saturação do óleo para que se possa identificar a qualidade nutricional do produto comercializado. Na pesquisa, verificou-se que 66 (57,9%) dos 114 estabelecimentos não tinham essa preocupação.

O Decreto Municipal nº. 4.413/06, que regulamenta o Artigo 23 da Lei nº 1.303/93, no seu Art. 51, orienta que

os óleos e as gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus *Celsius*), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 2006).

Em relação à prevenção da contaminação cruzada, pode-se perceber que 81,6% (93) dos quiosques não tinham esse cuidado, apresentando riscos de contaminação dos alimentos, devido à falta de condições estruturais para o controle higiênico-sanitário, como já evidenciado.

Segundo Silva Júnior (2001), ao se transferir os microrganismos de um local para outro, por meio de utensílios, equipamentos, mãos e outras formas, estará acontecendo a contaminação cruzada, bem como a contaminação entre alimentos durante o armazenamento e manipulação. Para evitá-la, deve-se manter a higiene em geral e, entre uma atividade e outra, deve-se manter ainda a higiene adequada das mãos, utensílios e superfícies. A possibilidade de contaminação cruzada por



meio de contato direto ou indireto no processo de produção do alimento deve ser sempre levada em consideração.

No item relacionado aos rótulos completos dos alimentos, embalagens íntegras e dentro do prazo de validade, 105 (92,1%) dos 114 estabelecimentos corresponderam ao prescrito na legislação. No entanto, no que se refere à proteção dos alimentos em toda fases de produção, essa observância às normativas não se manteve. Nos quiosques avaliados, observou-se que 111 (97,4%) deles não apresentaram procedimentos adequados de conservação dos alimentos em todas as etapas – da produção à comercialização.

A RDC 216/2004 determina a elaboração de um programa de boas práticas de fabricação, abrangendo princípios de manipulação de alimentos que se relacionam aos seguintes aspectos: pessoal; edifícios e instalações; armazenamento e distribuição; limpeza e desinfecção e sanitização.

Conforme já abordado no capítulo II, as doenças veiculadas por alimentos são preocupantes e merecem atenção de todos, sendo inclusive objeto de discussão em âmbito internacional. Neste sentido, a Organização Mundial da Saúde desenvolve material informativo, enfatizando a responsabilidade dos órgãos de saúde pública, na perspectiva de evitar a ocorrência de surtos dessas doenças.

Em síntese, verificou-se que, do ponto de vista da qualidade objetiva dos produtos consumidos e serviços oferecidos nos quiosques à beira-mar, em Balneário Camboriú, ocorreu, em janeiro de 2007, uma observância, da maioria dos estabelecimentos, às normativas federais, estaduais e municipais, sendo que os aspectos mais preocupantes se relacionaram às boas práticas dos manipuladores, especialmente nos aspectos relativos ao asseio pessoal e ao uso e asseio dos uniformes, assim como aos adornos por eles utilizados.

## **CAPÍTULO IV – QUALIDADE PERCEBIDA: COMPORTAMENTO ALIMENTAR E SIGNIFICADO CULTURAL**

A qualidade percebida, na visão de Rodrigues (2000) e Rosa (2001), é resultado de um processo de comparação entre as expectativas do cliente e a percepção que este tem dos atributos do produto e do desempenho do serviço; em síntese, é o julgamento do consumidor.

Como enfatizado no capítulo I, a alimentação é um dos fatores determinantes da saúde humana e importante componente da hospitalidade, pois, além de satisfazer necessidades fisiológicas e nutricionais, representa fonte de prazer e de aproximação com a cultura e os costumes do grupo ou da comunidade visitada.

Comportamento alimentar se refere à ingestão de alimentos influenciada pela interação de múltiplos fatores: biológicos, psicológicos e sociais. A cultura, a disponibilidade de produtos e as condições econômicas são aspectos determinantes de sua formação.

Este comportamento, na concepção de Garcia (1999), corresponde às atitudes relacionadas às práticas alimentares em associação aos atributos socioculturais, como os aspectos subjetivos intrínsecos do indivíduo ou próprios de uma coletividade que estejam envolvidos com o ato de se alimentar ou com o alimento em si.

Pode-se considerar, então, que os hábitos alimentares são regulados por inúmeras razões que envolvem a seleção, o consumo e a utilização do conjunto de alimentos disponíveis, por indivíduos ou grupos. Neste contexto, ganham importância questões culturais relacionadas à etnicidade, capacidade econômica, aceitação e ingresso em determinados grupos sociais.

Sobre este tema, Montanari e Flandrin (1998, p. 108) afirmam que “o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade”. Os autores consideram que comer é “um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação”.

A comida pode ser vista como uma forma de comunicação, pois revela a visão de mundo de quem a consome e, muitas vezes, por meio dela, as pessoas revelam o grupo ao qual pertencem ou desejam pertencer. Para Barthes (1979), o alimento resume e transmite uma situação, constitui uma informação, mostra-se significativo. Deste modo, identificar o que determinado grupo come é tão importante quanto avaliar onde, quando e com quem come.

Muitas vezes, os alimentos suscitam lembranças e emoções, envolvendo, portanto, elementos do mundo subjetivo. Para Ackerman (1992, p. 162), “a comida é grande fonte de prazer, um mundo complexo de satisfação, tanto fisiológica quanto emocional, que guarda grande parte das lembranças de nossa infância”. Portanto, o ato de comer – que, para Bakhtin (1999), é o encontro do homem com o mundo – envolve questões que extrapolam a visão estritamente biológica e metabólica dos hábitos alimentares.

Na perspectiva de Birmam (1997), pode-se compreender os hábitos alimentares como práticas sociais e contextualizá-los de forma mais ampla, incluindo sua dimensão antropológica. Neste aspecto, importa fazer distinção entre os conceitos de comida e alimento:

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo “de-comer”, expressão equivalente à refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (DA MATTA, 1986, p. 22).

Ainda segundo Da Matta (1986, p. 22), “o alimento é algo neutro, a comida é um alimento que se torna familiar e, por isso mesmo, definidor de caráter, de identidade social, de coletividade”. Assim, alimento seria tudo o que é potencialmente comível, no sentido de nutrir o corpo, e a comida seria o conjunto de alimentos selecionados culturalmente como comíveis. Da Matta (1986, p. 56) acrescenta que “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”.

Para Poulain (2004), o ato alimentar não é somente biológico, ele é também uma representação concreta dos valores mais fundamentais de uma cultura ou de uma época. Ao trabalhar a dimensão cultural do comportamento alimentar, Freitas (1996, p. 2) afirma que “a comida representa a manifestação da organização social, a chave simbólica dos costumes, o registro do modo de pensar a corporalidade no mundo, em qualquer que seja a sociedade”.

De acordo com Ypiranga (1989), além de serem influenciados por fatores culturais, a escolha e o consumo de alimentos são condicionadas aos aspectos: disponibilidade, custo, produção e distribuição, que integram sistemas normativos socialmente construídos por práticas alimentares distintas.

Numa abordagem sociológica da alimentação humana, Poulain (2004) considera o condicionamento desta aos fatores biológicos e ecológicos – o homem é um animal onívoro (pode comer de tudo, alimentando-se tanto de carne quanto de vegetais) e sua dieta depende do ambiente, incluindo-se aqui os recursos disponíveis e os relacionamentos sociais –, imbricados a aspectos econômicos e tecnológicos. Entre todos estes condicionantes há uma zona de liberdade, na qual são feitas as escolhas: o espaço social alimentar – é nele que o homem reflete sobre o que vai comer e toma decisões relativas à sua alimentação, separando o comestível do não-comestível.

Ao abordar as relações entre alimentação, comportamento alimentar e sociedade, Daniel e Cravo (1989), argumentam que buscar, escolher (aceitar ou rejeitar) e consumir alimentos (ou não, quando há proibições) são decisões diretamente ligadas a regras sociais estabelecidas culturalmente.

Neste sentido, Garcia (1994, p. 12) afirma que a subjetividade veiculada nas práticas alimentares – dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo propriamente dito – “inclui a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, a época, que perpassam por esta experiência diária”. A autora acrescenta que “há momentos mais propícios para o doce, o salgado, a bebida, a fartura ou a restrição alimentar, que são impregnados de significados culturalmente determinados”.

Neste contexto, verificam-se as influências das normas de um grupo sobre o comportamento alimentar dos indivíduos. Nas suas escolhas, incluem-se fatores

determinantes como o convívio (família, amigos, relações de trabalho) e os grupos a que gostaria de pertencer e de ser aceito (*status* social, identificação com o grupo).

Pode-se então entender o comportamento alimentar humano como um processo multideterminado, ou seja, associado a vários determinantes biológicos, socioculturais, antropológicos, psicológicos e econômicos – estes principalmente referentes às condições de oferta e ao poder de compra do indivíduo.

Há também que se considerar as variáveis relacionadas aos alimentos, como sabor, variedade, valor nutricional e aparência – enfatizadas nos estudos de Castelo Branco (2000) –, além do preço, da higiene e da relação tempo/conveniência, que interferem nas escolhas alimentares. Assim, entende-se que a motivação para consumir um produto também é fortemente influenciada pelas propriedades sensoriais.

Avaliar sensorialmente um alimento faz parte do cotidiano das pessoas desde a infância, aceitando ou rejeitando um alimento por suas características organolépticas: aparência (cor e aspecto), aroma, sabor e textura. As sensações são elaboradas pelo cérebro, envolvendo os sentidos orgânicos (visão, audição, tato, olfato e paladar). Este processo resulta em dois importantes componentes: o sensorial, que está diretamente associado à intensidade e qualidade das sensações obtidas pelo consumidor, e o subjetivo, estreitamente relacionado à psicologia e às experiências pessoais – ambos envoltos por representações sociais.

Ao analisar a comensalidade contemporânea e o impacto nas mudanças alimentares urbanas, Garcia (1997, p. 457) afirma que as representações sociais sobre alimentação

podem estar sendo orientadas por diferentes matrizes. Por exemplo, pelo hedonismo ou pela disciplina, guiando-se respectivamente por *aquilo que se quer comer*, ou seja, pela busca da satisfação do paladar, do prazer pelo que será consumido, ou, ao contrário, por *aquilo que se deve comer*, quando a norma é o padrão idealizador predominante dessas representações sociais.

As pressões exercidas pelo meio urbano afetam a estrutura da alimentação e delineiam novas práticas que são gradativamente incorporadas ao padrão alimentar. Um exemplo é a distância entre o local de trabalho e a casa que, associada às dificuldades de deslocamento impostas pelo trânsito e o próprio ritmo da cidade,

força a busca de refeições fora do domicílio. “Em função do tempo, abreviaram-se os rituais destinados à alimentação, deslocando-os para ambientes compatíveis com outras atividades” (GARCIA, 1997, p. 462).

Devem ser considerados também, neste contexto urbano, os reflexos da globalização na cultura alimentar. Sobre esta questão, Garcia (2003) analisa que, pressionadas pelo poder aquisitivo, pela publicidade e praticidade, as práticas alimentares se tornam permeáveis a mudanças, representadas pela incorporação de novos alimentos, formas de preparo, compra e consumo. Este caráter permeável da cultura, segundo a autora, resultaria na capacidade de importar novas práticas e gostos, de gerar novas demandas, de assumir mudanças no modo de vida e, conseqüentemente, no comportamento alimentar.

Na mesma perspectiva, Bleil (1998, p. 23) afirma que “as novidades da indústria alimentar conquistam novos consumidores todos os dias. A propaganda televisiva tem um papel decisivo neste processo”. A autora faz referência à redução no consumo de feijão e farinha de mandioca e à crescente adesão ao uso do microondas e ao consumo de congelados, enlatados e refrigerantes. Destaca também o fortalecimento da demanda por comida rápida (*fast-food*), industrializada, apontada como símbolo da modernidade e como parte do fenômeno da globalização.

Resumindo as características da comensalidade contemporânea dos brasileiros como produto deste *modus vivendi* urbano, Garcia (2003) relaciona os seguintes aspectos: escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; vasto leque de itens alimentares e presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo; oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; arsenal publicitário associado aos alimentos; flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos; crescente individualização dos rituais alimentares; deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos, como restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes e padarias, incluindo-se aqui os tradicionais quiosques de praia.

Importa lembrar que na sociedade contemporânea, como disserta Forjaz (1988, p. 104) a comida e a bebida são “componentes universais da noção de ‘festa’, categoria próxima da idéia de lazer, prazer, gozo (...), que inclui também um certo

sentido de 'comunhão', de participação conjunta, de conagraçamento". A autora explica que, enquanto acontecimento social, a "festa" tem um caráter laicizado de antigos cultos onde a comunidade se reunia, se reconhecendo enquanto tal e onde cada indivíduo se identificava como membro do mesmo grupo, mediante os atos de comer, beber e dançar conjuntamente, que também expressavam os valores, hábitos, costumes e manifestações estéticas comuns àquela comunidade.

Nas mais diversas culturas, ao longo da evolução histórica, desde a civilização grega até às tribos indígenas brasileiras, as festas, os ritos, as liturgias configuravam uma combinação do dançar, do comer e do beber. Na sociedade industrial moderna, embora quase totalmente dessacralizadas e laicizadas, essas práticas continuam tendo, para todas as classes da sociedade, a conotação de formas de produção do prazer, do entretenimento e da sociabilidade (FORJAZ, 1988, p. 105).

Ainda segundo Forjaz (1988), comer, beber e dançar são práticas socialmente vinculadas ao prazer de uma maneira generalizada, mas isto não significa que elas sejam homogêneas entre distintos segmentos sociais, variando as formas, o tempo e os recursos econômicos disponíveis. Afinal, os costumes e padrões alimentares de cada indivíduo e de cada agrupamento humano determinam os componentes da "festa", que são sensivelmente diferentes, por exemplo, entre comunidades orientais e ocidentais.

Em sua pesquisa sobre o padrão alimentar ocidental e as mudanças de hábitos no Brasil, Bleil (1998, p. 23) constata que o aumento no consumo do pão francês aponta para um novo hábito que vem crescendo: o lanche, que "aparece, talvez, como substituto do jantar". Mas apesar de os brasileiros seguirem esta e outras tendências mundiais, resultantes do fenômeno da globalização, ela observa, de forma muito restrita, uma nova preocupação com a saúde e com a qualidade do alimento.

Num mundo em que a informação chega aos lugares mais inóspitos, compreende-se que a massificação ocorra em dois sentidos. Por um lado, a procura por alimentos de fácil preparo e, por outro, a necessidade, ainda tímida, de cuidar melhor das escolhas alimentares, buscando produtos de maior qualidade (BLEIL, 1998, p. 23).

Qualidade nutricional é um dos atributos mais importantes na alimentação e neste âmbito se destaca a segurança alimentar, por envolver uma série de procedimentos que permitem a obtenção de alimentos menos danosos ao

consumidor quando preparados ou ingeridos de acordo com a utilização prevista. Nela está incluída a higiene alimentar, que é um conjunto de regras, medidas e condições que possibilitam garantir a segurança e salubridade dos alimentos, em todas as etapas da cadeia alimentar: produção, preparação, embalagem, transporte, distribuição e venda, permitindo, assim, preservar a saúde do consumidor.

Especificamente em relação aos alimentos mais consumidos na praia – tema desta dissertação –, profissionais da área de Nutrição apontam uma série de cuidados na escolha. Em entrevista a Carlos Amoedo (2008), da revista Boa Forma, as nutricionistas Cynthia Antonaccio e Vanessa Schmidt advertem que não se deve comer qualquer coisa que as barraquinhas ou os ambulantes oferecem, porque muitos desses petiscos armazenam um arsenal de calorias e quase nada de nutrientes essenciais. Elas recomendam evitar frituras e indicam como boa opção o milho verde sem manteiga.

A nutricionista Michelle de Simone (2008) também considera que o consumidor deve preferir alimentos pouco calóricos, mais naturais e com um menor risco de contaminação, como o milho cozido. Ela ressalta que é muito importante saber escolher o que comer e, principalmente, identificar como o alimento foi preparado para que não cause nenhuma intoxicação alimentar.

Com base em todos os argumentos reunidos neste capítulo, pode-se considerar, usando as palavras de Simmel (2004, p. 1), que “de tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. E é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo” O autor complementa, dizendo que “o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar, mas o que se come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro”.



## **CAPITULO V – QUALIDADE PERCEBIDA: COMPORTAMENTO ALIMENTAR E SIGNIFICADO CULTURAL ATRIBUÍDO AO CONSUMO DE MILHO VERDE E CHURROS PELOS TURISTAS EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ**

Este capítulo busca discutir os critérios que compõem a qualidade percebida pelos turistas em relação ao consumo de milho verde e churros. Falar em qualidade percebida significa, como enfatizado no capítulo IV, compreender as expectativas do consumidor e a percepção que este tem dos atributos do produto e do desempenho do serviço, a partir de referenciais de ordem mais subjetiva que objetiva. Trata-se de aprofundar as análises dos dados levantados nos questionários e entrevistas, no sentido de discutir aqui o comportamento alimentar.

Ganha ênfase, nesta perspectiva, o sentido do comer, isto é, os significados atribuídos à comida e as práticas humanas de alimentação, que conjugam funções simbólicas e sociais, configurando, como dito por Poulain (2004), uma representação concreta dos valores mais fundamentais de uma cultura ou de uma época. Considera-se que “a comida representa a manifestação da organização social, a chave simbólica dos costumes, o registro do modo de pensar a corporalidade no mundo, em qualquer que seja a sociedade” (FREITAS, 1996, p. 2).

Apresenta-se, inicialmente, o perfil dos turistas entrevistados, traçado a partir do pressuposto de que a escolha e o consumo de alimentos, além de serem influenciados por fatores culturais, são, conforme Ypiranga (1989), condicionados a aspectos como: formação, renda, custo do produto, produção e distribuição, que integram sistemas normativos socialmente construídos por práticas alimentares distintas.

### **5.1 Perfil socioeconômico do turista que consome milho verde e churros nos quiosques à beira-mar em Balneário Camboriú**

Para avaliar o perfil do turista consumidor de milho verde e churros foi desenvolvida uma entrevista junto a 405 turistas (59,5% do sexo feminino e 40,5%

do sexo masculino) que veraneavam em Balneário Camboriú nos meses de janeiro e fevereiro de 2007.

**Tabela 15:** Local de origem dos turistas

<b>Local de origem</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Santa Catarina	138	34,4
Paraná	113	28,2
Rio Grande do Sul	90	22,4
São Paulo	32	8,0
Outros locais	28	7,0
<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

A tabela 15 evidencia que 341 (85%) dos turistas que visitavam a cidade de Balneário Camboriú eram provenientes da região sul (Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná), sendo que a maioria 251 (62,6%) era de Santa Catarina e Paraná.

**Tabela 16:** Idade dos turistas

<b>Idade</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
De 18 a 26 anos	100	24,7
De 27 a 36 anos	87	21,5
De 37 a 46 anos	99	24,4
De 47 a 56 anos	61	15,1
De 57 a 66 anos	42	10,4
Mais de 66 anos	16	4,0
<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

De acordo com a tabela 16, dos 405 entrevistados, 100 (24,7%) apresentavam idade entre 18 anos e 26 anos, caracterizando um público jovem. No entanto, a faixa de idade na qual predominavam os consumidores de milho verde e churros, no momento da pesquisa, encontrava-se entre 27 e 56 anos (247 entrevistados, 61%), o que significa um número expressivo de pessoas adultas, somando-se ainda os 58 (14,4 %) que apresentavam mais de 57 anos de idade.

**Tabela 17:** Nível de escolaridade dos turistas

<b>Formação</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Não concluíram o ensino fundamental	6	1,48
Ensino fundamental	28	6,91
Ensino médio	134	33,08
Ensino superior	181	44,69
Pós-graduação	56	13,83
<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Em relação à escolaridade dos entrevistados, a tabela 17 indica que 371 pessoas do público investigado (91,6%) possuíam uma educação formal expressiva, com nível médio, superior e pós-graduação, enquanto 28 (6,9%) delas possuíam ensino fundamental e seis (1,48%) não concluíram esse nível de ensino.

Possivelmente este aspecto da escolaridade de média a alta, tenha contribuído para que 65,68% da população em estudo (tabela 24) adote como primeiro e segundo critério de escolha do quiosque, para o consumo de milho e churros, a higiene do local. No entanto, conforme tabela 23, que se refere à avaliação higiênico-sanitária do quiosque e do comerciante, 31,9% dos entrevistados consideram em primeiro lugar o atendimento recebido.

**Tabela 18:** Estado civil dos turistas

<b>Estado civil</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Solteiro	137	33,8
Casado	217	53,6
Outros	51	12,6
<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Em relação ao estado civil dos consumidores de milho verde e churros de Balneário Camboriú (tabela 18), 33,8% (137) dos entrevistados eram solteiros, 53,6% (217) dos eram casados e 12,6% (51) eram viúvos, divorciados ou estavam em relação estável.

**Tabela 19:** Tempo de veraneio dos turistas em Balneário Camboriú

Periodicidade	n	%
Até 7 dias	106	26,17
Entre 7 e 15 dias	161	39,75
Entre 16 e 30 dias	113	27,90
Mais de 30 dias	25	6,17
<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Na tabela 19, verifica-se que 267 (65,92%) entrevistados se encontravam na cidade por um período relativamente pequeno, isto é, até 15 dias, enquanto 113 (27,90%) estavam veraneando entre 16 e 30 dias e 25 pessoas (6,17%) veraneavam por mais de 30 dias.

**Tabela 20:** Época em que os entrevistados costumam veranear na praia de Balneário Camboriú

Época de veraneio	n	%
Década de 1980	31	7,65
Década de 1990	187	46,17
Década de 2000	187	46,17
<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Na tabela 20, pode-se perceber que 31 (7,65%) entrevistados freqüentam a praia de Balneário Camboriú desde a década de 1980; 187 (46,17%) começaram a freqüentar esta praia a partir da década de 1990; a mesma quantidade e percentual (187 turistas – 46,17%) corresponde também à década de 2000, representando um público que veraneia por um período de dias relativamente pequeno (tabela 19), porém, com constância nas suas escolhas por este balneário.

**Tabela 21:** Renda mensal dos entrevistados

Renda em R\$	n	%
Até 400	39	9,6
De 401 a 1.000	125	30,9
De 1.001 a 2.500	114	28,1
De 2.501 a 4.000	47	11,6
Mais de 4.000	49	12,1
Não possui renda	15	3,7
Não respondeu	16	4,0
<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

O padrão de renda dos turistas consumidores de milho verde e churros situava-se entre os níveis baixo e médio, isto é, 164 (40,05%) possuíam renda na faixa de menos de R\$ 400 a R\$1.000; 161 (39,7%) na faixa de R\$ 1.001 a R\$ 4.000 e apenas 49 (12,1%) possuíam renda superior a R\$ 4.000. Os 15 turistas entrevistados que informaram não possuir renda moravam com os pais ou recebiam mesada.

No que se refere ao perfil dos turistas consumidores de milho verde e churros nos locais avaliados, evidenciou-se um grupo prioritário de pessoas (homens e mulheres, estas em maioria) jovens e adultas, na faixa de idade variando entre 18 a 56 anos, provenientes do sul do país, solteiros e casados, que permanecem, em sua maioria, até 15 dias veraneando e buscam a cidade desde a década de 1990 e/ou início de 2000. Revelam um perfil de formação médio a alto, porém, com renda circulando entre baixa a média.

Interessa agora conhecer, de modo mais aprofundado, o comportamento alimentar e os significados culturais atribuídos por esses sujeitos ao consumo dos produtos avaliados.

## **5.2 A significação sensorial e cultural do consumo de milho verde e churros pelo turista**

Para a avaliação sensorial do milho verde e churros foi solicitado ao turista que evidenciasse quais critérios considerava na escolha do produto. Assim, os entrevistados informaram que o milho verde e churros consumidos naquele momento, possuíam como principal critério de escolha o “sabor”, uma vez que 372 (92,59%) dos entrevistados avaliaram este critério como ótimo ou bom. Autores como Garcia (1994) e Castelo Branco (2000) salientam que a escolha do alimento está permeada por critérios, como sabor, cheiro e apresentação, elaborados a partir das experiências sociais e culturais.

**Tabela 22:** Avaliação sensorial do turista sobre milho verde e churros

Critério	Ótimo		Bom		Regular		Ruim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sabor	135	33,3	237	58,5	30	7,4	3	0,7	405	100,0
Temperatura	120	29,6	229	56,5	49	12,1	7	1,7	405	100,0
Apresentação	112	27,7	246	60,7	47	11,6	0	0	405	100,0
Textura	103	25,4	250	61,7	48	11,9	4	1,0	405	100,0

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Observa-se ainda na tabela 22 que 358 (88,39 %) entrevistados atribuíram conceito ótimo e bom à apresentação do produto a ser consumido, enquanto 353 deles (97,16%) consideraram a textura como fator relevante (entre ótimo e bom) e 349 (86,17%) valoraram a temperatura do produto nesta mesma escala.

A tabela 23 demonstra, numa escala de 1 a 5, os critérios utilizados pelos turistas entrevistados para a escolha do quiosque ao adquirir os alimentos. Os itens avaliados foram: proximidade/praticidade, atendimento, hábito de freqüentar o mesmo quiosque, qualidade do produto e higiene do local.

**Tabela 23:** Critério para escolha do quiosque de milho verde e churros

Critérios	1		2		3		4		5	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Higiene do local	169	<b>41,8</b>	97	23,9	63	15,5	52	12,8	24	5,9
Proximidade /praticidade	137	33,9	39	9,7	84	20,8	90	22,3	55	13,6
Qualidade do produto	50	12,4	167	<b>41,2</b>	95	23,4	75	18,6	18	4,4
Atendimento	26	6,4	81	20,0	133	<b>32,8</b>	133	<b>32,9</b>	32	7,9
Hábitos	23	5,7	21	5,2	30	7,4	55	13,6	276	<b>68,1</b>
<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>100</b>	<b>405</b>	<b>100</b>	<b>405</b>	<b>100</b>	<b>405</b>	<b>100</b>	<b>405</b>	<b>100</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Ao analisarmos estes, dados observa-se que os turistas priorizam a higiene do local e a qualidade do produto, em todos os níveis da escala aplicada, para depois considerar os outros itens destacados. Isto demonstra a preocupação com o critério higiene e qualidade do produto, o que significa também cuidados com a saúde. Verifica-se também que o hábito de freqüentar o mesmo quiosque foi o critério menos considerado na hora da escolha do estabelecimento.

**Tabela 24:** Avaliação da freqüência do consumo de milho verde pelos turistas na praia

<b>Freqüência</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Esporadicamente	150	37,0%
Semanalmente	120	29,6%
Diariamente	95	23,5%
Nunca	40	9,9%
<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>100,0%</b>

Fonte: Pesquisa de campo ( 2007)

**Tabela 25:** Avaliação da freqüência do consumo de milho verde pelos turistas em casa

<b>Freqüência</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Esporadicamente	296	73,3%
Semanalmente	69	17,1%
Nunca	28	6,9%
Diariamente	12	2,7%
<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>100,0%</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Comparando os dados apresentados nas tabelas 24 e 25, percebe-se que o consumo de milho verde não é significativo como hábito alimentar, pois este foi apresentado pelos entrevistados como de consumo esporádico. Possivelmente ele seja mais consumido, diariamente e semanalmente, na praia (tabela 24) em razão de fazer parte de uma “cultura de praia”, pela praticidade e por ser considerado um alimento mais saudável.

**Tabela 26:** Avaliação da importância do valor simbólico do milho verde consumido pelos turistas

<b>Valor simbólico</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Prazerosa	<b>170</b>	79	71	30	14
Saciar a fome	76	103	<b>113</b>	49	23
Saudável	72	<b>122</b>	94	46	30
Nostálgica	33	28	37	73	<b>193</b>
Econômica	14	36	51	<b>160</b>	103

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

A tabela 26 demonstra que o maior consumo de milho verde na praia está relacionado, prioritariamente, ao sentimento de prazer (170 indicações, no primeiro lugar da escala de 1 a 5), o qual se vincula ao ambiente da praia e a momentos de férias e lazer. No sentido horizontal da tabela, percebe-se que a importância do consumo de milho verde está associada, em primeiro lugar, ao prazer, em segundo

ao fato de ser um alimento saudável, em terceiro porque sacia a fome, em quarto por ser econômico e em quinto porque se vincula a um sentimento de nostalgia.

**Tabela 27:** Avaliação da frequência do consumo de churros pelos turistas

Frequência	n	%
Esporadicamente	181	44,7
Nunca	102	25,2
Semanalmente	79	19,5
Diariamente	43	10,6
Total	<b>405</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

**Tabela 28:** Avaliação da importância do valor simbólico de churros consumidos pelos turistas

Importância	1	2	3	4	5
Prazerosa	<b>195</b>	54	24	11	08
Saciar a fome	50	<b>110</b>	83	41	08
Nostálgica	33	56	58	56	88
Econômica	10	22	<b>86</b>	<b>139</b>	35
Saudável	04	50	42	42	<b>154</b>

Fonte: Pesquisa de campo (2007)

Quanto ao consumo de churros, as tabelas 27 e 28 informam que este é esporádico para 181 turistas que o consumo geralmente é feito por prazer (195 indicações na 1ª posição), embora seja considerado um alimento pouco saudável (154, na 5ª posição). Este fator também pode ser percebido pelo número de pessoas (102 turistas, correspondentes a 25,2% dos entrevistados) que informaram nunca consumir churros na praia. Em segundo lugar, na escala de importância atribuída ao valor simbólico deste alimento, os turistas posicionaram sua possibilidade de saciar a fome (110 indicações), em terceiro (86) e quarto seu valor econômico (139).

Observa-se que o consumo de churros não está relacionado ao sentimento de nostalgia, tanto que, na tabela 28, este sentimento pareceu pouco relevante para os turistas, o que possivelmente pode ser explicado por não fazer parte da cultura alimentar brasileira.

Os dados discutidos até então permitiram constatar alguns indicativos do comportamento alimentar dos turistas entrevistados, no entanto, observou-se, no processo de investigação, a necessidade de aprofundar o conhecimento sobre este aspecto. Em face desta necessidade, optou-se por entrevistar 10 turistas,



enfocando, de modo mais detalhado, aspectos relacionados à sua relação sociocultural com este alimento.

A análise das entrevistas revelou que o maior consumo foi de milho verde, com pouca referência ao consumo de churros. Dos dez entrevistados, um declarou que não consome churros por considerá-lo um alimento gorduroso; outro disse que comeria se fosse para saciar a fome e três não fizeram nenhuma referência; outros três admitiram que não o consomem e apenas um o faz porque gosta. A discussão dos dados, a partir de agora, terá como foco o consumo de milho verde, em decorrência do consumo de churros não ter sido relevante.

Em relação ao milho verde, considerando aspectos objetivos e subjetivos do seu consumo, os dados revelaram que não houve uma predominância de um aspecto sobre o outro e sim a evidência de critérios para o consumo. Quanto aos aspectos objetivos, identificou-se como de maior ocorrência o fato de ser um alimento disponível na orla, prático para ser consumido naquele local e saciar a fome. Quanto aos aspectos subjetivos, ficou evidente a questão de estar vinculado a um hábito de infância, relacionado às experiências familiares, e intimamente associado ao sabor, cheiro e local, isto é, à beira-mar e em férias na companhia da família.

Ao responderem sobre o que mais apreciavam no consumo do milho verde, os entrevistados deixaram evidentes aspectos relacionados com o fato de ser um alimento natural, saudável e saboroso, associado a outras características como: a companhia, o frescor, a cor e o aroma.

Dos 10 entrevistados, seis informaram que consomem este produto somente na praia e quatro consomem tanto em casa como na praia. Quanto ao consumo de milho verde na praia, os entrevistados disseram que o fazem por prazer, por hábito, por praticidade, para satisfazer a fome e por ser um alimento barato. Para tanto, escolhem o quiosque a partir de critérios como: proximidade do local, higiene, cordialidade no atendimento e qualidade do produto.

A maioria das pessoas entrevistadas se referiu ao ato de se alimentar como algo prazeroso e ao mesmo tempo necessário. Este sentimento fica expresso no comportamento alimentar adotado no período de férias, quando elas assumem a modificação do hábito de se alimentar, tanto na quantidade de alimento ingerido

como no horário e no tipo de alimento. Isto pode ser ilustrado com a resposta de um dos entrevistados que, ao ser perguntado sobre o significado do “comer milho na praia”, simplesmente respondeu: “representa que estou de férias.” Neste mesmo sentido, ao serem provocados a definir o ato de se alimentar com um adjetivo, a maioria se referiu à idéia de prazer. Desta forma, podemos associar o consumo de milho verde pelo turista a um ato de prazer – mais do que a uma necessidade –, no qual há espaço para conviver com familiares e amigos à beira-mar, apreciando momentos agradáveis.

Vista sob esta multiplicidade de aspectos, a alimentação não se restringe à satisfação de necessidades de ordem biológica, extrapolando para a dimensão dos desejos, das preferências e dos gostos, que são cultural e psicologicamente influenciados, envolvendo aspectos simbólicos da vida social.

Certamente este prazer não se desvincula da necessidade de encontrar, no consumo deste alimento, a segurança alimentar necessária para garantir a íntima relação do prazer com a saúde. Nesta perspectiva, pode-se considerar que a hospitalidade e o turismo estão estreitamente vinculados às qualidades objetiva e percebida dos serviços e produtos de alimentação.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo, pela sua caracterização como uma pesquisa de foco qualitativo e quantitativo, buscou, por meio de um recorte, ocupar-se de alguns aspectos relacionados com o tema escolhido, analisando-os na sua contradição, no necessário diálogo entre critérios objetivos e subjetivos, como fatores determinantes das escolhas e decisões dos sujeitos e seu grupo social. Isto se fez necessário devido à complexidade do tema e da prática da pesquisa, que não têm a pretensão, nem poderia, de abarcar todas as dimensões deste fenômeno. Destaca-se também que os resultados encontrados refletem apenas uma das muitas possibilidades de interpretação e de inferências, a qual se constituiu a partir do referencial teórico e da forma como os dados foram categorizados.

Assim, ao desenvolver o estudo delimitado pelas questões definidas para pesquisa, a relação hospitalidade, turismo e gastronomia foi contemplada como um campo indissociável no que tange ao conhecimento e à prática. Portanto, não há turismo sem a gastronomia, nem hospitalidade sem a preocupação com a segurança e o comportamento alimentar do turista.

É neste sentido que este trabalho privilegia o setor da alimentação, o qual implica responsabilidades quanto às condições higiênico-sanitárias da produção e à qualidade, o que envolve fatores de ordem psicológica e cultural do visitante.

Foi possível analisar que, na avaliação percebida, o turista relaciona o consumo de milho verde e churros com vivências da sua infância, sentimentos de prazer e situações de lazer, como, por exemplo: “estar de férias!”. Assim, este comportamento alimentar ganha significado, de forma geral, pelos hábitos familiares relacionados aos conceitos de uma alimentação saudável e adequada àquele momento de lazer.

Importa lembrar, como enfatizado nos referenciais teóricos deste trabalho, que a comida e a bebida se vinculam aos componentes universais da noção de festa e confraternização, categorias próximas da idéia de lazer, prazer e gozo. Trata-se, assim, de um acontecimento social, no qual as pessoas se reúnem, reconhecem-se como membros de um grupo, mediante os atos de comer, beber, conversar e

encontrar pessoas. Tais acontecimentos também expressam os valores, hábitos, costumes e manifestações estéticas comuns à determinada comunidade.

Do ponto de vista da qualidade objetiva, o estudo revelou que o turista, em Balneário Camboriú, apresenta-se como um consumidor em potencial de milho verde, mais do que de churros, e que, de certa forma, mantém-se atento à qualidade do serviço oferecido. Ao fazer a escolha do quiosque, o turista observa a higiene do local e a qualidade do produto como critérios de garantia da sua segurança alimentar.

A avaliação dos quiosques com uso do instrumento *check-list*, elaborado a partir da RDC 216, evidenciou que os manipuladores têm cuidados adequados quanto à higiene, à conservação e organização da estrutura. Todavia, constatou-se também que, em vários aspectos, não são obedecidas as “boas práticas” de manipulação. Alguns problemas detectados dizem respeito à falta de uniformes e ao não cumprimento, por alguns manipuladores, de normas estabelecidas quanto à higiene pessoal, notadamente no cuidado pessoal com as unhas e adornos.

Merecem atenção os resultados relativos à saturação do óleo utilizado no preparo dos churros, à contaminação cruzada durante o preparo dos alimentos e ao acondicionamento inadequado, nas diversas fases de preparo do produto.

Os dados apontaram que as sobras são descartadas e os ingredientes e produtos *in natura* recebem cuidados no sentido de serem acondicionados na melhor forma possível. Por outro lado, a estrutura física dos referidos quiosques não é adequada à manipulação e conservação de alimentos, por se constituir apenas em um toldo que permite a passagem da luz solar e do calor e de um piso de concreto. Isto não impede os efeitos do vento, da areia e do calor em excesso, o que pode gerar contaminação por perigos físicos e biológicos.

Outro aspecto evidenciado na estrutura física é a inadequação do ponto de água que não contribui para uma correta higienização, fator imprescindível na manipulação dos alimentos. De acordo com a legislação em vigor, nos âmbitos federal, estadual e municipal, estes estabelecimentos necessitam de adequações no que se refere à garantia da segurança alimentar.

Em consonância com a preocupação do turista consumidor de milho verde e churros, quanto à sua segurança alimentar, o trabalho demonstrou que há uma

legislação criteriosa no sentido de o poder público garantir a segurança alimentar da população em geral. As doenças transmitidas por alimentos se constituem em um perigo eminente caso não sejam observados os procedimentos de boas práticas de manipulação.

Diante do exposto, ressalta-se a necessidade de a legislação específica ser devida e sistematicamente observada como garantia da segurança alimentar do consumidor. Esta deve ser uma preocupação constante das secretarias municipais de Saúde e Turismo, considerando que Balneário Camboriú tem sua economia basicamente sustentada pelas atividades turísticas e que a gastronomia local constitui elemento marcante e indissociável deste setor.

Para colaborar na aplicação das leis e normas sanitárias, estes órgãos poderiam, além de exercer monitoramento e fiscalização contínua nos estabelecimentos que preparam e oferecem alimentos à beira-mar, planejar e desenvolver cursos voltados aos manipuladores. Recomenda-se, à administração pública, rever os critérios estabelecidos quanto à instalação de quiosques, de forma a adequar sua estrutura física às exigências legais e às regras para garantir segurança e qualidade no consumo de alimentos.

## REFERÊNCIAS

AAKER, D. A. **Criando e administrando marcas de sucesso**. Tradução Eduardo Lasserre. São Paulo: Futura, 1996.

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8. ed. São Paulo: ABERC, 2003.

ABNT. **NBR 14.900**: Sistemas de Gestão da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – Segurança de Alimentos, 2002.

ACKERMAN, D. **Uma história natural dos sentidos**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-42, maio/jun. 2005.

ALMEIDA, C. R. O Sistema HACCP como instrumento para garantir a inocuidade dos alimentos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 12, n. 53, p. 12-20, jan./fev. 1998.

AMOEDO, C. **Magra na praia**. Disponível em: <[boaforma.abril.com.br/edicoes/248/fechado/Dieta/conteudo\\_750.shtml](http://boaforma.abril.com.br/edicoes/248/fechado/Dieta/conteudo_750.shtml)>. Acesso em: 10 jun. 2008.

ANTONINI, B. O. **A gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina**: um elemento de importância para o turismo cultural. 2003. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2003.

ANTONINI, B. O.; SANTOS, D. C. M. dos; SILVA, Y. F. e. **A importância da segurança alimentar em eventos gastronômicos**. Disponível em: <[www.santoagostinho.edu.br/biblio/teses/8.pdf](http://www.santoagostinho.edu.br/biblio/teses/8.pdf)>. Acesso em: 12 jun. 2008.

ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução – RDC 216, 2004a. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br/DIVULGA/public/alimentos/cartilha\\_gicra\\_final.pdf](http://www.anvisa.gov.br/DIVULGA/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf)>. Acesso em: 22 maio 2008.

\_\_\_\_\_. Hábitos de higiene são fundamentais no controle da salmonela. Brasília, 17 set. 2004b. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br/DIVULGA/NOTICIAS/2004/170904.htm](http://www.anvisa.gov.br/DIVULGA/NOTICIAS/2004/170904.htm)>. Acesso em: 22 maio 2008.

\_\_\_\_\_. Relações Internacionais: o Codex Alimentarius. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br/rel/foros/codex.htm](http://www.anvisa.gov.br/rel/foros/codex.htm)>. Acesso em: 24 maio 2008.

ARAÚJO, W. M. C.; CHAVES ARAÚJO, H. M. **Comida de rua e preservação da cultura alimentar**. Fundação Slow Food para Biodiversidade. Disponível em: <[www.slowfoodbrasil.com/content/view/147/95](http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/147/95)>. Acesso em: 3 jun. 2008.

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas**: unidades de alimentação e nutrição. v. 2. 2. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

AZAMBUJA, M. A gastronomia como produto turístico. In: CASTROGIOVANNI, A. C. (Org.). **Turismo urbano**. São Paulo: Contexto, 2001. p. 69-76.

BAKHTIN, M. **Cultura popular na Idade Média e no Renascimento**: o contexto de François Rabelais. São Paulo: Edunb; Brasília: Hucitec, 1999.

BALNEÁRIO CAMBORIÚ. **A exploração das jazidas de mármore, granito e calcário**. Disponível em: <[www.camboriubalneario.com/balneario\\_camboriu/utilidade/cidade\\_balneario\\_camboriu.htm](http://www.camboriubalneario.com/balneario_camboriu/utilidade/cidade_balneario_camboriu.htm)>. Acesso em: 9 jun. 2008.

\_\_\_\_\_. Lei Nº 1.303, 16 dezembro de 1993. Dispõe sobre normas de saúde em Vigilância Sanitária, estabelece penalidades e dá outras providências. 16 dez. 1993.

\_\_\_\_\_. Decreto Nº 4.413, 21 de junho de 2006. Regulamenta o Artigo 23 da Lei Municipal nº. 1.303 de 16 de dezembro de 1993, que dispõe sobre alimentos e bebidas. 21 jun. 2006.

\_\_\_\_\_. Secretária de Saúde e Saneamento. Departamento de Fiscalização Sanitária. Instrução Normativa 001/2004, dispõe sobre as normas para a padronização de lixeiras dos quiosques e carrinhos de milho/churros. 2004.

\_\_\_\_\_. Secretária Municipal do Meio Ambiente. Lei nº. 2725 de 27 de junho de 2007, dispõe sobre a destinação final do óleo vegetal utilizado por bares, bufês, cozinhas industriais, restaurantes, condomínios e congêneres existentes no município. 27 jun. 2007.

BARBETTA, P. A. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 1998.

BARTHES, R. **Elementos de semiologia**. Tradução Izidro Blikstein. São Paulo: Cultrix, 1979.

BERTOLINO, M. T. **Estudo da complementariedade de sistemas de gestão ambiental e sistemas de gestão da análise de perigos e pontos críticos de controle**. Dissertação (Mestrado) – Universidade Regional de Blumenau, Blumenau, 2005.

BIRMAN, J. Saúde Coletiva, Práticas Alimentares e Bem-estar Social. **Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, p. 7-8, 1997.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**, Unicamp, v. 7, p. 1-25, 1998.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASIL. Decreto Federal nº. 30.691, de março de 1952. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA). **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, 7 jul. 1952.

\_\_\_\_\_. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Defesa do Consumidor. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12. set. 1990. Suplemento.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Portaria nº 46/1998, manual genérico de procedimentos para APPCC em indústrias de produtos de origem animal, de 10 de fevereiro de 1998.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Portaria nº 368/1997, Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, de 04 de setembro de 1997.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Portaria SVS/MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Regulamenta a Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2 dez. 1993.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamenta as Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1 ago. 1997.



\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 06 nov. 2002.

\_\_\_\_\_. Presidência da República. Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 set. 2006.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CABRAL, O. R. **Nossa Senhora do Desterro**. v. 1 e 2. Florianópolis: Lunardelli, 1979.

CAMARGO, L. O. de L. Turismo, hotelaria e hospitalidade. In: DIAS, C. M. M. (Org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002. p. 1-24.

\_\_\_\_\_. Os domínios da hospitalidade. In: DENCKER, A. F. M.; BUENO, M. S. (Org.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2003. p. 7-14.

CARDOSO, R. C. V.; LOUREIRO, E. S.; NEVES, D. C. S.; SANTOS, H. T. C. Comida de rua: um espaço para estudo na Universidade Federal da Bahia. **Revista Higiene Alimentar**, v. 17, n. 111, p. 12-17, ago. 2003.

CASTELO BRANCO, N. S. D. **Análise da alimentação fora do domicílio de consumidores do centro comercial do Município do Rio de Janeiro [tese]**. Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 2000.

CET/UNB – Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília. **Gastronomia como produto turístico**. Disponível em: <[www.unb.br/cet/noticias/not\\_%20gastronomiacomoproductoturistico.htm](http://www.unb.br/cet/noticias/not_%20gastronomiacomoproductoturistico.htm)>. Acesso em: 12 jun. 2008.

CHAVES, J. B. P. Contaminação de alimentos: o melhor é preveni-la. Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa (UFV). 23 jan. 2006. Disponível em: <[www.dta.ufv.br/dta/artigos/contal.htm](http://www.dta.ufv.br/dta/artigos/contal.htm)>. Acesso em: 11 maio 2008.

CHRISTOFFOLI, A. G. **Uma história do lazer nas praias: Cabeçudas – SC, 1910-1930**. Itajaí: Univali, 2003.

CODEX ALIMENTARIUS (FAO/WHO). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). System and Guidelines for its Application. Alinorm 97/13A. Codex Alimentarius Committee on Food Hygiene, Rome, 1997.

COLENGHI, V. M. **O&M e qualidade total**: uma integração perfeita. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1997.

CORBIN, Alain. **O território do vazio**: a praia e o imaginário ocidental. São Paulo: Cia das Letras, 1989.

CORRÊA, H. L.; CORRÊA, C. A. Administração da Produção e Operações – Manufatura e Serviços: uma abordagem estratégica. São Paulo: Atlas, 2004.

CORREIA, F. S. C. B. **Território e ordenamento turístico**: as mudanças sociais provenientes do fenômeno turístico de massas do século XX. Disponível em: <[www.aespi.br/professor/francisco/territorio\\_turismo.ppt](http://www.aespi.br/professor/francisco/territorio_turismo.ppt)>. Acesso em: 12 jun. 2008.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. O valor social e cultural da alimentação. **Boletim de Antropologia**, v. 2, p. 70-83, 1989.

DIAS, Célia M. M. (Org.). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Análise de Risco de Pragas**: o comércio internacional e a proteção sanitária. Disponível em: <[www.cenargen.embrapa.br/antec/servicos2.html](http://www.cenargen.embrapa.br/antec/servicos2.html)>. Acesso em: 1 jun. 2008.

EMBRATUR. **Embratur quer seduzir turistas pelo estômago**. 22 out. 2007. Disponível em: <[turismoecultura.blogspot.com/2007/10/embratur-quer-seduzir-turistas-pelo.html](http://turismoecultura.blogspot.com/2007/10/embratur-quer-seduzir-turistas-pelo.html)>. Acesso em: 10 jun. 2008.

FAO – Food and Agriculture Organization. Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. **Efectos del cambio climático en la seguridad alimentaria y repercusiones sobre la producción sostenible de alimentos**. 12 maio 2003. Disponível em: <[www.fao.org/DOCREP/MEETING/006/Y9151s.HTM](http://www.fao.org/DOCREP/MEETING/006/Y9151s.HTM)>. Acesso em: 10 jun. 2008.

FERRI, C.; LEAL, E. J. M.; HOSTINS, R. C. L. **Pesquisa na universidade**: elaboração de projetos e relatórios. Itajaí: UNIVALI, 2004.

FIGUEIREDO, R. M. **Higiene dos alimentos**: como não comer fungos, bactérias. Disponível em: <<http://www.higienedosalimentos.com.br/dva.asp>>. Acesso em: 2 dez. 2007.

FOOD DESIGN. Princípios Gerais de GMP. Disponível em: <[www.fooddesign.com.br/arquivos/academia/ContrhigisanitXVJORNUTRI.pdf](http://www.fooddesign.com.br/arquivos/academia/ContrhigisanitXVJORNUTRI.pdf)>. Acesso em: 10 jun. 2008.

FORJAZ, M. C. S. Lazer e consumo cultural das elites. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 3, n. 6, p. 99-113, fev. 1988.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2004.

FREITAS, M. C. S. Educação nutricional: aspectos socio-culturais. In: CONBRAN – Congresso Brasileiro de Nutrição, 9., Belo Horizonte. **Anais...** Belo Horizonte, 1996. p. 1-4.

FREITAS, M. C. S.; PENA, P. G. L. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, jan./fev. 2007.

GARCIA, R. W. D. **A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. 1999. 312 p. Tese (Doutorado) – Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, 1999.

\_\_\_\_\_. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 13, n. 3, p. 455-67, jul./set. 1997.

\_\_\_\_\_. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, out./dez. 2003.

\_\_\_\_\_. Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Revista Cadernos de Debate**, Unicamp, v. 2, p. 12-40, 1994.

GASPAR, C. B. **Orla carioca: história e cultura**. São Paulo: Metalivros, 2004.

GAZETA MERCANTIL. **Intoxicação alimentar mata 5 mil pessoas por ano nos EUA**. Qualfood – Base de dados de qualidade e segurança alimentar. 25 out. 2007. Disponível em: <[www.qualfood.com/index.php?id=10272&option=noticia&task=show](http://www.qualfood.com/index.php?id=10272&option=noticia&task=show)>. Acesso em: 25 abr. 2008.

GENTA, T. M. S.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service na região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Science Health Science**, Maringá, v. 27, n. 2, p. 151-167, 2005.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

GODBOUT, J. T.; CAILLÉ, A. (Colab.). **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1999.

GÓES, J. A. W. et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da refeição servida. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, mar. 2001.

GOODE, W. J.; HATT, P. K. **Métodos em pesquisa social**. 3. ed. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1969.

GOTMAN, A. **Lê sens de l'hospitalité**. Paris: Presses Universitaires de France, 2001.

GRÖNROOS, C. Marketing: gerenciamento e serviços: a competição por serviços na hora da verdade. Rio de Janeiro: Campus, 1995.

HAIR JÚNIOR, J. F.; BABIN, B.; MONEY, A. H.; SAMOUEL, P. **Fundamentos de métodos de pesquisa em administração**. Porto Alegre: Bookman, 2005.

HAJDENWURCEL, J. R. APPCC: garantindo a qualidade e segurança dos produtos lácteos. **Revista Indústria de Laticínios**, São Paulo, jul./ago. 1998.

INMETRO. Comitê Codex Alimentarius do Brasil (CCAB). Disponível em: <[www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/ccab.asp](http://www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/ccab.asp)>. Acesso em: 3 maio 2008a.

INMETRO. Resolução 01/80, de 17 de março de 1980, cria no âmbito do INMETRO o Comitê de Coordenação do Codex Alimentarius. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/legislacao/resc/pdf/RESC000053.pdf>>. Acesso em: 15 mar. 2008b.

KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**. Rio de Janeiro: Prentice Hall do Brasil, 1998.

KOTLER, P.; HAYES, T.; BLOOM, P. N. **Marketing de serviços profissionais: estratégias inovadoras para impulsionar sua atividade, sua imagem e seus lucros**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2002. 524 p.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004.

LEAL, M. L. de M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 1998.

LOBO, H. A. S. Entre sabores e vivências: culinária típica local e ecoturismo no centro-sul do Brasil. **Revista Nordestina de Ecoturismo**, Aracaju, v. 1, n. 1, p. 34-50, set. 2008.

MACHADO, M.; QUEIROZ, T. R.; MARTINS, M. F. Mensuração da Qualidade de Serviço em Empresas de *Fast Food*. **Revista Gestão e Produção**, v. 13, n. 2, maio-ago., p. 261-270, 2006.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

MAKIYA, I.; ROTONDARO, R. Integração entre os sistemas GMP/HACCP/ISSO 9000 nas indústrias de alimentos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 16, n. 99, 2002.

MATHEUS, Z. M. A idéia de uma cidade hospitaleira. In: DIAS, C. M. M. (Org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002. p. 57-65.

MCT – MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA. Codex Alimentarius. Disponível em: <[www.mct.gov.br/index.php/content/view/5141.html](http://www.mct.gov.br/index.php/content/view/5141.html)>. Acesso: 12 jun. 2008.

MENDES, A. C. R. Os profissionais da área de alimentos no controle de qualidade: uma reflexão sobre as ações necessárias para a proteção da saúde do consumidor. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 12, n. 53, p. 26-29, jan./fev. 1998.

MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação: administração e organização**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2002.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância em Saúde. Nota Técnica – 29/3/2005 – Doença de Chagas Aguda relacionada à ingestão de caldo de cana em Santa Catarina. 29 mar. 2005. Disponível em: <[http://portal.saude.gov.br/saude/visualizar\\_texto.cfm?idtxt=21267](http://portal.saude.gov.br/saude/visualizar_texto.cfm?idtxt=21267)>. Acesso em: 12 nov. 2006. 20:40.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Caracterização e dimensionamento do turismo internacional no Brasil 2004-2005: metodologia e resultados do receptivo**. Brasília, 27 jul. 2006a.

\_\_\_\_\_. **Caracterização e dimensionamento do turismo doméstico no Brasil 2006**. Brasília, set. 2006b.

\_\_\_\_\_. **Caracterização e dimensionamento do turismo internacional no Brasil 2004-2006**. Disponível em: <[www.braziltour.com/.../demanda%20turistica/turismo\\_internacional\\_2004\\_2006](http://www.braziltour.com/.../demanda%20turistica/turismo_internacional_2004_2006)>. Acesso em: 10 jun. 2008.

\_\_\_\_\_. **Resultados do receptivo 2006**. Brasília, dez. 2007.

MIRILLI, J. C.; RESENDE, M. T. R.; MARTINELLI, M. A. Atualização sobre as atividades do CODEX Alimentarius. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 10, n. 46, nov./dez. 1996.

MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA J. S.; BPF – Boas Práticas de Fabricação: uma Revisão. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 148, jan./fev. 2007.

NORMANN, R. **Administração de serviços: estratégia e liderança na empresa de serviços**. São Paulo: Atlas, 1993.

OLIVEIRA, M. R. V. et al. **Segurança biológica para o agronegócio e meio ambiente**. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006. 293p. CD-ROM.

OMS – Organização Mundial de Saúde. Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar. **Cinco chaves para uma alimentação mais segura**. Portugal: Instituto Nacional de Saúde Dr Ricardo Jorge, 2006a. (Publicado pela OMS em 2006 sob o título Five Keys for Safer Food Manual).

\_\_\_\_\_. **Doenças de origem alimentar: enfoque para educação em saúde**. São Paulo: Roca, 2006b.

OMT – Organização Mundial de Turismo. **Securité alimentaire et tourisme/food safety and tourism**. Madri: [s.n.], 1991.

OPAS – Organização Panamericana da Saúde. Relatório 1996. Disponível em: <[www.opas.org.br](http://www.opas.org.br)>. Acesso em: 18 jun. 2008.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparação de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PAULA, N. M. de. Introdução do conceito de hospitalidade em serviços de alimentação. In: DIAS, C. M. M. (Org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002. p. 69-82.

PEIXOTO, S. T.; PEDEIRO, J. D.; ESTEVES, T.; PEREIRA C. R. H. A Vigilância Sanitária e a Municipalização: Atribuições e Competências. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 111, set. 2006.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.

PRAXEDES, W. L. A. Reflexões sociológicas sobre a hospitalidade. **Revista Turismo: Dimensões e Perspectivas**, Maringá/Paraná, v. 1, p. 13-19, 2004.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VIEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005.

PROENÇA, R. P. da C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997.

REDAT ALIMENTOS. Informativo da Rede de Apoio Tecnológico às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais. **Segurança alimentar**. 2. ed. Disponível em: <[www.fesanpe.hpg.ig.com.br/doenca.htm](http://www.fesanpe.hpg.ig.com.br/doenca.htm)>. Acesso em: 11 jul. 2008.

RODRIGUES, A. C. M. Qualidade de serviços e satisfação do consumidor: aspectos conceituais distintos. In: ENCONTRO DA ANPAD-ENANPAD, 24., 2000. **Anais...** Rio de Janeiro: ANPAD, set. 2000. 1 CD-ROM.

ROSA, F. **Canais de atendimento eletrônico e satisfação, retenção e rentabilidade de clientes em bancos**. 2001. Tese (Doutorado) – USP, Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, São Paulo, 2001.

SACCO G. B.; ORTIGOZA S. A. G. O papel da educação em saúde como instrumento de melhoria na manipulação/comercialização de alimentos pelos hamburgueiros de Rio Claro, SP. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n.151, maio 2007.

SANTA CATARINA. Decreto 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Regulamenta os Arts. 30 e 31, da Lei nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas. 20 fev. 1987.

\_\_\_\_\_. Lei Estadual Nº 11.480, 12 de julho de 2000. Insere dispositivo na Lei nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõe sobre normas gerais de saúde. 12 jul. 2000.

\_\_\_\_\_. Lei Estadual Nº 6.320, 20 de dezembro de 1983. Dispõe sobre normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências. **Diário Oficial**, 22 dez. 1983.

\_\_\_\_\_. Secretária de Estado da Saúde. Diretoria de Vigilância Sanitária – DIVS. Disponível em: <<http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br>>. Acesso em: 23 mar. 2008.

SANTOS, A. P. M. dos. Turismo e oferta alimentar, nos restaurantes de Balneário Camboriú – SC. 2001. Dissertação (Mestrado) – Programa de Mestrado em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2001.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SECTUR – Secretaria de Comércio e Turismo de Balneário Camboriú. **Cresce movimentação turística em Balneário Camboriú**. 03 jan. 2008. Disponível em: <[www.secturbc.com.br/?s=noticias&id=161](http://www.secturbc.com.br/?s=noticias&id=161)>. Acesso em: 9 jun. 2008.

SILVA JÚNIOR, E. A. S. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, n. 33, p. 1-8, dez. 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/375.pdf>>. Acesso em: 10 jun. 2008.

SIMONE, M. de. **De olho nas comidas da praia. O que comer?** Disponível em: <[www.vivaleve.com.br/DE%20OLHO%20NAS%20COMIDAS%20DA%20PRAIA.htm](http://www.vivaleve.com.br/DE%20OLHO%20NAS%20COMIDAS%20DA%20PRAIA.htm)>. Acesso em: 10 jun. 2008.

SPERS, E. E.; KASSOUF, A. L. A abertura de mercado e a preocupação com a segurança dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 10, n. 46, nov./dez. 1996.

TALAMINI, E.; PEDROZO, E. A.; SILVA, A. L. da. Gestão da cadeia de suprimentos e a segurança do alimento: uma pesquisa exploratória na cadeia exportadora de carne suína. **Gestão & Produção**, v. 12, n. 1, p. 107-120, jan./abr. 2005.

TOZZI, P. Segurança Alimentar. 3 mar. 2008. Disponível em: <[portaldacozinha.blogspot.com/2008/03/segurana-alimentar-informaes-que-o.html](http://portaldacozinha.blogspot.com/2008/03/segurana-alimentar-informaes-que-o.html)>. Acesso em: 15 abr. 2008.

TROSTER, R. L. **Introdução à economia**. São Paulo: Makron Books, 1999.

VALEJO F. A. M.; ANDRÉS, C. R.; MANTOVAN, F. B.; RISTER, G. P.; SANTOS, G. D.. Vigilância sanitária: avaliação e controle da qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 106, mar. 2003.

VALENTE, N. C. **O que é gastronomia?** Disponível em: <[www.apanutri.com.br/2008/asp/artigos.asp?id=33](http://www.apanutri.com.br/2008/asp/artigos.asp?id=33)>. Acesso em: 12 jun. 2008.

VEIROS, M. B.; SMITH, L. K.; PROENÇA R. P. C. Legislação Portuguesa e Brasileira de Segurança e Higiene dos Alimentos: Panorama atual. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 115, out. 2006.

WADA, E. K. Reflexões de uma aprendiz da hospitalidade In: DENCKER, A.; BUENO M. (Orgs.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Thomson, 2003. p. 61-71.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Porto Alegre: Bookman, 2005.



YPIRANGA, L. Delimitação do objeto de trabalho do nutricionista: subsídios para uma discussão. **Revista Saúde em Debate**, n. 29, p. 62-69, 1989.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SAVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; ARAUJO, W. M. C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, jan./feb. 2007.

## **APÊNDICES**

## APÊNDICE A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

## TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Nome Sr (ou Sra) \_\_\_\_\_

Idade \_\_\_\_\_ Sexo \_\_\_\_\_

Naturalidade \_\_\_\_\_ Nacionalidade \_\_\_\_\_

Profissão \_\_\_\_\_ Identidade \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Foi informado detalhadamente sobre a pesquisa intitulada: “ **QUALIDADE DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA TEMPORADA DE VERÃO NOS PONTOS DE MILHO VERDE E CHURROS, INSTALADOS À BEIRA MAR NA PRAIA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC**”

O (a) Senhor (a) foi plenamente esclarecido (a) de que será submetido (a) a uma entrevista estruturada: perfil socioeconômico, avaliação dos quiosques, dos alimentos comercializados bem como o seu comportamento alimentar frente a estes produtos. Pelo fato desta pesquisa ter única e exclusivamente interesse científico, a mesma foi aceita pelo (a) senhor (a) que no entanto, poderá desistir a qualquer momento, inclusive sem nenhum motivo. Por ser voluntária e sem interesse financeiro o (a) Sr (a) não terá direito a nenhuma remuneração. Os dados coletados serão sigilosos e privados e a divulgação dos resultados visará fornecer informações à Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú, servindo de subsídio para a melhora dos serviços oferecidos aos turistas.

Balneário Camboriú, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2007

\_\_\_\_\_  
Assinatura do entrevistado

Pesquisadora: Elisabeth Barth Almeida  
Telefone: (47)33660299

APÊNDICE B – *Check List* Higiênico Sanitário para Avaliar os Pontos que Comercializam Milho Verde e Churros

**CHECK LIST HIGIÊNICO SANITÁRIO PARA AVALIAR OS PONTOS QUE COMERCIALIZAM MILHO VERDE E CHURROS:**

**1) IDENTIFICAÇÃO:**

a) NOME: \_\_\_\_\_ Nº DO PONTO: \_\_\_\_\_

b) ALVARÁ SANITÁRIO: ( ) SIM ( ) NÃO ( ) ATUALIZADO ( ) VENCIDO

**2) MANIPULADORES:** ( ) MASCULINO ( ) FEMININO

a) CARTEIRA DE SAÚDE: ( ) SIM ( ) NÃO ( ) ATUALIZADO ( ) VENCIDA

b) TREINAMENTO QUANTO AS BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO: ( ) SIM ( ) NÃO

DATA DO ÚLTIMO TREINAMENTO: ( ) 1º SEMESTRE 2006 ( ) 2º SEMESTRE 2006

c) UNIFORME DE COR CLARA, LIMPO E BEM CONSERVADO: ( ) SIM ( ) NÃO

d) AS UNHAS SÃO MANTIDAS CURTAS, LIMPAS E SEM ESMALTE: ( ) SIM ( ) NÃO

e) APRESENTA-SE LIMPO, CABELOS PROTEGIDOS, COM BARBA FEITA: ( ) SIM ( ) NÃO

f) AUSÊNCIA DE ADORNOS: ( ) SIM ( ) NÃO

g) OCORRE SUBSTITUIÇÃO OU TROCA DE FUNÇÃO QUANDO O MANIPULADOR APRESENTA ALGUM FERIMENTO OU PROBLEMA DE SAÚDE? ( ) SIM ( ) NÃO

**3) ESTRUTURA FÍSICA / EQUIPAMENTOS:**

a) ESTRUTURA FÍSICA DO QUIOSQUE BEM CONSERVADA: ( ) SIM ( ) NÃO

b) QUIOSQUE LIMPO: ( ) SIM ( ) NÃO

c) QUIOSQUE ORGANIZADO: ( ) SIM ( ) NÃO

d) DEPÓSITO DE LIXO ADEQUADO DE ACORDO C/ A INSTRUÇÃO NORMATIVA 001/2004 SSSM: ( ) SIM ( ) NÃO

e) EQUIPAMENTOS BEM CONSERVADOS: ( ) SIM ( ) NÃO

f) EQUIPAMENTOS BEM HIGIENIZADOS ( ) SIM ( ) NÃO

g) UTENSÍLIOS BEM CONSERVADOS ( ) SIM ( ) NÃO

h) UTENSÍLIOS BEM HIGIENIZADOS ( ) SIM ( ) NÃO

i) UTILIZA PONTO EXCLUSIVO DE COLETA DE ÁGUA P/ HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS: ( ) SIM ( ) NÃO

j) EXISTE LOCAL SEPARADO DOS ALIMENTOS PARA GUARDAR PERTENCES PESSOAIS: ( ) SIM ( ) NÃO

l) EXISTE LOCAL SEPARADO DOS ALIMENTOS PARA GUARDAR PRODUTOS DE LIMPEZA: ( ) SIM ( ) NÃO

**3.1) CONTROLE DE ÁGUA:**

a) UTILIZA A ÁGUA DA REDE PÚBLICA ( ) SIM ( ) NÃO

b) REALIZA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DE 6 EM 6 MESES: ( ) SIM ( ) NÃO

**3.2) CONTROLE DE PRAGAS:**

a) PRESENÇA DE ROEDORES NO ESTABELECIMENTO E/OU IMEDIAÇÕES: ( ) SIM ( ) NÃO

b) REALIZA DEDETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO DE 6 EM 6 MESES: ( ) SIM ( ) NÃO

**3.3) RESÍDUOS:**

a) DEPÓSITO DE LIXO HIGIENIZADO ( ) SIM ( ) NÃO

b) LIXO DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM LOCAL PRÓPRIO: ( ) SIM ( ) NÃO

c) O RESÍDUO DO ÓLEO DAS FRITURAS DOS CHURROS QUANDO DESCARTADOS SÃO ACONDICIONADOS EM:  
 ( ) TAMBOR ( ) LATA ( ) OUTROS

d) O RESÍDUO DO ÓLEO É REMOVIDO: ( ) DIARIAMENTE ( ) SEMANALMENTE

**4) MANIPULAÇÃO DO PRODUTO:**

a) PRODUTOS DE LIMPEZA SÃO ARMAZENADOS EM LOCAL ADEQUADO E SEPARADOS DOS ALIMENTOS  
 ( ) SIM ( ) NÃO

b) QUANTAS VEZES AO DIA, HÁ A TROCA DE ÓLEO PARA PREPARAÇÃO DOS CHURROS:  
 ( ) 1 VEZ ( ) 2 VEZES ( ) 3 VEZES

c) O ÓLEO UTILIZADO NA FRITURA DOS CHURROS APRESENTA SINAIS DE SATURAÇÃO E/OU RESÍDUOS QUEIMADOS:  
 ( ) SIM ( ) NÃO

d) POSSUI DEPÓSITO EM ALVENARIA PARA GUARDAR AS ESPIGAS DE MILHO VERDE "IN NATURA" (COM PALHA):  
 ( ) SIM ( ) NÃO

e) AS ESPIGAS DE MILHO DESCASCADAS "IN NATURA" SÃO DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS E CONSERVADAS:  
 ( ) SIM ( ) NÃO

f) NA PREPARAÇÃO DO MILHO VERDE E/OU CHURROS, EXISTEM CUIDADOS COM HIGIENE DOS  
 MANIPULADORES E DOS UTENSÍLIOS UTILIZADOS: ( ) SIM ( ) NÃO

g) QUANTO TEMPO PERMANECEM EM EXPOSIÇÃO, EM TEMPERATURA AMBIENTE, OS ALIMENTOS PRONTOS:  
 MILHO VERDE E CHURROS: ( ) NÃO FICA ( ) 30 MINUTOS ( ) 60 MINUTOS ( ) MAIS

h) SOBRAS DE MILHO VERDE E/OU CHURROS:

EXISTEM SOBRAS E SÃO DESCARTADAS

EXISTEM SOBRAS E SÃO REAPROVEITADAS P/O DIA SEGUINTE

i) A MASSA DOS CHURROS SÃO ARMAZENADAS EM CAIXAS ISOTÉRMICAS:  SIM  NÃO

j) QUANTAS VEZES AO DIA O QUIOSQUES É ABASTECIDOS DE MASSA "IN NATURA" PARA PRODUÇÃO DOS CHURROS:

UMA VEZ  DUAS VEZES  TRÊS OU MAIS VEZES

m) PREVINE-SE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA DURANTE O PREPARO:  SIM  NÃO

n) ALIMENTOS COM RÓTULOS COMPLETO, EMBALAGENS INTEGRAS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE:

SIM  NÃO

o) ALIMENTOS SÃO PROTEGIDAS EM TODAS AS FAZES DE PRODUÇÃO:

SIM  NÃO

## APÊNDICE C – Questionário sobre o perfil do turista que frequenta a praia de Balneário Camboriú

**PERFIL DO TURISTA QUE FREQUENTA A PRAIA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**

**1) IDENTIFICAÇÃO:**

a) SEXO:  M  F

b) IDADE: ( ) DE 18 A 26 ANOS ( ) DE 37 A 46 ANOS ( ) DE 57 A 66 ANOS  
( ) DE 27 A 36 ANOS ( ) DE 47 A 56 ANOS ( ) MAIS DE 67 ANOS

c) FORMAÇÃO: ( ) SEM ESTUDO ( ) ENSINO FUNDAMENTAL ( ) ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO  
( ) ENSINO MÉDIO ( ) ENSINO MÉDIO INCOMPLETO ( ) PÓS-GRADUAÇÃO  
( ) ENSINO SUPERIOR ( ) ENSINO SUPERIOR INCOMPLETO

d) ESTADO CIVIL: ( ) SOLTEIRO ( ) CASADO ( ) OUTROS

e) TEMPO DE PERMANÊNCIA EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ: DIAS: \_\_\_\_\_ MESES: \_\_\_\_\_

f) DESDE QUE ANO VOCÊ VERANEIA NA CIDADE:  
( ) VERÃO 1995 ( ) VERÃO 1998 ( ) VERÃO 2001 ( ) VERÃO 2004  
( ) VERÃO 1996 ( ) VERÃO 1999 ( ) VERÃO 2002 ( ) VERÃO 2005  
( ) VERÃO 1997 ( ) VERÃO 2000 ( ) VERÃO 2003 ( ) VERÃO 2006

g) QUAL A SUA RENDA MENSAL APROXIMADA?  
( ) Até R\$ 400,00 ( ) Até R\$ 1.000,00 ( ) Até R\$ 2.500,00 ( ) Até R\$ 4.000,00 ( ) MAIS DE DE R\$ 5.000,00

**2) AVALIAÇÃO DOS ALIMENTOS:**

	ÓTIMO	BOM	REGULAR	RUIM
a) SABOR:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b) APRESENTAÇÃO:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
c) TEXTURA	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
d) TEMPERATURA	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

OBS.: \_\_\_\_\_

**3) AVALIAÇÃO DO LOCAL DE VENDA:**

	ÓTIMO	BOM	REGULAR	RUIM
a) HIGIENE	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b) ATENDIMENTO	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
c) APRESENTAÇÃO DO VENDEDOR	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**4) ENUMERE DE 1 A 5, EM ORDEM DE IMPORTÂNCIA OS CRITÉRIOS PARA ESCOLHA DO QUIOSQUE:**

a) PROXIMIDADE / PRATICIDADE: ( )  
b) ATENDIMENTO: ( )  
c) HÁBITOS: ( )  
d) QUALIDADE DO PRODUTO ( )  
e) HIGIENE DO LOCAL ( )  
f) OUTROS: \_\_\_\_\_

**5) COMPORTAMENTO ALIMENTAR DO TURISTA:**

a) FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE MILHO VERDE NA PRAIA:  
DIARIAMENTE ( ) SEMANALMENTE ( ) ESPORADICAMENTE ( )

b) FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE MILHO VERDE EM CASA OU EM OUTROS LUGARES:  
DIARIAMENTE ( ) SEMANALMENTE ( ) ESPORADICAMENTE ( )

c) FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE CHURROS NA PRAIA:  
DIARIAMENTE ( ) SEMANALMENTE ( ) ESPORADICAMENTE ( )

**6) ENUMERE DE 1 A 5, EM ORDEM DE IMPORTÂNCIA OS VALORES SIMBÓLICOS DOS ALIMENTOS:**

a) COMER MILHO VERDE NA PRAIA É UMA OPÇÃO.....  
( ) ECONÔMICA ( ) NOSTÁLGICA ( ) PRAZEROSA ( ) SAUDÁVEL ( ) SACIAR A FOME

b) COMER CHURROS NA PRAIA É UMA OPÇÃO.....  
( ) ECONÔMICA ( ) NOSTÁLGICA ( ) PRAZEROSA ( ) SAUDÁVEL ( ) SACIAR A FOME

OBS.: \_\_\_\_\_

## APÊNDICE D – Roteiro de entrevistas com Turistas consumidores de milho verde e/ou churros na orla marítima central de BC

### Roteiro de entrevista com Turistas consumidores de milho verde e/ou churros na orla marítima central de BC

**Data:**

**Somente o nome:**

**Identificação:**

1. Sexo: M F

2. Idade:

18 a 26 anos

47 a 56 anos

27 a 36 anos

57 a 66 anos

37 a 46 anos

mais de 67 anos

3. Formação:

Sem estudo

Ensino superior

Ensino fundamental

Pós-graduação

Ensino médio

4. Local de origem:

Santa Catarina

São Paulo

Paraná

Outros locais

Rio Grande do Sul

### Sentido e Significado do alimento e do ato de se alimentar

5. Por que você consome milho/churros? O consumo desses produtos te lembra alguma experiência familiar ou pessoal anterior?

6. O que você mais aprecia no produto que está consumindo?

7. Em que situações e onde mais você consome esses produtos?

8. Como é sua relação com a comida?

9. Você considera que seu comportamento alimentar muda quando está em férias? Quais as mudanças?

10. Que adjetivo você utilizaria para qualificar o ato de comer? O mesmo se aplica para o ato de consumir milho ou churros na beira da praia?

11. Para você comer milho/churros na praia é uma opção...?

12. Como e por que você escolheu esse quiosque?



## **ANEXOS**

ANEXO A – Solicitação de autorização da UNIVALI para a Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú para a realização da pesquisa



UNIVALI  
UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ

Recebido em 14/11/06  
 Sandro Alexandre Franco  
 DIRETOR DE  
 FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA  
 PORTARIA Nº 11.073/2006

Balneário Camboriú, 14 de novembro de 2006.

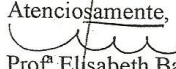
Ao  
**Sr. Sandro Alexandre Franco**  
 Diretor da Fiscalização Sanitária da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú

Apresentamos **Elisabeth Barth Almeida**, mestranda do Curso de Pós-Graduação *Stricto sensu* em Turismo e Hotelaria- Programa de Mestrado Acadêmico, ministrado no Centro de Educação da UNIVALI Balneário Camboriú, Santa Catarina, que desenvolve sua pesquisa para a dissertação com o tema: **“Qualidade dos produtos comercializados na temporada de verão nos pontos de venda de milho verde e churros, instalados a beira mar na praia de Balneário Camboriú - SC”**.

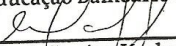
Ressaltando a importância deste estudo para o turismo, solicitamos sua colaboração no sentido de fornecer autorização para o acesso aos pontos de comércio desses produtos, para que possamos aprofundar a pesquisa.

Informamos que os trabalhos acadêmicos são pautados na ética e no profissionalismo e que os dados são tratados sigilosamente.

Agradecemos antecipadamente a atenção e colocamo-nos à disposição para esclarecimentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente,  
  
 Profª Elisabeth Barth Almeida  
 Mestranda

UNIVALI  
 Centro de Educação Balneário Camboriú

  
 Márcia Regina Krebs  
 Secretária do Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu*  
 em Turismo e Hotelaria -

Centro de Educação Balneário Camboriú  
 Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Turismo e Hotelaria  
 Programas de Doutorado e Mestrado Acadêmico

5ª Avenida, s/nº - Bairro dos Municípios - Balneário Camboriú - SC - CEP 88330-000 - Caixa Postal 201 - Fone/Fax: (47) 261 1211  
[www.univali.br/turismo/pos](http://www.univali.br/turismo/pos)

## ANEXO B – Autorização da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú para a realização da pesquisa



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ  
SECRETARIA DE SAÚDE E SANEAMENTO  
DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

nº030-06

### DECLARAÇÃO

Declaramos aos concessionários de **PONTOS DE VENDA DE MILHO/CHURROS** na orla marítima do município de Balneário Camboriú que a Sra. ELISABETH BARTH ALMEIDA, mestranda do Curso de Pós-Graduação “*Stricto sensu*” em Turismo e Hotelaria, ministrado no Centro de Educação da UNIVALI – Balneário Camboriú-SC, está autorizada para fins unicamente de trabalho científico a realizar pesquisa para conclusão de dissertação com o tema: *“Qualidade dos produtos comercializados na temporada de verão nos pontos de milho verde e churros, instalados a beira mar na praia de Balneário Camboriú – SC”*.

Diante do exposto, solicitamos a todos os concessionários e funcionários dos estabelecimentos supra citado cooperação no sentido de fornecer as informações necessárias a pesquisadora, objetivando desta forma colaborar para o constante processo de melhoria das condições higiênico-sanitários deste serviço de alimentação.

Balneário Camboriú-SC, 16 de novembro de 2006.

Sandro Alexandre Franco  
DIRETOR DE  
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA  
PORTARIA Nº 11.073/2006

## ANEXO C – Parecer da Comissão de Ética da UNIVALI



UNIVALI

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ

**PARECER CONSUBSTANCIADO  
COMISSÃO DE ÉTICA EM PESQUISA DA UNIVALI**

<b>Título do Projeto:</b> Qualidade dos alimentos comercializados na temporada de verão nos pontos de venda de milho verde e churros, instalados à beira-mar na praia de Balneário Camboriú – SC.	
<b>Orientadora:</b> Prof <sup>a</sup> Regina Célia Hostins	
<b>Pesquisadora:</b> Elisabeth Barth Almeida	
<b>Data do Parecer:</b> 08/12/2006	<b>Cadastro:</b> 499/06
<b>Grupo e Área Temática:</b> III. Projeto fora das Áreas Temáticas Especiais	

<b>Objetivos do Projeto</b> Avaliar o comportamento dos turistas consumidores de milho verde e churros, bem como as condições higiênico-sanitárias dos pontos que comercializam estes produtos na orla marítima central de Balneário Camboriú/SC.
--

<b>Resumo do Projeto</b> Pesquisa realizada com o objetivo de verificar as condições de higiene, conhecimento e preparo dos pontos de comercialização de milho verde e churros na praia de BC e a satisfação e exigências/conhecimento dos turistas consumidores. Sendo o sexto destino turístico do país, diante dos acontecimentos trágicos do ano de 2005 na região com o caldo de cana, quer se observar as condições destes pontos para o verão de 2007. Os turistas sujeitos serão questionados e observados com intuito de prestarem as informações que possibilite este processo de verificação. A metodologia proposta é um estudo de caso, não ficando claro esta forma e as informações para análise da amostra.
--

Itens Metodológicos e Éticos	Situação
Título	Adequado
Autores	Adequado
Local de Origem na Instituição	Adequado
Projeto elaborado por patrocinador	Não
Aprovação no país de origem	Não necessita
Local de Realização	Outro (citar no comentário)
Outras instituições envolvidas	Não
Condições para realização	Adequadas
<b>Comentários sobre os itens de Identificação</b> Comerciantes de carrinhos de churros e milho verde da orla de Balneário Camboriú, SC.	

<b>Introdução</b>	Adequada
<b>Comentários sobre a Introdução</b>	

**Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação, Extensão e Cultura - ProPPEC**

Rua Uruguai, 458 - Centro - Itajaí - SC - CEP 88302-202 - Caixa Postal 360

www.univali.br/propppec

Gabinete do Pró-Reitor  
Bloco 05 - Sala 101  
Fone: (47) 3341 7557  
Fax: (47) 3341 7601  
e-mail: propppec@univali.br

Departamento de Pesquisa  
Bloco 05 - Sala 102  
Fones: (47) 3341 7532  
(47) 3341 7579  
e-mail: pesquisa@univali.br

Departamento de Extensão  
e Cultura  
Bloco 05 - Sala 103  
Fones: (47) 3341 7758  
(47) 3341 7590  
Fone/Fax: (47) 3341 7533  
e-mail: extensao@univali.br

Departamento de Pós-Graduação  
Bloco 05 - Sala 105  
Fone: (47) 3341 7534  
Fone/Fax: (47) 3341 7652  
e-mail: posgrad@univali.br

Núcleo de Estudos de Língua e  
Literaturas Estrangeiras  
Bloco 12 - 2º piso - sala 211  
Fone: (47) 3341 7574  
Fone/Fax: (47) 3341 7533  
e-mail: nelle@univali.br

Editora  
Bloco 08  
Fone: (47) 3341 7645  
e-mail: editora@univali.br





UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ

<b>Objetivos</b>	Adequados
<b>Comentários sobre os Objetivos</b>	

Pacientes e Métodos	Situação
Delimitação	Adequado
Tamanho da Amostra	Total 300 – Local BC
Cálculo do tamanho da amostra	Adequado
Participantes pertencentes a grupos especiais	Não
Seleção equitativa dos indivíduos participantes	Adequada
Crêterios de inclusão e exclusão	Adequados
Relação risco-benefício	Adequada
Uso de placebo	Não utiliza
Período de suspensão de uso de drogas (wash out)	Não utiliza
Monitoramento da segurança e dados	Adequado
Avaliação dos dados	Adequada - quantitativa
Privacidade e confidencialidade	Adequada
Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	Adequado
Adequação às Normas e Diretrizes	Sim
<b>Comentários sobre os itens de Pacientes e Métodos</b>	

<b>Cronograma</b>	Adequado
Data de início prevista	Março/2006
Data de término prevista	Outubro/2007
<b>Orçamento</b>	Ausente
Fonte de financiamento externa	Não
<b>Comentários sobre o Cronograma e o Orçamento</b>	

<b>Referências Bibliográficas</b>	Adequadas
<b>Comentários sobre as Referências Bibliográficas</b>	

**Parecer  
APROVADO**

<b>Comentários Gerais sobre o Projeto</b>
---

**Relator: Membro CEP/UNIVALI**

Profª Dra Márcia Maria de Souza  
Coordenadora CEP/UNIVALI

**Goldim JR. Ética. Disponível em: URL: <http://www.bioetica.ufrgs.br/etica.htm> (20/12/2001).  
Modificado por: Comissão de Ética em Pesquisa da UNIVALI.**

**Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação, Extensão e Cultura - ProPPEC**

Rua Uruguai, 458 - Centro - Itajaí - SC - CEP 88302-202 - Caixa Postal 360  
[www.univali.br/propppec](http://www.univali.br/propppec)

Gabinete do Pró-Reitor  
Bloco 05 - Sala 101  
Fone: (47) 3341 7557  
Fax: (47) 3341 7601  
e-mail: [propppec@univali.br](mailto:propppec@univali.br)

Departamento de Pesquisa  
Bloco 05 - Sala 102  
Fones: (47) 3341 7532  
(47) 3341 7579  
e-mail: [pesquisa@univali.br](mailto:pesquisa@univali.br)

Departamento de Extensão  
e Cultura  
Bloco 05 - Sala 103  
Fones: (47) 3341 7758  
(47) 3341 7580  
Fone/Fax: (47) 3341 7533  
e-mail: [extensao@univali.br](mailto:extensao@univali.br)

Departamento de Pós-Graduação  
Bloco 05 - Sala 105  
Fone: (47) 3341 7534  
Fone/Fax: (47) 3341 7652  
e-mail: [posgrad@univali.br](mailto:posgrad@univali.br)

Núcleo de Estudos de Língua e  
Literaturas Estrangeiras  
Bloco 12 - 2º piso - sala 211  
Fone: (47) 3341 7574  
Fone/Fax: (47) 3341 7533  
e-mail: [nelle@univali.br](mailto:nelle@univali.br)

Editora  
Bloco 06  
Fone: (47) 3341 7645  
e-mail: [editora@univali.br](mailto:editora@univali.br)

# Livros Grátis

( <http://www.livrosgratis.com.br> )

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)  
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)  
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)  
[Baixar livros de Matemática](#)  
[Baixar livros de Medicina](#)  
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)  
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)  
[Baixar livros de Meteorologia](#)  
[Baixar Monografias e TCC](#)  
[Baixar livros Multidisciplinar](#)  
[Baixar livros de Música](#)  
[Baixar livros de Psicologia](#)  
[Baixar livros de Química](#)  
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)  
[Baixar livros de Serviço Social](#)  
[Baixar livros de Sociologia](#)  
[Baixar livros de Teologia](#)  
[Baixar livros de Trabalho](#)  
[Baixar livros de Turismo](#)