



# Turismo e segurança alimentar: um estudo de caso na Costa Verde do Rio de Janeiro

*Tourism and food security: a case study in the region of Costa Verde, state of Rio de Janeiro*

*Turismo y seguridad alimentaria: un estudio de caso en la región de Costa Verde, estado de Rio de Janeiro*

**Felipe Gonçalves Felix** <felix.ufrj@gmail.com >

Mestrando em Planejamento Urbano e Regional (IPPUR-UFRJ). Professor do Curso Técnico em Eventos da Escola Técnica Estadual Adolpho Bloch/FAETEC, Rio de Janeiro, Brasil

**Maria Lúcia Almeida Martins** <luciaalmei@yahoo.com.br >

Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Professora do Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.

## CRONOLOGIA DO PROCESSO EDITORIAL

Recebimento do artigo: 28-nov-2012

Aceite: 21-nov-2013

## FORMATO PARA CITAÇÃO DESTE ARTIGO

FELIX, F. G; MARTINS, M. L. A. Turismo e segurança alimentar: um estudo de caso na Costa Verde do Rio de Janeiro. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, v. 13, n. 3., p.354-371, dez. 2013.

REALIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



PATROCÍNIO



**Resumo:** O objetivo deste trabalho é estudar a importância da segurança alimentar para o turismo a partir de um estudo de caso realizado nos municípios de Angra dos Reis e Mangaratiba, ambos localizados na região turística da Costa Verde no Estado do Rio de Janeiro. Um dos meios de observância da segurança alimentar no turismo se dá através da análise dos aspectos higiênico-sanitários de restaurantes comerciais e meios de hospedagens. Nesse sentido, buscou-se neste trabalho verificar se os empreendimentos inspecionados seguiam adequadamente as normas higiênicas e sanitárias recomendadas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Neste estudo, tal análise se deu através de um checklist elaborado a partir de resoluções da ANVISA e do modelo de roteiro de inspeção sanitária da Secretaria Municipal do Governo do Rio de Janeiro - SMG “N” nº 641/2003. Com os resultados obtidos na aplicação do checklist, foi possível identificar a demanda por maior profissionalização do setor de A&B – Alimentos e Bebidas – desta região turística. Diversos itens críticos foram identificados neste estudo, revelando irregularidades nos empreendimentos inspecionados relacionadas com suas condições estruturais, manutenção de equipamentos e utensílios, uniformização e asseio dos profissionais, condições de armazenamento da água, adoção de ações para combater a proliferação de vetores e pragas, dentre outros aspectos. Portanto, este trabalho espera contribuir para que os diagnósticos levantados contribuam para que empreendedores turísticos privados e gestores públicos de turismo reflitam ações e estratégias que assegurem um serviço de Alimentos & Bebidas em condições adequadas de segurança, inocuidade e qualidade.

**Palavras-chave:** Costa Verde; Segurança alimentar; Qualidade do Produto Turístico.

**Abstract:** The proposal of this work was to study the importance of food security for the quality of tourism product from a case study in the cities of Angra dos Reis and Mangaratiba, both located in the tourist region of Costa Verde in the State of Rio de Janeiro. One of the means to verify the food safety in tourism is through the analysis of the hygienic-sanitary aspects of commercial restaurants and lodging facilities. So, this study sought to ascertain whether the companies inspected properly followed the hygienic and sanitary standards recommended by ANVISA - National Agency for Sanitary Vigilance . In this study , such an analysis was done using a checklist drawn from resolutions of ANVISA and model script sanitary inspection of the Municipal Government of Rio de Janeiro - SMG “ N “ No. 641/2003 . With the results obtained in applying the checklist , it was possible to identify the demand for better professionalization of the F&B - Food & Beverage - sector in this tourist region . Several critical issues were identified in this study , revealing irregularities in the companies inspected related to structural conditions , maintenance of equipment and utensils , about health and proper professional uniformity, storage conditions of the water , taking action to combat the proliferation of vectors and pests , among other aspects . Therefore, this paper hopes to contribute to the diagnoses assessed contribute to tourism entrepreneurs private and public managers of tourism reflect actions and strategies that ensure a service of Food & Beverage in adequate conditions of safety , food safety and quality.

**Keywords:** Costa Verde Region; Food safety; Quality of the touristic product.

**Resumen:** La propuesta consistía en estudiar la importancia de la seguridad alimentaria como una forma de asegurar la calidad del producto turístico a partir de un estudio de caso llevado a cabo en las ciudades de Angra dos Reis y Mangaratiba, ambas ubicadas en la zona turística de la Costa Verde en el Estado de Río de Janeiro. Uno de los medios de verificar la inocuidad de los alimentos en turismo es a través del análisis de los aspectos higiênico-sanitarios de restaurantes y instalaciones comerciales de alojamiento. Por consiguiente, este estudio trata de determinar si las empresas inspeccionadas siguen correctamente las normas higiênicas y sanitarias recomendadas por la ANVISA - Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria . En este estudio , este análisis se realizó utilizando una lista de verificación elaborada a partir de las resoluciones de la ANVISA y el modelo de escritura de inspección sanitaria del Gobierno Municipal de Río de Janeiro - SMG “ N “ , N ° 641 /2003. Con los resultados obtenidos en la aplicación de la lista de verificación, se pudo identificar la demanda de una mejor profesionalización del sector A & B - Alimentos y Bebidas – en esta región turística. Se identificaron varias cuestiones fundamentales en este estudio, que revela irregularidades en las empresas inspeccionadas acerca de sus condiciones estructurales, de mantenimiento de los equipos y utensilios, la correcta uniformidad y la salud de los profesionales, las condiciones de almacenamiento de agua, la adopción de medidas para combatir la proliferación de vectores y plagas , entre otros aspectos . Por lo tanto, el presente trabajo pretende contribuir para que los diagnósticos levantados contribuyen a la reflexión de empresarios y gestores públicos de turismo acerca de acciones y estrategias que garanticen un servicio de comidas y bebidas en condiciones adecuadas de seguridad, calidad y seguridad alimentaria .

**Palavras clave:** Resíduos sólidos; Medios de hospedaje; Proyecto arquitectónico; Almacenaje de residuos sólidos; Abrigo de residuos sólidos.

## Introdução

O tema da alimentação, por se tratar de um aspecto intrínseco para a sobrevivência humana, pode ser analisado por diversos ângulos nos diferentes momentos da história tendo em vista os seus múltiplos significados no tempo e espaço para cada sociedade.

Desde o simples ato de saciar a fome até se tornar um campo de estudo científico, a alimentação percorreu uma longa trajetória repleta de descobertas, transformações e sensações que influenciaram o modo de vida de diferentes culturas ao longo do tempo.

Em geral, atribui-se a origem dos primeiros restaurantes do mundo à França, no final do século XVIII, quando por ocasião da Revolução Francesa, diversos cozinheiros dos nobres iniciaram seus próprios empreendimentos na medida em que seus antigos patrões haviam fugido para outros países ou mesmo sido assassinados durante a revolução (MARICATO, 2005, p.24).

Apesar do seu surgimento no século XVIII, foi no século XX que ocorreu a popularização do comércio de alimentos com a colaboração das novas tecnologias e com as consequências das profundas transformações no sistema econômico que impactaram os modos de vida da sociedade.

Vasconcelos (2006) assim descreve esse processo:

Na verdade, o comércio de refeições sempre existiu no mundo inteiro. A modernização dos meios de transportes e as viagens a lazer, a trabalho, ou de outra natureza, permitiram o crescimento e o fortalecimento do setor, que atualmente se encontra num período de intensas transformações. O advento da globalização, o rápido desenvolvimento da sociedade, o modo de vida da população sofreram mudanças importantes que implicaram na aquisição de hábitos cada vez maiores de “comer fora” (VASCONCELOS, 2006, p.9).

De acordo com Castelli (2005), o restaurante, ao longo do tempo, deixou de limitar apenas ao seu papel original no século XVIII de “restaurar necessidades fisiológicas”, e passou também a agregar valores relacionados com necessidades de segurança, de sociabilidade e de auto-estima.

Por essa razão, a alimentação também tem sido alvo de estudos acadêmicos no âmbito do seu aspecto cultural. Estudiosos de áreas do conhecimento como a Antropologia têm demonstrado interesse em analisar a diversidade étnico-cultural sob a perspectiva da alimentação:

Desde seu início como uma ciência da observação próxima a disciplinas como a história natural, a antropologia mostrou grande interesse pela comida e pelo ato de comer. Dificilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira que se come: o quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos. Não é de surpreender, portanto, que o comportamento comparado relativo à comida tenha sempre nos interessado e documentado a grande diversidade social. Também não espanta que os antropólogos, desde o começo, tenham se fascinado pela ampla gama de comportamentos centrados na comida (MINTZ, 2001, p.31).

Essa perspectiva da alimentação enquanto objeto de estudo da Antropologia, capaz de contribuir para a afirmação identitária de grupos sociais, auxiliando no fortalecimento e na valorização das

particularidades culturais dos diferentes povos no contexto da globalização, também é reforçada por outros autores como Carneiro (2003) e Santos (2005).

Outra dimensão analítica interessante do ponto de vista da alimentação e que também vem despertando interesse no campo da pesquisa no meio acadêmico, é a questão da comensalidade como um fator de sociabilidade.

O ato de alimentar-se vem agregando, desde tempos remotos, novos valores e significados do ponto de vista social. Muito mais do que simplesmente saciar uma necessidade biológica, a alimentação vem se consolidando como uma prática de interação e distinção social.

Schlüter (2003) descreve esse fenômeno da seguinte maneira:

No ato da alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados, já que nesse ato pesa um conjunto de condicionamentos múltiplos, unidos mediante interações complexas: condicionamentos e regulagens de caráter bioquímico, termodinâmico, metabólico ou psicológico; pressões de caráter ecológico; modelos socioculturais; preferências e aversões individuais ou coletivas; sistemas de representações ou códigos (prescrições e proibições, associações e exclusões); “gramáticas culinárias”, etc. Tudo isso influi na escolha, na preparação e no consumo de alimentos (SCHLÜTER, 2003, p.16-17).

Nesse contexto, fazendo uma ponte entre esse conceito de alimentação como forma de estimular a sociabilidade e o papel dos serviços de refeições nos equipamentos turísticos, é possível avaliar que essas noções são complementares.

Além de permitir a “restauração” das necessidades biológicas dos indivíduos, os equipamentos turísticos que oferecem serviços de alimentação também contribuem para a experimentação de novos sabores assim como funcionam como espaços de interação social entre os comensais.

Para muitos gourmets, o restaurante representa uma espécie de “templo” onde é possível misturar gula, entretenimento e emoções, operando trocas materiais e simbólicas, representadas por negócios e situações afetivas (ZANELLA & CÂNDIDO, 2002).

Por isso, falar sobre qualidade em serviços como a alimentação requer muito mais do que avaliar meramente o conforto, a sofisticação e o bom atendimento nos estabelecimentos comerciais com essa finalidade.

Mesmo os restaurantes e meios de hospedagens notoriamente reconhecidos pelo seu refinamento e fama em nível regional, nacional e, às vezes, até mesmo mundial, podem ocultar por trás desta “boa aparência” um submundo de irregularidades com respeito às condições higiênico-sanitárias na prestação deste tipo de serviço que não são observadas pelos seus clientes.

Nesse sentido, o serviço de alimentação, dentro do contexto da atividade turística, é tido como um dos elos centrais na garantia do adequado funcionamento da cadeia produtiva do turismo. Desse modo, o planejamento dos núcleos receptores de turismo também deve se preocupar em viabilizar a oferta de serviços de hospedagem, alimentação, transporte, segurança pública, dentre outros, em níveis e condições compatíveis com as necessidades dos visitantes.

No caso específico da alimentação, objeto de estudo na presente pesquisa, cabe destacar que esta é uma das grandes responsáveis pela satisfação do turista durante sua viagem. Um serviço de alimentação oferecido dentro de padrões de qualidade adequados pode contribuir significativamente para a elevação da satisfação do visitante pela escolha não só do estabelecimento, mas também do destino turístico.

Entretanto, a percepção inversa também é possível. Caso o serviço de alimentação prestado ao turista tenha sido de qualidade ruim, a tendência do mesmo será de avaliar negativamente ou, parcialmente negativa, a experiência adquirida durante a viagem realizada a esta localidade.

A explicação para tal fenômeno se encontra nos princípios da chamada “economia da experiência” (TONINI, 2009). Esse conceito surge como um novo paradigma para se pensar o produto turístico na medida em que a satisfação do visitante durante a experiência adquirida em sua viagem é fator de grande relevância para a imagem do destino turístico.

Dessa forma, a segurança alimentar se coloca como um importante coadjuvante no processo de consolidação da atividade turística, uma vez que o setor de A&B representa um dos seus componentes fundamentais.

De acordo com Valente (2002b, p.54) o conceito de “segurança alimentar” surge na Europa a partir da Primeira Guerra Mundial com uma idéia de segurança nacional onde os países deveriam adotar uma política de produção de alimentos eficaz de modo a se precaver de possíveis sanções ou rupturas diplomáticas que pudessem gerar um quadro de escassez alimentar.

Com o passar do tempo a dimensão desse conceito se ampliou, incorporando, além da questão do acesso físico e econômico dos alimentos aos cidadãos, a questão da inocuidade destes alimentos, propiciando uma vida saudável para as pessoas.

A Conferência Mundial sobre Alimentação realizada em Roma em 1996 foi um “divisor de águas” para essa nova concepção de segurança alimentar. Na Declaração de Roma sobre Segurança Alimentar Mundial (elaborada como resultado deste encontro) foi destacado como um dos objetivos essenciais da segurança alimentar:

Garantizar que los alimentos suministrados sean inocuos, física y económicamente asequibles, apropiados y suficientes para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes de la población (CONFERÊNCIA MUNDIAL SOBRE ALIMENTAÇÃO, 1996).

Nesse mesmo documento, também foi enfatizada como uma ação fundamental a ser adotada pelos diferentes governos para assegurar a segurança alimentar aos cidadãos de seus países:

Aplicar medidas, de conformidad con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fito-sanitarias y otros acuerdos internacionales pertinentes, que garanticen la calidad e inocuidad de los suministros alimentarios, en particular mediante el fortalecimiento de las actividades normativas y de control en los sectores de la salud y la seguridad de las personas, los animales y las plantas (Ibidem).

Já no que se refere ao turismo, a Organização Mundial de Turismo destacou em 1997 que a segurança era um conceito fundamental para a qualidade dos serviços turísticos de modo geral. No resumo do documento elaborado por esta entidade intitulado “Seguridad en turismo: Medidas prácticas para los destinos” (disponibilizado em sua página virtual), ressaltou-se o seguinte:

La seguridad es esencial para dar calidad al turismo. Más que cualquier otra actividad económica, el éxito o el fracaso de un destino turístico dependen de su capacidad para proporcionar a los visitantes un entorno seguro (OMT, 1997).

Nesse contexto, considerando o fato do serviço de A&B – Alimentos e Bebidas- ser um dos elos integrantes da chamada “cadeia produtiva do turismo”, a questão da segurança alimentar se destaca

como tema prioritário para que este elo contribua para a qualidade do produto turístico do contexto onde este se insere.

A cadeia produtiva do turismo envolve uma diversidade de elos que a compõe e que são coletivamente responsáveis pelo bom desempenho da atividade turística. Partindo deste ponto de vista, pode-se também afirmar que o processo de qualificação do produto turístico deve ser acompanhado e fiscalizado por todos os setores desta cadeia de modo a assegurar seu adequado funcionamento (CNI, 1998, p.5).

No caso específico do setor de A&B, garantir uma alimentação segura, seguindo as recomendações dos órgãos governamentais sobre o modo correto de se manipular e preparar os alimentos para os comensais deve ser um compromisso dos empreendimentos turísticos que fornecem este tipo de serviço.

Um dos principais benefícios gerados pelo controle da qualidade no serviço de alimentação aos turistas é justamente a minimização do risco de contraírem Doenças Veiculadas por Alimentos (DVAs). Estudos evidenciam que a precariedade ou inexistência de certos cuidados no processo de preparação e produção de alimentos, pode aumentar significativamente a probabilidade de ocorrer uma intoxicação por microrganismos causadores de DVAs.

A prestação inadequada do serviço de alimentação além de comprometer a saúde do turista, gera também impactos negativos para o empreendimento e todo o conjunto de setores que fazem parte da cadeia produtiva do turismo em um determinado destino.

Para contribuir ao debate acadêmico sobre essa temática que envolve turismo e segurança alimentar, optou-se por um estudo de caso desenvolvido nos municípios de Angra dos Reis e Mangaratiba (ambos localizados na região turística da Costa Verde do Estado do Rio de Janeiro) com o objetivo de analisar as condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais e de meios de hospedagens que prestam serviços de alimentação.

A proposta deste estudo foi avaliar se esses empreendimentos turísticos que fornecem alimentação aos turistas nesses dois municípios atendiam às exigências estabelecidas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – no que se referia às condições físicas adequadas para seu funcionamento bem como ao correto processamento dos alimentos, considerando as normas e recomendações que constam em resoluções aprovadas por esta entidade.

Foram inspecionados ao todo 27 (vinte e sete) empreendimentos turísticos através de um roteiro de inspeção denominado neste trabalho como checklist. Os resultados obtidos através desta pesquisa revelaram a necessidade de maior fiscalização por parte do poder público e de maior conscientização dos empresários turísticos destas localidades para que estes assegurem a oferta em seus estabelecimentos de alimentos inócuos, seguros e de boa qualidade aos turistas.

## Métodos

A presente pesquisa foi desenvolvida entre os anos de 2008 a 2010 em duas fases distintas, envolvendo os municípios de Angra dos Reis e Mangaratiba – ambos localizados na região turística da Costa Verde, no Estado do Rio de Janeiro.

Do ponto de vista metodológico, cabe destacar que a pesquisa consiste em um estudo de caso. De acordo com Yin (2001, p.35) o estudo de caso “representa uma maneira de se investigar um tópico empírico seguindo-se um conjunto de procedimentos pré-especificados”.

Para a elaboração do estudo de caso, Marconi e Lakatos (1996) destacam a importância de se adotarem técnicas de coleta de dados. Neste sentido, no caso específico deste estudo, adotou-se a pesquisa de campo com observação empírica e aplicação de um roteiro de inspeção higiênico-sanitária no formato de checklist.

Esse roteiro foi elaborado com base na Resolução RDC nº 275 - ANVISA, de 21 de outubro de 2002 que dispõe sobre o regulamento técnico sobre os POPs- “Procedimentos Operacionais Padronizados” aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, na Resolução nº 216 da ANVISA de 15 de setembro de 2004 que trata de um Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e no modelo de roteiro de inspeção sanitária da Secretaria Municipal do Governo do Rio de Janeiro (Resolução SMG “N” nº 641 de 02 de abril de 2003).

O checklist abrangia 11 quesitos compostos por diversos itens sobre questões relacionadas às condições higiênico-sanitárias recomendadas por esses órgãos públicos. Para cada questão verificada, o roteiro apresentava três opções: “Conforme”, “Não Conforme” e “Não se Aplica”.

A opção “Conforme” indicava que o estabelecimento atendia de modo adequado ao item inspecionado. A opção “Não Conforme” indicava que o estabelecimento não atendia de modo adequado ao item inspecionado e a terceira opção. A opção “Não se Aplica”, indicava que o estabelecimento não poderia ser avaliado naquele item uma vez que não possuía o referido equipamento, a infraestrutura ou o utensílio mencionado no checklist.

As fontes de informações consideradas para a elaboração do checklist foram predominantemente obtidas por meio da observação *in locus* durante a etapa da pesquisa de campo. Quando não era possível obter respostas por meio da observação, o pesquisador recorria à entrevista como fonte de informação.

Na primeira fase da pesquisa – realizada entre agosto de 2008 e julho de 2009 - foram visitados ao todo, vinte e quatro (24) restaurantes comerciais e de meios de hospedagens que ofereciam serviço de alimentação em seis (6) distritos do município de Mangaratiba selecionados pelo projeto.

Dos vinte e quatro (24) estabelecimentos visitados, apenas catorze (14) – o equivalente a 58,4% da amostra - aceitaram participar da etapa de aplicação do checklist. Apesar de todo o cuidado na exposição do projeto de pesquisa bem como na apresentação do conteúdo do Termo de Consentimento que assegurava a privacidade dos nomes dos estabelecimentos na divulgação dos resultados, percebeu-se uma elevada rejeição na participação dos mesmos nesta etapa - 41,6% da amostra.

Desses 14 (catorze) empreendimentos inspecionados, cerca de 70% era de pequeno porte, padrão simples, que serviam basicamente comida brasileira, geridos pelos próprios proprietários, membros da família destes ou por terceiros encarregados de tal função. O restante (cerca de 30%) era composto por empreendimentos de médio e grande porte, com padrão mais sofisticado e direcionado para um perfil de turista de maior poder aquisitivo. Além de comida brasileira, estes empreendimentos mais sofisticados ofereciam uma gastronomia mais refinada, com opções de pratos de outras nacionalidades.

Os segmentos do turismo que eram alvos prioritários destes estabelecimentos eram o turismo de lazer, de eventos e o turismo de negócios.

Já na segunda fase do estudo, o município analisado foi Angra dos Reis no período de agosto de 2009 a julho de 2010. Neste município, foram inspecionados apenas restaurantes de pousadas através dos mesmos instrumentos metodológicos utilizados no estudo anterior no município de Mangaratiba.

Foram identificados dezoito estabelecimentos com o perfil desejado, ou seja, pousadas que apresentavam restaurantes em sua estrutura física, em 9 (nove) distritos do município. Destas, 13 (treze) pousadas – ou 72,22% da amostra – aceitaram a aplicação do roteiro de inspeção (checklist).

Mesmo tendo sido esclarecidos do caráter confidencial dos dados e do objetivo acadêmico da pesquisa, foi possível perceber uma reação duvidosa dos proprietários com a intenção da equipe da universidade em inspecionar seus estabelecimentos, pois os mesmos desconfiavam de uma suposta ligação entre a universidade e os órgãos públicos de fiscalização sanitária.

Em comum entre os estudos elaborados nos dois municípios, está a dinâmica de desenvolvimento das etapas da pesquisa e o perfil dos estabelecimentos pesquisados. De um modo geral, pode-se dizer que os empreendimentos inspecionados eram predominantemente de pequeno e médio porte, de padrão simples, ofereciam em seu cardápio pratos típicos da cozinha brasileira e eram geridos pelos próprios proprietários, membros da família destes ou por terceiros encarregados de tal função.

Os segmentos do turismo que eram alvos prioritários destes estabelecimentos eram o turismo de lazer e o turismo de negócios.

Na primeira etapa, foi realizada uma “pesquisa de gabinete” com o objetivo de listar todos os empreendimentos com o perfil desejado. Os dados levantados a partir de diversas fontes bibliográficas (como catálogos virtuais de empreendimentos turísticos, anúncios em revistas e jornais que possuíam algum caderno específico para viagens e turismo e guias e folders turísticos obtidos durante a pesquisa de campo nos próprios municípios estudados) eram organizados em um documento virtual. A partir de então, era possível definir um roteiro de visitas para o posterior trabalho de campo. Na segunda etapa do primeiro estudo, foi desenvolvido o “Termo de Consentimento” baseado na Resolução nº 196 de 10/10/1996 do Ministério da Saúde e que foi utilizado também no segundo estudo. Esta resolução do Ministério da Saúde parte da premissa dos chamados “quatro referenciais básicos da bioética”: autonomia, não maleficência, beneficência e justiça. Estes referenciais visam assegurar “os direitos e deveres que dizem respeito à comunidade científica, aos sujeitos da pesquisa e ao Estado” (BRASIL, 1996). Na terceira etapa, foi elaborado um banco de dados com o objetivo de mapear os empreendimentos identificados na “pesquisa de gabinete” que se enquadrassem dentro da categoria de análise proposta pelo projeto para a primeira etapa da pesquisa de campo. Na quarta etapa do primeiro estudo, ocorreu a elaboração do checklist (o mesmo modelo de roteiro foi utilizado na pesquisa realizada nos dois municípios). Na quinta etapa foi realizada a pesquisa de campo. Esta etapa se dividiu em dois momentos: num primeiro momento, realizou-se um “primeiro contato” com os empreendimentos levantados na “pesquisa de gabinete” a fim de esclarecer as dúvidas dos proprietários e responsáveis técnicos bem como incentivá-los a participar da segunda etapa da pesquisa de campo: realização da inspeção higiênico-sanitária através da aplicação do checklist. Por fim, os resultados obtidos com a aplicação do checklist foram encaminhados para tratamento estatístico e para a análise por parte dos pesquisadores. Os dados considerados para fins de análise neste trabalho envolvem os 27 (vinte e sete) empreendimentos turísticos inspecionados durante os dois anos de desenvolvimento da pesquisa.

Dessa maneira, será possível apresentar no próximo tópico deste trabalho um panorama geral da situação encontrada nos empreendimentos inspecionados nestes dois municípios turísticos (Angra dos Reis e Mangaratiba) bem como destacar os itens mais críticos identificados através deste estudo.

## Resultados e discussão

Com relação ao primeiro dos 11 (onze) quesitos abordados no checklist - que dizia respeito às situações e condições estruturais - foi possível observar alguns itens predominantemente conformes e outros majoritariamente não conformes. Para facilitar a visualização dos resultados, os mesmos serão apresentados através de tabelas. A Tabela 1 apresenta os percentuais relativos a todos os itens inspecionados no primeiro quesito que trata das condições estruturais dos empreendimentos inspecionados.

**Tabela 1. Resultado do quesito 1, relativo a situações e condições estruturais dos estabelecimentos.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Piso de superfície lisa compacta, de fácil higienização.	85%	15%	-
Paredes revestidas por material impermeável, liso, de fácil higienização, preferencialmente de cor clara.	85%	15%	-
Janelas e demais aberturas dotadas de telas milimetradas	26%	74%	-
Depósitos de alimentos dotados de estrados e prateleiras suficientes para armazenagem com piso e parede impermeabilizados.	52%	48%	-
Gabinetes sanitários públicos independentes por sexo.	70%	26%	4%
Gabinetes sanitários para os funcionários independentes por sexo.	59%	30%	11%
Área exclusiva para guarda roupas e utensílios dos funcionários.	56%	44%	-
Existência de lavatórios exclusivos para lavagem das mãos na área de produção	37%	63%	-
Ausência de focos de contaminação nas áreas externas.	85%	15%	-

Nesse quesito, observou-se que os resultados obtidos na maior parte dos itens inspecionados tenderam a ser positivos. Entretanto, também cabe ressaltar os itens cujos resultados apontaram para graves irregularidades como foi o caso da inexistência de janelas dotadas de telas milimetradas nas áreas de manipulação e preparação dos alimentos (que correspondia a 74% da amostra), a inexistência de lavatórios exclusivos para assepsia das mãos nas áreas de produção (que correspondia a 63% da amostra), a ausência de prateleiras suficientes para armazenagem dos alimentos (que correspondia a 48% da amostra) e de uma área exclusiva para que os funcionários pudessem guardar seus pertences (que correspondia a 44% da amostra).

Tal situação verificada revelou que as condições estruturais dos empreendimentos avaliados, embora tenha apresentado resultados positivos na maioria dos itens do roteiro de inspeção, ainda evidenciaram precariedades em itens específicos que merecem ser alvo de urgente atenção e regularização por parte de seus proprietários.

O segundo quesito analisou as questões relacionadas à ventilação e iluminação. A Tabela 2 apresenta a distribuição dos resultados.

**Tabela 2. Resultado do quesito 2, relativo a ventilação e iluminação.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Ventilação suficiente.	63%	37%	-
Sistema de exaustão.	22%	56%	22%
Iluminação natural ou artificial.	48%	52%	-

Nesse segundo quesito, observou-se que apenas o primeiro item (“ventilação suficiente”) foi avaliado como positivo na maioria dos empreendimentos. No segundo e terceiro itens, destacaram-se como sérios problemas a inexistência de um sistema de exaustão em 22% da amostra e a precariedade nas condições deste equipamento em 56%. Já sobre o item relacionado com a iluminação, detectou-se que 52% dos empreendimentos não apresentavam iluminação adequada para a manipulação e preparo dos alimentos pelos profissionais.

Essas irregularidades detectadas são graves tendo em vista que o sistema de exaustão é um equipamento fundamental para garantir um ambiente adequado para preparação dos alimentos assim como também é a questão da iluminação.

O terceiro quesito alvo da inspeção nos estabelecimentos foi o abastecimento de água. Os resultados estão descritos na Tabela 3 abaixo:

**Tabela 3. Resultado do quesito 3, relativo a abastecimento de água potável.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Água de abastecimento.	81%	19%	-
Reservatórios de água.	52%		48%
Filtro para água de consumo	89%	11%	-
Gelo para consumo.	85%	4%	11%

A quase totalidade dos itens desse quesito apresentou resultados satisfatórios, com índices de conformidade superiores a 80% dos estabelecimentos inspecionados. Entretanto, no item relacionado com as condições do reservatório de água, os pesquisadores não obtiveram autorização dos proprietários e responsáveis dos empreendimentos para verificá-los em 48% da amostra, um percentual muito significativo e que chamou dos mesmos. Os argumentos mais comuns utilizados pelos responsáveis dos estabelecimentos para justificar este impedimento eram os seguintes: a) “Difícil-

dade do acesso”; b) “Não permissão do dono do empreendimento para acessá-lo”; c) “O reservatório encontrava-se em manutenção”.

O não acesso aos reservatórios de água em quase metade da amostra é um indicador preocupante uma vez que as condições de armazenamento da água são de grande relevância para assegurar a inocuidade e a qualidade dos alimentos desde seu processo de higienização até sua preparação.

O quarto quesito avaliado no roteiro estava relacionado com os equipamentos, móveis e utensílios disponibilizados pelos estabelecimentos para manipulação, preparação e armazenamento dos alimentos, conforme apresenta a Tabela 4.

**Tabela 4. Resultado do quesito 4, relativo aos equipamentos, móveis e utensílios.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Equipamentos em número suficiente, de modelo adequado, em bom estado de conservação e limpeza	78%	22%	-
Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação.	70%	30%	-
Estantes e armários.	67%	33%	-
Equipamentos de refrigeração.	81%	19%	-
Utensílios de material apropriado	74%	26%	-
Existência de sistema de água quente corrente.	22%	-	78%

Os itens avaliados no quarto quesito apresentaram índices de conformidade superiores a 65% da amostra. Porém, a precariedade das estantes e armários (em 33% da amostra) e das bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação dos alimentos (30%) também chamaram a atenção dos pesquisadores como índices expressivos de não conformidade, devendo estes também ser alvo da preocupação dos responsáveis por estes estabelecimentos que necessitam providenciar sua urgente regularização.

Já no que referia à existência de um sistema de água quente corrente, a situação identificada era ainda mais crítica: 78% dos empreendimentos não possuíam este sistema. Os responsáveis pelo estabelecimento que acompanharam os pesquisadores durante a inspeção alegaram desconhecimento sobre a necessidade do mesmo.

A ausência de um sistema de água quente corrente em quase 80% dos estabelecimentos analisados também é muito preocupante uma vez que os órgãos públicos de vigilância sanitária como a ANVISA mencionam que este sistema é de grande importância para assegurar adequada higienização dos utensílios usados no processamento.

No quinto quesito verificado que dizia respeito aos procedimentos de limpeza e desinfecção adotados pelos estabelecimentos, a Tabela 5 mostra os resultados obtidos

**Tabela 5. Resultado do quesito 5, relativo a limpeza e desinfecção.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Procedimentos de limpeza e desinfecção.	85%	15%	-
Armazenagem de produtos de limpeza.	74%	26%	-
Existência de produtos de limpeza e desinfecção aprovados pelo órgão competente	78%	7%	15%

Os itens inspecionados neste quesito foram positivos em todos os itens avaliados, superando a marca dos 70% de conformidade em todos eles. Apesar disso, chamou a atenção dos pesquisadores o fato de 26% dos empreendimentos não terem apresentado condições satisfatórias de armazenagem de produtos de limpeza e 15% dos mesmos utilizarem produtos de limpeza e desinfecção de procedência duvidosa.

O sexto quesito abordou a questão da aquisição e do armazenamento das matérias-primas utilizadas pelos serviços de alimentação no fornecimento aos seus comensais que pode ser observado na Tabela 6.

**Tabela 6. Resultado do quesito 6, relativo a matérias-primas.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Matérias-primas de procedência conhecida, como embalagem e rotulagem adequadas.	89%	7%	4%
Alimentos com características físicas e sensoriais próprias, sem apresentar alterações.	81%	19%	-
Alimentos mantidos sob temperatura apropriada.	70%	30%	-
Armazenagem dos alimentos em locais próprios.	70%	30%	-

Os itens desse quesito também apresentaram índices de conformidade superiores a 70%. Por outro lado, no que se referia às condições de armazenamento dos alimentos e em adequada temperatura, identificou-se que 30% da amostra encontrava-se em situação irregular.

Esse número expressivo de não conformidade também é preocupante na medida em que a inocuidade dos alimentos fica comprometida quando essas condições não são devidamente asseguradas pelos estabelecimentos.

O sétimo quesito observado foi o procedimento de manipulação dos alimentos tendo em vista às recomendações da Cartilha sobre as Boas Práticas para serviços de alimentação de acordo com a Resolução nº216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004). A Tabela 7 apresenta os resultados encontrados:

**Tabela 7. Resultado do quesito 7, relativo a manipulação de alimentos.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Matérias-primas de procedência conhecida, como embalagem e rotulagem adequadas	89%	7%	4%
Alimentos com características físicas e sensoriais próprias, sem apresentar alterações.	81%	19%	-
Alimentos mantidos sob temperatura apropriada.	70%	30%	-
Armazenagem dos alimentos em locais próprios.	70%	30%	-

Os itens desse quesito também apresentaram índices de conformidade superiores a 70%. Por outro lado, no que se referia às condições de armazenamento dos alimentos e em adequada temperatura, identificou-se que 30% da amostra encontrava-se em situação irregular.

Esse número expressivo de não conformidade também é preocupante na medida em que a inocuidade dos alimentos fica comprometida quando essas condições não são devidamente asseguradas pelos estabelecimentos.

O sétimo quesito observado foi o procedimento de manipulação dos alimentos tendo em vista às recomendações da Cartilha sobre as Boas Práticas para serviços de alimentação de acordo com a Resolução nº216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004). A Tabela 7 apresenta os resultados encontrados:

**Tabela 7. Resultado do quesito 7, relativo a manipulação de alimentos.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Operação realizada de forma higiênica.	52%	33%	15%
Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor.	67%	33%	-
Ausência de materiais estranhos ou em desuso nas áreas de manipulação ou depósito de alimentos.	67%	33%	-

Os itens avaliados no sétimo quesito apresentaram um percentual de conformidade que variavam entre 52% a 67%. Apesar disso, as elevadas taxas de não conformidade expressas em todos os seus itens (33%) evidenciaram problemas sérios na garantia de condições higiênicas e sanitárias fundamentais para proporcionar alimentos inócuos aos consumidores, atenuando, portanto, os riscos de transmissão de DVAs – Doenças Veiculadas por Alimentos.

O oitavo quesito inspecionado estava relacionado às condições dos manipuladores de alimentos, conforme mostra a Tabela 8.

**Tabela 8. Resultado do quesito 8, relativo aos manipuladores de alimentos.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Corretamente uniformizados e aparentando bom asseio pessoal.	18%	67%	15%
Participação em curso de higiene e manipulação de alimentos.	19%	-	81%

Os dois itens avaliados neste oitavo quesito apresentaram um dos piores resultados obtidos neste estudo. No primeiro item (sobre a correta uniformização dos profissionais da cozinha bem como seu aparente bom asseio), identificou-se um índice de não conformidade de 67% do total da amostra. Já sobre o segundo item (relacionado com a participação dos profissionais da cozinha em cursos de higiene e manipulação de alimentos), observou-se que 81% dos profissionais ainda não tinham participado de nenhum curso.

Tais indicadores revelam a necessidade dos empreendimentos adotarem uma política de qualificação profissional para que seu quadro de funcionários possa ser conscientizado sobre os procedimentos necessários para a correta higienização, manipulação e preparação dos alimentos bem como aperfeiçoar sua fiscalização para que os mesmos só trabalhem em condições adequadas de saúde e uniformização.

A Tabela 9 apresenta os resultados do nono quesito onde foi avaliada a questão do fluxo de produção.

**Tabela 9. Resultado do quesito 9, relativo ao fluxo de produção.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo (área limpa) por barreira física ou técnica.	30%	70%	-
Controle da circulação e acesso de pessoal nas áreas de produção.	67%	33%	-
Fluxo ordenado sem cruzamento entre processos de pré-preparo, preparo e distribuição.	52%	48%	-

Dos três itens avaliados no novo quesito, apenas o segundo (relacionado com o controle e acesso de pessoal nas áreas de produção) obteve um índice de conformidade superior a 60%. A inspeção realizada nos estabelecimentos evidenciou que quase a metade destes (48%) não possuía uma cozinha com espaço suficiente para que o adequado fluxo dos profissionais bem como 70% não apresentava locais isolados ou barreira física que separasse a “área suja” da “área limpa”.

O décimo quesito alvo da inspeção sanitária foi o destino dos resíduos dos empreendimentos. A Tabela 10 mostra os resultados encontrados.

**Tabela 10. Resultado do quesito 10, relativo ao destino dos resíduos.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Lixo acondicionado em coletores dotados de tampa, dentro de sacos plásticos apropriados	79%	21%	-
Setor isolado exclusivamente destinado à lixeira.	59%	41%	-
Fossas, rede pública de esgotos, caixas de gordura	89%	11%	-

Dos três itens avaliados no décimo quesito, apenas o segundo (sobre o setor isolado exclusivamente destinado à lixeira) apresentou um índice de não conformidade elevado (41%). O décimo primeiro e último quesito avaliado pelo checklist tratou da questão do controle integrado de vetores e pragas urbanas. A Tabela 11 (abaixo) apresenta os resultados encontrados:

**Tabela 11. Resultado do quesito 11, relativo ao controle integrado de vetores e pragas urbanas.**

Item	Conforme (%)	Não conforme (%)	Não se Aplica (%)
Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	93%	7%	-
Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	89%	11%	-
Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	48%	4%	48%

Os dois primeiros itens desse quesito apresentaram índices de conformidade satisfatórios (89% e 93%, respectivamente). Porém, sobre o último item (que tratou da solicitação dos comprovantes de execução de serviço de controle químico dos vetores e pragas urbanas), os pesquisadores não obtiveram acesso aos comprovantes em 48% dos empreendimentos. Os argumentos mais comuns que foram utilizados para justificar isso foram: a) “Os comprovantes encontravam-se com o proprietário (ausente no dia da inspeção)”; b) “Os responsáveis não lembraram onde tinham guardado os comprovantes”.

Já outros 4% da amostra apresentaram comprovantes com validade de inspeção já vencida. Tal cenário também chamou a atenção dos pesquisadores uma vez que a adoção de serviços de controle químico para combater vetores e pragas urbanas é essencial para assegurar um ambiente inócuo para a manipulação e preparação dos alimentos.

No geral, considerando todos os itens dos 11 (onze) quesitos inspecionados nos 27 (vinte e sete) empreendimentos dos municípios de Angra dos Reis e Mangaratiba, os pesquisadores identificaram que há necessidade urgente de formulação de políticas públicas na área de segurança alimentar e turismo de modo a conscientizar os empreendimentos turísticos sobre a necessidade de cumprirem rigorosamente as normas e recomendações fornecidas pela ANVISA para que a manipulação e o

preparo dos alimentos oferecidos nestes espaços ocorram de modo adequado, zelando pela saúde dos turistas e proporcionando uma experiência turística de melhor qualidade (uma vez que a oferta de serviço de A&B também faz parte da cadeia produtiva do turismo).

Os itens críticos destacados nesta pesquisa devem ser alvo da preocupação dos proprietários e responsáveis pela gestão desses estabelecimentos, devendo estes fazer uma auto-avaliação a partir das questões mencionadas nos resultados da aplicação do checklist desta pesquisa e tomar medidas urgentes para corrigir os problemas identificados, assegurando, portanto, o fornecimento aos turistas de uma alimentação segura, inócua, de procedência confiável e de boa qualidade.

## Considerações finais

A realização do presente estudo nos municípios de Angra dos Reis e Mangaratiba propiciou um diagnóstico a respeito do fornecimento do serviço de alimentação nos restaurantes comerciais e de meios de hospedagens que compõe a cadeia produtiva do turismo na região da Costa Verde.

A aplicação do roteiro de inspeção sanitária baseado nas resoluções oficiais de órgãos públicos responsáveis pelo controle e fiscalização das condições higiênico-sanitárias nesses estabelecimentos, contribuiu para a identificação dos desafios a serem enfrentados pelos planejadores e gestores do turismo dessa região turística para que se desenvolvam estratégias de sensibilização e conscientização dos proprietários e responsáveis técnicos pelo setor de A&B nos empreendimentos em questão.

Como discutido no referencial teórico, o produto turístico pode ser interpretado como uma amálgama de bens e serviços essenciais para que o turista tenha condições de usufruir do destino de modo adequado.

Não basta que o poder público e a iniciativa privada assegurem que alguns elos da cadeia produtiva do turismo funcionem com alto grau de sofisticação enquanto outros se desenvolvam com precariedade. Nesse sentido, estudos de diferentes autores apontam para a necessidade de se pensar o produto turístico de modo integrado, considerando o fator de qualidade como aspecto intrínseco em todos os elos da cadeia do turismo (alimentação, hospedagem, transporte, agenciamento, dentre outros).

Desse modo, para oferecer aos visitantes um produto turístico de qualidade, é de grande importância que todos os elos da cadeia produtiva do turismo cooperem para este processo, seguindo adequadamente os parâmetros de segurança e qualidade recomendados pelos órgãos públicos responsáveis por sua fiscalização e controle.

Dentro desse contexto, se chamou a atenção neste trabalho para o papel desempenhado pelo serviço de alimentação uma vez que este configura como um desses importantes elos que integram a cadeia produtiva do turismo.

A qualidade no fornecimento do serviço de alimentação foi tratada sob a ótica dos pressupostos da segurança alimentar. A partir desta perspectiva, foi possível compreender que a inocuidade dos alimentos oferecidos aos comensais se coloca como característica vital para, principalmente, que a saúde do turista não seja comprometida durante sua viagem.

Em segundo lugar, o fornecimento de um serviço de A&B seguro e de qualidade também colabora para que a experiência da visita turística se torne algo agradável para a recordação dos turistas bem como contribua para a recomendação positiva dos estabelecimentos e dos destinos turísticos visitados.

Para garantir a prestação de um serviço de alimentação seguro e de qualidade, os responsáveis pela gestão dos restaurantes e meios de hospedagem que oferecem serviço de A&B precisam conhecer os documentos legais que estabelecem as normas e recomendações para o correto funcionamento destes empreendimentos.

Boa parte dos problemas identificados, com relação aos quesitos inspecionados através do checklist aplicado, é reflexo da carência de profissionais qualificados atuando no setor de A&B nos empreendimentos pesquisados. Nesse sentido, a adoção de uma política de qualificação profissional se coloca como elemento fundamental para que o processo de planejamento e gestão deste serviço ocorra adequadamente.

O fato da região da Costa Verde abrigar um dos 65 (sessenta e cinco) destinos brasileiros indutores do desenvolvimento turístico regional (BARBOSA, 2009) deve tornar a qualificação profissional do serviço de alimentação oferecido nos restaurantes comerciais e de meios de hospedagens como uma das prioridades na pauta dos proprietários e gerentes destes empreendimentos.

Os poderes públicos instituídos nas cidades dessa região também podem contribuir significativamente para que esse processo de qualificação profissional seja acelerado e estimulado entre os empreendedores locais. Além disso, também são necessárias medidas efetivas para que se criem as condições necessárias para uma fiscalização mais rigorosa dos serviços prestados por estes estabelecimentos.

Portanto, este trabalho espera contribuir para que os diagnósticos levantados contribuam para que empreendedores turísticos privados e gestores públicos de turismo reflitam ações e estratégias que assegurem um serviço de Alimentos & Bebidas em condições adequadas de segurança, inocuidade e qualidade.

## Referências bibliográficas

BARBOSA, L.G.M (org.). **Estudo de Competitividade dos 65 Destinos Indutores do Desenvolvimento Turístico Regional - Relatório Brasil 2009**. Brasília: Ministério do Turismo, 2009.

BRASIL. ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/DCF7A900474576FA84CFD43FBC4C6735/RDC+N%C2%BA+275%2C+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES>>. Acesso em: 20 out. 2013.

\_\_\_\_\_. ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm>>, Acesso em: 20 out. 2013.

\_\_\_\_\_. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº196 de 10 de outubro de 1996. **Incorpora, sob a ótica do indivíduo e das coletividades, os quatro referenciais básicos da bioética: autonomia, não maleficência, beneficência e justiça, entre outros, e visa assegurar os direitos e deveres que dizem respeito à comunidade científica, aos sujeitos da pesquisa e ao Estado**. Disponível em: <<http://www.conselho.saude.gov.br/resolucoes/reso196.doc>>, Acesso em: 8 fev. 2010.

- \_\_\_\_\_. Portaria nº 326, SVS/MS de 30 de julho de 1997. **Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos**, Diário Oficial da União, 01 de agosto de 1997.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: urna história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASTELLI, G. **Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005
- CONFEDERAÇÃO NACIONAL DAS INDÚSTRIAS. **Cadeia produtiva do turismo: Necessidades de tecnologia e de recursos humanos no horizonte 2010 – Investigação Delphi**. Rio de Janeiro: CNI, 1998.
- CONFERÊNCIA MUNDIAL SOBRE ALIMENTAÇÃO. **Declaração de Roma sobre Segurança Alimentar Mundial**. Roma, 1996. Disponível em: < <http://www.fao.org/docrep/003/w3613s/w3613soo.htm>>, Acesso em: 20 out. 2013.
- MARCONI, M. D. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisas, elaboração, análise e interpretação de dados**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 1996.
- MARICATO, P. **Como administrar bares e restaurantes**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005.
- MINTZ, S.W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. [online]. São Paulo, v.16, n.47, p. 31-42, 2001.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Seguridad en turismo: medidas prácticas para los destinos**. Madrid:OMT, 1997.
- \_\_\_\_\_. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo**. São Paulo: Roca, 2003.
- RIO DE JANEIRO. Secretaria Municipal do Governo. Resolução SMG “N” nº 641 de 02 de abril de 2003. Disponível em: <[http://www2.rio.rj.gov.br/vigilanciasanitaria/legislacao/resmunicipal641\\_03.pdf](http://www2.rio.rj.gov.br/vigilanciasanitaria/legislacao/resmunicipal641_03.pdf)>. Acesso em: 08 fev. 2010
- SANTOS, C.R.A. A alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa. **Revista História: Questões e Debates**. Curitiba, n.42, p 11-31, 2005.
- SILVA FILHO, A. R. A. da. **Manual Básico para planejamento e projeto de restaurante e cozinha industrial**. São Paulo: Varela, 1996.
- SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.
- TONINI, H. Economia da Experiência: O consumo de emoções na “região uva e vinho”. São Paulo: **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, n.1,v.3, 2009.<<http://www.revistas.univerciencia.org/turismo/index.php/rbtur/article/view/138/167>> Acesso em: 10 fevereiro 2010.
- VALENTE, F. L. S. “O Direito à Alimentação”. In: BENVENUTO et al, (org) **Extrema Pobreza no Brasil: a situação do Direito à Alimentação e moradia adequada**. São Paulo: Edições Loyola, 2002 (b).
- VASCONCELOS, D.L. **Restaurantes: Evolução do setor e tendências atuais**. 2006. 40p. Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar) – Universidade de Brasília, Brasília.
- YIN, Robert K. **Estudo de Caso: Planejamento e Métodos**. 2ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.
- ZANELLA, L. C.; CÂNDIDO, Í. **Restaurante: técnicas e processos de administração e operação**. Caxias do Sul: EducS, 2002.