FAG Journal of Health

journal homepage: <https://fjh.fag.edu.br>

Evaluation of the use of training in a food and nutrition unit in the city of Cascavel-Paraná

Avaliação da utilização de treinamentos em unidade de alimentação e nutrição no município de Cascavel-Paraná

Taynara Cristini Daron¹, Adriana Hernandes Martins^{2*}

¹Discente do curso de nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz.

²Nutricionista. Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz. Especialista em Gestão de Qualidade e Segurança dos alimentos - UNICAMP.

Original Article

ARTICLE INFO

Article history:

Received 18 January 2021

Revised 09 May 2021

Accepted 23 May 2021

Available online 27 June 2021

Blind reviews

Keywords:

Trainings

Good Practices

Feeding services

ABSTRACT

The present study aimed to evaluate the use of training in Food and Nutrition Units (UANs) located in the city of Cascavel - Paraná. In order to carry out the proposed evaluation, questionnaires and a checklist were applied to the employees and heads of the units, both prepared in accordance with the recommendations of the RDC No. 216 of September 2004, which has as issuing agency the National Health Surveillance Agency – ANVISA. All units participating in the study complied with the mandatory training recommended by RDC No. 216/2004. The study pointed to the growing search for new training by the technical managers and owners of the UANs. It was also observed the importance of a trained technical manager to administer the situations experienced in the units.

RESUMO

O presente estudo visou avaliar a utilização de treinamentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) localizadas no município de Cascavel – Paraná. Para realizar a avaliação proposta aplicou-se questionários aos colaboradores e responsáveis das unidades e um check-list nas mesmas, ambos elaborados em conformidade com o que preconiza a RDC nº 216 de setembro de 2004, que tem como órgão emissor a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Todas as unidades participantes do estudo apresentaram-se em conformidade com os treinamentos obrigatórios preconizados pela RDC nº 216/2004. O estudo apontou a crescente busca por novos treinamentos, por parte dos responsáveis técnicos e proprietários das UANs, observou-se também a importância de um responsável técnico capacitado para administrar as situações vivenciadas nas unidades.

Palavras-chave:

Treinamentos

Boas Práticas

Serviços de alimentação

* Corresponding author at:

adrihermandesm@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-9718-5846>

<https://doi.org/10.35984/fjh.v3i2.204>

© 2021 The Authors. Published by FAG Journal of Health. This is an open access article under the CC BY-NC-ND licence (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>)

1. Introdução

Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são responsáveis pelo desenvolvimento de atividades técnico-administrativas referentes à produção e distribuição de alimentos e/ou refeições (BRASIL, 2005) e estão inseridas no nicho da alimentação coletiva (DE ABREU; SPINELLI, 2011). As UANs devem assegurar o fornecimento de preparações com características nutricionais equilibradas e sanidade comprovada (PROENÇA, 1999). Para que isso ocorra de forma eficiente, os conceitos de segurança alimentar e gestão de qualidade devem ser empregados no processo produtivo das unidades (LOURENÇO; SILVA; BRANCO, 2010).

Os manipuladores de alimentos são uma importante variável com relação à qualidade do produto final (PITTELKOW; BITELLO, 2014; SILVA *et al.*, 2015). Destaca-se que os processos de orientação e capacitação de colaboradores asseguram a execução de ações eficientes e seguras (DE ABREU; SPINELLI, 2011), sendo que os treinamentos são processos sistemáticos, pelos quais todos os colaboradores devem passar, sejam eles de cunho técnico, integrativo e/ou de reciclagem (VIEIRA; JAPUR, 2012) e devem contemplar todas e/ou o maior número de atividades desempenhada pelo colaborador (BRASIL, 2010).

A Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n° 216, de 15 de setembro de 2004 rege o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que por sua vez é o agente normatizador das Boas Práticas de Fabricação (BPF) (LOURENÇO; SILVA; BRANCO, 2008). A RDC n° 216/2004 afirma que os manipuladores de alimentos devem ser submetidos a treinamentos, sendo indispensável os temas contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas (BRASIL, 2004). Treinamentos adequados garantem benefícios aos colaboradores e as UANs (DE ABREU; SPINELLI, 2011), além de poderem conferir e/ou aumentar competências desses, sejam elas de caráter adquiridas ou inatas (VIEIRA; JAPUR, 2012).

Nesse contexto, este trabalho objetiva a analisar se as unidades participantes do estudo em questão realizam treinamentos com seus colaboradores, além de classificar o tipo de treinamentos ofertado e verificar se os ministrantes dos cursos apresentam capacidade de ministrá-los.

2. Metodologia

O presente estudo foi realizado em quatro Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), localizadas na cidade de Cascavel, no estado do Paraná.

Para que este estudo fosse viabilizado, foram desenvolvidos e aplicados dois questionários, um voltado para o responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e outro voltado para os colaboradores, além desses, um checklist foi aplicado pela pesquisadora a fim de verificar se os treinamentos descritos como aplicados aos colaboradores estão sendo colocados em prática.

Os materiais elaborados e utilizados para a coleta de dados dessa pesquisa foram elaborados com base na resolução RDC n° 216 de setembro de 2004, que dispõe da ementa sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação, tendo como órgão emissor a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (DARON *et al.*, 2021).

Para realizar a tabulação dos dados, utilizou-se o pacote Office da Microsoft, em específico o Microsoft Excel versão 2007.

3. Resultados e discussão

Os resultados obtidos a partir dos questionários aplicados aos colaboradores das Unidades de Alimentação e Nutrição, analisadas no estudo em questão, contou com 24 entrevistados, destes 18 (dezoito) classificam-se como colaboradores das unidades e 06 (seis) como responsáveis pelas UANs participantes do estudo destas 05 (cinco) possuem graduação em nutrição. Todos os entrevistados são do gênero feminino e estão apresentados na Tabela 1 os resultados obtidos a partir da aplicação de questionário aos colaboradores das unidades.

Tabela 01 – Resultados dos questionários aplicados aos colaboradores das Unidades de Alimentação e Nutrição analisadas no estudo.

Questões	Sim		Não	
	N°	%	N°	%
01-A empresa em que você trabalha realiza treinamentos de boas práticas para serviços de alimentação?	17	94.4	1	5.5
02-Na empresa em que você trabalha há incentivo para a participação dos cursos de boas práticas para serviços de alimentação?	14	77.7	4	22.2
03-Você considera que esses treinamentos de boas práticas para serviços de alimentação possuem efeitos na prática?	18	100	0	0
04-O conteúdo dos treinamentos de boas práticas para serviços de alimentação é transmitido de forma clara?	17	94.4	1	5.5
05-Existe algum controle e/ou fiscalização para ver se o conteúdo ensinado no treinamento está sendo posto em prática?	15	83.3	3	16.6

Fonte: O Autor (2019).

Dos colaboradores entrevistados, 94.4% afirmam que o estabelecimento empregador realiza treinamentos de boas práticas para serviços de alimentação, sendo que 100% dos responsáveis alegam realizarem esse tipo de treinamento nas unidades de alimentação e nutrição de sua responsabilidade. Bradacz (2003), afirma que para que haja uma evolução constante nos processos desenvolvidos por UANs, faz-se necessário que os investimentos existentes com relação a treinamentos, sejam visando à formação ou à especialização dos colaboradores, sejam uma crescente. A aplicação de treinamentos em unidades de alimentação e nutrição, possui efetividade na promoção de conhecimento aos participantes, acarretando em melhoria nas unidades (TAKAHASHI *et al.*, 2013).

Com relação à existência de incentivo à participação de treinamentos de boas práticas 22.2% dos colaboradores entrevistados, afirmam que não há, por parte do estabelecimento empregador, indo contrária a afirmativa de 100% dos responsáveis pelas UANs que alegam que há incentivo para que os colaboradores participem de treinamentos, cabe ao recursos humanos buscar estratégias para motivar os funcionários a participarem dos treinamentos ofertados (BRADACZ, 2003). Destaca-se, ainda, que os treinamentos devem ocorrer com grande frequência e adesão dos funcionários visando a ampliar sua efetividade (ARAÚJO, 2011).

Dos responsáveis, 100% relatam baixa adesão aos treinamentos, por parte dos funcionários da unidade de sua responsabilidade, isso aponta a necessidade de criar-se uma consciência coletiva por parte dos funcionários. Segundo Rosa e Monteiro (2014), para que isso ocorra é necessário que se criem ligações afetivas e emocionais entre os colaboradores da unidade de alimentação e nutrição.

Dos colaboradores entrevistados, 100% alegam que os treinamentos de boas práticas para serviços de alimentação, possuem efeito em suas atuações, todavia em todas as unidades foram encontradas irregularidades quanto às ações dos colaboradores, referente aos treinamentos aplicados, esse dado foi possível após observação e aplicação do checklist, pela pesquisadora, o que reforça a afirmativa de Araújo (2011), que alega que os treinamentos devem ser realizados frequentemente, a fim de reforçar o conteúdo transmitido.

Em relação à forma, com que o conteúdo dos treinamentos de boas práticas de serviços de alimentação é ministrado, 5,5% dos colaboradores entrevistados afirmam que o conteúdo não é transmitido de forma clara pelo ministrante, entretanto esse resultado pode ser reflexo de dificuldades particulares, visto que se ressalta que esse resultado confronta a afirmativa de 100% dos colaboradores, os quais alegam que os treinamentos possuem efeito na prática de seus trabalhos.

Dos colaboradores entrevistados, 16,6% afirmam que não há controle e fiscalização se o conteúdo abordado nos treinamentos de boas práticas no serviço de alimentação está sendo executado na rotina de trabalho dos, unidades. Todavia, durante a aplicação do checklist nas unidades verificou-se que somente uma unidade, não realiza o controle e fiscalização da ação de seus funcionários referente a temas abordados em treinamento.

As responsáveis pelas unidades foram questionadas, quanto aos tipos de treinamentos que são realizados na unidade de sua responsabilidade, a Tabela 02, apresenta o resultado obtido.

Tabela 02. Treinamentos realizados nas unidades de alimentação e nutrição, participantes do estudo.

Descrição dos treinamentos	Sim		Não	
	Nº	%	Nº	%
Contaminantes alimentares	6	100	0	0
Doenças transmitidas por alimentos	6	100	0	0
Manipulação higiênica dos alimentos	6	100	0	0
Boas práticas	6	100	0	0
Motivacional	4	66,66	2	33,33
Culinária	3	50	3	50
Integração	3	50	3	50
Relacionamento interpessoal	3	50	3	50

Fonte: O Autor (2019).

A RDC nº 216 de setembro de 2004, afirma que colaboradores de Unidades de Alimentação e Nutrição que realizam atividades de manipulação de alimentos, devem obrigatoriamente realizar treinamentos que abordem os temas: Contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas. Com base nas respostas obtidas no questionário aplicado aos responsáveis das unidades, considera-se que

100% delas encontram-se em conformidade com os treinamentos que a RDC nº 216/2004 preconiza.

Das unidades participantes, 100% ofertam a seus colaboradores treinamento referente a contaminantes alimentares, o que é de extrema importância, considerando que o manipulador representa a maior percentagem referente ao fator de proteção do produto, desde a matéria prima ao produto final, de possíveis alterações microbiológicas (DE FREITAS SACCOL *et al.*, 2006; PITTELKOW; BITELLO, 2014).

Com relação a treinamentos referente a doenças transmitidas por alimentos, 100% dos responsáveis, alegam realizar treinamento sobre essa temática, nas respectivas unidades de sua responsabilidade. O treinamento referente a essa temática é de extrema importância, pois nos últimos anos, é crescente o número de doenças veiculadas por alimentos (DOS SANTOS FERREIRA *et al.*, 2013), no questionário aplicado aos colaboradores, eles deveriam responder uma questão referente a essa temática, destaca-se que houve 100% de acerto da respectiva questão.

Das unidades participantes, 100% ofertam a seus colaboradores treinamento referente à manipulação higiênica dos alimentos, durante a observação para a aplicação do checklist, observou-se que os colaboradores realizam suas práticas com falhas em relação a essa temática, em todas as unidades. Um estudo realizado por Neto e Rosa (2014) mostrou que 58,3% dos manipuladores de alimentos encontram-se em déficit com relação a indicadores de condições higiênicas sanitárias.

Com relação aos treinamentos 83,33% das responsáveis pelas unidades, afirmam que são realizados de forma teórica e prática, sendo que 100% desses são registrados. Os treinamentos teórico-práticos simulam situações potencialmente vivenciadas, o que possibilita maior qualidade no processo de aprendizagem (FERREIRA, 2015). Somente uma, entre as seis responsáveis pelas unidades participantes do estudo, não possui graduação em nutrição, sendo que ela afirmou que todos os cursos ministrados na unidade sob sua responsabilidade são elaborados e ministrados por profissionais externos. Nas UANs em que as responsáveis técnicas são nutricionistas, 100% alegam que os cursos ofertados nas unidades são ministrados por elas.

As responsáveis pelas unidades, as quais ministram cursos para os seus colaboradores, foram questionadas quanto a sentirem-se preparadas e/ou capacitadas para ministrar esses treinamentos, 100% afirmaram que se sentem preparadas / capacitadas para ministrar os treinamentos, sendo que 50% dessas afirmam não possuir nenhum curso específico para ser ministrante de cursos e/ou treinamentos.

Segundo a RDC nº 216 de setembro de 2004, Boas Práticas são ações a serem adotadas, visando a assegurar a qualidade higiênico-sanitária e conformidade dos serviços ofertados, conforme a legislação sanitária preconiza. Nesse sentido, 100% das responsáveis pelas Unidades de Alimentação e Nutrição, afirmam que treinamentos com relação a boas práticas são realizados nas unidades de sua responsabilidade. Takahachi *et al.*, (2013) afirmam que a realização de treinamentos com colaboradores referentes a esse conteúdo apresenta resultados positivos, recomendando que esses sejam realizados visando a aquisição de conhecimentos por parte dos participantes.

Das responsáveis entrevistadas, 66,66% afirmam que os colaboradores da unidade sob sua responsabilidade, recebem treinamentos motivacionais. Manter o quadro de funcionários motivados é de extrema importância, pois eles

estão diretamente ligados aos aspectos de produtividade e, por consequência, à lucratividade da empresa (BRADACZ, 2003; CUNHA; ZANARDO, 2014). As empresas e seus responsáveis devem reconhecer os colaboradores como capital humano e proporcionar-lhes motivação para continuar sendo um integrante da unidade empresarial (DOS SANTOS; RODRIGUES, 2019).

Com relação aos treinamentos de integração, 50% das unidades participantes do estudo os realizam. Os treinamentos de integração, caracterizam-se por serem de maior amplitude e efetividade a longo prazo (CAMPOS *et al.*, 2015), visam a melhora da socialização entre os participantes e aprendizado coletivo (GONÇALVES, 2010).

Os cursos de culinária podem ser considerados como temática que resultará em intervenções nutricionais (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011), sendo considerados uma potencial ferramenta de diálogo entre profissionais de diferentes hierarquias (MENEZES; MALDONADO, 2015), o que é de grande valia na gestão de unidades de alimentação e nutrição. Nesse sentido, 50% das responsáveis pelas unidades participantes do estudo, alegam que essa temática de curso é ministrada a seus colaboradores.

Segundo as responsáveis informaram, todas as unidades participantes desse estudo dispõem de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, os quais ficam à disposição dos funcionários, caso queiram consultá-los.

Com base nos dados coletados, nota-se que 100% das unidades participantes no estudo, realizam e registram os cursos e/ou treinamentos preconizados na RDC nº 216 de setembro de 2004, que dispõe da ementa sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação, tendo como órgão emissor a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

4. Conclusão

Com base nos dados obtidos neste estudo é possível ter uma visão ampliada de como se encontra a realidade das Unidades de Alimentação e Nutrição, na cidade de Cascavel – Paraná, com relação à empregabilidade e à aplicação de treinamentos. Todas as empresas participantes do estudo realizam os quesitos mínimos que a RDC nº 216 de setembro de 2004 preconiza, observando-se a crescente preocupação e busca dos responsáveis pelas unidades em ampliar o número de temas abordados nos cursos e/ou treinamentos realizados nas unidades que estão sob sua responsabilidade.

Faz-se notável a presença de um responsável técnico que se apresente capacitado para planejar, realizar, verificar e aplicar ações corretivas com relação à demanda que uma UAN apresenta. A presença de um nutricionista é de extrema importância, seja ele o responsável ou consultor externo da unidade, pois somente ele é capacitado para administrar determinadas situações que uma UAN apresenta, considerando que ele deve ter um olhar amplo e sistêmico sobre a unidade.

O presente estudo permitiu demonstrar que a aplicação de treinamentos se faz fundamental para o bom funcionamento de uma unidade, considerando que somente após participar desses, os colaboradores apresentarão conhecimento sobre as ações que devem exercer em seu trabalho e, assim, o responsável técnico pela unidade poderá cobrar do colaborador ações que vem ao encontro com os temas abordados nos treinamentos.

Ressalta-se a importância de realizar o registro dos treinamentos realizados nas unidades, considerando que esse é um amparo para o responsável e/ou empregador quando realizar a verificação e/ou advertência ao colaborador e caso necessite prestar esclarecimentos judiciais.

5. Conflito de interesse

Os autores declaram não haver conflito de interesse.

6. Referências

- ARAÚJO, Tarsia Gomes De. **Conformidades de Unidades de Alimentação e Nutrição à Resolução da Diretoria Colegiada n.º 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Dissertação de mestrado/Faculdade Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília Brasília – DF, agosto de 2011.
- BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**, 16 de setembro de 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 17 jun. 2019.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº. 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições estabelecem parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Brasília. 2005
- BRADACZ, D. C. in, **Modelo de gestão da qualidade para o controle de desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 172f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – PPGE, UFSC, Florianópolis. 2003.
- CAMPOS, Elziane Bouzada Dias *et al.*,. Necessidades de treinamento: uma proposta de avaliação estratégica no contexto de empresas juniores brasileiras. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 16, n. 6, p. 126-158, 2015.
- CUNHA, Victor Alexandre Barreto da; ZANARDO, Marilza Delpino. A Importância do Levantamento de Necessidades de Treinamento Empresarial. In: **I Congresso de Psicologia Organizacional e do Trabalho do Centro Oeste Paulista Formação e práticas profissionais. 3 a 6 de setembro de 2014**. 2014. p. 125.
- DARON, T., GOTTARDI, T., MARTINS, A. Análise e adequação de cardápio de um hospital de Cascavel-PR. **Fag Journal of Health**, v.3, n.1, p.24-28, 2021. <https://doi.org/10.35984/fjh.v3i1.208>
- DE ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo De Fazer**. São Paulo: E.dMetha LTDA. v.4, p.35-42, 2011.
- DE FREITAS SACCOL, Ana Lúcia *et al.*,. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. **Disciplinarum Scientia Saúde**, v. 7, n. 1, p. 91-99, 2016.
- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 91-98, 2011.
- DOS SANTOS, Eder Wilker Soares; RODRIGUES, Valdecir Cahoni. Treinamento e Desenvolvimento Motivacional. **FAG Journal of Health – ISSN 2674-550X**, 2021, v.3, n.2, p.117

- In: **Colloquium Socialis**. ISSN: 2526-7035. 2019. p. 67-72.
- DOS SANTOS FERREIRA, Jeane *et al.*,. Conhecimento, Atitudes e Práticas em Segurança Alimentar de Manipuladores de Alimentos em Hospitais Públicos de Salvador, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v. 37, p. 35, 2013.
- FERREIRA, Claudenice. Impacto da metodologia de simulação realística, enquanto tecnologia aplicada a educação nos cursos de saúde. **Anais do Seminário Tecnologias Aplicadas a Educação e Saúde**, v. 1, n. 1, 2015.
- GONÇALVES, P. M. Psicólogo nas Organizações de Treinamento. **LACOMBE, Francisco. Recursos**, 2010.
- LOURENÇO, Maristela Soares; SILVA, Keila de Moura Gurgel; BRANCO, Nádia Catarina Maleres. Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos: diagnóstico e proposta para um restaurante comercial no município do rio de janeiro. **Revista GEPROS**, n. 1, p.113, 2010.
- MENEZES, Maria Fátima G.; MALDONADO, Luciana A. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. **Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto**, v. 14, n. 3, 2015.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. Brasília-DF; 2010.
- NETO, A D; ROSA, O O. Determinação de Microrganismos Indicadores de Condições Higiênicas Sanitárias nas Mãos de Manipuladores de Alimentos. **Revista Brasileira de Tecnologia**, v. 8, n. 01, p. 1251-1261, 2014.
- PITTELKOW, A; BITELLO A R. A Higienização de Manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). **Revista Destaques Acadêmicos**, v. 6, n. 3, 2014.
- PROENÇA R. P. C. Inovações Tecnológicas na Produção de Refeições: Conceitos e Aplicações Básicas. **Hig. Aliment.** v. 13, n. 63, p. 24-30, 1999.
- ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. Editora Rubio, 2014.
- SILVA, L. C; SANTOS, D. B; JOSÉ, J. F. B. DE S; SILVA, E. M. M. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 4, p. 797-820, 2015.
- TAKAHASHI, Carolina Conti; AMARAL, Priscila Espeschit; SANTOS, Lays Cristina Linhares; CONTIM, Junina Dias; PINTO, Uelinton Manoel; NEVES, Cristiane Vilas Boas; FIGUEIREDO, sônia mada de. Avaliação de Treinamento de Manipuladores de Alimentos de Restaurantes Comerciais pelo Ensaio Atp-Bioluminescência. **Rev. Inst Adolfo Lutz**, v. 72, n. 4, p. 302-308, 2013.
- VIEIRA, M. N. C. M; JAPUR, C. C. Controle do desperdício e manejo de resíduos. In: NONINO, C. B; TANAKA, N. Y. Y; MARCHINI, J. S. **Gestão de Qualidade na Produção de Refeições**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan; 2012.