

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
FACULDADE DE MEDICINA  
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**ANGÉLICA ANDRADE REIS**

**A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NOS CENTROS DE TRADIÇÕES GAÚCHAS  
DO RIO GRANDE DO SUL**

**PORTO ALEGRE  
2023**



**Angélica Andrade Reis**

**A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NOS CENTROS DE TRADIÇÕES GAÚCHAS  
DO RIO GRANDE DO SUL**

**Trabalho de Conclusão do Curso,  
apresentado à Universidade Federal do  
Rio Grande do Sul, como requisito para  
obtenção do título de Bacharel em  
Nutrição.**

**Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Luciana Dias de  
Oliveira**

**PORTO ALEGRE**

**2023**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL**

**Reitor: Carlos André Bulhões**

**Vice-Reitora: Prof.<sup>a</sup> Patricia Helena Lucas Pranke**

**FACULDADE DE MEDICINA**

**Diretora: Prof.<sup>a</sup> Lucia Maria Kliemann**

**Vice-Diretora: Prof.<sup>a</sup> Andreia Biolo**

**GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**Coordenadora da COMGRAD-Nutrição: Prof.<sup>a</sup> Estela Beatriz Behling**

**Vice-Coordenadora da COMGRAD-Nutrição: Prof.<sup>a</sup> Carolina Guerini de Souza**

**CIP - Catalogação na Publicação**

Reis, Angélica Andrade  
A Segurança dos Alimentos nos Centros de Tradições  
Gaúchas do Rio Grande do Sul / Angélica Andrade Reis.  
-- 2023.  
58 f.  
Orientadora: Luciana Dias de Oliveira.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade  
de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS,  
2023.

1. Boas Práticas de Fabricação. 2. Doenças  
Transmitidas por Alimentos. 3. Manipulação de  
Alimentos. I. Oliveira, Luciana Dias de, orient. II.  
Título.

Aos CTGs Lanceiros da Zona Sul e Tropeiro dos Pampas, onde dancei da infância à idade adulta e vivi experiências incríveis, e ao CEANUT, que me apresentou o mundo da consultoria de alimentos e abrilhantou minha trajetória acadêmica.

## **AGRADECIMENTOS**

À minha família e amigos, que me fazem sentir amada todos os dias. Eu não teria chegado aonde cheguei sem o incentivo da minha família na escola, sem o apoio de sempre e sem o ombro amigo nos momentos mais difíceis do curso. Agradeço também aos professores da escola, do cursinho e da faculdade, que foram fundamentais na minha formação como pessoa e acadêmica, me dando as ferramentas necessárias para escrever esse TCC, até o último momento. Em especial, à minha professora orientadora, que se interessou tanto pelo meu trabalho que me escolheu como orientanda e encheu de animação todo o processo. Eu não teria feito esse trabalho com a mesma tranquilidade se não tivesse tido essa forcinha lá em 2020. E, por fim, não posso deixar de agradecer aos participantes desta pesquisa, principalmente àqueles que abriram as portas de seus galpões.

## RESUMO

Os Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) são entidades de divulgação e perpetuação da cultura gaúcha. A produção de refeições nessas entidades ocorre nos ensaios dos grupos de danças tradicionais e nos eventos oferecidos à comunidade, como jantares. Sabendo do impacto das doenças transmitidas por alimentos (DTAs) na saúde humana, o objetivo deste trabalho é descrever as atividades de produção de refeições, no que tange às práticas higienicossanitárias, investigar quem são os responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos e identificar a frequência e o número da produção de refeições servidas nessas instituições. Foram aplicadas em 5 CTGs do Rio Grande do Sul a Portaria SES-RS nº 78/2009 e um questionário de coleta de dados dos grupos de dança e da produção de refeições nos CTGs. Outros 17 CTGs do Estado responderam a um segundo questionário, semelhante ao primeiro. Obteve-se uma média de adequação às boas práticas de 38% entre os CTGs. Verificou-se que são servidas, em média, 5 refeições por semana entre os ensaios próximos a competições e que são realizados, em 36% dos CTGs, de 2 a 3 eventos por trimestre. Em 45% dos CTGs, são servidas de 100 a 200 pessoas nos eventos. Em relação aos trabalhos na cozinha, apenas 23,5% dos CTGs têm como responsáveis dessas atividades pessoas devidamente capacitadas. Com tudo isso, sendo os CTGs instituições sem fins lucrativos, a criação de programas e ferramentas específicas para a garantia do alimento seguro nesses espaços se faz necessária.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Fabricação. Doenças Transmitidas por Alimentos. Manipulação de Alimentos.

## **ABSTRACT**

Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) are entities for the dissemination and perpetuation of gaucho culture. The production of meals in these entities takes place in the traditional gaucho groups' dance rehearsals and in events offered to the community, such as dinners. Knowing the impact of the foodborne diseases in human health, the objective of this work is to describe the meal production activities, in reference to the hygienic-sanitary practices, to investigate who is responsible for the food manipulation and to identify the frequency and the amount of meals produced in these institutions. The Portaria SES-RS No. 78/2009 and a questionnaire were applied in 5 CTGs in Rio Grande do Sul in order to collect data. Another 17 CTGs in the state answered a second questionnaire, similar to the first. The average compliance with good practices was 38% among the CTGs. It was found that, on average, 5 meals are served per week between rehearsals close to competitions and that, in 36% of the CTGs, 2 to 3 events are held per quarter. In 45% of the CTGs, the number of people served at the events varies from 100 to 200. Regarding the work in the kitchen, only 23.5% of the CTGs have duly trained people for these activities. Given that CTGs are non-profit institutions, the creation of programs and specific tools to ensure food safety in these spaces is necessary.

**Keywords:** Foodborne Diseases. Food Handling. Good Manufacturing Practices.



## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>8</b>
<b>2. REVISÃO DA LITERATURA</b>	<b>10</b>
2.1 A segurança dos alimentos e a sua relação com a saúde humana	10
2.2 A segurança dos alimentos em todas as etapas da produção	11
2.3 Prevenção de surtos de DTHA: A implementação das boas práticas em serviços de alimentação e o papel do manipulador de alimentos	12
2.4 O manipulador de alimentos e o controle sanitário nos CTGs	14
2.5 A pandemia do COVID-19 e o funcionamento das atividades dos CTGs	14
<b>3. JUSTIFICATIVA</b>	<b>15</b>
<b>4. OBJETIVOS</b>	<b>16</b>
4.1 Objetivo geral	16
4.2 Objetivos específicos	16
<b>5. INSTRUMENTOS UTILIZADOS NA COLETA DE DADOS</b>	<b>16</b>
<b>6. ARTIGO</b>	<b>17</b>
<b>7 REFERÊNCIAS</b>	<b>27</b>
<b>ANEXO A – REGRAS PARA A PUBLICAÇÃO DA REVISTA HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>32</b>
<b>APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO DE COLETA DE DADOS DAS INVERNADAS ARTÍSTICAS E DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NOS CTGS, MODELO DE APLICAÇÃO ABR-SET/2021</b>	<b>37</b>
<b>APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO DE COLETA DE DADOS DAS INVERNADAS ARTÍSTICAS E DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NOS CTGS, MODELO DE APLICAÇÃO DEZ/2021-NOV/2022</b>	<b>43</b>
<b>APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO “PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NOS CTGS DO RIO GRANDE DO SUL”</b>	<b>49</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Os primeiros Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) nasceram, em meados do século XX, para divulgar e perpetuar as manifestações da cultura e tradições gaúchas, em contrapartida ao americanismo presente no Rio Grande do Sul naquela época (LUVIZOTTO, 2010; SILVA, 2010). Essas iniciativas contagiaram as terras gaúchas e afora e, em 2010, já haviam 2.795 CTGs espalhados pelo Brasil e 12 CTGs fora do país (SILVA, 2010). Conforme dados atualizados, em 2019, o número de CTGs no Brasil era de 2.575 e o número de piquetes/entidades similares era de 4.031 (CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA TRADIÇÃO GAÚCHA, 2019).

Os CTGs em todo o país são orientados e regulamentados pelo Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG) do seu respectivo estado ou região e orientados, a nível federal, pela Confederação Brasileira da Tradição Gaúcha (CBTG) (LUVIZOTTO, 2010). Hoje, os CTGs no Brasil são distribuídos e filiados a 8 MTGs (Tabela 1). Um dos objetivos do movimento é fazer dos CTGs ambientes que formem pessoas com bons valores e que pensem coletivamente, agindo em conjunto frente aos problemas comuns (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2022a). São considerados CTGs ou Departamentos de Tradições Gaúchas (DTGs) pelo MTG, as instituições que desenvolvam, no mínimo, atividades das áreas artística, cultural e campeira, entre outros critérios, sendo assim também nomeadas como Entidades de Participação Plena. Para uma melhor administração dessas entidades, os MTGs se dividem em Regiões Tradicionalistas (RTs), sendo o MTG-RS dividido em 30 RTs, compreendendo de 4 a 42 municípios cada (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2023).

Nos dias de hoje, há uma pluralidade de campeonatos tradicionalistas gaúchos artísticos, culturais e campeiros que se realizam ao longo do ano (BRUM, 2013). O maior deles é o ENART (Encontro de Artes e Tradição Gaúcha), considerado o maior festival de arte amadora da América Latina (LUVIZOTTO, 2010). Dentre as competitividades, o setor que mais tem destaque é o de danças tradicionais (BRUM, 2013). Esse setor é representado nos palcos pelas invernadas artísticas das categorias pré-mirim, mirim, juvenil, adulta, veterano e xirú, de acordo com a faixa etária (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2022b). Dessa forma, para que as entidades possam garantir o seu próprio bom funcionamento e investir nos seus dançarinos para as competitividades, como para melhores

indumentárias e ensaiadores, os CTGs passaram por um processo de empresarização, passando a oferecer serviços para a comunidade e seus associados, como jantares, palestras e aluguel do espaço para eventos particulares (VARGAS, 2016; VARGAS, 2019).

Tabela 1 - Número de CTGs por MTG

<b>MTGs</b>	<b>Número de CTGs</b>
MTG-RS	1731
MTG-SC	462
MTG-PR	280
MTG-SP	28
MTG-MS	11
MTG-MT	32
MTG-PC	19
MTG-AO	12
<b>Total</b>	<b>2.575</b>

Fonte: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA  
TRADIÇÃO GAÚCHA (2019)

Segundo descrito por Becker (2016), os ensaios em um CTG situado na região metropolitana de Curitiba, Paraná, são realizados de uma a três vezes na semana, para cada internada. Em internadas adultas de três CTGs da 26ª Região Tradicionalista, a frequência de ensaios é intensificada no período que antecede as competições. Quando se fala do ENART, segundo os integrantes dos CTGs do estudo, os dançarinos das internadas passam mais horas dentro das entidades do que em casa no mês que antecede o evento (VARGAS, 2019). Desse modo, pode-se inferir que a produção de refeições nos CTGs ocorre, pelo menos, durante ensaios das internadas artísticas e eventos promovidos. Para citar a frequência das refeições servidas pelos CTGs são necessárias mais pesquisas.

Uma vez que existe a produção de refeições nos CTGs, as boas práticas devem ser implementadas para a garantia da segurança dos alimentos. A segurança dos alimentos, segundo Brasil (2006), “é a garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor, quando preparados e ou consumidos de acordo com o uso a

que se destinam”. Os danos ou doenças provocados por alimentos contaminados podem ser desagradáveis e até mesmo fatais (BRASIL, 2006) e a sua contaminação está frequentemente associada ao despreparo dos manipuladores de alimentos (LANGE; GONÇALVES; CAÇADOR; ZAGO; MAEDA, 2008). Segundo a *World Health Organization* (2020), 600 milhões de pessoas, quase 1 em cada 10 pessoas no mundo, adoecem por doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e 420 mil morrem todos os anos. Considerando o impacto na saúde da população pelas doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e a ausência de estudos sobre a segurança dos alimentos em CTGs, deve-se buscar subsídios para a criação de estratégias para a garantia do alimento seguro nessas instituições.

## **2. REVISÃO DA LITERATURA**

### **2.1 A segurança dos alimentos e a sua relação com a saúde humana**

Estratégias para a garantia do alimento seguro protegem o consumidor contra doenças ou danos causados por alimentos (BRASIL, 2006). As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) ou doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) são aquelas causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados. São conhecidos mais de 250 tipos de DTA, como a cólera, o botulismo e a salmonelose. As DTAs são geralmente manifestadas na forma de náuseas, vômitos, dores abdominais, diarreia, falta de apetite e febre, devido à contaminação por bactérias, vírus, parasitas, toxinas e produtos químicos. Os sinais e sintomas mais comuns das DTAs são digestivos, mas podem ocorrer afecções extra-intestinais e o quadro clínico da pessoa com DTA pode variar desde leve desconforto intestinal até quadros extremamente sérios, com desidratação grave, diarreia sanguinolenta, insuficiência renal aguda e insuficiência respiratória. Apesar da suscetibilidade para adquirir DTA ser geral, o grupo de risco para o adoecimento compreende crianças, idosos, gestantes e imunocomprometidos (BRASIL, 2023; BRASIL, 2005).

Os surtos de DTHA podem estar relacionados a diversos fatores, como as condições de saneamento e qualidade da água para consumo humano impróprios e as práticas inadequadas de higiene pessoal na manipulação de água e alimentos. É considerado surto de DTA quando há a ocorrência de duas ou mais pessoas apresentando doença ou sinais e sintomas semelhantes após serem contaminadas

pela ingestão de alimentos e/ou água da mesma origem, normalmente em um mesmo local (BRASIL, 2023).

No Brasil, no período de 2007 a 2020, foram notificados uma média de 662 surtos de DTHA por ano, com 156.691 pessoas doentes - dessas, 22.205 foram hospitalizadas e 152 vieram a óbito (BRASIL, 2023). Considerando apenas o período mais recente, de 2016 a 2019, foram notificados 2.504 surtos de DTHA, mantendo a média de cerca de 600 casos por ano, e 14,3% dos surtos não apresentavam dados referentes ao número de doentes. Aqueles corretamente notificados acometeram um total de 37.247 pessoas (média de 9.312 indivíduos/ano). No período de 2007 a 2015, o Rio Grande do Sul foi o terceiro estado que mais contribuiu com as notificações de surtos no Brasil, com 12,17% dos casos. De 2016 a 2019, o Rio Grande do Sul passou para o décimo lugar. No Brasil, entre os surtos com os locais de ocorrência preenchidos, no período de 2016 a 2019, a residência foi o local mais frequente, seguido por restaurantes, padarias ou locais similares. Os surtos em instituições como alojamento ou trabalho foram de 8,4%, em eventos foram de 5,3% e em casos dispersos no bairro, em asilos e em casos dispersos em mais de um município foram 2% dos casos cada (BRASIL, 2020b). Segundo a *World Health Organization* (2020), das 600 milhões de pessoas que adoecem todos os anos no mundo, devido às DTHA, 40% são crianças, com 125.000 mortes a cada ano nessa faixa etária. Cabe ressaltar que esses são os casos notificados; pode-se especular que esses números sejam ainda maiores, no Brasil e no mundo, devido à subnotificação. Portanto, pode-se inferir que o alimento seguro é fundamental na garantia da saúde humana e do consumidor.

## **2.2 A segurança dos alimentos em todas as etapas da produção**

Um grande desafio na busca pelo alimento seguro é a invisibilidade da contaminação no alimento. Antigamente, associavam os alimentos contaminados com o seu estado de putrefação. Hoje, se sabe que os alimentos contaminados com microorganismos patogênicos podem não apresentar alterações no seu aspecto, odor e sabor (BRASIL, 2005). Além disso, apesar da incidência de DTA ter crescido anualmente, a maioria dos casos não é notificada, pois muitas das contaminações causam sintomas leves, o que faz com que o doente não busque auxílio profissional (BRASIL, 2020a). Em razão disso, se fazem tão importantes as estratégias de

prevenção à contaminação de alimentos em todas as etapas de produção. Como descrito por Brasil (2013); e Bertin e Mendes (2019), a segurança dos alimentos só é garantida por ações que controlem e previnam riscos à saúde em toda a cadeia alimentar, desde a sua origem, que pode ser o plantio ou a pesca, até a distribuição para o consumo.

Cada elo da cadeia alimentar deve se responsabilizar pela segurança dos alimentos, seja aplicando as boas práticas de fabricação ou para serviços de alimentação; seja buscando adquirir suas matérias-primas de fornecedores idôneos, também comprometidos com a segurança dos alimentos. Sendo assim, é de extrema importância a comunicação entre os elos da cadeia produtiva de alimentos e deve ocorrer sempre que forem identificadas não conformidades ou pontos de melhoria nos produtos fornecidos, tanto no processo de produção, quanto no transporte e no armazenamento (BERTIN; MENDES, 2019).

As boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação ou relacionados aos alimentos a fim de garantir a qualidade higienicossanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. As boas práticas incluem não só procedimentos de manipulação de alimentos, como também aspectos estruturais dos estabelecimentos, procedimentos de higienização, serviços de controle de pragas, abastecimento de água, manejo de resíduos, conduta de manipuladores, entre outros. Os requisitos para o planejamento, implantação, implementação e manutenção das boas práticas podem ser obtidos nas portarias, resoluções, decretos e leis municipais, estaduais e federais relacionadas à segurança dos alimentos (BRASIL, 2004; BERTIN; MENDES, 2019). No Rio Grande do Sul, os requisitos de boas práticas estão dispostos na Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, ao nível federal, e na Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009 ao nível estadual (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009). Considerando que os CTGs são instituições sem fins lucrativos e que possuem uma configuração diferente de serviços comerciais de alimentação, não há uma regulamentação sobre boas práticas específica para essas entidades.

### **2.3 Prevenção de surtos de DTHA: A implementação das boas práticas em serviços de alimentação e o papel do manipulador de alimentos**

Segundo Brasil (2023), entre as ações prioritárias para a prevenção, controle e redução dos riscos e surtos de DTHA, estão as práticas de higiene pessoal e coletiva e de manipulação adequada dos alimentos para consumo, as chamadas boas práticas. De acordo com Bertin e Mendes (2019), o primeiro passo para a implementação dessas práticas é diagnosticar como está o estabelecimento, identificando as conformidades e não conformidades, o que pode ser feito com auxílio de uma lista de verificação mensurável (checklist). Como foi visto em uma cantina escolar, as ferramentas de implementação dessas práticas no formato de checklists, como a Portaria nº 78/2009 da Secretaria do Estado do Rio Grande do Sul, somadas aos treinamentos dos manipuladores de alimentos e à organização das planilhas de controle das boas práticas, possibilitam ter maior clareza dos pontos que devem ser melhorados dentro de um estabelecimento, auxiliando no melhoramento do serviço fornecido e conservando os pontos positivos, com o objetivo final de garantia da segurança dos alimentos (PEREIRA; ZANARDO, 2020).

Considerando que as boas práticas envolvem a higiene pessoal e a manipulação adequada dos alimentos, entende-se que os manipuladores de alimentos têm uma grande responsabilidade na garantia do alimento seguro e, conseqüentemente, na saúde do consumidor. Uma revisão da literatura acerca das doenças transmitidas por alimentos e da participação da manipulação inadequada para sua ocorrência concluiu que grande parte dos casos de surtos de DTHA poderiam ser evitados com cuidados mínimos de boas práticas, como higienização de mãos e utensílios e cuidados com a temperatura do cozimento, inferindo que a realização de capacitações sobre manipulação de alimentos poderiam resolver o problema (SORAGNI; BARNABE; MELLO, 2019). Considerando a importância dos manipuladores de alimentos na garantia do alimento seguro, segundo a RDC nº 216/2004 da ANVISA e a Portaria nº 78/2009 da Secretaria do Estado do Rio Grande do Sul, os serviços de alimentação devem possuir um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, o qual deve ser capacitado em boas práticas, se atualizar periodicamente no assunto e ainda promover capacitações para os demais manipuladores de alimentos do estabelecimento (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Por tudo isso, entende-se a importância da aplicação de checklists de boas práticas e do envolvimento adequado dos manipuladores de alimentos no processo de implementação dessas práticas para a prevenção dos surtos de DTHA. Quando

se trata dos CTGs, são necessárias mais pesquisas para identificar a adequação dessas entidades às práticas higienicossanitárias e o perfil dos manipuladores de alimentos nesses estabelecimentos.

#### **2.4 O manipulador de alimentos e o controle sanitário nos CTGs**

Quando se trata dos CTGs, as atividades de produção de refeições, como em ensaios das invernadas artísticas e em eventos, são geralmente realizadas por mulheres que participam das atividades das entidades (PIRES, 2019), as quais podem não ter conhecimento suficiente em relação às boas práticas para a preparação dos alimentos. Sabendo da importância do manipulador na segurança dos alimentos, é preciso elucidar o nível de preparo de quem produz as refeições nos CTGs.

Em relação ao controle sanitário, a atuação dos Departamentos de Vigilância Sanitária no Brasil se dá, não apenas por meio da fiscalização, mas também através da educação. Nos CTGs, há registros da Vigilância Sanitária promovendo ações com o objetivo de passar noções básicas de boas práticas para garantir a segurança dos alimentos nesses espaços (FARROUPILHA, 2014; SERAFINA CORRÊA, 2018). Contudo, não há pesquisas na literatura que descrevam mais ações voltadas ao controle de qualidade dos alimentos nessas entidades e, sendo os CTGs associações sem fins lucrativos, podem apresentar dificuldades em desenvolver estratégias direcionadas a esse tema, seja por falta de recursos financeiros, humanos e/ou de infraestrutura (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2022a; ANDRADE; STURION, 2015).

#### **2.5 A pandemia do COVID-19 e o funcionamento das atividades dos CTGs**

Os casos de pneumonia por SARS-CoV-2 (nomeado anteriormente por 2019-nCoV), o novo coronavírus, tiveram início na China no inverno de 2019. A doença COVID-19 é causada por esse novo coronavírus. Em março de 2020, já haviam surtos dessa doença em vários países e regiões do mundo, o que fez com que a COVID-19 fosse caracterizada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) como uma pandemia (SHE et al., 2020; ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE, 2023).



Até o dia 16 de maio de 2020, período que representa a semana epidemiológica 20 da COVID-19, o Brasil havia registrado 233.142 casos da doença e 15.633 óbitos. No mesmo período, no Rio Grande do Sul, haviam sido registrados 3.695 casos e 132 óbitos (CAVALCANTE et al., 2020).

Em março de 2020, foi declarado, via decreto estadual, estado de calamidade pública em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul, devido à situação da pandemia de COVID-19, para fins de prevenção e enfrentamento à doença. Com este decreto, ficou proibida a realização de eventos e de reuniões de qualquer natureza, de caráter público ou privado, com mais de trinta pessoas (RIO GRANDE DO SUL, 2020). Dessa forma, CTGs foram impedidos de continuar suas atividades de forma presencial, como ensaios e rodeios, e só puderam voltar aos eventos a partir de agosto de 2021, mais de um ano depois, quando foi reiterada a declaração de estado de calamidade pública, permitindo a realização de eventos presenciais, sob protocolos de atividade (GOÉS, 2021).

Devido à pandemia da COVID-19, o atendimento presencial em serviços de alimentação também foi interrompido em muitas localidades do Brasil. Devido a isso, o *delivery* tem sido adotado por cada vez mais empresários do ramo (VIANA; MUNIZ, 2020). Com os CTGs não foi diferente: sem poder realizar eventos, como almoços e jantares, as entidades tradicionalistas também aderiram ao *delivery* para manter algumas das suas atividades e bancar as despesas (GRIZOTTI, 2020).

### 3. JUSTIFICATIVA

A investigação dos processos de produção de refeições nos CTGs poderá fornecer, diante do exposto, informações importantes para o desenvolvimento de estratégias que visem minimizar a contaminação dos alimentos e, consequentemente, a diminuição da disseminação de doenças veiculadas pelos mesmos. Além disso, o estudo da frequência de ensaios e de refeições produzidas para os dançarinos e à comunidade por essas instituições, assim como a caracterização de quem são os responsáveis pela cozinha, pode tornar mais evidente o impacto que as boas práticas podem ter nos serviços de alimentação nos CTGs.

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1 Objetivo geral**

Identificar as atividades de produção de refeições nos Centros de Tradições Gaúchas do Rio Grande do Sul, no que tange às práticas higienicossanitárias.

### **4.2 Objetivos específicos**

Os objetivos específicos do presente trabalho são:

- a) Identificar a adequação dos CTGs às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, tendo como base a RDC 216/2004 da ANVISA e a Lista de Verificação em Boas Práticas da Portaria nº 78/2009, da Secretaria do Estado do Rio Grande do Sul.
- b) Explorar quem são os responsáveis pela produção de refeições nessas instituições e se possuem capacitação em boas práticas.
- c) Identificar qual a frequência de ensaios e eventos e o número de refeições servidas nessas atividades.

## **5. INSTRUMENTOS UTILIZADOS NA COLETA DE DADOS**

Os instrumentos utilizados no presente trabalho foram:

- a) Lista de Verificação em Boas Práticas da Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul;
- b) Questionário de coleta de dados das internadas artísticas e da produção de refeições nos CTGs, modelo de aplicação abr-set/2021 (Apêndice A);
- c) Questionário de coleta de dados das internadas artísticas e da produção de refeições nos CTGs, modelo de aplicação dez/2021-nov/2022 (Apêndice B);
- d) Questionário “Produção de Refeições e Segurança dos Alimentos nos CTGs do Rio Grande do Sul” (Apêndice C).

## 6. ARTIGO

Artigo a ser submetido à Revista Higiene Alimentar, conforme regras para a publicação da revista (Anexo A).

### **A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NOS CTGS DO RIO GRANDE DO SUL**

### **FOOD SAFETY IN THE CTGS OF RIO GRANDE DO SUL**

**Angélica Andrade Reis<sup>1</sup>**

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Departamento de  
Nutrição, Porto Alegre, RS, Brasil

<https://orcid.org/0009-0008-0829-2761>

[angelicareis76@gmail.com](mailto:angelicareis76@gmail.com)

**Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Luciana Dias de Oliveira<sup>2</sup>**

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Departamento  
de Nutrição, Porto Alegre, RS, Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-3438-0668>

[diasluciana73@gmail.com](mailto:diasluciana73@gmail.com)

<sup>1</sup>Análise Formal, Conceituação, Investigação, Metodologia, Curadoria de Dados, Participação ativa da discussão dos resultados, Escrita – Primeira Redação, Escrita – Revisão e Edição

<sup>2</sup>Supervisão, Validação, Visualização, Revisão e Aprovação da versão final do trabalho

**RESUMO:** Os Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) são entidades de divulgação e perpetuação da cultura gaúcha. A produção de refeições nessas entidades ocorre nos ensaios dos grupos de danças tradicionais e nos eventos oferecidos à comunidade, como jantares. Sabendo do impacto das doenças transmitidas por alimentos (DTAs) na saúde humana, o objetivo deste trabalho é descrever as atividades de produção de refeições, no que tange às práticas higienicossanitárias, investigar quem são os responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos e identificar a

frequência e o número da produção de refeições servidas nessas instituições. Foram aplicadas em 5 CTGs do Rio Grande do Sul a Portaria SES-RS nº 78/2009 e um questionário de coleta de dados dos grupos de dança e da produção de refeições nos CTGs. Outros 17 CTGs do estado responderam a um segundo questionário, semelhante ao primeiro. Obteve-se uma média de adequação às boas práticas de 38% entre os CTGs. Verificou-se que são servidas, em média, 5 refeições por semana entre os ensaios próximos a competições e que são realizados, em 36% dos CTGs, de 2 a

3 eventos por trimestre. Em 45% dos CTGs, são servidas de 100 a 200 pessoas nos eventos. Em relação aos trabalhos na cozinha, apenas 23,5% dos CTGs têm como responsáveis dessas atividades pessoas devidamente capacitadas. Com tudo isso, sendo os CTGs instituições sem fins lucrativos, a criação de programas e ferramentas específicas para a garantia do alimento seguro nesses espaços se faz necessária.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Fabricação. Doenças Transmitidas por Alimentos. Manipulação de alimentos.

**ABSTRACT:** Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) are entities for the dissemination and perpetuation of gaúcho culture. The production of meals in these entities takes place in the traditional gaúcho groups' dance rehearsals and in events offered to the community, such as dinners. Knowing the impact of the foodborne diseases in human health, the objective of this work is to describe the meal production activities, in reference to the hygienic-sanitary practices, to investigate who is responsible for the food handling and to identify the frequency and the amount of meals produced in these institutions. The Portaria SES-RS No. 78/2009 and a questionnaire for data collection from dance groups and meals production in the CTGs were applied in 5 CTGs in Rio Grande do Sul. Another 17 CTGs in the state answered a second questionnaire, similar to the first. The average compliance with good practices was 38% among the CTGs. It was found that, on average, 5 meals are served per week between rehearsals close to competitions and that, in 36% of the CTGs, 2 to 3 events are held per quarter. In 45% of the CTGs, the number of people served at the events varies from 100 to 200. Regarding the work in the kitchen, only 23.5% of the CTGs have duly trained people for these activities. Given that CTGs are non-profit institutions, the creation of programs and specific tools to ensure food safety in these spaces is necessary.

**Keywords:** Foodborne Diseases. Food Handling. Good Manufacturing Practices.

## 1 INTRODUÇÃO

### 1.1 Os Centros de Tradições Gaúchas

Os primeiros Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) nasceram, em meados do século XX, para divulgar e perpetuar as manifestações da cultura e tradições gaúchas (LUVIZOTTO, 2010; SILVA, 2010). Essas iniciativas contagiaram as terras do Sul e afora e, em 2010, já haviam 2.795 CTGs espalhados pelo Brasil e 12 CTGs fora do país (SILVA, 2010). Conforme dados atualizados, o número de CTGs no Brasil, em 2019, era de 2.575 e o número de piquetes/entidades similares era de 4.031 (CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA TRADIÇÃO GAÚCHA, 2019).

Os CTGs em todo o país são orientados e regulamentados pelo Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG) do seu respectivo estado ou região e orientados, ao nível federal, pela Confederação Brasileira da Tradição Gaúcha (CBTG) (LUVIZOTTO, 2010). Hoje, os CTGs no Brasil são distribuídos e filiados a 8 MTGs, entre eles, o MTG-RS (CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA TRADIÇÃO GAÚCHA, 2019). Para uma melhor administração dos CTGs, os MTGs se dividem em Regiões Tradicionalistas (RTs), sendo o MTG-RS dividido em 30 RTs (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2023).

### 1.2 Como se configura a produção de refeições nos CTGs

Nos dias de hoje, há uma pluralidade de campeonatos tradicionalistas gaúchos artísticos, culturais e campeiros que se realizam ao longo do ano. O maior deles é o Encontro de Artes e Tradição Gaúcha (ENART), considerado o maior festival de arte amadora da América Latina (LUVIZOTTO, 2010). Dentre as competitividades, o setor que mais tem destaque é o de danças tradicionais (BRUM, 2013). Esse setor é representado nos palcos pelas invernadas artísticas das categorias pré-mirim, mirim, juvenil, adulta, veterano e xirú, de acordo com a faixa etária (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2022b). Dessa forma, para que as entidades possam garantir o seu próprio bom funcionamento e investir nos seus dançarinos para as competitividades, como para melhores indumentárias e ensaiadores, os CTGs passaram por um processo de empresarização, passando a oferecer serviços para a comunidade e seus associados, como jantares, palestras e aluguel do espaço para eventos particulares (VARGAS, 2016; VARGAS, 2019).

Pode-se inferir que a produção de refeições nos CTGs ocorre, pelo menos, durante esses eventos promovidos e ensaios das invernadas artísticas. Segundo descrito por Becker (2016), os ensaios em um CTG situado na região metropolitana de Curitiba, Paraná, são realizados de uma a três vezes na semana, para cada invernada. Em

invernadas adultas de três CTGs da 26ª RT, a frequência de ensaios é intensificada no período que antecede as competições. Quando se fala do ENART, segundo os integrantes dos CTGs do estudo, os dançarinos das invernadas passam mais horas dentro das entidades do que em casa no mês que antecede o evento (VARGAS, 2019). Para citar a frequência e o número das refeições servidas pelos CTGs, são necessárias mais pesquisas.

### **1.3 Os CTGs e a segurança dos alimentos**

Uma vez que existe a produção de refeições nos CTGs, as boas práticas devem ser implementadas para a garantia do alimento seguro. A segurança dos alimentos diz respeito à proteção do consumidor contra possíveis danos à saúde que podem ser causados a partir da produção inadequada de alimentos destinados ao consumo (BRASIL, 2006). Os danos ou doenças transmitidas por alimentos (DTAs) podem levar à hospitalização ou até mesmo a óbito (BRASIL, 2023). Segundo a *World Health Organization* (2020), as DTAs causam o adoecimento de 600 milhões de pessoas e 420 mil óbitos todos os anos.

Sabendo que as boas práticas envolvem a higiene pessoal e a manipulação adequada dos alimentos (BRASIL, 2004), entende-se que os manipuladores de alimentos têm uma grande responsabilidade na garantia do

alimento seguro. Segundo Soragni, Barnabe e Mello (2019), grande parte dos casos de surtos de DTA poderiam ser evitados com cuidados mínimos de boas práticas, como higienização de mãos. Quando se trata dos CTGs, as atividades de produção de refeições são geralmente realizadas por mulheres que participam das atividades das entidades (PIRES, 2019), as quais podem não ter conhecimento suficiente em relação às boas práticas para a preparação dos alimentos. Portanto, sabendo da importância do manipulador na garantia da segurança dos alimentos, é preciso elucidar o nível de preparo de quem produz as refeições nos CTGs.

#### **1.4 O controle sanitário nos CTGs**

Em vista do impacto na saúde da população pelas DTAs, é necessário o aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de alimentos (BRASIL, 2004). A atuação dos Departamentos de Vigilância Sanitária no Brasil se dá, não apenas por meio da fiscalização, mas também através da educação. Nos CTGs, há registros da Vigilância Sanitária promovendo ações com o objetivo de passar noções básicas de boas práticas para garantir a segurança dos alimentos nesses espaços (FARROUPILHA, 2014; SERAFINA CORRÊA, 2018). Contudo, não há pesquisas na literatura que descrevam mais ações voltadas ao controle de qualidade dos alimentos nessas entidades

e, sendo os CTGs associações sem fins lucrativos, podem apresentar dificuldades em desenvolver estratégias direcionadas a esse tema, seja por falta de recursos financeiros, humanos e/ou de infraestrutura (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2022a; ANDRADE; STURION, 2015).

Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo identificar a adequação dos CTGs às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, explorar quem são os responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos e identificar qual a frequência da produção de refeições e o número de refeições servidas nessas instituições, buscando entender os impactos que essas atividades podem gerar na saúde humana.

## **2 MATERIAL E MÉTODOS**

Este trabalho consiste em uma pesquisa descritiva (GIL, 2002), que tem como unidade de observação os Centros de Tradições Gaúchas. Os instrumentos utilizados para a coleta de dados, num primeiro momento, foram a Lista de Verificação em Boas Práticas da Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do estado do Rio Grande do Sul, para identificar a adequação às Boas Práticas para Serviços de Alimentação; e o questionário de coleta de dados das internadas artísticas e da produção de refeições nos CTGs (Questionário 1), elaborado pela autora desta pesquisa. Em

um segundo momento, como a aplicação da Portaria 78/2009 demandou tempo excessivo de organização e de retorno dos CTGs para a definição das datas de coleta, a fim de abranger um maior número de entidades, foi elaborado pela autora um questionário semelhante ao primeiro, mas com perguntas adicionais sobre controle sanitário (Questionário 2). O Questionário 2 foi enviado aos CTGs que não foram contatados no primeiro momento ou que não aceitaram participar da aplicação das outras ferramentas da pesquisa. Ambos os questionários foram elaborados utilizando-se o *Google Forms*.

Restringiu-se o local de estudo ao estado do Rio Grande do Sul, o qual compreende 30 RTs e 1731 CTGs (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2023; CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA TRADIÇÃO GAÚCHA, 2019). A coleta de dados iniciou em abril do ano de 2021, em meio à pandemia da COVID-19 e à consequente paralisação das atividades presenciais nos CTGs do estado (RIO GRANDE DO SUL, 2020); e seguiu até o ano de 2022, com os CTGs já liberados a voltar às suas atividades presenciais (GOÉS, 2021).

Para dar início à coleta de dados, após anuência do MTG, foram contatados, através do *e-mail*, telefone e/ou redes sociais, 24 CTGs do estado do Rio Grande do Sul para a aplicação da Portaria 78/2009 e do Questionário 1. Destes, 5 CTGs aceitaram colaborar com a pesquisa e participaram de toda a coleta

de dados, que abrangeu, então, CTGs de 3 RTs e de 5 cidades distintas.

A coleta de dados, nesse primeiro momento, foi realizada de duas formas: no formato *online*, de abril a setembro de 2021, com a aplicação da Portaria 78/2009 por chamada de vídeo e do Questionário 1 através de chamada de vídeo ou formulário *online*, dependendo da disponibilidade dos respondentes representantes dos CTGs; e no formato híbrido, de dezembro de 2021 a novembro de 2022, com a aplicação da Portaria 78/2009 de forma presencial e do Questionário 1 por formulário *online*. Dos 5 CTGs participantes, 2 (40%) tiveram a sua coleta de dados no formato *online*.

No segundo momento da pesquisa, o Questionário 2 foi enviado para 234 CTGs através do *e-mail* e redes sociais e obteve respostas *online* de agosto a novembro de 2022. Ao final da coleta de dados, foram computadas respostas referentes a 17 CTGs, de 11 RTs e 15 cidades distintas.

Os dados foram reunidos e analisados a partir de cálculos de frequência absoluta e relativa, utilizando-se o *Google Sheets*. Como muitas das perguntas do Questionário 1 se repetem no Questionário 2, suas respostas foram agrupadas para a análise de resultados sempre que possível.

## 6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da aplicação da Portaria 78/2009, obteve-se, entre os CTGs

estudados, uma média de adequação às boas práticas de 38%, com mínimo de 26% e máximo de 46%. Esse resultado reflete principalmente uma necessidade de implementação das boas práticas nesses locais, mas também, a falta de uma ferramenta própria para essas instituições. Apesar de os CTGs poderem estar inseridos no âmbito de aplicação da Portaria 78/2009, não há uma regulamentação totalmente aplicável aos CTGs. Isso porque, sendo os CTGs entidades sem fins lucrativos, a implementação de um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padrão, por exemplo, pode ser uma realidade distante, como se pode ver no item 12, “Documentação e Registro”, na Tabela 1.

Analisando a média de adequação dos CTGs por item da Portaria 78/2009, a partir da Tabela 1, percebeu-se que, entre os itens de maiores não conformidades entre os CTGs, estão os referentes aos manipuladores e à preparação do alimento. Sabendo que as técnicas de preparação do alimento estão ligadas ao nível de conhecimento dos manipuladores, pode-se dizer que o maior desafio na gestão das boas práticas em CTGs se mostrou como sendo a capacitação dos responsáveis pela produção de refeições. O mesmo se viu em uma revisão com unidades de alimentação e nutrição no Brasil, que destacou como principais problemas na implantação da gestão da segurança dos

alimentos, a falta de um responsável técnico qualificado e o baixo nível de capacitação de gestores do estabelecimento e de manipuladores de alimentos (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2012). Esses dados são preocupantes, visto que a contaminação dos alimentos mostrou-se estar frequentemente associada ao despreparo dos manipuladores de alimentos (LANGE, 2008).

Vale trazer também que, segundo Brasil (2006), o conhecimento geral inadequado pelos consumidores na manipulação dos alimentos adquiridos, também pode resultar em DTAS e desconfortos para o consumidor, mesmo quando as boas práticas tenham sido aplicadas em etapas anteriores da produção do alimento. Em consonância, segundo Brasil (2013), a comunicação e os canais de interação com os consumidores devem ser ampliados, pois a maior compreensão das boas práticas para a saúde pela população, entre outros conhecimentos, é fundamental no desenvolvimento de estratégias efetivas de enfrentamento às práticas inadequadas de alimentação e, conseqüentemente, aos surtos de DTAs. Essa informação é particularmente relevante para os CTGs, uma vez que, ao aplicar a Portaria 78/2009, verificou-se que, em pelo menos 40% dos CTGs, não são reutilizadas nas entidades as sobras de alimentos preparados dos eventos e essas são oferecidas aos dançarinos das invernadas



artísticas, que levam as refeições para as suas casas.

Ainda olhando para a Tabela 1, verificou-se que os itens 4 e 6 da Portaria, “Controle Integrado de Pragas” e “Manejo de resíduos”, respectivamente, também são potenciais desafios na gestão das boas práticas nos CTGs. O manejo de resíduos é uma das ações fundamentais no controle de pragas, pois o lixo atrai insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos (BRASIL, 2005). Adicionalmente a essa baixa adequação no manuseio do lixo, 100% dos CTGs estudados não realizavam controle químico de pragas por empresa especializada. Esse é um dado preocupante, visto que as pragas representam uma série ameaça à segurança dos alimentos (BRASIL, 2006).

10. Armazenamento e Transporte do Alimento preparado	6	NA*
11. Exposição ao Consumo do Alimento preparado	9	70%
12. Documentação e registro	4	0%
13. Responsabilidade	7	7%

Fonte: elaborada pela autora com base na coleta de dados deste trabalho.

\*NA: não se aplica.

Em relação aos ensaios nos CTGs, o número de ensaios por semana, quando não próximos a festivais (rotineiros), foi de 5 para cada entidade, distribuídos entre as invernadas. Quando próximo a festivais, a média subiu de 5 para 9 ensaios semanais, da mesma forma que afirmou Vargas (2019), que traz que os ensaios das invernadas adultas são intensificados nesses períodos. Contudo, neste trabalho, verificou-se que não só os ensaios dos dançarinos de idade adulta se intensificaram, como de todos os grupos em atividade, majoritariamente nas invernadas mirim e juvenil.

Analisando o Questionário 1, verificou-se que, nos ensaios semanais rotineiros, são servidas, em média, menos de 1 refeição (0,5) por semana preparada no CTG e que, quando próximo a festivais, esse número sobe de 0,5 para 4,6. No Questionário 2, verificou-se o mesmo movimento: nos ensaios rotineiros das invernadas, são produzidas refeições em 23,5% dos CTGs; enquanto que, nos

Tabela 1 - Média de adequação dos CTGs por item da Portaria 78/2009

Itens da Portaria	Número de sub-itens	Média de adequação dos CTGs
2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	34	42%
3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	17	44%
4. Controle Integrado de pragas	7	13%
5. Abastecimento de Água	9	94%
6. Manejo de Resíduos	3	7%
7. Manipuladores	15	34%
8. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	12	46%
9. Preparação do Alimento	26	17%

ensaios de maior duração, geralmente próximos a competições, a atividade de produção de refeições sobe para 35,3% dos CTGs. Quando se refere aos comensais, há, em média, 4 internadas por entidade, sendo que 45% delas possuem de 16 a 20 integrantes.

Em relação a eventos com produção de refeições, são realizados, em 36% dos CTGs, de 2 a 3 por trimestre; e, em 23%, de 4 a 6. Nesses eventos, são servidas de 100 a 200 pessoas em 45% dos CTGs; e de 200 a 300 pessoas em 32%. As preparações servidas são, majoritariamente, almoços e jantares. Esses dados apresentam o grande número de pessoas que os CTGs conseguem alcançar, repetidas vezes no ano, com a sua produção de refeições, tanto em ensaios, quanto em eventos da entidade.

No que diz respeito às atividades na cozinha, apenas 23,5% dos CTGs indicaram que há pessoas capacitadas em Boas Práticas para Serviços de Alimentação responsáveis pela produção de refeições nas suas dependências, sendo que na grande maioria (70,6%), familiares de dançarinos são indicados como responsáveis. Esses achados reforçam o desafio na implantação das boas práticas nos CTGs centrado na falta de capacitação dos responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos.

## 7 CONCLUSÃO

Os CTGs do Rio Grande do Sul apresentam uma baixa conformidade às Boas Práticas para Serviços de Alimentação e, simultaneamente, são espaços onde há frequente e numeroso oferecimento de refeições à comunidade e a seus dançarinos. Os responsáveis pela produção de alimentos nos CTGs são, majoritariamente, familiares dos integrantes das internadas, sem capacitação necessária nas práticas higienicossanitárias para a produção de refeições, o que se mostra um grande desafio na implantação das boas práticas nessas instituições. Tendo visto o impacto que a produção de refeições nos CTGs pode gerar na saúde humana; considerando o número de refeições oferecidas; e sendo os CTGs instituições sem fins lucrativos, a criação de programas/ferramentas específicas para a garantia do alimento seguro nesses espaços se faz necessária.

## 8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Marcel Levy de; STURION, Gilma Lucazechi. Segurança dos alimentos em serviços de alimentação do setor de turismo. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 22, n. 1, p. 618-632, 2015.

BECKER, Gabriela Liedtke. Etnografando um CTG (Centro de Tradições Gaúchas) na região de Curitiba: processos de fabricação e espetacularização das tradições. **Áltera – Revista de Antropologia**, João Pessoa, v. 2, n. 3, p. 148-165, jul. 2016.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Higiene dos Alimentos**: textos básicos. Brasília: Anvisa, 2006. 64 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência Geral de Alimentos. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**: resolução-RDC nº 216/2004. 3. ed. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2005. 43 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 31 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde de A a Z**: Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha>. Acesso em: 26 fev. 2023.

BRUM, Ceres Karam. Em busca de um novo horizonte: o Encontro de Artes e Tradição Gaúcha e a universalização do tradicionalismo. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 40, n. 19, p. 311-342, dez. 2013.

CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA TRADIÇÃO GAÚCHA. **Quantidade de CTGs/Piquetes no Brasil**. Porto Alegre, 2019. Disponível em: <https://www.cbtg.com.br/noticia/imprensa-e-relacoes-publicas/quantidade-de-ctgspiquetes-no-brasil/18/498/>. Acesso em: 07 out. 2020.

CUNHA, Fernanda Maria Farias; MAGALHÃES, Maida Blandina Honório; BONNAS, Deborah Santesso. Desafios da

gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. **Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 1, n. 2, p. 4-14, 2012.

FARROUPILHA (RS). Departamento de Vigilância Sanitária. **Segurança dos alimentos foi assunto abordado em palestra para salões comunitários e CTGs**. 2014. Disponível em: <http://farroupilha.rs.gov.br/2014/08/22/seguranca-dos-alimentos-foi-assunto-abordado-em-palestra-para-saloes-comunitarios-e-ctgs/>. Acesso em: 08 out. 2020.

GIL, Antonio Carlos. Como Classificar as Pesquisas? In: GIL, Antonio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. Cap. 4. p. 41-57.

GOÊS, Vitória de. **Festividades gaúchas voltam aos poucos ao presencial**. 2021. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/artenosul/2021/09/17/festividades-gauchas-voltam-aos-poucos-ao-presencial/>. Acesso em: 26 fev. 2023. KETZER, Liara Taís Beerbaum; VIEIRA, Eilamaria Libardoni. **Dificuldades encontradas por nutricionistas na aplicação de boas práticas**. 2013. 21 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Departamento de Ciências da Vida, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2013.

LANGE, Tarcila Neves; GONÇALVES, Cirlei Aparecida Zanon Mendes; CAÇADOR, Regina; ZAGO, Maria José Pereira; MAEDA, Alfredo Hitoshi. Ação educativa da vigilância sanitária, como instrumento de aprimoramento da qualidade de alimentos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n. 165, p. 40-45, out. 2008.

LUVIZOTTO, Caroline Kraus. Rio Grande do Sul: Cultura e Tradições. In: LUVIZOTTO, Caroline Kraus. **As Tradições Gaúchas e sua**

**Racionalização na Modernidade Tardia.** São Paulo: Unesp, 2010. p. 19-52.

MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO. **Entidades por Região Tradicionalista:** Cidades e RT's. Disponível em: <https://www.mtg.org.br/entidades-por-regiao-o-tradicionalista/>. Acesso em: 01 abr. 2023.

MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO. **Estatuto do MTG.** 2022a. Disponível em: <https://www.mtg.org.br/wp-content/uploads/2022/10/ESTATUTO-70o-CONGRESSO-2022.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2023.

MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO. **Regulamento Artístico do Estado do Rio Grande do Sul.** 2022b. Disponível em: <https://www.mtg.org.br/wp-content/uploads/2022/05/REGULAMENTO-ARTISTICO-2022.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2023.

PIRES, Amanda J.. **Tiro de Laço: Um Estudo Etnográfico da Participação das Mulheres em uma Prática Gaúcha dita Masculina.** 2019. 116 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências do Movimento Humano, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 55.128, de 19 de março de 2020. Declara estado de calamidade pública em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo COVID-19 (novo Coronavírus), e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre, p. 4-8, 19 mar. 2020. Disponível em: <https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/20203/19125910-decreto-55-128-20.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2023.

SERAFINA CORRÊA (RS). Prefeitura de Serafina Corrêa. **Curso de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos é promovido pela Vigilância Sanitária.** 2018. Disponível em: <http://antigo.serafinacorrea.rs.gov.br/site/noticia/?gCdNoticia=5643>. Acesso em: 08 out. 2020.

SILVA, Edinéia Pereira da. **A Construção de uma Memória Gaúcha em Santa Catarina.** 2010. 141 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

SORAGNI, Larissa; BARNABE, Anderson Sena; MELLO, Tatiana Ribeiro de Campos. Doenças transmitidas por alimentos e participação da manipulação inadequada para sua ocorrência: uma revisão. **Estação Científica (UNIFAP),** Macapá, v. 9, n. 2, p. 19-31, jun. 2019. Universidade Federal do Amapá. <http://dx.doi.org/10.18468/estcien.2019v9n2.p19-31>.

VARGAS, Letícia Marques. Empresarização nos Centros de Tradição Gaúcha: Um estudo preliminar. In: Congresso Brasileiro De Estudos Organizacionais, 4., 2016, Porto Alegre. **Anais CBEO.** Porto Alegre: CBEO, 2016. p. 1-6.

VARGAS, Letícia Marques; RODRIGUES, Marcio Silva. A empresarização dos Centros de Tradições Gaúchas: uma análise das relações de concorrência e de consumo. **RGO Revista Gestão Organizacional,** Chapecó, v. 12, n. 4, p. 3-24, set. 2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Food safety.** Genève, WHO, 2020. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. Acesso em: 07 out. 2020.

## 7 REFERÊNCIAS

ANDRADE, Marcel Levy de; STURION, Gilma Lucazechi. Segurança dos alimentos em serviços de alimentação do setor de turismo. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 22, n. 1, p. 618-632, 2015.

BECKER, Gabriela Liedtke. Etnografando um CTG (Centro de Tradições Gaúchas) na região de Curitiba: processos de fabricação e espetacularização das tradições. **Áltera – Revista de Antropologia**, João Pessoa, v. 2, n. 3, p. 148-165, jul. 2016.

BERTIN, Brigitte; MENDES, Fátima. **Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo**. São Paulo: Senac, 2019. 240 p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Higiene dos Alimentos: textos básicos**. Brasília: Anvisa, 2006. 64 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 31 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde de A a Z: Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)**. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha>. Acesso em: 26 fev. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Imunização e Doenças Transmissíveis. Coordenação-Geral de Zoonoses e Doenças de Transmissão Vetorial. Distribuição temporal dos surtos notificados de doenças transmitidas por alimentos – Brasil, 2007-2015. **Boletim Epidemiológico**, v. 51, n. 32, p. 16-26, ago. 2020a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Imunização e Doenças Transmissíveis. Coordenação-Geral de Zoonoses e Doenças de Transmissão Vetorial. Informe sobre surtos notificados de doenças transmitidas por água e alimentos – Brasil, 2016-2019. **Boletim Epidemiológico**, v. 51, n. 32, p. 27-31, ago. 2020b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância em Saúde. Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 1999 - 2004. **Boletim Eletrônico Epidemiológico**, Brasília, v. 5, n. 6, p. 1-7, 2005. Disponível

em:

[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/periodicos/boletim\\_eletronico\\_epi\\_ano05\\_n06.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/periodicos/boletim_eletronico_epi_ano05_n06.pdf). Acesso em: 26 fev. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Editora MS, 2013. 84 p.

BRUM, Ceres Karam. Em busca de um novo horizonte: o Encontro de Artes e Tradição Gaúcha e a universalização do tradicionalismo. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 40, n. 19, p. 311-342, dez. 2013.

CAVALCANTE, João Roberto et al. COVID-19 no Brasil: evolução da epidemia até a semana epidemiológica 20 de 2020. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, Brasília, v. 29, n. 4, p. 1-13, ago. 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.5123/s1679-49742020000400010>.

CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA TRADIÇÃO GAÚCHA. **Quantidade de CTGs/Piquetes no Brasil**. Porto Alegre, 2019. Disponível em: <https://www.cbtg.com.br/noticia/imprensa-e-relacoes-publicas/quantidade-de-ctgspiquetes-no-brasil/18/498/>. Acesso em: 07 out. 2020.

FARROUPILHA (RS). Departamento de Vigilância Sanitária. **Segurança dos alimentos foi assunto abordado em palestra para salões comunitários e CTGs**. 2014. Disponível em: <http://farroupilha.rs.gov.br/2014/08/22/seguranca-dos-alimentos-foi-assunto-abordado-em-palestra-para-saloes-comunitarios-e-ctgs/>. Acesso em: 08 out. 2020.

GOÉS, Vitória de. **Festividades gaúchas voltam aos poucos ao presencial**. 2021. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/artenosul/2021/09/17/festividades-gauchas-voltam-aos-poucos-ao-presencial/>. Acesso em: 26 fev. 2023.

GRIZOTTI, Giovani. **Com galpões fechados, CTGs organizam almoços em sistema de delivery**. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/blog/reporter-farroupilha/post/2020/05/01/com-galpoes-fechados-ctgs-organizam-almocos-em-sistema-de-delivery.ghtml>. Acesso em: 26 fev. 2023.

LANGE, Tarcila Neves; GONÇALVES, Cirlei Aparecida Zanon Mendes; CAÇADOR, Regina; ZAGO, Maria José Pereira; MAEDA, Alfredo Hitoshi. Ação educativa da vigilância sanitária, como instrumento de aprimoramento da qualidade de alimentos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n. 165, p. 40-45, out. 2008.

LUVIZOTTO, Caroline Kraus. Rio Grande do Sul: Cultura e Tradições. In: LUVIZOTTO, Caroline Kraus. **As Tradições Gaúchas e sua Racionalização na Modernidade Tardia**. São Paulo: Unesp, 2010. p. 19-52.

MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO. **Entidades por Região**

**Tradicionalista**: Cidades e RT's. Disponível em:

<https://www.mtg.org.br/entidades-por-regiao-tradicionalista/>. Acesso em: 01 abr. 2023.

MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO. **Estatuto do MTG**. 2022a. Disponível em:

<https://www.mtg.org.br/wp-content/uploads/2022/10/ESTATUTO-70o-CONGRESSO-2022.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2023.

MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO. **Regulamento Artístico do Estado do Rio Grande do Sul**. 2022b. Disponível em:

<https://www.mtg.org.br/wp-content/uploads/2022/05/REGULAMENTO-ARTISTICO-2022.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2023.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Histórico da pandemia de COVID-19**. Disponível em:

<https://www.paho.org/pt/covid19/historico-da-pandemia-covid-19>. Acesso em: 26 fev. 2023.

PEREIRA, Wellington Boaz Bitencourt; ZANARDO, Vivian Polachini Skzypek.

GESTÃO DE BOAS PRÁTICAS EM UMA CANTINA ESCOLAR. **Vivências**,

Erechim, v. 16, n. 30, p. 193-200, jan./jun. 2020. Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões. <http://dx.doi.org/10.31512/vivencias.v16i30.152>.

PIRES, Amanda J.. **Tiro de Laço: Um Estudo Etnográfico da Participação das Mulheres em uma Prática Gaúcha dita Masculina**. 2019. 116 f. Dissertação

(Mestrado) - Curso de Ciências do Movimento Humano, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 55.128, de 19 de março de 2020. Declara estado de calamidade pública em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo COVID-19 (novo Coronavírus), e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, p. 4-8, 19 mar. 2020. Disponível em:

<https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202003/19125910-decreto-55-128-20.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2023.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. **Diário Oficial do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, RS, 2009. Disponível em: <https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202101/19120147-78-09.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2023.

SERAFINA CORRÊA (RS). Prefeitura de Serafina Corrêa. **Curso de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos é promovido pela Vigilância Sanitária**. 2018. Disponível em: <http://antigo.serafinacorreia.rs.gov.br/site/noticia/?gCdNoticia=5643>. Acesso em: 08 out. 2020.

SHE, Jun et al. 2019 novel coronavirus of pneumonia in Wuhan, China: emerging attack and management strategies. **Clinical And Translational Medicine**, Xangai, v. 9, n. 1, p. 1-7, jan. 2020. Wiley. <http://dx.doi.org/10.1186/s40169-020-00271-z>.

SILVA, Edinéia Pereira da. **A Construção de uma Memória Gaúcha em Santa Catarina**. 2010. 141 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

SORAGNI, Larissa; BARNABE, Anderson Sena; MELLO, Tatiana Ribeiro de Campos. Doenças transmitidas por alimentos e participação da manipulação inadequada para sua ocorrência: uma revisão. **Estação Científica (UNIFAP)**, Macapá, v. 9, n. 2, p. 19-31, jun. 2019. Universidade Federal do Amapá. <http://dx.doi.org/10.18468/estcien.2019v9n2.p19-31>.

VARGAS, Letícia Marques. Empresarização nos Centros de Tradição Gaúcha: Um estudo preliminar. In: Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais, 4., 2016, Porto Alegre. **Anais CBEO**. Porto Alegre: CBEO, 2016. p. 1-6.

VARGAS, Letícia Marques; RODRIGUES, Marcio Silva. A Empresarização dos Centros de Tradições Gaúchas: uma análise das relações de concorrência e de consumo. **RGO Revista Gestão Organizacional**, Chapecó, v. 12, n. 4, p. 3-24, set. 2019.

VIANA, Mayra; MUNIZ, Karyna. **Segurança dos Alimentos**: dicas de cuidados para o *delivery* em meio à covid-19. Dicas de cuidados para o *delivery* em meio à Covid-19. 2020. Disponível em: [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/ed6f4e148e620b04690ebb81c133c7d9/\\$File/19424.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/ed6f4e148e620b04690ebb81c133c7d9/$File/19424.pdf). Acesso em: 26 fev. 2023.



*WORLD HEALTH ORGANIZATION. Food safety*. Genève, WHO, 2020. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. Acesso em: 18 abr. 2023.

## ANEXO A – REGRAS PARA A PUBLICAÇÃO DA REVISTA HIGIENE ALIMENTAR

### MODELO PARA SUBMISSÃO DE TRABALHOS À REVISTA HIGIENE ALIMENTAR

#### Nome do autor<sup>1</sup> (por extenso)

Afiliação completa dos autores (indicar instituição - faculdade e departamento, cidade, estado e o país)

Orcid do autor (Link para criar o registro ORCID é: <https://orcid.org/register>)

E-mail do autor

#### Nome do autor<sup>2</sup> (por extenso)

Afiliação completa dos autores (indicar instituição - faculdade e departamento, cidade, estado e o país)

Orcid do autor (Link para criar o registro ORCID é: <https://orcid.org/register>)

E-mail do autor

#### Prof. Orientador (Titulação e nome por extenso)

Afiliação completa dos autores (indicar instituição - faculdade e departamento, cidade, estado e o país)

Orcid do autor (Link para criar o registro ORCID é: <https://orcid.org/register>)

E-mail do autor

#### Prof. Coorientador (Titulação e nome por extenso)

Afiliação completa dos autores (indicar instituição - faculdade e departamento, cidade, estado e o país)

Orcid do autor (Link para criar o registro ORCID é: <https://orcid.org/register>)

E-mail do autor

Inserir a contribuição de cada um dos autores e colaboradores, com utilização de dois critérios mínimos de autoria: a. Participar ativamente da discussão dos resultados; b. Revisão e aprovação da versão final do trabalho.

<sup>1</sup>Administração do Projeto

<sup>2</sup>Análise Formal, Conceituação, Curadoria de Dados, Escrita – Primeira Redação, Escrita – Revisão e Edição

<sup>3</sup>Investigação, Metodologia, Obtenção de Financiamento

<sup>4</sup>Recursos, Software, Supervisão, Validação e Visualização

**RESUMO:** Deve conter até 250 palavras.

As informações do resumo devem ser precisas e informativas. De forma narrativa deve sumarizar os objetivos, metodologia, resultados relevantes e conclusões. Referências nunca devem ser citadas no resumo. O texto deve ser justificado e digitado em parágrafo único e espaço simples.

**Palavras-chave:** três (3), em ordem alfabética, as quais não devem constar do título, devem iniciar com letra maiúsculas e ser seguida de ponto.

**ABSTRACT:** Deve ser redigido em inglês científico, evitando-se sua tradução por meio de aplicativos comerciais. O texto deve ser justificado e digitado em espaço simples, começando por ABSTRACT, em parágrafo único.

**Keywords:** Seguir as palavras-chave, redigido em inglês.

#### 1 FORMATAÇÃO

O texto deve ser digitado em fonte Arial 11, espaço 1,5cm (exceto Resumo, Abstract e Tabelas, que devem ser elaborados em espaço simples), margem superior, inferior, esquerda e direita de 3; 3; 2; e 2 cm, respectivamente.

A primeira linha de cada parágrafo deve ser deslocada em 1,25 cm, conforme modelo.

As páginas, no total de 10, não deverão ser numeradas.

## **2 TÍTULO**

O título do artigo deve ser curto (60 caracteres no máximo), estar centralizado na página com letras maiúsculas em negrito, Arial tamanho 14 e espaçamento simples. Deve ser preciso e informativo. Apresentado em português e inglês. Indicar sempre a entidade financiadora da pesquisa, como primeira chamada de rodapé numerada.

## **3 AUTORES**

Os autores devem ser apresentados abaixo do título com nome completo e titulação, seguido do nome da instituição a qual é filiado (indicando também faculdade, departamento, cidade, estado e país). Em seguida apresentar o orcid do autor (o qual pode ser criado no link <https://orcid.org/register>) e endereço eletrônico.

Com formatação em Arial, negrito, centralizados e em tamanho 11, permitindo-se no máximo 4 autores. O

orientador e coorientador são considerados autores.

## **4 INTRODUÇÃO**

Esta seção deve conter revisão da literatura atualizada e pertinente ao tema, buscando sempre que possível dialogar com a literatura nacional e internacional mais atual (dos últimos 5 anos) e relevante, apresentando o problema, objetivos e as justificativas que conduziram ao trabalho. O estilo deverá ser direto e conciso.

Subtítulos são recomendados, sempre que necessários, mas devem ser utilizados com critério, sem prejudicar a clareza do texto.

Ao final da introdução devem ser apresentados os objetivos do trabalho.

## **5 MATERIAL E MÉTODOS**

Descrição clara e com referência específica original para todos os procedimentos biológicos, analíticos e estatísticos. Todas as modificações de procedimentos devem ser explicadas.

Deve especificar local, data, número e características das amostras (quando for o caso) e forma de coleta.

Em artigos de revisão bibliográfica devem ser especificados as bases de dados, descritores utilizados e período da pesquisa.

## **6 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os resultados devem ser combinados com a discussão. Dados suficientes, todos com algum índice de

variação incluso, devem ser apresentados para permitir ao leitor a interpretação dos resultados do experimento.

A discussão deve interpretar clara e concisamente os resultados e integrar resultados de literatura com os da pesquisa para proporcionar ao leitor uma base ampla na qual possa aceitar ou rejeitar as hipóteses testadas.

## **7 CONCLUSÃO**

Não devem ser repetição de resultados e devem estar fundamentadas sobre os objetivos propostos.

## **8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Deverão seguir as normas ABNT (NBR 6023/2000) e devem ser apresentadas em ordem alfabética.

## **9 CITAÇÕES NO TEXTO**

As citações deverão seguir as normas ABNT (NBR 10520/2002), autor-data. Artigos com três ou mais autores, cita-se o sobrenome do primeiro autor, seguido da expressão “et al.”;

## **10 TABELAS, FIGURAS E QUADROS**

Qualquer que seja o tipo de ilustração, sua identificação aparece na parte superior, precedida da palavra designativa (desenho, esquema, fluxograma, fotografia, gráfico, quadro, figura, imagem, entre outros), seguida de seu número de ordem de ocorrência no texto, em algarismos arábicos, travessão e do respectivo título.

Após a ilustração, na parte inferior, indicar a fonte consultada (elemento obrigatório, mesmo que seja produção do próprio autor), legenda, notas e outras informações necessárias à sua compreensão (se houver).

A ilustração deve ser citada no texto e inserida o mais próximo possível do trecho a que se refere. Figuras com fotos ou micrografias devem ser apresentadas em alta resolução.

As tabelas devem ser elaboradas utilizando-se o recurso de tabelas do programa Microsoft® Word, e devem:

- Ter o número de algarismos significativos definidos com critério;
- Ser em número reduzido para criar um texto consistente, de leitura fácil e contínua;
- Não apresentar os mesmos dados na forma de gráfico e tabela;
- Utilizar o formato mais simples possível, evitando sombreamento, cores ou linhas verticais e diagonais;
- Utilizar somente letras minúsculas sobrescritas para denotar notas de rodapé que informem abreviações, unidades etc. Demarcar primeiramente as colunas e depois as linhas e seguir esta mesma ordem no rodapé.
- Os autores devem preferencialmente utilizar figuras de autoria própria. Caso as imagens sejam retiradas da internet, é necessário permissão para o uso de imagens com direitos autorais. Também podem ser utilizadas imagens de domínio público, de

acesso livre ou oriundas de acervos digitais gratuitos.

## **11 NOMES PROPRIETÁRIOS**

Nomes proprietários de matérias-primas, equipamentos especializados e programas de computador utilizados deverão ter sua origem (marca, modelo, cidade, país) especificada.

## **12 UNIDADES DE MEDIDA**

Todas as unidades devem estar de acordo com o Sistema Internacional de Unidades (SI). Temperaturas devem ser descritas em graus Celsius.

## **13 EQUAÇÕES**

Equações devem ser geradas por programas apropriados e identificadas no texto com algarismos arábicos entre parêntesis na ordem que aparecem.

## **14 SÍMBOLOS E ABREVIACÕES**

Abreviações, siglas e símbolos devem ser claramente definidos na primeira ocorrência, tanto no resumo quanto no texto. Abreviações criadas pelos autores devem ser evitadas, mas se utilizadas devem estar claramente definidas na primeira ocorrência, tanto no resumo quanto no texto.

## **15 TRABALHOS ENVOLVENDO SERES HUMANOS**

Quando houver apresentação de resultados de pesquisas envolvendo seres humanos, citar o número do processo de

aprovação do projeto no Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição, conforme Resolução nº 196/96, de 10 de outubro de 1996 do Conselho Nacional de Saúde.

## **16 RESPONSABILIDADE**

Todas as informações, inclusive sobre os autores, são de responsabilidade do primeiro autor com o qual faremos os contatos, por meio de seu e-mail que será também o canal oficial para correspondência entre autores e leitores.

Não será permitida a inclusão ou exclusão de autores e co-autores após o envio do trabalho. Após o envio do trabalho, só será permitido realizar mudanças sugeridas pelo Conselho Editorial.

## **17 SUBMISSÃO**

Juntamente com o envio do artigo deverá ser encaminhada declaração garantindo que o trabalho é inédito e não foi apresentado em outro veículo de comunicação. Na mesma deverá constar que todos os autores estão de acordo com a publicação na Revista.

Os trabalhos deverão ser encaminhados exclusivamente on-line, ao e-mail [autores@higienealimentar.com.br](mailto:autores@higienealimentar.com.br)

Recebido o trabalho pela Redação, será enviada declaração de recebimento ao primeiro autor, no prazo de dez dias úteis; caso isto não ocorra, comunicar-se com a redação por meio do e-mail [autores@higienealimentar.com.br](mailto:autores@higienealimentar.com.br)

As matérias recebidas serão devidamente analisadas pelo Corpo Editorial da revista, no sistema *double blind review*.

Quaisquer dúvidas deverão ser comunicadas à Redação por meio do e-mail [autores@higienealimentar.com.br](mailto:autores@higienealimentar.com.br)

## **18 PUBLICAÇÃO**

As matérias serão publicadas conforme ordem cronológica de recebimento. Os autores serão comunicados sobre eventuais sugestões e recomendações indicadas pelos consultores.

Para a Redação viabilizar o processo de edição dos trabalhos, a título de colaboração, por ocasião da publicação, será cobrada uma taxa de R\$ 35,00 por página diagramada.

**APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO DE COLETA DE DADOS DAS INVERNADAS  
ARTÍSTICAS E DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NOS CTGS, MODELO DE  
APLICAÇÃO ABR-SET/2021**

## Questionário de coleta de dados das invernadas artísticas e da produção de refeições dentro dos CTGs

**\*Obrigatório**

1. CTG \*

---

2. Responsável (respondente): \*

---

3. Você já teve algum contato com a Vigilância Sanitária no CTG? Se sim, \*  
explique que tipo de contato.

---

---

---

---

---

### Dados pré-pandemia

Responda às perguntas a seguir com base nos registros do último ano pré-pandemia  
(entre março de 2019 e março de 2020).

Algumas perguntas terão exemplo de resposta, mas a qualquer observação a mais  
que queira fazer, flque à vontade para escrever.

INSTRUÇÃO: quando falamos em refeições produzidas no CTG, nos referimos a alimentos que precisam ser preparados no CTG, não se enquadrando alimentos comprados prontos.

4. Cite o número de integrantes por internada artística (infantil, mirim, juvenil,<sup>\*</sup> adulta, veterana e xirú) do registro mais recente pré-pandemia. Exemplo de resposta: mirim - 20 integrantes; juvenil - 12 integrantes.

---

---

---

---

---

5. Qual era o número médio de ensaios por semana, quando não próximos a<sup>\*</sup> festivais/apresentações, para cada internada? Exemplo de resposta: 2 ensaios/semana para a juvenil e 1 ensaio/semana para a mirim.

---

---

---

---

---

6. Nesses ensaios, em média, quantas refeições PRODUZIDAS NO CTG eram<sup>\*</sup> servidas? Exemplo de resposta: 1 refeição nos ensaios da juvenil e 1 nos da mirim.

---

---

---

---

---



7. Se eram servidas refeições produzidas no CTG durante os ensaios, quais eram elas? Exemplo de resposta: café da tarde em ambos os ensaios (mirim e juvenil).

---

---

---

---

---

8. Agora, em semanas próximas a festivais (em que geralmente a frequência de\* ensaios é maior), qual era o número médio de ensaios por semana, para cada internada? Exemplo de resposta: 3 ensaios/semana da juvenil e 2 ensaios/semana da mirim.

---

---

---

---

---

9. Nesses ensaios, em semanas próximas a festivais, quantas refeições\* PRODUZIDAS NO CTG eram servidas? Exemplo de resposta: 1 a 2 refeições nos da juvenil e 1 no da mirim.

---

---

---

---

---

10. Se eram servidas refeições produzidas no CTG nesses ensaios, quais eram elas? Exemplo de resposta: juvenil - café da tarde em todos os ensaios e janta uma vez por semana; mirim - café da tarde.

---

---

---

---

---

11. Qual era o número médio de eventos com oferta de refeições PRODUZIDAS\* NO CTG realizados por trimestre?

---

12. Nesses eventos, que refeições eram servidas? (Pode ser selecionada mais \* de uma opção)

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Café da manhã
- ☐ Colação/lanche da manhã
- ☐ Almoço
- ☐ Lanche da tarde
- ☐ Janta

13. Em média, qual era o número de refeições servidas nesses eventos? \*

---

---

---

---

---

14. Quem eram as pessoas responsáveis pela produção de refeições no CTG\*  
(pode ser seleccionada mais de uma opção):

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Coordenadoras(es) das internadas  
☐ Familiares dos dançarinos  
☐ Pessoa(s) capacitada(s) em Boas  
Práticas para Serviços de Alimentação  
(que fizeram curso de Boas Práticas)  
☐ Outro:

#### Dados atuais

Responda às perguntas a seguir com base nos registos do último ano (em pandemia).

15. A cozinha do CTG funcionou na pandemia? Se sim, com qual finalidade? \*

---

---

---

---

---

16. Se a cozinha funcionou em pandemia, com oferta de refeições, qual  
foi o número médio dessas ações realizadas por trimestre:

---

---

---

---

---

17. Se a cozinha funcionou em pandemia, que refeições eram servidas nessas ações (pode ser selecionada mais de uma opção):

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Café da manhã
- ☐ Colação/lanche da manhã
- ☐ Almoço
- ☐ Café
- ☐ Janta

18. Se a cozinha funcionou em pandemia, qual foi o número médio de refeições servidas nessas ações?

---

---

---

---

---

19. Quem eram as pessoas responsáveis pela produção de refeições no CTG nessas ações em pandemia? (pode ser selecionada mais de uma opção):

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Coordenadoras(es) das internadas
- ☐ Familiares dos dançarinos
- ☐ Pessoa(s) capacitada(s) em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (que fizeram curso de Boas Práticas)
- ☐ Outro:

**APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO DE COLETA DE DADOS DAS INVERNADAS  
ARTÍSTICAS E DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NOS CTGS, MODELO DE  
APLICAÇÃO DEZ/2021-NOV/2022**

## Questionário de coleta de dados das invernadas artísticas e da produção de refeições dentro dos CTGs

**\*Obrigatório**

1. CTG \*

---

2. Responsável (respondente): \*

---

3. Você já teve algum contato com a Vigilância Sanitária no CTG? Se sim, \*  
explique que tipo de contato.

---

---

---

---

---

Dados atuais

Responda às perguntas a seguir com base nos registros do último ano.

Algumas perguntas terão exemplo de resposta, mas a qualquer observação a mais que  
queira fazer, flque à vontade para escrever.

INSTRUÇÃO: quando falamos em refeições produzidas no CTG, nos referimos a alimentos que precisam ser preparados no CTG, não se enquadrando alimentos comprados prontos.

4. Cite o número atual de integrantes por internada artística (infantil, mirim, \* juvenil, adulta, veterana e xirú). Exemplo de resposta: mirim - 20 integrantes; juvenil - 12 integrantes.

---

---

---

---

---

5. Qual é o número médio de ensaios por semana, quando não próximos a\* festivais/apresentações, para cada internada? Exemplo de resposta: juvenil - 2 ensaios por semana; mirim - 1 ensaio por semana.

---

---

---

---

---

5. Nesses ensaios, em média, quantas refeições PRODUZIDAS NO CTG são\* servidas? Exemplo de resposta: 1 refeição nos ensaios da juvenil e 1 nos da mirim.

---

---

---

---

---

6. Se são servidas refeições PRODUZIDAS NO CTG durante os ensaios, quais são elas? Exemplo de resposta: mirim e juvenil - café da tarde.

---

---

---

---

---

7. Agora, em semanas próximas a festivais (em que geralmente a frequência de\* ensaios é maior), qual é o número médio de ensaios por semana para cada internada? Exemplo de resposta: juvenil - 3 ensaios por semana; mirim - 2 ensaios por semana.

---

---

---

---

---

8. Nesses ensaios, em semanas próximas a festivais, quantas refeições\* PRODUZIDAS NO CTG são servidas? Exemplo de resposta: 1 a 2 refeições nos da juvenil e 1 no da mirim.

---

---

---

---

---

9. Se são servidas refeições PRODUZIDAS NO CTG nesses ensaios, quais são elas? Exemplo de resposta: juvenil - café da tarde em todos os ensaios e janta uma vez por semana; mirim - café da tarde.

---

---

---

---

---

10. Qual é o número médio de eventos com oferta de refeições PRODUZIDAS\* NO CTG realizados por trimestre (a cada 3 meses)?

---

11. Nesses eventos, que refeições são servidas? (Pode ser selecionada mais de uma opção)

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Café da manhã
- ☐ Colação/lanche manhã
- ☐ Almoço
- ☐ Lanche da tarde
- ☐ Janta

12. Em média, qual é o número de refeições servidas nesses eventos? \*

---

---

---

---

---



13. Quem são as pessoas responsáveis pela produção de refeições no CTG\*  
(pode ser selecionada mais de uma opção):

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Coordenadoras(es) das internadas  
☐ Familiares dos dançarinos  
☐ Pessoa(s) capacitada(s) em Boas  
Práticas para Serviços de Alimentação  
(que fizeram curso de Boas Práticas)  
☐ Outro:

#### Dados durante a pandemia

Responda às perguntas a seguir com base nos registros do último ano com restrição de atividades no CTG devido à pandemia (entre julho de 2020 e julho de 2021).

14. A cozinha do CTG funcionou na pandemia? Se sim, com qual finalidade? \*

---

---

---

---

---

15. Se a cozinha funcionou em pandemia, com oferta de refeições, qual foi o número médio dessas ações realizadas por trimestre:

---

---

---

---

---

16. Se a cozinha funcionou em pandemia, que refeições eram servidas nessas ações (pode ser selecionada mais de uma opção):

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Café da manhã
- ☐ Colação/lanche manhã
- ☐ Almoço
- ☐ Café da tarde
- ☐ Janta

17. Se a cozinha funcionou em pandemia, qual foi o número médio de refeições servidas nessas ações?

---

---

---

---

---

18. Quem eram as pessoas responsáveis pela produção de refeições no CTG nessas ações em pandemia? (pode ser selecionada mais de uma opção):

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Coordenadoras(es) das internadas
- ☐ Familiares dos dançarinos
- ☐ Pessoa(s) capacitada(s) em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (que fizeram curso de Boas Práticas)
- ☐ Outro:

**APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO “PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES E SEGURANÇA  
DOS ALIMENTOS NOS CTGS DO RIO GRANDE DO SUL”**

# PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NOS CTGS DO RIO GRANDE DO SUL

**\*Obrigatório**

1. Prezados(as),

\*

Este questionário faz parte do projeto de pesquisa intitulado “A Produção de Refeições e a Segurança dos Alimentos nos Centros De Tradições Gaúchas da Primeira Região Tradicionalista do Rio Grande do Sul”, de autoria da acadêmica de Nutrição, Angélica Andrade Reis, orientada pela professora Luciana Dias de Oliveira, do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Este projeto tem como objetivo observar e descrever as atividades de produção de refeições nos Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) da Primeira Região Tradicionalista no que tange às práticas higiêncossanitárias. Como parte do projeto, este questionário foi elaborado a fim de coletar as percepções e dados dos CTGs referentes à produção de refeições e à segurança dos alimentos nas suas dependências.

Espera-se, com essa pesquisa, contribuir para a qualificação desse processo nos Centros de Tradições Gaúchas. Qualquer informação adicional poderá ser obtida nos telefones (51) 98509-8589 da pesquisadora Angélica Reis; e (51) 99933-5828, da professora Luciana. A qualquer momento, será possível solicitar esclarecimentos sobre o trabalho que está sendo realizado.

Os dados obtidos nesta pesquisa serão utilizados na publicação de artigos científicos, contudo, assumimos a total responsabilidade de não publicar qualquer dado que comprometa a instituição. Nomes, endereços e outras

indicações dos CTGs não serão publicadas em hipótese alguma. Os bancos de dados gerados pela pesquisa só serão disponibilizados sem estes dados.

Agradecemos pela participação e contribuição para o trabalho em questão.

Angélica Andrade Reis - aluna do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (autora do projeto)

Luciana Dias de Oliveira - professora do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (coordenadora do projeto)

O CTG aceita participar desta pesquisa?

*Marcar apenas uma oval.*



Aceito participar desta pesquisa

Não aceito participar desta pesquisa

### Identificação

Esta pesquisa deve ser respondida pelo representante legal do CTG ou sob sua autorização.

2. Nome do CTG \*

---

3. Nome do(a) respondente (representante legal do CTG ou pessoa autorizada\* pelo representante)

---

### As Invernadas Artísticas do CTG

Responda às perguntas a seguir com base nos registros atuais.

4. Quantas invernadas artísticas o CTG possui? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ Mais de 6

5. Qual é o número médio de integrantes por internada?

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ Até 10
- ☐ De 11 a 15
- ☐ De 16 a 20
- ☐ De 21 a 30
- ☐ Mais de 30

### A Segurança dos Alimentos e a Produção de Refeições nos CTGs

Responda às perguntas a seguir com base nos registros dos últimos 12 meses.

6. A Vigilância Sanitária municipal já fez fiscalização na cozinha do CTG? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ Sim
- ☐ Não

7. São produzidas refeições (café da manhã, lanches, almoço e/ou jantar) dentro\* do CTG?

*Marcar apenas uma oval.*

☐ Sim  
☐ Não

8. Se sim, em que ocasiões as refeições são produzidas? (Pode ser selecionada\* mais de uma opção)

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Nos ensaios rotineiros das invernadas artísticas dos CTGs  
☐ Nos ensaios de maior duração das invernadas - geralmente próximos competições  
☐ Em eventos pequenos (para até 100 pessoas) do próprio CTG  
☐ Em eventos grandes (para mais de 100 pessoas) do próprio CTG  
☐ Em eventos em que o CTG é alugado por outra instituição ou por pessoas físicas  
☐ Não existe produção de refeições dentro do CTG  
☐ Outro: \_\_\_\_\_

9. São compradas pelo CTG refeições preparadas em outros locais? \*

*Marcar apenas uma oval.*

☐ Sim  
☐ Não

10. Se sim, quais? \*

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Café da manhã  
☐ Colação/Lanche da manhã  
☐ Almoço  
☐ Café da tarde  
☐ Janta  
☐ Não são compradas refeições produzidas fora do CTG

11. Quantos eventos (domingueiras, bailes, almoços, jantares, etc), em média,<sup>\*</sup> com ofertas de refeições PRODUZIDAS NO CTG, são realizados por trimestre?

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ < de 1 evento a cada 3 meses
- ☐ 1 evento a cada 3 meses
- ☐ De 2 a 3 eventos a cada 3 meses
- ☐ De 4 a 6 eventos a cada 3 meses
- ☐ Mais de 6 eventos

12. Nesses eventos, que tipo de refeições são servidas? (Pode ser selecionada<sup>\*</sup> mais de uma opção)

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Café da manhã
- ☐ Almoço
- ☐ Café da tarde
- ☐ Janta
- ☐ Outro: \_\_\_\_\_

13. Nesses eventos, em média, quantas pessoas são servidas? <sup>\*</sup>

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ Até 50 pessoas
- ☐ De 50 a 100 pessoas
- ☐ De 100 a 200 pessoas
- ☐ De 200 a 300 pessoas
- ☐ De 300 a 500 pessoas
- ☐ Mais de 500 pessoas

14. Quem são as pessoas responsáveis pela produção de refeições no CTG?\*
- (Pode ser selecionada mais de uma opção)

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Coordenadores das internadas
- ☐ Familiares dos dançarinos
- ☐ Pessoa(s) capacitada(s) em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (que fizeram curso de Boas Práticas)
- ☐ Outro:

15. Se há pessoa(s) capacitada(s) em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, qual curso fizeram?\*

---

---

---

---

---

16. O CTG realiza algum controle de qualidade no processo de produção de refeições?\*

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ Sim
- ☐ Não

17. Se sim, descreva: \*

---

---

---



- 
- 
18. Há restaurantes comerciais nas dependências do CTG? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ Sim  
☐ Não

19. Se sim, existe um responsável habilitado para a produção de refeições nos\* aspectos da qualidade higiênicossanitária nesses restaurantes (exemplo: nutricionista, técnico de Nutrição, pessoa com curso de capacitação para manipuladores de alimentos)?

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ Sim  
☐ Não  
☐ Não existe restaurante comercial nas dependências do CTG

#### Estrutura da cozinha do CTG

20. Que equipamentos têm nas dependências do CTG? (Pode ser selecionada\* mais de uma opção)

*Marque todas que se aplicam.*

- ☐ Geladeira comum  
☐ Geladeira 2 portas  
☐ Freezer  
☐ Fogão comum  
☐ Fogão industrial  
☐ Coifa  
☐ Batedeira comum  
☐ Batedeira industrial  
☐ Microondas  
☐ Fritadeira

- ☐ Processador de vegetais
- ☐ Passtrought
- ☐ Equipamento de banho maria
- ☐ Câmara fria
- ☐ Balcão térmico (buffet)
- ☐ Balcão refrigerado
- ☐ Outro: