

**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.^a Dr.^a Luciana Dias de
Oliveira**

PORTO ALEGRE

2023

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Reitor: Carlos André Bulhões

Vice-Reitora: Prof.^a Patricia Helena Lucas Pranke

FACULDADE DE MEDICINA

Diretora: Prof.^a Lucia Maria Kliemann

Vice-Diretora: Prof.^a Andreia Biolo

GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Coordenadora da COMGRAD-Nutrição: Prof.^a Estela Beatriz Behling

Vice-Coordenadora da COMGRAD-Nutrição: Prof.^a 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

1. JUSTIFICATIVA	8
2. OBJETIVOS	8
2.1 Objetivo geral	8
2.2 Objetivos específicos	8
3. INSTRUMENTOS UTILIZADOS NA COLETA DE DADOS	8
4. REFERÊNCIAS	9
APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO DE COLETA DE DADOS DAS INVERNADAS ARTÍSTICAS E DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NOS CTGS, MODELO DE APLICAÇÃO ABR-SET/2021	14
APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO DE COLETA DE DADOS DAS INVERNADAS ARTÍSTICAS E DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NOS CTGS, MODELO DE APLICAÇÃO DEZ/2021-NOV/2022	20
APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO “PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NOS CTGS DO RIO GRANDE DO SUL”	26

1. JUSTIFICATIVA

A investigação dos processos de produção de refeições nos CTGs poderá fornecer informações importantes para o desenvolvimento de estratégias que visem minimizar a contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, 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.

2. OBJETIVOS

2.1 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.

2.2 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.

3. 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).

4. 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. 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://bvsmms.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.serafinacorrea.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.

**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 invernada artística (infantil, mirim, juvenil,* 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* festivais/apresentações, para cada invernada? 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* 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 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 atuais

Responda às perguntas a seguir com base nos registros 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 higiênicossanitárias. 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,* 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 seleccionada* 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? *

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: