

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO TURISMO RURAL

PEREIRA, Joseane ¹

RESUMO

O crescente aumento pela procura do turismo na área rural vem levando os visitantes a buscar por alimentos locais, sendo o alimento uma das motivações centrais das viagens ao meio rural. Com isso vem de encontro a preocupação com as boas praticas de fabricação e manipulação, fazendo com que o produto tenha condições de cumprir com a sua finalidade de alimentar e nutrir. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) definem parâmetros de qualidade e segurança, com regulamentação de procedimentos que obedeçam a critérios definidos, conforme legislações em vigor. Como metodologia de pesquisa, utilizou-se a revisão da literatura através das bases de dados Google Acadêmico, Portal de Periódicos Capes, SciELO (Scientific Electronic Library Online). A pesquisa teve o objetivo de trazer a importância das boas praticas através da RDC nº 216/2004 para obter um alimento seguro tanto para o turista que procura o lazer como para todos os envolvidos no processo.

PALAVRAS-CHAVE: Boas práticas. Turismo rural. Manipulador de alimentos.

GOOD MANUFACTURE AND HANDLING PRACTICES FOR FOOD IN RURAL TOURISM

ABSTRACT

Currently, with the growing demand for tourism in rural areas, visitors are looking for local food, with food being one of the central motivations for trips to rural areas. With this comes the concern with good manufacturing and handling practices, ensuring that the product is able to fulfill its purpose of feeding and nourishing. Good Manufacturing Practices (GMP) define quality and safety parameters, with regulation of procedures that comply with defined criteria, in accordance with current legislation. As a research methodology, we used a literature review through the databases Google Scholar, Portal de Periódicos Capes, SciELO (Scientific Electronic Library Online). The research aimed to highlight the importance of good practices through RDC nº 216/2004 to obtain safe food for both tourists looking for leisure and for everyone involved in the process.

KEYWORDS: Good practices. Rural tourism. Food handler.

1. INTRODUÇÃO

No mundo pós-moderno, as áreas rurais já não estão estritamente apoiadas na agricultura; o rural passa a ser compreendido não mais como um lugar isolado, atrasado e sem perspectivas, baseado única e exclusivamente na produção agrícola, mas como um espaço dinâmico e diversificado, que além de oferecer turismo, lazer e bens de saúde, também possibilita o surgimento de uma variedade de novos serviços e postos de trabalho (Marsden, 1998; Silva, 2002).

Entre as principais funções está o turismo. Atualmente o Brasil tem um potencial em atividades turísticas rurais em mais de 16 Estados e Distrito Federal, devido a sua tradição produtiva rural e diversificada, juntamente com suas belas paisagens, cultura e gastronomia (Brasil, 2018).

¹ Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável. Bacharel em Nutrição, ambos pela Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: joseanefidelispereira@hotmail.com

A criação de empregos não-agrícolas nas zonas rurais é uma das estratégias capaz de reter a população rural nos seus atuais locais de moradia e, ao mesmo tempo, elevar o seu nível de renda (Silva, 1997).

O turismo como atividade econômica afeta vários aspectos econômicos, socioculturais e ambientais das comunidades locais (García *et al.*, 2015; Gursoy *et al.*, 2018). Contudo, a resiliência do meio rural depende da diversificação das atividades econômicas, de capital social forte e de instituições eficazes voltadas para o mercado (Li *et al.*, 2019).

Corroborando com os autores anteriores o Ministério do Turismo (2010), afirma que o turismo no espaço rural constitui uma atividade geradora de desenvolvimento econômico para o mundo que por si só, quer através da dinamização de muitas outras atividades econômicas que dele são tributárias e com ele interagem.

O turismo rural gera cidadania e fomenta o trabalho, empregos e renda no meio rural e no entorno. As atividades turísticas rurais envolvem pessoas, clientes e prestadores de serviços, equipamentos, procedimentos que formam a cadeia produtiva do setor de turismo (Brasil, 2018).

Os alimentos locais são uma das motivações centrais das viagens ao meio rural (Ilbery *et al.*, 2007; Hillel *et al.*, 2013; Frisvoll *et al.*, 2015). Sendo a alimentação uma das necessidades mais importantes para o ser humano, não só no aspecto biológico, mas também nos aspectos sociais, psicológicos e econômicos (Reis *et al.*, 2015).

De acordo com Castro, Maciel e Maciel (2016), pode-se dizer que a alimentação, geralmente, nos remete a uma dimensão sensorial continuamente associada ao prazer de comer e ao gosto pela comida, aspectos que são ofertados pelos destinos turísticos.

Através do alimento podem-se sentir tradições que não são faladas, mas ficarão na memória afetiva podendo trazer consigo aconchego, a comida faz parte da cultura, da história e podem ser vivenciadas durante os passeios e viagens. O consumidor, atualmente, está cada vez mais exigente, sendo assim os atores devem buscar melhorias em seus processos e serviços.

Uma das formas para atingir o padrão de qualidade dos alimentos é através do Programa de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPF/M). (Santos *et al.*, 2014). Boas Práticas de Fabricação (BPF's) são um conjunto de medidas que devem ser adotadas a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com a legislação vigente (Brasil, 2004; Santos *et al.*, 2014).

As BPF/M's envolvem requisitos fundamentais como: Adequação das instalações, higiene pessoal dos funcionários, higiene das instalações e equipamentos. De um modo geral as BPF/Ms devem envolver todos os funcionários, desde os proprietários até os manipuladores dos alimentos,

caracterizando assim um trabalho em equipe, implicando mudanças de comportamento entre todos os envolvidos, buscando preservar pela qualidade do produto.

A importância na capacitação dos manipuladores de alimentos para a obtenção de um alimento seguro é exigência legislativa (Brasil, 2002; Brasil, 2004), sendo considerado essencial e imprescindível por diversos autores (Evangelista, 2003; Forsythe, 2002; Germano & Germano, 2008).

O presente trabalho tem como objetivo realizar uma breve discussão sobre os aspectos relativos à segurança alimentar e boas práticas de fabricação/manipulação.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 MANIPULADORES DE ALIMENTOS

O termo ‘manipuladores de alimentos’ corresponde a todas as pessoas que podem entrar em contato com um produto comestível em qualquer etapa da cadeia alimentar (B. Brasil *et al*, 2013).

Os seres humanos são portadores de microrganismos, os quais estão dispersos por todo ambiente. Através de uma tosse, espirro ou mesmo conversando, o homem pode espalhar milhões de microrganismos. Um simples toque com as mãos pode transmitir, a algum alimento, certa quantidade de microrganismos patogênicos, mas isso pode ser evitado através de higiene pessoal, comportamento e manipulação adequada (Soares, 2009).

Desta forma, a transmissão de microrganismos ao alimento pelo próprio homem pode ser feita de forma direta ou indireta. A direta consiste na transmissão através de seu corpo ou do que é de si expelido (fezes, urina, secreções, nariz, boca, mãos, ferimentos). A forma indireta também é feita através do material humano, contudo levado através de ‘vetores’, como moscas, baratas, ratos e entre outros, levando microrganismos até o alimento ou depositando nos equipamentos, utensílios e ambiente (Silva Junior, 2002).

Em âmbito geral é grande a necessidade de melhorar a qualidade dos produtos e serviços, assim como capacitar os manipuladores de alimentos para que adquiram hábitos higiênico-sanitários adequados e os apliquem no dia a dia.

A RDC nº 216/2004 orienta que os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser comprovadamente submetidos a curso de capacitação, que deve abordar, no mínimo, assuntos como: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas de manipulação (Brasil, 2004).

2.2 A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A segurança dos alimentos pode ser considerada um conjunto de procedimentos relacionados à produção, transporte e armazenamento de alimentos com o intuito de garantir integridade às qualidades físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do alimento, tornando este apto ao consumo (Guedes, 2008).

Aproximadamente 100 milhões de indivíduos, inclusive a população dos países industrializados, contraem doenças decorrentes de alimentação inadequada, através do consumo de refeições e água contaminada. Estatisticamente, 85% dos casos poderiam ser evitados se, simplesmente as pessoas manipulassem corretamente os alimentos (Figueiredo, 2004).

A contaminação microbiológica dos alimentos representa um sério problema de Saúde Pública e acarreta grande prejuízo econômico, como também à sociedade como um todo (Silva Junior 2002; Luna *et al*, 2009).

Isso é devido a cadeia produtiva de alimentos ser crítica, e não raramente, possuir instalações físicas inapropriadas, ausência de critérios para aquisição de matéria-prima e a falta de mão-de-obra qualificada para a manipulação dos alimentos. A manipulação de alimentos possui uma relação direta com a segurança do alimento, pois envolve aspectos que vão desde a recepção, armazenamento, preparo e distribuição até a itens como a higiene pessoal e a saúde.

Há regulamentos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), pelo Ministério da Saúde através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e também relacionada com o código de defesa do consumidor - Lei 8078 que normaliza a responsabilidade dos prestadores de serviços e produtores de alimentos pelos danos causados á saúde do consumidor (Guedes, 2008).

2.3 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E APLICAÇÃO DE CHECK LIST

As normas que estabelecem a BPF's envolvem requisitos que vão desde as instalações da indústria, passando por regras de higiene pessoal e limpeza do local de trabalho (tais como lavagem correta e frequente das mãos, utilização adequada dos uniformes, disposição correta de todo o material utilizado nos banheiros e o uso de sanificantes) até a descrição, por escrito, dos procedimentos envolvidos no processamento do produto (BRASIL, 2004).

Para o sucesso deste programa de qualidade, desde a direção até o manipulador devem estar empenhados, pois o planejamento, organização, controle e direção de todo o sistema depende destes profissionais. São necessários ainda investimentos para a adequação das não-conformidades

detectadas nas instalações e nas ações de motivação dos funcionários, o comprometimento da alta administração torna-se fundamental (GERMANO; GERMANO, 2008).

A adoção das boas práticas de fabricação leva a obtenção de um alimento em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, e uma das ferramentas utilizadas para atingir as BPF's é a lista de verificação ou check list. Seu grande objetivo é identificar os itens não conformes e, a partir destes dados, traçar ações corretivas em uma busca contínua em eliminar ou reduzir os riscos físicos, químicos e biológicos que sejam passíveis de interferir na inocuidade do alimento e da saúde do consumidor.

A adoção de check list, organização das planilhas de controle e treinamento dos manipuladores são os princípios para garantia da higiene dos produtos e segurança alimentar dos consumidores, pois deixa claro quais são os pontos falhos no processo e propicia a produção de um alimento de qualidade (Pereira & Zanardo, 2020).

O check-list é uma ferramenta que nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos, permitindo avaliar elementos que não estão adequados, prevendo medidas para minimizar efeitos não desejáveis ou até mesmo eliminá-lo através de ações corretivas, buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor (Senac/DN, 2001).

As doenças transmitidas por alimentos (DTA's) têm crescido em todo o mundo (Andrade & Sturion, 2015). Mas não são apenas os agentes biológicos que podem causar prejuízos à segurança alimentar, deve-se ter atenção também quanto aos riscos físicos e químicos implicados em todo o processo de fabricação, manipulação, estocagem e fornecimento dos alimentos (Sebrae, 2018).

Corroborando Germano (2003), afirma que um dos fatores essenciais para a garantia da qualidade é a inocuidade do alimento, desde a recepção da matéria-prima, elaboração das preparações até a distribuição/venda das refeições ou produtos. Segundo Oliveira 2004, mais de 60% dos casos de doenças de origem alimentar ocorrem devido ao descuido higiênico sanitário de manipuladores, das técnicas inadequadas de processamento dos alimentos, da deficiência de higiene da estrutura física, dos utensílios e dos equipamentos.

As enfermidades provocadas por alimentos contaminados têm sido apontadas com maior frequência como causas de sérios problemas, por acarretar graves danos à saúde do consumidor (Ferreira, 2006), a contaminação dos alimentos pode ocorrer mediante contato com utensílios, superfícies e equipamentos insuficientemente limpos. Desta forma, faz-se necessária a limpeza adequada.

Estudos realizados por Kochanski *et al.*, (2009) e Immig (2013) afirmam que além da contaminação dos alimentos poderem ocorrer ao longo da cadeia produtiva, as condições dos locais

de estocagem, cocção e distribuição podem atuar como fonte de contaminantes e/ ou condições ambientais coadjuvantes nos processos que contaminam e/ou deterioram os alimentos.

A partir desta colocação, Carvalho e Silva (2012) destacam a importância da higienização em todos os elos da cadeia produtiva, como também nos processos que envolvam indivíduo, ambiente, produção, elaboração, conservação e uma correta distribuição dos alimentos.

As Boas Práticas de Manipulação entram em cena como um conjunto de procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade e segurança dos produtos lá oferecidos (Nunes, Adami & Fassina, 2017). É a resolução RDC nº 216 de 2004, que determina as Boas Práticas no serviço de Alimentação, sendo ela o referencial para consulta (Sebrae, 2018; Brasil, 2019a).

A Anvisa (2004) estabelece as BPF's como um conjunto de medidas adotadas no intuito de garantir qualidade sanitária e conformidade dos produtos. De acordo com Veronezi (2016), a implantação das BPF/M's nos serviços de alimentação, além de ser uma exigência legal, eleva a qualidade dos produtos e dá maior segurança e satisfação ao consumidor.

3. METODOLOGIA

Para a elaboração da pesquisa, a revisão da literatura foi utilizada como método, fazendo uso da leitura de artigos, teses e livros para descrever, analisar e interpretar tal relação e argumentar a descrição. Para a pesquisa dos artigos foram utilizadas as bases de dados Google Acadêmico, Portal de Periódicos Capes, SciELO (Scientific Electronic Library Online).

4. ANÁLISES E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A preocupação com a segurança dos alimentos servidos em estabelecimentos destinados a venda de refeições compreende não apenas o alimento pronto, mas todas as etapas do processo (Barbosa *et al.*, 2018).

É sempre recomendado que os estabelecimentos adotem o uso de produtos sanitizantes nos alimentos que são servidos sem nenhum tratamento térmico (Ferreira *et al.*, 2013). A qualidade das instalações e edificações dos estabelecimentos de serviços de alimentação tem alta relação com a precaução de contaminação do alimento (Nunes, Adami & Fassina, 2017).

Ferreira e colaboradores (2011) consideraram em seus estudos, que aqueles estabelecimentos que mantêm uma rotina de higienização, são capazes de garantir também um controle eficiente de pragas, protegendo assim os alimentos.

A qualidade de um alimento envolve além de uma boa apresentação, todo o processo que resulta na comida que chega ao consumidor. Neste sentido Antunes e Bosco (2019) definem como Boas Práticas de Fabricação, o conjunto de exigências que visam garantir a qualidade sanitária dos alimentos desde a seleção de matéria-prima até a sua comercialização, evitando contaminação e/ou surto alimentar.

Um surto alimentar é caracterizado quando duas ou mais pessoas apresentam os mesmos sintomas após a ingestão de alimentos da mesma origem (Brasil, 2019b). De acordo com Bernardes, *et al.*, (2018), a Toxinfecção Alimentar ainda é um grande problema de saúde pública, o que ocorre pela precariedade no cuidado dos alimentos.

A RDC nº 216/2004 por sua vez, estabelece padrões que devem ser seguidos, Higienização de edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas; Abastecimento de água; Manejo dos resíduos, Manipuladores; Matérias primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento; Armazenamento e transporte do alimento preparado; Exposição ao consumo do alimento preparado.

Dentre seus tópicos, podemos observar alguns estudos que abordam temas como: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, para um melhor entendimento. Em estudos realizados por Ferreira, *et al* (2011), os itens que apresentaram maior inadequação foram os pisos (37,0%), teto (38,9%), paredes (29,6%), portas (51,8%) e manejo de resíduos (29,6%). Essas inconformidades incluíram materiais de revestimento inadequados, porosidade, pisos sem resistência, derrapantes e sem drenagem para água. Além disso, as portas apresentavam fechamento não automático, não havia barreiras físicas para vetores e pragas urbanas e não existia área adequada para estocagem dos resíduos.

Ainda segundo Ferreira, *et al* (2011), 12,5% dos problemas mais frequentes foram relacionados aos equipamentos de conservação dos alimentos que não apresentavam controles de temperaturas ou não estavam em adequado estado de funcionamento.

Estudo de Mariano e Moura (2008), os resultados referentes aos aspectos de instalações e identificações (44,9%) em não conformidades, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, apresentou-se apenas 33% de adequação, manejo de resíduos e esgoto atendeu a 50% de conformidade, equipamentos, móveis e utensílios 25% de inadequações, de acordo com check-list aplicado para a verificação das BPF, a classificação da unidade de acordo com a ANVISA foi no grupo 2, atendimento de 51-75% total dos itens, não atendendo a legislação vigente no país no que diz respeito às BPF, sendo reprovada e, portanto insatisfatória para produção de alimentos seguros.

Estudo realizado por Farias, *et al* (2011), com relação as Boas Práticas em uma unidade de alimentação hospitalar, Edificações e instalações (27,84%), Equipamentos, móveis e os utensílios

(19,04%), Manipuladores (35,71%), Produção e transporte de alimentos (33,33%), resultado classificando a unidade no grupo 3, na sequência foi realizado treinamento oferecido aos manipuladores e aplicado novamente o *check-list* obtendo as porcentagem de (40,50%, 38,09%, 71,48%, 33,33%), após o segundo período de avaliação a unidade passou do Grupo 3 – Ruim para o Grupo 2 – Regular.

Estudo realizado por Pereira, *et al.*, (2015), em uma unidade de alimentação foi aplicado o *check-list* da RDC nº 275/2002, o qual avalia quatro quesitos principais (edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento) e ao final a classificação da unidade quanto ao percentual de atendimento destes itens, visto desta maneira que higiene era um dos problemas que mais se sobressaía.

A partir da aplicação do *check-list* da RDC 275/2002, no início do período das atividades, foram observadas algumas não conformidades, como Edificação e Instalações (60,53%), Equipamentos, Móveis e Utensílios (57,14%), Manipuladores (14,29%), Produção e Transporte do Alimento (35,71%), Classificação total de não adequação (58,08%). Na sequência foi aplicado o *check-list* adaptado de Abreu, Spinelli & Pinto, 2011, para verificar as não conformidades Higienização de ambiente (60%), Higienização de Equipamentos (75%), Higienização de Utensílios (25%), Classificação total de não adequação (55%).

Após a aplicação dos dois *check-list*, foi realizado treinamento com os colaboradores, na sequência foi aplicado novamente os dois *check-list* para verificar se ocorreu alteração nas não conformidades. De acordo com o *check-list* da RDC 275/2002, em todos os itens ocorreu uma diminuição nas não conformidades Edificação e Instalações (50,53%), Equipamentos, Móveis e Utensílios (38,10%), Manipuladores (7,14%), Produção e Transporte do Alimento (32,14%), Classificação total de não adequação (31,98%).

Podemos observar mudanças positivas e significativas nos estudos abordados no quesitos pós-treinamento, com isso ressalta-se assim a importância de treinamentos abordando boas práticas de fabricação e manipulação aos manipuladores e responsáveis pela oferta de alimentação no meio rural.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A implantação de boas práticas é de extrema importância para qualquer estabelecimento direcionado para área de alimentos.

A BPF é um fator primordial onde se manipula alimentos, pois qualquer problema pode comprometer a saúde do consumidor. Vale ressaltar que as principais formas de se evitar a

contaminação dos alimentos é com a melhor higiene dos manipuladores e equipamentos, a segurança de água tratada e solo não contaminado que são garantidos pelo saneamento básico.

Um dos principais problemas públicos de saúde do mundo são as doenças causadas por alimentos. Elas ocorrem tanto em países desenvolvidos quanto subdesenvolvidos apresentando uma taxa significativa de morbimortalidade.

Os estabelecimentos que manipulam e fornecem alimentos devem introduzir o programa de BPF como uma ferramenta que auxilia e que garantam a qualidade e idoneidade destes. Dessa forma, é indispensável em estabelecimentos de alimentação, devendo ser seguidas com precisão e cuidado para a garantia de um produto seguro e de qualidade.

REFERENCIAS

ANDRADE, M. L; STURION, G.K. Segurança dos alimentos em serviços de alimentação do setor de turismo. *Segurança dos alimentos e Turismo*, v.22, n.1, p.618-632, 2015.

ANTUNES, M.T; BOSCO S.M.D. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Da teoria à prática*. 1ª ed. Curitiba –PR 2019. Appris, 04 de dezembro de 2024.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. *Diário Oficial da União: Poder executivo*, nov. de 2024.

BARBOSA, L.B. *et al.*, Avaliação das boas práticas higiênico-sanitárias em food trucks. *Revista Motricidade*, v.14, n.1, p.226-231, 2018.

BERNARDES, N.B. *et al.* Intoxicação Alimentar um Problema de Saúde Pública. *Rev. Mult. Psic*, v.12, n. 42, p. 894-906, 2018.

B. BRASIL, Carla C.; R. Hecktheuer, Luisa H.; C. Gressler, Camila; S. de Moura, Deise; B. de Pelegrini, Susana; B. Medeiros, Laissa Conocimiento de los manipuladores de alimentos en el sector de los supermercados sobre higiene de los alimentos *Revista de Ciencia y Tecnología*, vol. 20, núm. 1, 2013, pp. 19-23 Universidad Nacional de Misiones Posadas, Argentina. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.redalyc.org/pdf/3826/382679032003.pdf>. Acesso em 20/01/2025.

BRASIL. 2002. ANVISA-Resolução RDC n 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view. Acesso em Dez de 2024.

_____. 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC no 216, de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html >. Acesso em: 20/12/2024.

_____. 2018. Manual de atitudes sustentáveis e Boas práticas no turismo rural, 32p.. Disponível em: https://www.institutobrasilrural.org.br/navegacao.asp?id_menu=2&id_conteudo_exibir=160. Acesso em dez de 2024.

_____. 2019 (a), AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA- ANVISA. Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos. Guia nº 26, v.1, 2019.

_____. 2019 (b). Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha#:~:text=%C3%89%20considerado%20surto%20de%20DTHA,caso%20j%C3%A1%20%C3%A9%20considerado%20surto>. Acesso em: Dez 2024.

CASTRO, H.C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. Revista Ágora, Santa Cruz do Sul, v.18, n. 07, p. 18-27, jan./jun. 2016.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2003.

FARIAS, J. K.R; PEREIRA, M. M. D. S; FIGUEIREDO, E. L: Avaliação de boas práticas e contagem microbiológica das refeições de uma unidade de alimentação hospitalar, do município de SÃO MIGUEL DO GUAMÁ – PARÁ. Alim. Nutr., Araraquara v. 22, n. 1, p. 113-119, jan./mar. 2011.

FERREIRA, S. M. dos S. Contaminação de Alimentos ocasionada por Colaboradores. Brasília. Curso de especialização em qualidade de alimentos– DF março, 2006.

FERREIRA M. A,S,J,J.F.B, TOMAZINI APB, Martini HSD, MILAGRES RCM, Pinheiro-S. A. HM. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. Rev Inst Adolfo Lutz. São Paulo, 2011; 70(2): 230-5.

FERREIRA, J.S. *et al.*, Conhecimento, atitudes e práticas em segurança alimentar de manipuladores de alimentos em hospitais públicos de Salvador, Bahia. Revista Baiana de Saúde Pública, v.37, n.1, p.35-55, 2013.

FIGUEIREDO, R.M. Higiene dos alimentos. Como não comer fungos, bactérias e outros bichos que fazem mal. 2004. Disponível em < <http://www.higienedosalimentos.com.br/> >. Acesso em: 01 dez. 2024.

FRISVOLL, S., FORBORD, M., & BLEKESAUNE, A. (2015). An Empirical Investigation of Tourists' Consumption of Local Food in Rural Tourism. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 16(1), 76-93.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

GARCÍA, F. A., VÁZQUEZ, A. B., & MACÍA, R. C. (2015). Resident's attitudes towards the impacts of tourism. *Tourism Management Perspectives*, 13, 33-40. GERMANO, M. A. I. S. Treinamento de manipuladores de Alimentos: Fator de Segurança Alimentar e promoção da Saúde. São Paulo: Varela, 2003.

GERMANO, M. A. I. S. Treinamento de manipuladores de Alimentos: Fator de Segurança Alimentar e promoção da Saúde. São Paulo: Varela, 2003.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2008.

GUEDES, G.J.P.B. Segurança Alimentar e Controle de Qualidade: um estudo da implantação do programa alimentos seguros em supermercados de bairro. Nata, RN, 2008. Disponível em: < <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/14942?mode=full> > . Acesso em: 01 dez. 2024.

GURSOY, D., OUYANG, Z., NUNKOO, R., & WEI, W. (2018). Residents' impact perceptions of and attitudes towards tourism development: a meta-analysis. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 28(3), 1-28.

HILLEL, A., BELHASSEN, Y., & SHANI, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.

ILBERY, B., SAXENA, G., & KNEAFSEY, M. (2007). Exploring tourists and gatekeepers' attitudes towards integrated rural tourism in the england-wales Border Region. *Tourism Geographies* , 9(4), 441-468.

IMMIG, J. O. Higienização na Indústria de Alimentos. Trabalho apresentado graduação em Medicina Veterinária. Porto Alegre, 2013. Disponível em <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/95136/000917784.pdf?sequence=1>. Acesso em dez 2024.

KOCHANSKI, Samile; PIEROZAN, Morgana Karin; MOSSI, Altemir José *et al.* Avaliação das condições microbiológicas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Alim. Nutr. Araraquara, Rio Grande do Sul: v.10, n.4, p.664, 2009.

LI, Y., WESTLUND, H., & LIU, Y. (2019). Why some rural areas decline while some others not: An overview of rural evolution in the world. *Journal of Rural Studies*, 68, 135-143.

LUNA, O.R.; *et al.* Coliformes em Queijo Tipo Mussarela Fatiado Comercializado em Supermercados do Distrito Sanitário IV do Recife – PE. Recife, 2009. Disponível em: <<http://www.eventosufrpe.com.br/jepex2009/cd/resumos/R1386-1.pdf>>. Acesso em: 17 nov. 2024.

MARIANO, C. G; MOURA. P. N: Avaliação das boas práticas de fabricação em unidade produtora de refeições (upr) autogestão do interior do estado de SÃO PAULO. Revista Salus-Guarapuava-PR. Jul./Dez. 2008; 2(2): 73-81.

MARSDEN, T. (1998). New rural territories: regulating the differentiated rural spaces. *Journal of Rural Studies* , 14(1), 107-117.

MINISTÉRIO DO TURISMO. Ministérios do Turismo e da Agricultura firmam acordo com foco no turismo rural. 2023. Disponível em: <http://antigo.turismo.gov.br/o-que-e-rss/17-ultimas-noticias/13834-minist%C3%A9rios-do-turismo-e-da-agricultura-firmam-acordo-com-foco-no-turismo-rural.html>. Acesso em 08 de dez de 2024.

NUNES, G.Q; ADAMI, F.S & FASSINA, P. Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de escolas de ensino fundamental do Rio Grande do Sul. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v.24, n.1, p.26-32, 2017.

OLIVEIRA, A, M. Boas práticas de fabricação em uma unidade de alimentação do distrito federal. Brasília, DF, abril 2004.

PEREIRA, W.B.B; ZANARDO, V.P.S. Gestão de Boas Práticas em uma Cantina Escolar. *Revista Vivências*, v.16, n.30, p.193-200, 2020.

PEREIRA, J.; HEILMANN, M.A.; FATEL, E.C.de. BELUSSO, C. Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias e Principais não Conformidades de uma UAN Terceirizada, no Município de Cascavel – PR. 2015. *Rev. Nutrição em pauta* pag. 40-44.

PINEYURA D.G.F. Regionalismo alimentar: identificação de grupos de consumidores que valorizam o prazer e as tradições alimentares. [dissertação]. Campo Grande: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; 2006. 117 p.

REIS, H. F; FLÁVIO, E. F; GUIMARÃES, R. S, P. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. *Unimontes científicas*, v. 17, n. 2, p. 68-81, 2015.

SANTOS, C. *et al.*, Segurança Alimentar em Grupos de Risco. *International Journal of Desenvolpmental and Educational Psychology*, v.6, n.1, p.337-342, 2014.

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO AMAZONAS- SEBRAE/AM. Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos, 2018. Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/11/Boas-pr%C3%A1ticas-para-manipuladoresde-alimentos.pdf>. Acesso em: 11 dez. 2024.

SENAC/DN. Guia passo a passo: Implantação de Boas Práticas e Sistema APPCC. Qualidade e Segurança alimentar. Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Rio de Janeiro, 2001.

SILVA, J. G. (1997). O novo rural brasileiro. *Revista Nova Economia*, 7(1), 43-81.

SILVA, J. G. da. 2002. O novo rural Brasileiro. 2. ed. Revista Campinas: Unicamp, IE, São Paulo. (Coleção Pesquisas, 1).

SILVA JUNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 5 ed. São Paulo: Varela, 2002.

SOARES, D. G. A Importância da Capacidade de Manipuladores de Alimentos na Produção de Alimentos Inócuos. Cuiabá: UFMT, 2009. (Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal de Mato Grosso, para obtenção do título de especialista).

VERONEZI, C. T., & CAVEIÃO, C. (2016). A importância da implantação das boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. *Revista Saúde e Desenvolvimento*, 8(4), 90-103.