

O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DO TURISTA E SUA SEGURANÇA NO CONSUMO DE MILHO VERDE E CHURROS À BEIRA-MAR

**EATING BEHAVIOR OF TOURISTS AND FOOD SAFETY IN THE CONSUMPTION OF CORN
ON THE COB AND CHURROS ON THE SEAFRONT**

**EL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO DEL TURISTA Y SU SEGURIDAD EN EL CONSUMO
DE CHOCLOS Y CHURROS EN LA PLAYA**

Elisabeth Barth de Almeida

bethbarth@univali.br

Universidade do Vale do Itajaí

Mestrado em Turismo e Hotelaria - Univali

Graduação em Nutrição - Unisinos

Regina Célia Linhares Hostins

reginalh@univali.br

Doutorado em Ciências da Educação - UFSC

Mestre em Educação - UFSC

Especialista em Avaliação Institucional - UNB

Data de Submissão: 24/09/2010

Data de Aprovação: 22/09/2011

RESUMO

Na dinâmica do turismo evidencia-se a preocupação com a qualidade do alimento e a consolidação da gastronomia como produto turístico. Ganham ênfase, nesse contexto, os significados atribuídos à comida e as práticas humanas de alimentação. Partindo desses pressupostos, realizou-se pesquisa para verificar as condições higiênico-sanitárias dos quiosques de churros e milho verde na Praia Central de Balneário Camboriú/SC e analisar o comportamento alimentar dos turistas consumidores desses alimentos. Desenvolveu-se um estudo de caso, com observações diretas e aplicação de um *check-list* higiênico-sanitário, baseado na RDC 216/04 da Anvisa, para avaliar a estrutura física dos pontos de venda e o trabalho dos manipuladores. Questionários e entrevistas sistemáticas com 405 turistas permitiram captar tanto os sentidos conferidos ao consumo desses alimentos como a percepção deles em relação à escolha do ponto de venda e dos produtos. A pesquisa revelou que tanto a estrutura física como as práticas de produção comportam perigos físicos e biológicos que podem resultar em contaminação alimentar. Constatou-se que os turistas relacionam o consumo com vivências da infância, experiências familiares e sentimentos de prazer. Mantêm-se atentos ao serviço oferecido, observando a higiene do ponto de venda e a qualidade do produto como critérios de garantia da sua segurança alimentar.

PALAVRAS-CHAVE: comportamento alimentar, percepção do turista, segurança alimentar.

ABSTRACT

In the tourism dynamic, there is a growing concern with food quality and the consolidation of gastronomy as a tourism product. In this context, the associations and meanings attributed to food and eating practices

gain special significance. Based on these premises, a study was carried out to determine the hygiene-sanitary conditions of kiosks that sell *churros* (a type of long, thin donut) and corn on the cob on the Central Beach of the town of Balneário Camboriú/SC, and to analyze the eating behavior of the tourists that consume these products. This study evaluates the physical structure of the kiosks, and the practices of those who handle the food. A case study was carried out, with direct observation and the use of a hygiene-sanitary check-list, based on Anvisa RDC 216/04. The study also recorded the feelings associated with the consumption of these foods, such as tourists' perceptions in relation to the choice of kiosk and products, through questionnaires and systematic interviews with 405 tourists. The study showed that both the physical structure and the production practices carry physical and biological risks that could result in food contamination, a situation that requires a series of measures and training programs in good practices. It was observed that the tourists relate consumption of these foods with childhood experiences, family outings, and feelings of pleasure. They are cautious about the service offered, observing the hygiene of the kiosk and the quality of the product as criteria for ensuring their food safety.

KEY WORDS: eating behavior, perception of the tourist, food safety.

RESUMEN

En la dinámica del turismo se hace evidente la preocupación por la calidad del alimento y la consolidación de la gastronomía como producto turístico. Ganan importancia, en este contexto, los significados atribuidos a la comida y a las prácticas humanas de alimentación. Partiendo de estos presupuestos, se realizó una investigación para verificar las condiciones higiénico sanitarias de los quioscos de churros y choclos en la Playa Central de Balneário Camboriú/SC y para analizar el comportamiento alimentario de los turistas consumidores de tales alimentos. Se desarrolló un estudio de caso, con observaciones directas y aplicación de un *check-list* higiénico sanitario, basado en la RDC 216/04 de la Anvisa, para evaluar la estructura física de los puntos de venta y el trabajo de los manipuladores. Los cuestionarios y entrevistas sistemáticas con 405 turistas permitieron captar tanto el sentido conferido al consumo de esos alimentos como la percepción de los mismos en relación a la elección del punto de venta y de los productos. La investigación reveló que tanto la estructura física como las prácticas de producción encierran peligros físicos y biológicos que pueden resultar en contaminación alimentaria. Se constató que los turistas relacionan el consumo con vivencias de la infancia, experiencias familiares y sentimientos de placer. Se mantienen atentos al servicio ofrecido, observando la higiene del punto de venta y la calidad del producto como criterios de garantía de su seguridad alimentaria.

PALABRAS CLAVE: comportamiento alimentario, percepción del turista, seguridad alimentaria.

1 INTRODUÇÃO

No movimento contemporâneo de desenvolvimento do turismo, evidenciam-se dois fenômenos: a crescente preocupação com a qualidade da alimentação e a consolidação da gastronomia como produto turístico e patrimônio cultural. O turista, ao escolher seu destino, procura conhecer aspectos da culinária local como estratégia de aproximação com a identidade da comunidade visitada e da região. Segundo Lobo (2008), ele está sempre em busca de novidade, originalidade, e a comida é um atrativo, pois representa a possibilidade de descobrir novos sabores e características culturais dos ambientes por onde passa.

Gândara (2009) analisa que a articulação da atividade turística com a oferta gastronômica oferece ao turista a possibilidade de estabelecer uma conexão com a história, a cultura e a gente de determinada localidade visitada, "compartilhando valores e costumes que acompanham o alimento desde seu estado bruto (*in natura*) até a mesa, permitindo ao turista uma espécie de 'degustação' da realidade visitada" (GÂNDARA, 2009, p. 185).

Cabe considerar que a atividade turística envolve não somente o desejo de viajar, mas também de conhecer outras culturas e gastronomias, além da expectativa de ser bem acolhido. E a ação de alimentar o hóspede/viajante faz parte do acolhimento, sendo a alimentação um elemento essencial no universo da hospitalidade e do turismo, como ressalta Camargo (2003).

De acordo com o Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília – CET/UNB (2009), a gastronomia vem tomando lugar de destaque dentro do setor turístico, uma vez que não apenas oferece alternativas de lazer e entretenimento, como se beneficia do fluxo turístico que se cria em torno de roteiros e destinos.

Na perspectiva do turista, tem-se um indivíduo privado do conforto de sua residência que necessita valer-se dos serviços de hospitalidade comercial (dentre eles, o de alimentação) para viabilizar sua estada em determinada localidade. A alimentação representa uma oportunidade de contato com o outro. Nesse processo, a tipicidade da gastronomia regional torna-se um diferencial, que representa a identidade local, ligando o turismo gastronômico ao prazer e à sensação de saciedade adquirida por meio da viagem e da comida (GÂNDARA, 2009, p. 184).

Na obra-prima da literatura gastronômica “A fisiologia do gosto”, Brillat-Savarin (1995) define gastronomia como o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem quando este se alimenta, tendo como o objetivo zelar por ele, com a melhor alimentação possível. Como não relacionar este conceito à atividade turística? Afinal, a segurança alimentar – incluindo aqui aspectos nutricionais e de higiene – constitui elemento indissociável na oferta de alimentos e bebidas que, por sua vez, está imbricada no atendimento turístico.

O turismo é, indiscutivelmente, uma atividade econômica que mobiliza grande quantidade de recursos, pessoas e espaços. A população de localidades tradicionalmente turísticas se move em torno do objetivo de gerar serviços que se destinam direta ou indiretamente a atender essa demanda — entre eles, destacam-se os que compõem o setor de alimentação — que implica responsabilidades quanto às condições higiênico-sanitárias da produção e à qualidade, o que envolve fatores de ordem psicológica e cultural do visitante.

Nos serviços de alimentação, conforme Kotler, Hayes e Bloom (2002), a avaliação qualitativa se torna um tanto mais complexa, pois depende da percepção dos usuários sobre o produto e a performance do serviço que lhes é prestado, tendo por base de comparação as expectativas relacionadas a esses aspectos. Por ser considerada uma resposta subjetiva do consumidor, a qualidade está vinculada a um julgamento pessoal, difícil de ser mensurado.

Com base nesses pressupostos, desenvolveu-se investigação que teve como objetivo analisar a qualidade percebida e objetiva dos produtos e serviços oferecidos em quiosques de milho verde e churros da orla marítima central de Balneário Camboriú (SC). Conforme informação fornecida pelo órgão de Vigilância Sanitária do município, atuam, na orla da Praia Central, 172 quiosques de milho verde e churros que constituem importante campo de pesquisa na área de segurança alimentar e têm repercussão na imagem que o turista constrói sobre a cidade e seus serviços.

Buscou-se identificar tanto o comportamento alimentar dos turistas e a significação atribuída ao consumo desses alimentos — de grande aceitação e consumo no balneário, especialmente no período da temporada — como a percepção relativa à escolha do quiosque e dos produtos pelos turistas, além de verificar as condições higiênico-sanitárias dos locais de produção, venda e consumo e dos manipuladores, com base na legislação vigente.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Nesta seção são apresentadas as formulações teóricas que fundamentaram este estudo, relacionadas às questões de comportamento alimentar, sentidos da alimentação, segurança alimentar, problemas das contaminações, qualidade objetiva e percebida e boas práticas de manipulação.

2.1 Comportamento alimentar

O comportamento alimentar, na concepção de Garcia (1999), corresponde às práticas alimentares associadas a atributos socioculturais, como os aspectos subjetivos intrínsecos do indivíduo ou

próprios de uma coletividade que estejam imbricados no ato de se alimentar ou com o alimento em si. Pode-se então considerar que os hábitos alimentares são regulados por inúmeras razões que envolvem a seleção, o consumo e a utilização do conjunto de alimentos disponíveis por indivíduos ou grupos. Nesse contexto, ganham importância questões culturais relacionadas à etnicidade, capacidade econômica, aceitação e ingresso em determinados grupos sociais.

Sobre esse tema, Montanari e Flandrin (1998, p. 108) afirmam que “o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade”, enfatizando que comer é “um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação”.

Para Barthes (1979), o alimento resume e transmite uma situação, constitui uma informação, mostra-se significativo. Assim, a comida pode ser vista como uma forma de comunicação, pois comporta a visão de mundo de quem a consome e, muitas vezes, por meio dela, as pessoas revelam o grupo ao qual pertencem ou desejam pertencer.

Em síntese, usando as palavras de Simmel (2004, p. 1), “de tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. E é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo” O autor complementa, dizendo que “o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar, mas o que se come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro”.

Os alimentos suscitam lembranças e emoções, elementos do mundo subjetivo. Para Ackerman (1992, p. 162), “a comida é grande fonte de prazer, um mundo complexo de satisfação, tanto fisiológica quanto emocional, que guarda grande parte das lembranças de nossa infância”. Portanto, o ato de comer – que, para Bakhtin (1999), é o encontro do homem com o mundo – envolve questões que extrapolam a visão estritamente biológica e metabólica dos hábitos alimentares. “A comida representa a manifestação da organização social, a chave simbólica dos costumes, o registro do modo de pensar a corporalidade no mundo, em qualquer que seja a sociedade” (FREITAS, 1996, p. 2).

Numa abordagem sociológica da alimentação humana, Poulain (2004) considera o condicionamento dela aos fatores biológicos e ecológicos – o homem é um animal onívoro (pode comer de tudo, alimentando-se tanto de carne quanto de vegetais) e sua dieta depende do ambiente, incluindo-se aqui os recursos disponíveis e os relacionamentos sociais –, imbricados a aspectos econômicos e tecnológicos. Entre todos esses condicionantes há uma zona de liberdade, na qual são feitas as escolhas: o espaço social alimentar; é nele que o homem reflete sobre o que vai comer e toma decisões relativas à sua alimentação, separando o comestível do não-comestível.

Ao abordar as relações entre alimentação, comportamento alimentar e sociedade, Daniel e Cravo (1989), argumentam que buscar, escolher (aceitar ou rejeitar) e consumir alimentos (ou não, quando há proibições) são decisões diretamente ligadas a regras sociais estabelecidas culturalmente. Nesse contexto, verificam-se as influências das normas de um grupo sobre o comportamento alimentar dos indivíduos. Nas suas escolhas, incluem-se fatores determinantes como o convívio (família, amigos, relações de trabalho) e os grupos a que gostaria de pertencer e de ser aceito (*status* social, identificação com o grupo).

Garcia (1994, p. 12) afirma que a subjetividade veiculada nas práticas alimentares – dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo – “inclui a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, a época, que perpassam por esta experiência diária”, tudo impregnado de significados culturalmente determinados.

Pode-se então entender o comportamento alimentar humano como um processo multideterminado, ou seja, associado a vários determinantes biológicos, socioculturais, antropológicos, psicológicos e econômicos – estes principalmente referentes às condições de oferta e ao poder de compra do indivíduo.

2.2 Os sentidos da alimentação

A alimentação envolve lembranças, emoções e valor simbólico, constituindo-se em fator de socialização. Ela está intimamente relacionada à hospitalidade, pois uma pessoa bem-vinda é sempre

recebida com algum alimento, de preferência aquele que revela nossa identidade. No âmbito do turismo, receber bem pode significar, de acordo com Santos (2001), nutrir o visitante com códigos culturais valorizados na região e com alimentos de qualidade que lhe deem segurança e confiabilidade, possibilitando seu retorno e a vivência de novas experiências alimentares.

A comida e o comer são fenômenos sociais e culturais que envolvem também a nutrição, relacionada a questões fisiológicas e de saúde. Ornellas (2001) ressalta que o alimento, além de satisfazer a fome, é também uma fonte de prazer. A cor, o aroma, a temperatura e a consistência são fatores que exaltam características sensoriais e organolépticas próprias de cada alimento e produzem sensação de bem-estar naqueles que o consomem.

As pessoas escolhem alimentos não apenas por suas características nutricionais, mas também movidas por hábitos e desejos. O comer tem significação diferenciada, dependendo da história alimentar do indivíduo desde a infância, dos sabores que ele tem experimentado, das formas e dos locais de consumo. "Cada ser humano constrói ao longo da sua vida uma identidade própria com relação ao ato de se alimentar" (PROENÇA et al., 2005, p. 17).

Nessa perspectiva, Maciel (2001, p. 151) observa que o gosto não está relacionado apenas aos sentidos biológicos, mas também envolve uma cultura que estabelece uma hierarquia alimentar: "o gosto traz informação e emoção". Do mesmo modo, Azambuja (2001) coloca que a gastronomia típica das comunidades transforma-se em produto turístico de determinada localidade cultural porque o prazer gastronômico, não raro, vem acompanhado de um legado culinário.

Pesquisa divulgada pelo Embratur (2007) mostra que 10% dos visitantes estrangeiros declararam que a gastronomia brasileira é o que o país tem de mais positivo, demonstrando o potencial que a comida das mais diversas regiões do Brasil traz para o turismo. A respeito dessa questão, Schlüter (2003, p. 70) analisa que a gastronomia, "como patrimônio local, está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo a interação com os atores da própria comunidade na elaboração desses produtos".

Nesse sentido, a gastronomia é "muito mais do que simples arte culinária. Assume-se também como um importante veículo da cultura popular, ao mesmo tempo em que possibilita uma percepção acerca da forma como vivem os habitantes de cada região, numa dada época" (ANTONINI, 2003, p. 35).

2.3 Segurança alimentar

Associado ao cosmo do turismo dissemina-se o hábito de se alimentar fora de casa – característica da sociedade contemporânea – que envolve fatores de risco (biológicos, físicos ou químicos) à saúde humana. Alimentos produzidos, servidos e consumidos nas ruas e em estabelecimentos de restauração constituem um sério desafio aos organismos sanitários mundiais, principalmente aos serviços de vigilância sanitária. Tema de preocupação constante é a contaminação microbiana desses alimentos.

Relatório da Organização Panamericana da Saúde – OPAS (1996) conclui que, em países da América Latina, a atividade de produção e venda de alimentos nas ruas representa um fator socioeconômico importante, porque mobiliza grande quantidade de recursos e de pessoas e apresenta duas facetas fundamentais: diminui os níveis de pobreza e marginalidade e, paralelamente, agride a saúde pública.

Mas Cardoso et al. (2003) advertem que, apesar de provocar impacto positivo, na medida em que gera empregos e diminui a pobreza, a venda de alimentos de rua também representa riscos à segurança alimentar, pela condição sanitária dos produtos comercializados, o que contribui para a falta de inocuidade dos produtos consumidos.

Estatísticas da OMS (2006a) indicam que a maioria de todas as doenças de origem alimentar está associada a refeições consumidas fora de casa. Tem sido registrada uma grande incidência de transtornos causados pela ingestão de alimentos contaminados por microorganismos ou resíduos de pesticidas químicos. Esses aspectos preocupam os agentes de saúde em todo o mundo e dão ênfase às questões associadas à segurança alimentar.

Considera-se alimento seguro aquele produzido dentro dos critérios higiênico-sanitários que visam à destruição de microorganismos patogênicos. Para Talamini, Pedrozo e Silva (2005), a segurança

alimentar pode ser interpretada sob os pontos de vista quantitativo e qualitativo. No primeiro plano, o conceito está relacionado à alimentação segura e nutritiva para todos e na perspectiva qualitativa, refere-se à garantia de aquisição de alimentos de qualidade pelo consumidor, no qual a saúde e a segurança são elementos atributivos.

“Hoje, sabemos que os alimentos se deterioram, conhecemos os processos e detemos as técnicas que podem ser empregadas para minimizar os riscos”, afirmam Araújo e Chaves Araújo (2008). Especificamente sobre a relação entre comida de rua – incluindo aquela oferecida por ambulantes e pontos de venda à beira-mar – e preservação da cultura alimentar, as autoras sublinham que

se a atividade turística deve se fundamentar no conceito da sustentabilidade e se a comida de rua é um atrativo/produto turístico por revelar a cultura alimentar local, despertando sensações e interesse nos viajantes, faz-se necessário implementar ações que possibilitem a produção de alimentos que sejam seguros, ao mesmo tempo em que expressem o modo de fazer enraizado nos costumes populares, ações que resultem na valorização desses trabalhadores, a partir da apropriação e ressignificação cultural de suas práticas alimentares (ARAÚJO; CHAVES ARAÚJO, 2008).

A segurança alimentar deve ser, conforme a Organização Mundial do Turismo – OMT (1991), uma das principais preocupações e a maior responsabilidade de todo serviço de alimentação de estabelecimentos turísticos. Práticas alimentares anti-higiênicas que facilitem o aparecimento de doenças de origem alimentar são “inadmissíveis na indústria da hospitalidade”, asseveram Antonini, Santos e Silva (2008, p. 3), pois podem resultar na perda da confiança do público com consequente diminuição nos rendimentos, perda de clientes e problemas com a justiça em decorrência de processos judiciais.

A preocupação com a qualidade dos alimentos envolve não só os riscos de veiculação de enfermidades para o consumidor, mas também perdas econômicas para os setores que trabalham com produtos alimentícios, devido às alterações microbianas ocorridas no alimento.

Nesta abordagem, está inserida a higiene alimentar que, de acordo com Arruda (2002), consiste num conjunto de medidas e condições necessárias para garantir a segurança e a salubridade dos alimentos em todas as etapas da cadeia alimentar – cultivo, produção, colheita, preparação, embalagem, transporte, distribuição e venda –, permitindo, assim, preservar a saúde do consumidor. Isto inclui o conjunto de procedimentos que permitem obter alimentos que não causarão danos ao consumidor quando preparados ou ingeridos.

Nesse contexto, em que a gastronomia vem se desenvolvendo com um importante produto no setor turístico, torna-se de grande relevância a preocupação com a qualidade e a segurança dos alimentos. “Garantir a qualidade da alimentação servida, atentando não só para os aspectos de higiene e apresentação, mas também para a recepção, o armazenamento, o preparo, a manutenção e a distribuição corretos, passa a ser uma ferramenta para aumentar a qualidade, a produtividade do setor e a satisfação dos clientes (ANTONINI; SANTOS; SILVA, 2008, p. 3).

Pode-se afirmar que seguir critérios básicos de higiene quando se trabalha com alimentos, adotando procedimentos adequados na produção das refeições, a fim de prevenir a ocorrência de surtos de toxinfecções ou de qualquer situação que coloque em risco a saúde do consumidor, é o caminho correto para promover a segurança alimentar.

2.4 O problema das contaminações

A incidência de doenças causadas por alimentos contaminados cresce a cada ano em todo mundo. A alimentação contaminada é apontada como uma das mais frequentes causas de doenças em turistas — “estima-se que de 20% a 50% de todos os viajantes sofrem de problemas gastrointestinais como diarreia” (ANTONINI; SANTOS; SILVA, 2003, p. 4).

A maioria dos casos está diretamente ligada à falta de higiene ocasionada pelo descumprimento, por muitos estabelecimentos que atuam no setor de alimentação, das normas básicas como limpeza dos equipamentos e utensílios, higiene dos manipuladores de alimentos. Em síntese, incorretas formas de preparação, conservação e armazenamento dos alimentos são as maiores responsáveis pelo problema.

Os alimentos são vulneráveis às contaminações e se tornam suscetíveis às alterações nutricionais, organolépticas e microbiológicas, na ausência de um rígido sistema de acondicionamento térmico durante o preparo e venda do produto. Diversos são os métodos de contaminação dos alimentos: o homem, os animais, a água, o ar, os equipamentos e utensílios, o armazenamento e a distribuição.

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006b), milhões de pessoas adoecem todos os anos em virtude da ingestão de alimentos contaminados e alguns dos principais fatores responsáveis são processos incorretos de cocção e resfriamento, ingredientes contaminados, contaminação cruzada de alimentos crus para cozidos, limpeza inadequada de equipamentos e manipulação do alimento por pessoas infectadas.

De acordo com Proença (1997), a inadequação do alimento para consumo pode ocorrer devido à decomposição dos alimentos por agentes físicos, químicos e biológicos, à contaminação acidental ou introdução consciente de substâncias tóxicas ou inconvenientes à saúde, à transmissão de doenças animais ao homem ou à contaminação por microorganismos que, muitas vezes, utilizam o alimento como meio de multiplicação.

Como explica Figueiredo (2007), os alimentos são um bom meio de cultura para os microorganismos patogênicos que, ao atingem certo grau de multiplicação, determinam quadros clínicos de intoxicações alimentares em seus consumidores. O que causa maior espanto é que, estatisticamente, 85% dos casos de intoxicações alimentares poderiam ser evitados simplesmente se as pessoas manipulassem corretamente os alimentos.

No Brasil, conforme relato de Silva Júnior (2001), mais de 60% dos casos são de toxinfecções alimentares resultantes de práticas inadequadas de manipulação de alimentos, matéria-prima contaminada, falta de higiene durante a preparação, além de equipamentos e estrutura operacional deficiente.

Diante desses perigos, Antonini, Santos e Silva (2003, p. 4) advertem que “os cuidados com a segurança alimentar dos turistas devem ser constantes, possibilitando que eles desfrutem os prazeres da sua viagem sem o imprevisto de uma intoxicação alimentar”. As autoras ressaltam que “toda a alegria, emoção e expectativas durante a sua estada são subitamente desfeitos se o viajante ficar doente”.

2.5 Qualidade objetiva e percebida

O ato de se alimentar, em condições adequadas, está vinculado ao termo qualidade, que, segundo Mezomo (2002), tem conceitos variados e dinâmicos, mas fundamentalmente indica o nível de excelência do que é produzido. A qualidade não é um estado, mas um processo. Quando se trata de serviços de alimentação, essas dimensões devem ser ainda mais observadas e a elas se agrega o conceito de segurança alimentar. Qualquer alimento oferecido ao consumo deve estar seguro sob o ponto de vista higiênico-sanitário, de forma a garantir a manutenção da saúde do consumidor.

Importa aqui distinguir qualidade objetiva e qualidade percebida, considerando, como argumenta Rodrigues (2000), que o conceito de qualidade está sempre ancorado naquilo que é objetivamente observado e subjetivamente percebido pelo consumidor.

Para Aaker (1996), a qualidade objetiva envolve características ou aspectos observáveis que se relacionam ao produto – incluindo a natureza e a quantidade dos ingredientes, atributos e serviços – e à manufatura – esta associada ao conceito de conformidade com a especificação, com o objetivo de zero defeito.

No caso em estudo, fazem parte da análise relacionada à qualidade objetiva as medidas e técnicas aplicadas na manipulação, no preparo e na oferta de alimentos. Tais aspectos incluem as condições estruturais e físicas do ambiente (a exemplo de quiosques instalados à beira da praia), as boas práticas dos manipuladores e as características dos produtos (milho verde e churros), avaliadas com embasamento na legislação que normaliza as práticas de produção e distribuição de alimentos. Neste contexto, pode-se aplicar a ficha de inspeção (*check-list*).

Os critérios de avaliação, tanto objetivos quanto subjetivos, evidenciam, segundo Mendes (1998), a responsabilidade dos profissionais ligados à produção e ao processamento de alimentos

em criar e manter ações voltadas para o controle de qualidade, desde o momento de escolha de matéria-prima até a obtenção do produto final.

A respeito dessa questão, Góes et al. (2001) consideram que somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores e de todos os envolvidos com alimentos, é que se conseguirá produzir e oferecer alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado.

Cabe lembrar que o principal cliente dos quiosques à beira-mar é o turista e que o comerciante não pode ignorar que a sobrevivência de seu negócio depende de uma avaliação positiva da clientela nos aspectos objetivos e subjetivos que envolvem a qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Isto inclui o atendimento aos requisitos preconizados pela legislação para garantir a qualidade dos alimentos comercializados.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância (Anvisa) estabelece um conjunto de regras, medidas e condições que possibilitam garantir a segurança e a salubridade dos alimentos em todas as etapas da cadeia alimentar. Estão inseridos procedimentos essenciais de higiene e normas de segurança sanitária que representam as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e implicam mudanças nos métodos de produção, no projeto e uso de equipamentos, edificações e instalações, bem como no comportamento das pessoas envolvidas na produção e distribuição de alimentos.

Este regulamento foi organizado pela Anvisa e compõe a Resolução RDC 216/2004, que dispõe sobre procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e pronto para o consumo (BRASIL, 2004).

2.6 Boas práticas de manipulação

Com os objetivos de aperfeiçoar as ações de controle sanitário e proporcionar a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos em todas as etapas de preparo, da produção até a distribuição, a Anvisa editou a RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento das Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004), estabelecendo procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado pronto para o consumo. Ressalta-se que as legislações específicas de Santa Catarina e de Balneário Camboriú estão embasadas na RDC 216/2004.

Uma das ferramentas utilizadas para se atingir as boas práticas é a ficha de inspeção ou *check-list* para a área de alimentos. Akutsu et al. (2005) destacam que este instrumento possibilita avaliar requisitos relativos a instalações físicas e ambientes, equipamentos, utensílios e móveis, funcionários, armazenamento e processamento de matéria-prima e alimentos em espera.

Essa avaliação inicial, de acordo com Genta, Maurício e Matioli (2005), permite levantar pontos críticos ou não-conformes e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação das instalações, procedimentos e processos produtivos, buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor.

3 ASPECTOS METODOLÓGICOS

Do ponto de vista metodológico, desenvolveu-se um estudo de caso sobre o comportamento alimentar dos turistas em relação ao consumo de milho verde e churros oferecidos na orla marítima de Balneário Camboriú. Yin (2005, p. 23) afirma que "o estudo de caso é a inquirição empírica que investiga um fenômeno contemporâneo dentro de um contexto da vida real, quando a fronteira entre o fenômeno e o contexto não é claramente evidente e onde múltiplas fontes de evidência são utilizadas". Essa metodologia permite estudar eventos contemporâneos, em situações em que os comportamentos analisados não podem ser manipulados, mas é possível se fazer observações diretas e entrevistas sistemáticas, inferindo sobre eles algumas considerações.

O universo desta pesquisa se limitou ao município de Balneário Camboriú, no Estado de Santa Catarina, especificamente na área da Praia Central. A coleta de dados se concentrou na identificação do perfil socioeconômico e do comportamento alimentar dos turistas, com aplicação de questionário e entrevista com 405 consumidores de milho verde e churros na orla, entre a segunda quinzena de janeiro e a primeira quinzena de fevereiro de 2007.

Hair Júnior et al. (2005) consideram o questionário direto como um instrumento que possibilita o contato visual entre entrevistador e entrevistado, auxiliando muitas vezes na condução de perguntas e respostas e até mesmo trazendo novos elementos que possam ser pertinentes à investigação.

O questionário foi elaborado com o propósito de levantar o perfil socioeconômico dos turistas, a frequência a Balneário Camboriú na temporada de veraneio, sua percepção do alimento (sabor, apresentação, textura e temperatura); critérios de avaliação e escolha do local de venda de milho verde e churros; importância e valores simbólicos desses alimentos que justifiquem seu consumo na praia. Realizou-se ainda uma entrevista com dez pessoas para conhecer o sentido e o significado do alimento e do ato de se alimentar.

A definição da amostra de 405 turistas se baseou em três critérios, apresentados por Barbetta (1998), que caracterizam uma pesquisa de enfoque social: heterogeneidade, nível de confiança nos resultados (considerando 95,44%) e o erro (5%) que a pesquisa pode assumir.

Foi desenvolvida pesquisa de campo para verificação das condições higiênico-sanitárias de 114 quiosques instalados na orla da Praia Central de Balneário Camboriú e dos manipuladores. Os dados foram coletados por meio de observação direta e da aplicação de uma ficha de inspeção (*check-list*) que, segundo Akutsu et al. (2005), é um dos instrumentos utilizados para facilitar a visualização dos aspectos críticos ou não-conformes das unidades de alimentação.

A *check-list* é definida por Ferri; Leal; Hostins (2004) como uma ferramenta composta por uma lista de aspectos a serem verificados, podendo ser considerado um questionário com questões fechadas e agrupadas em módulos e utilizado para o preenchimento das respostas variáveis dicotômicas, sim e não.

Para acompanhar a dinâmica de produção e consumo de milho verde e churros na praia, de maneira a coletar os dados, foi determinado um período de 30 dias (entre a segunda quinzena de janeiro e primeira quinzena de fevereiro de 2007), compreendidos entre segunda-feira e sábado.

A construção da *check-list* se baseou na Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa (BRASIL, 2004), que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, priorizando os seguintes aspectos: espaço físico, equipamentos e utensílios, manipulação e distribuição de churros e milho verde. A avaliação pautou-se também nas legislações municipal e estadual específicas: Decreto Estadual nº 31.455 de 20/02/1987 (SANTA CATARINA, 1987); Lei nº 1303/93, Decreto nº 4413/06 e Normativa 001/2004, estes na esfera municipal (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 1993, 2006, 2004).

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para melhor compreensão dos resultados obtidos na pesquisa, a análise é apresentada em três tópicos: avaliação higiênico-sanitária dos quiosques, perfil e comportamento alimentar do turista, significados culturais do consumo.

4.1 Avaliação higiênico-sanitária dos quiosques

Com o propósito de verificar as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de manipulação dos funcionários dos 114 quiosques avaliados por esta pesquisa, bem como a sua adequação à legislação vigente, foi aplicado um *check-list* higiênico-sanitário *in loco*, no decorrer do mês de janeiro de 2007, considerando o período de alta temporada. Observações complementares foram realizadas entre a segunda quinzena de janeiro e a primeira quinzena de fevereiro de 2007.

Somente 88,6% dos pontos de produção e venda estavam condizentes com a normativa da legislação sanitária no que se refere à regularização do alvará sanitário e da carteira de saúde. Em 84,2% deles, os manipuladores entrevistados afirmaram ter participado do treinamento realizado pela Vigilância Sanitária do município.

Foram investigados critérios relativos à assepsia dos funcionários para manipulação dos alimentos, como o uso de uniforme que, segundo a legislação em vigor, é obrigatório. Somente 31,6% dos manipuladores entrevistados estavam uniformizados, enquanto 68,4% não usavam a vestimenta.

No item relacionado às unhas, que devem estar curtas, limpas e sem esmalte, 77,2% dos manipuladores se apresentavam de acordo com a legislação. O asseio pessoal (limpo, cabelos protegidos, barba feita) é requisito primário para as pessoas que manipulam alimentos. Somente 68,4% dos manipuladores entrevistados apresentavam essa condição. Em relação ao uso de adornos, a legislação é categórica em determinar a proibição do uso. De acordo com a pesquisa, 60,5% deles não respeitavam a determinação legal.

A avaliação da estrutura física dos quiosques identificou que 95,6% se encontravam em bom estado de conservação. Considerando a limpeza, 79,8% estavam higienizados, 76,3% organizados e com utilização de ponto exclusivo de abastecimento de água e 91,2% com depósito de lixo adequado, evidenciando-se um número expressivo de casos que observavam o cumprimento da legislação.

O mesmo se aplica para a existência de um local específico, alheio aos alimentos, para o acondicionamento dos pertences pessoais (74,6%) e produtos de limpeza (78,9%). Observou-se, no entanto, que o espaço disponível para cada quiosque é muito pequeno e, dessa forma, mesmo havendo compartimentos específicos e separados, havia pouco distanciamento entre eles, o que comprometia o devido acondicionamento.

Quanto ao acondicionamento do lixo, observou-se que 8,8% dos estabelecimentos avaliados não cumpriam as determinações municipais expressas na Normativa 001/2004 (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 2004) para padronização e posicionamento das lixeiras. Chamou atenção o fato de 21,9% dos quiosques pesquisados não higienizarem suas lixeiras adequadamente e 12,3% deles não acondicionarem o lixo conforme estabelecem as normativas, em sacos plásticos resistentes. Isso contribui para atrair mau cheiro, pragas urbanas e propiciar a contaminação do produto, considerando-se a aproximação excessiva desses coletores de lixo do ambiente de manipulação e distribuição dos alimentos.

A maioria dos pontos de comercialização de churros e milho verde dispunha de utensílios e equipamentos bem conservados (97,4%) e bem higienizados (56,1%), seguindo as normas estabelecidas por lei. No entanto, 43,9% apresentaram problemas quanto à higienização dos utensílios e equipamentos, o que merece maior atenção dos órgãos de controle e monitoramento, uma vez que tal ocorrência contribui sobremaneira para a contaminação cruzada dos alimentos quando preparados ou ingeridos.

Constatou-se que 100% dos quiosques dispunham de água potável para uso e que 96,5% seguiam a RDC 216/2004, a qual orienta que a edificação, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. É preocupante o dado de que somente nove quiosques (7,9%) realizavam dedetização e desratização, embora a legislação preveja que essa prática se realize a cada seis meses.

A legislação recomenda que, no preparo dos alimentos submetidos à fritura, o óleo deverá ser substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como sabor, aroma e formação de intensa espuma e fumaça (BRASIL, 2004). Na coleta de dados, observou-se que 82,5% dos quiosques cumpriam a legislação, enquanto 20 (17,5%) realizavam a troca do óleo apenas semanalmente. Nesse caso, é possível que o óleo utilizado apresente condições inapropriadas para o consumo.

Especificamente com referência aos churros, 43,9% dos pontos são abastecidos apenas uma vez ao dia, 41,2% duas vezes e 14,9% três ou mais vezes. Considerando as precárias condições de armazenamento – não há refrigeração e o produto fica exposto muito próximo ao toldo da barraca –, questionam-se as condições e a qualidade da massa de preparação do churros. Associado ao armazenamento observou-se que um número significativo dos comerciantes prepara a massa no próprio quiosque, sem dispor de condições adequadas.

Os quiosques são abertos e situados à beira-mar, estando expostos ao vento, areia e sol, e não dispõem de estrutura física mínima necessária para a manipulação de alimentos, como, por exemplo, pia com água corrente para higienização das mãos, após tirar as palhas do milho, fazer a massa de churros ou atender um cliente, para depois retornar às atividades de manipulação. Essas não-conformidades aumentam os riscos de contaminação cruzada e de doenças transmitidas por alimentos, com diminuição da qualidade do produto e da segurança alimentar do consumidor.

As condições de armazenamento das espigas de milho verde em 97,4% dos quiosques pesquisados estavam em conformidade com a orientação fiscal. As espigas de milho verde devem ser devidamente

higienizadas e conservadas. Observou-se que somente 75,4% dos pontos avaliados realizavam esse processo, apesar de as condições físicas do estabelecimento não estarem adequadas.

Depois de higienizadas, as espigas devem ser acondicionadas em local desprovido de poeira, vento, areia e sol, no entanto, percebeu-se o indevido acondicionamento destas. Assim, em se tratando de segurança alimentar, não se pode ignorar que 24,6% dos quiosques não higienizam nem conservam seus produtos adequadamente.

De acordo com o tempo de exposição do alimento, 16,7% dos manipuladores entrevistados afirmaram não deixá-los expostos e 48,2% deles seguiam as normas que determina que o alimento pronto pode ser mantido em temperatura ambiente por 30 minutos, totalizando 64,9% de quiosques avaliados que seguiam a recomendação, enquanto 36,1% ignoravam a legislação. Nesse caso, o produto que fica exposto mais de 30 minutos em temperatura ambiente após seu preparo possui riscos quanto à sua qualidade, com o agravante da ocorrência de altas temperaturas, comum nos meses de temporada.

Em relação à prevenção da contaminação cruzada, pôde-se perceber que 81,6% dos quiosques não tinham esse cuidado, apresentando riscos de contaminação dos alimentos, devido à falta de condições estruturais para o controle higiênico-sanitário.

No item relacionado aos rótulos completos dos alimentos, embalagens íntegras e dentro do prazo de validade, 92,1% dos 114 estabelecimentos corresponderam ao prescrito na legislação. No entanto, no que se refere à proteção dos alimentos em toda fase de produção, essa observância às normativas não se manteve. Nos quiosques avaliados, observou-se que 97,4% deles não apresentaram procedimentos adequados de conservação dos alimentos em todas as etapas – da produção à comercialização.

Em síntese, verificou-se que, do ponto de vista da qualidade objetiva dos produtos consumidos e serviços oferecidos nos quiosques à beira-mar, em Balneário Camboriú, ocorreu, em janeiro de 2007, uma observância, da maioria dos estabelecimentos, às normativas federais, estaduais e municipais, sendo que os aspectos mais preocupantes se relacionaram às boas práticas dos manipuladores, especialmente nos aspectos relativos ao asseio pessoal e ao uso e asseio dos uniformes, assim como aos adornos por eles utilizados.

4.2 Perfil e comportamento alimentar do turista

Para avaliar o perfil do turista consumidor de milho verde e churros foi desenvolvida entrevista com 405 turistas, a maioria mulheres jovens e adultas, na faixa de idade variando entre 18 a 56 anos, provenientes do sul do país. Observou-se predominância de turistas solteiros e casados que permanecem até 15 dias veraneando e buscam a cidade desde a década de 1990 e/ou início de 2000. Revelam um perfil de formação médio a alto, porém, com renda circulando entre baixa a média.

Possivelmente, esse aspecto da escolaridade de média a alta tenha contribuído para que 65,68% da população em estudo adotem como principal critério de escolha do quiosque, para o consumo de milho e churros, a higiene do local. No entanto, no que se refere à avaliação higiênico-sanitária do quiosque e do comerciante, 31,9% dos entrevistados consideram em primeiro lugar o atendimento recebido.

Interessa agora conhecer, de modo mais aprofundado, o comportamento alimentar e os significados culturais atribuídos por esses sujeitos ao consumo dos produtos avaliados. Para a avaliação sensorial do milho verde e churros foi solicitado ao turista que evidenciasse quais critérios consideravam na escolha do produto.

Os entrevistados informaram que o milho verde e churros consumidos naquele momento, possuíam como principal critério de escolha o “sabor”, uma vez que 92,59% dos entrevistados avaliaram esse critério como ótimo ou bom. Observa-se que 88,39 % atribuíram conceito ótimo e bom à apresentação do produto, enquanto 97,16% consideraram a textura como fator relevante (entre ótimo e bom) e 86,17% valoraram a temperatura do produto nessa mesma escala.

Os critérios utilizados pelos turistas entrevistados para a escolha do quiosque ao adquirir os alimentos foram proximidade/praticidade, atendimento, hábito de frequentar o mesmo quiosque, qualidade do produto e higiene do local. A pesquisa revela que os turistas priorizam a higiene do local

e a qualidade do produto, em todos os níveis da escala aplicada, para depois considerar os outros itens destacados. Isso demonstra a preocupação com o critério higiene e qualidade do produto, o que significa também cuidados com a saúde.

4.3 Significados culturais do consumo

Percebe-se que o consumo de milho verde não é significativo como hábito alimentar, pois este foi apresentado pelos entrevistados como de consumo esporádico. Possivelmente ele seja mais consumido, diariamente e semanalmente, na praia em razão de fazer parte de uma "cultura de praia", pela praticidade e por ser considerado um alimento mais saudável. O maior consumo na praia está relacionado, prioritariamente, ao sentimento de prazer vinculado ao ambiente da praia e a momentos de férias e lazer. Está também associado ao fato de ser um alimento saudável, saciar a fome, ser econômico e remeter a um sentimento de nostalgia.

Quanto ao consumo de churros, o consumo é esporádico e geralmente é feito por prazer, embora seja considerado um alimento pouco saudável. Em segundo lugar, na escala de importância atribuída ao valor simbólico deste alimento, os turistas posicionaram sua possibilidade de saciar a fome e o baixo custo. O consumo de churros não está relacionado ao sentimento de nostalgia, o que possivelmente pode ser explicado por não fazer parte da cultura alimentar brasileira.

Para aprofundar o conhecimento sobre o comportamento alimentar, optou-se por entrevistar 10 turistas, enfocando, de modo mais detalhado, aspectos relacionados à sua relação sociocultural com esse alimento. A análise das entrevistas revelou que o maior consumo foi de milho verde, com pouca referência ao consumo de churros.

Em relação ao milho verde, considerando aspectos objetivos e subjetivos do seu consumo, os dados revelaram que não houve uma predominância de um aspecto sobre o outro e sim a evidência dos seguintes critérios para o consumo: ser um alimento natural, saudável e saboroso, o frescor, a cor e o aroma. Quanto ao consumo na praia, os entrevistados disseram que o fazem por prazer, por hábito, por praticidade, para satisfazer a fome e por ser um alimento barato. Para tanto, escolhem o quiosque a partir de critérios como: proximidade do local, higiene, cordialidade no atendimento e qualidade do produto.

A maioria das pessoas entrevistadas se referiu ao ato de se alimentar como algo prazeroso e ao mesmo tempo necessário. Esse sentimento fica expresso no comportamento alimentar adotado no período de férias, quando elas assumem a modificação do hábito de se alimentar, tanto na quantidade de alimento ingerido como no horário e no tipo de alimento. Isso pode ser ilustrado com a resposta de um dos entrevistados que, ao ser perguntado sobre o significado do "comer milho na praia", simplesmente respondeu: "representa que estou de férias."

Ao serem provocados a definir o ato de se alimentar com um adjetivo, a maioria se referiu à ideia de prazer. Dessa forma, podemos associar o consumo de milho verde pelo turista a um ato de prazer – mais do que a uma necessidade –, no qual há espaço para conviver com familiares e amigos à beira-mar, apreciando momentos agradáveis.

Vista sob essa multiplicidade de aspectos, a alimentação não se restringe à satisfação de necessidades de ordem biológica, extrapolando para a dimensão dos desejos, das preferências e dos gostos, que são cultural e psicologicamente influenciados, envolvendo aspectos simbólicos da vida social. Certamente esse prazer não se desvincula da necessidade de encontrar, no consumo desse alimento, a segurança alimentar necessária para garantir a íntima relação do prazer com a saúde. Nesta perspectiva, pode-se considerar que a hospitalidade e o turismo estão estreitamente vinculados às qualidades objetiva e percebida dos serviços e produtos de alimentação.

5 CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa revelou que, em vários aspectos, os quiosques de milho verde e churros seguem as boas práticas de manipulação, sendo mais graves o acondicionamento inadequado dos alimentos nas diversas fases de preparo, a falta de uniformes e o não cumprimento de normas estabelecidas quanto à higiene pessoal dos manipuladores.

Cabe salientar que tanto a estrutura física como as práticas de produção comportam perigos físicos e biológicos que podem resultar em contaminação alimentar. Aspecto preocupante se refere à adoção de medidas preventivas da contaminação cruzada durante o preparo dos alimentos. Os quiosques sofrem os efeitos do vento, da areia e do calor em excesso, o que pode gerar contaminação por perigos físicos e biológicos.

Essa situação requer uma série de medidas e programas de treinamento de boas práticas, de forma a adequar os quiosques e seus manipuladores às exigências legais e às normas para garantir segurança e qualidade na oferta e consumo de alimentos à beira-mar. A respeito dessa questão, Góes et al. (2001) consideram que somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores e de todos os envolvidos com alimentos é que se conseguirá produzir e oferecer alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado.

Constatou-se que, no que se refere à avaliação da qualidade percebida, o turista relaciona o consumo de milho verde e churros com vivências da infância, experiências familiares e sentimentos de prazer intimamente associados ao sabor, ao cheiro e a momentos de descontração à beira-mar. Esse comportamento alimentar ganha significado, de forma geral, pelos hábitos relacionados aos conceitos de uma alimentação saudável e adequada à situação de lazer na praia.

Quanto à qualidade objetiva, o estudo revelou que o turista em Balneário Camboriú se apresenta como um consumidor em potencial, mais de milho verde do que de churros, mantém-se atento ao serviço oferecido e escolhe o ponto de venda, observando a higiene do local e a qualidade do produto como critérios de garantia da sua segurança alimentar.

Em consonância com a preocupação do turista consumidor de milho verde e churros com a qualidade de sua alimentação, importa enfatizar que há uma legislação criteriosa no sentido de o poder público garantir a segurança alimentar dos frequentadores da orla marítima e assim evitar que transtornos causados pela oferta de produtos contaminados e impróprios para consumo tenham impacto negativo sobre a imagem que o turista constrói sobre o balneário e seus produtos e serviços.

REFERÊNCIAS

AAKER, D. A. **Criando e administrando marcas de sucesso**. Tradução Eduardo Lasserre. São Paulo: Futura, 1996.

ACKERMAN, D. **Uma história natural dos sentidos**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-42, maio/jun. 2005.

ANTONINI, B. O. **A gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina**: um elemento de importância para o turismo cultural. 2003. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2003.

ANTONINI, B. O.; SANTOS, D. C. M. dos; SILVA, Y. F. e. **A importância da segurança alimentar em eventos gastronômicos**. Disponível em: www.santoagostinho.edu.br/biblio/teses/8.pdf . Acesso em: 12 jun. 2008.

ARAÚJO, W. M. C.; CHAVES ARAÚJO, H. M. **Comida de rua e preservação da cultura alimentar**. Fundação Slow Food para Biodiversidade. Disponível em: www.slowfoodbrasil.com/content/view/147/95 . Acesso em: 3 jun. 2008.

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas**: unidades de alimentação e nutrição. v. 2. 2. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

AZAMBUJA, M. A gastronomia como produto turístico. In: CASTROGIOVANNI, A. C. (Org.). **Turismo urbano**. São Paulo: Contexto, 2001. p. 69-76.

BAKHTIN, M. **Cultura popular na Idade Média e no Renascimento**: o contexto de François Rabelais. São Paulo: Edunb; Brasília: Hucitec, 1999.

BALNEÁRIO CAMBORIÚ. Lei Nº 1.303, 16 dezembro de 1993. Dispõe sobre normas de saúde em Vigilância Sanitária, estabelece penalidades e dá outras providências. 16 dez. 1993.

_____. Decreto Nº 4.413, 21 de junho de 2006. Regulamenta o Artigo 23 da Lei Municipal nº. 1.303 de 16 de dezembro de 1993, que dispõe sobre alimentos e bebidas. 21 jun. 2006.

_____. Secretária de Saúde e Saneamento. Departamento de Fiscalização Sanitária. Instrução Normativa 001/2004, dispõe sobre as normas para a padronização de lixeiras dos quiosques e carrinhos de milho/churros. 2004.

BARBETTA, P. A. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 1998.

BARTHES, R. **Elementos de semiologia**. Tradução Izidro Blikstein. São Paulo: Cultrix, 1979.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CAMARGO, L. O. L. Os domínios da hospitalidade. In: DENCKER, A. F. M.; BUENO, M. S. (Org.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2003. p. 7-14.

CARDOSO, R. C. V.; LOUREIRO, E. S.; NEVES, D. C. S.; SANTOS, H. T. C. Comida de rua: um espaço para estudo na Universidade Federal da Bahia. **Revista Higiene Alimentar**, v. 17, n. 111, p. 12-17, ago. 2003.

CET/UNB – Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília. **Gastronomia como produto turístico**. Disponível em: www.unb.br/cet/noticias/not_%20gastronomiacomoprodototuristico.htm. Acesso em: 12 jun. 2009.

DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. O valor social e cultural da alimentação. **Boletim de Antropologia**, v. 2, p. 70-83, 1989.

EMBRATUR. **Embratur quer seduzir turistas pelo estômago**. 22 out. 2007. Disponível em: turismoecultura.blogspot.com/2007/10/embratur-quer-seduzir-turistas-pelo.html. Acesso em: 10 jun. 2008.

FERRI, C.; LEAL, E. J. M.; HOSTINS, R. C. L. **Pesquisa na universidade: elaboração de projetos e relatórios**. Itajaí: UNIVALI, 2004.

FIGUEIREDO, R. M. **Higiene dos alimentos: como não comer fungos, bactérias**. Disponível em: <http://www.higienedosalimentos.com.br/dva.asp>. Acesso em: 2 dez. 2007.

FREITAS, M. C. S. Educação nutricional: aspectos sócio-culturais. In: CONBRAN – Congresso Brasileiro de Nutrição, 9., Belo Horizonte. **Anais...** Belo Horizonte, 1996. p. 1-4.

GÂNDARA, J. M. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: NETTO, A. P.; ANSARAH, M. G. R. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri, SP: Manole, 2009. p. 179-191.

GARCIA, R. W. D. **A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. 1999. 312 p. Tese (Doutorado) – Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, 1999.

_____. Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Revista Cadernos de Debate**, Unicamp, v. 2, p. 12-40, 1994.

GENTA, T. M. S.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service na região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Science Health Science**, Maringá, v. 27, n. 2, p. 151-167, 2005.

GÓES, J. A. W.; FURTUNATO, D. M. N.; VELOSO, I. S.; SANTOS, J. M. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da refeição servida. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20-22, mar. 2001.

HAIR JÚNIOR, J. F.; BABIN, B.; MONEY, A. H.; SAMOUEL, P. **Fundamentos de métodos de pesquisa em administração**. Porto Alegre: Bookman, 2005.

KOTLER, P.; HAYES, T.; BLOOM, P. N. **Marketing de serviços profissionais**: estratégias inovadoras para impulsionar sua atividade, sua imagem e seus lucros. 2. ed. São Paulo: Manole, 2002. 524 p.

LOBO, H. A. S. Entre sabores e vivências: culinária típica local e ecoturismo no centro-sul do Brasil. **Revista Nordestina de Ecoturismo**, Aracaju, v. 1, n. 1, p. 34-50, set. 2008.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

MENDES, A. C. R. Os profissionais da área de alimentos no controle de qualidade: uma reflexão sobre as ações necessárias para a proteção da saúde do consumidor. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 12, n. 53, p. 26-29, jan./fev. 1998.

MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação**: administração e organização. 4. ed. São Paulo: Manole, 2002.

MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

OMS – Organização Mundial de Saúde. Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar. **Cinco chaves para uma alimentação mais segura**. Portugal: Instituto Nacional de Saúde Dr Ricardo Jorge, 2006a. (Publicado pela OMS em 2006 sob o título Five Keys for Safer Food Manual).

_____. **Doenças de origem alimentar**: enfoque para educação em saúde. São Paulo: Roca, 2006b.

OMT – Organização Mundial de Turismo. **Securité alimentaire et tourisme/food safety and tourism**. Madri: [s.n.], 1991.

OPAS – Organização Panamericana da Saúde. Relatório 1996. Disponível em: www.opas.org.br. Acesso em: 18 jun. 2008.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparação de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VIEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005.

PROENÇA, R. P. da C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997.

SANTA CATARINA. Decreto 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Regulamenta os Arts. 30 e 31, da Lei nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas. 20 fev. 1987.

SANTOS, A. P. M. dos. Turismo e oferta alimentar, nos restaurantes de Balneário Camboriú – SC. 2001. Dissertação (Mestrado) – Programa de Mestrado em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2001.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA JÚNIOR, E. A. S. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, n. 33, p. 1-8, dez. 2004. Disponível em: <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/375.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2008.

TALAMINI, E.; PEDROZO, E. A.; SILVA, A. L. da. Gestão da cadeia de suprimentos e a segurança do alimento: uma pesquisa exploratória na cadeia exportadora de carne suína. **Gestão & Produção**, v. 12, n. 1, p. 107-120, jan./abr. 2005.

YIN, R. K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. Porto Alegre: Bookman, 2005.