



Campus Itaqui
Curso de Nutrição

Leticia Lima Lopes

Trabalho de Conclusão de Curso

**CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE SERVISOS DE ALIMENTAÇÃO EM
HOTÉIS DO MUNICÍPIO DE URUGUAIANA-RS**

ITAQUI /RS

2014

Leticia Lima Lopes

Trabalho de Conclusão de Curso

**CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM
HOTÉIS DO MUNICÍPIO DE URUGUAIANA-RS**

Trabalho Final de Conclusão de Curso (TCC) apresentado como exigência parcial para obtenção do título de Bacharel em Nutrição da Universidade Federal do Pampa – Unipampa.

Orientador: Professora MSc. Joice Trindade Silveira

ITAQUI/RS

2014

LETICIA LIMA LOPES

**CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
EM HOTÉIS DO MUNICÍPIO DE URUGUAIANA-RS**

Trabalho Final de Conclusão de Curso
(TCC) apresentado como exigência
parcial para obtenção do título de
Bacharel em Nutrição da Universidade
Federal do Pampa – Unipampa..

Trabalho de conclusão de curso defendido e aprovado em: ___/___/____.
Banca examinadora:

Profa. MSc. Joice Trindade Silveira
Orientador
Curso de Nutrição - UNIPAMPA

Prof. MSc. Carla Cristina Bauermann Brasil
Curso de Nutrição - UNIPAMPA

Prof. Nutricionista Cintia dos Santos Moser
Curso de Nutrição - UNIPAMPA

Condições higiênicas dos serviços de alimentação em hotéis do município de Uruguaiana-RS

Resumo:

As unidades produtoras de refeições de hotéis devem cumprir os preceitos sanitários. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênicas das unidades de alimentação e nutrição do setor hoteleiro do município de Uruguaiana-RS. Foi utilizada uma lista de verificação integrante da Portaria nº 817/2013, que considera 51 itens de maior impacto à saúde, com categorização de 1 – não são observadas falhas críticas – até 5 – com observação de falhas críticas. Dos dez hotéis analisados, dois qualificaram-se como grupo 3 e sete categorizaram-se no grupo 4. Ainda houve um hotel classificado no grupo 5 por não cumprir um dos itens eliminatórios. A média geral de inadequação dos estabelecimentos somou 672,73 pontos, enquadrando-se no grupo 4. Estes resultados demonstram que os serviços de alimentação não apresentaram boas condições higiênicas, indicando um possível risco de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, sendo necessárias intervenções para melhorar os processos.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação, lista de verificação, segurança do alimento.

Higienic conditions of food services in hotels from Uruguaiana-RS

Abstract:

The food is one service that hotels can provide. The united of food and nutrition from hotels should meet the sanitary law. The aim of this study was evaluate hygienic conditions of food services in hotels from Uruguaiana city. It was applied a good practice checklist, part of Ordinance nº 817/2013, that consider 51 major impact for health items, and ranges from group 1 – there are not observed critical faults – until 5 – there are observed critical faults. Among the ten hotels observed, two was classified at group 3 and seven at the group 4. One hotel was classified at group 5 because he didn't attend some obligatory items. The average of irregularities was 672,3 points, and rated at group 4. This results show that food services did not contain good hygienic conditions, and indicated a possible risk of occurrence of foodborne diseases, being necessary interventions to improve the process.

Keywords: good manipulation practices, check list, food safety

Condiciones higiénicas de los servicios de alimentación en hoteles de Uruguaiiana -RS

Resumen:

El alimentación es uno de los servicios que los hoteles pueden ofrecer. La unidad de producción de comidas del hotel debe cumplir con los requisitos de salud disponibles. El objetivo de este estudio fue evaluar las condiciones higiénicas de los servicios de alimentación en el sector de la hostelería de la ciudad de Uruguaiiana-RS. Fue utilizada una lista de verificación parte de la Ordenanza N° 817/2013, que considera 51 ítems de mayor impacto en la salud, categorización desde 1 – donde no se observa fallos críticos – hasta 5 - con la observación de los fallos críticos. De los diez hoteles analizados, dos fueron clasificados en el grupo 3, e siete categorizados en el grupo 4. Uno de los hoteles fue clasificado en el grupo 5 por no cumplir con uno de los requisitos obligatorios. La media de irregularidades fue de 672,73 puntos, inscribiendo el conjunto de hoteles en el grupo 4. Estos resultados demuestran que los servicios de alimentación no mostraron buenas condiciones sanitarias, lo que indica un posible riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, siendo necesario intervenciones para mejorar los procesos.

Palabras claves: buenas prácticas de manipulación, lista de verificación, seguridad alimentaria

Sumário

1. Introdução	8
2. Métodos	10
3. Resultados	12
4. Discussão	15
5. Referências	19
APÊNDICES	21
APÊNDICE A.....	22
APÊNDICE B	22
ANEXOS	24
ANEXO I.....	24
ANEXO II.....	267

1. Introdução

Hotel é definido como um estabelecimento com serviço de recepção, alojamento temporário, com ou sem alimentação, ofertados em unidades individuais e de uso exclusivo dos hóspedes, mediante cobrança de diária (BRASIL, 2011). O Ministério do Turismo relata que a cortesia de um hotel mais valorizada pelos viajantes é o café da manhã, sendo este um item de hospitalidade que mais aproxima o turista do meio que o hospeda. É um serviço que fideliza e conquista o viajante. Para a hotelaria brasileira este resultado é uma boa notícia, pois nos hotéis brasileiros, esta refeição costuma ser farta e variada, além de, na maioria das vezes, estar inclusa na diária de hospedagem (BRASIL, 2014).

A alimentação corresponde ao segundo maior investimento dos turistas brasileiros, contribuindo com cerca de 20% de seus gastos. É, também, o segundo item mais bem avaliado pelos viajantes brasileiros. Dentre os estrangeiros que visitam o Brasil, a gastronomia brasileira recebeu avaliação positiva de 94% dos entrevistados (BRASIL, 2014).

Em um estudo sobre a satisfação dos viajantes com os serviços de hotelaria, a qualidade do café da manhã obteve a sétima posição em importância (BRANCO et al., 2010). Aparentemente, muitos poderiam se questionar sobre a preocupação com a nutrição em uma indústria como a hotelaria, cujos clientes são pessoas que estão de passagem, que não se hospedam em hotéis pensando no valor nutricional das refeições. Pode parecer que a cozinha e o restaurante de um hotel deveriam preocupar-se apenas em oferecer comidas agradáveis, bem temperadas, bem apresentadas e decoradas, e a preços razoáveis, conforme a categoria do estabelecimento, e sem nenhuma necessidade de considerar os aspectos nutricionais. Porém, a reivindicação dos hóspedes por uma alimentação balanceada e segura, exigiu do mercado hoteleiro a percepção e os benefícios de uma boa alimentação, proporcionando a satisfação de seus clientes (OMT, 2003).

Sob o aspecto conceitual, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é considerada como a unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, independentemente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade (CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005). As

cozinhas de hotéis que preparam o café-da-manhã ou demais refeições são consideradas uma UAN, e devem atender às normas sanitárias para estes estabelecimentos.

A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que as doenças transmitidas por alimentos são algum dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade nos países da América Latina. O Comitê WHO/FAO (1999), admite que as doenças oriundas de alimentos, provavelmente sejam um dos principais problemas de saúde no mundo.

Todos os estabelecimentos que prestam serviços de alimentação, envolvendo a manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda ou entrega de alimentos preparados ao consumo devem cumprir o estabelecido na Resolução RDC N°216 de 15/09/2004, na qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) institui o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, abrangendo 180 itens que devem ser adotados nos estabelecimentos (BRASIL, 2004).

Em 2013, a ANVISA, em articulação com o Ministério da Saúde, propôs a categorização dos serviços de alimentação no Brasil. Ela consiste em uma classificação com base em um instrumento de avaliação que prioriza os aspectos de higiene de maior impacto para a saúde.. A proposta de categorização foi apresentada em forma de um projeto-piloto, e a Copa do Mundo FIFA 2014 foi considerada como o momento apropriado para a execução desse projeto (BRASIL, 2013).

. O Anuário Estatístico 2013 – ano base 2012, aponta para um crescimento no número de ingressos de turistas estrangeiros no país. No Rio Grande do Sul (RS) houve um aumento de 12% no número de chegadas de turistas internacionais em relação ao ano anterior. No que diz respeito aos ingressos de turistas por via terrestre o RS é responsável por 43% do receptivo brasileiro. Os turistas argentinos que ingressam no país pelo Rio Grande do Sul representam 35% do total destes (BRASIL, 2013). Durante a copa do mundo, a cidade de Uruguaiana foi uma das principais via de acesso dos turistas argentinos no Estado. Ela está localizada no oeste do Rio Grande do Sul, e faz fronteira com os países Uruguai e Argentina.

Ao se considerar que as boas práticas de manipulação são normas para se alcançar um padrão de qualidade em um serviço na área da alimentação, e diante da escassez de estudos em UANs do setor de hotelaria na fronteira Brasil-Argentina, o objetivo deste trabalho foi conhecer as condições higiênicas das áreas de preparações de alimentos do setor hoteleiro do município de Uruguaiana-RS.

2. Métodos

Foi realizado um estudo descritivo para avaliar as condições higiênicas dos serviços de alimentação de hotéis em Uruguaiana-RS. Realizou-se o levantamento das instituições vinculadas ao Sindicato dos Hotéis de Uruguaiana e todos os 16 hotéis do município foram convidados a participar. Entretanto somente dez hotéis aceitaram participar da pesquisa, que só foi realizada após a assinatura do termo de autorização e de confidencialidade (APÊNDICE A e B). Após agendamento de data e horário, os hotéis foram visitados.

Como ferramenta de avaliação foi utilizada uma lista de verificação integrante da Portaria N° 817/2013 que considera os 51 itens de maior impacto à saúde dentre os critérios previstos na RDC N° 216/2004 (BRASIL, 2004; 2013). Os itens são distribuídos em três tipos: eliminatórios, pontuados e classificatórios (ANEXO I). O não cumprimento de qualquer item eliminatório exclui o estabelecimento da categorização. Já os itens classificatórios podem melhorar o desempenho dos estabelecimentos. Os itens pontuados são utilizados no cálculo da nota do estabelecimento e só pontuam quando o estabelecimento não cumpre o requisito, que então é classificado em 5 grupos (Quadro 1) (BRASIL, 2013).

Assim, quanto maior a nota, maior o número de não conformidades. Para a pontuação do item, são utilizados o Índice de Impacto (Iip), que representa a relevância do item na prevenção de uma doença transmitida por alimento, e a Carga Fatorial (CF), conforme a fórmula: $Iip \times CF$ (BRASIL, 2013). Após os cálculos, os estabelecimentos foram classificados em cinco grupos, de acordo com a classificação definida pela legislação (BRASIL, 2013) (Quadro 1).

Quadro 1. Categorias dos serviços, pontuação e condições necessárias.

CATEGORIA	PONTUAÇÃO	CONDIÇÃO NECESSÁRIA
Grupo 1	0	Não são observadas falhas críticas, cumprimento dos itens eliminatórios e dos itens classificatórios 1 e 2.
Grupo 2	Maior que 0 e menor que 13,3	Observado uma ou mais falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 10, cumprimento dos itens eliminatórios e do item classificatório 1.
Grupo 3	Igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7	Observado falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 90, e cumprimento dos itens eliminatórios.
Grupo 4	Igual ou maior que 502,7 e menor que 1152,3	Observado falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 125, e cumprimento dos itens eliminatórios.
Grupo 5	Igual ou maior que 1152,3	Observado falhas críticas, com índice de impacto superior a 125, e ou descumprimento dos itens eliminatórios.

Adaptado de: Brasil (2013).

A lista de verificação é dividida em categorias, e cada uma delas possui um peso, definido de acordo com a importância para prevenção de doenças transmitidas por alimentos (Tabela 1). No presente trabalho as categorias foram avaliadas em termos de percentual de atendimento aos itens, os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2010 em termos de frequência.

Tabela1. Pontuação de cada categoria.

Itens avaliados	Pontuação
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	60
2. ESTRUTURA	90
3. HIGIENIZAÇÃO DE INTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	278
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	12
5. MANIPULADORES	124
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	236
7. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	839
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	539

Fonte: Brasil, 2013

Após a finalização da etapa do projeto, os resultados encontrados foram apresentados aos hotéis participantes em forma de relatório.

3. Resultados

Utilizando a categorização de serviços de alimentação, pode-se identificar que dos dez hotéis analisados, dois (20%) qualificaram-se como grupo 3, sete (70%) hotéis categorizaram-se no grupo 4 e um (10%) no grupo 5 (Figura 1). Este último foi o único que não cumpriu um dos itens eliminatórios.

A média geral de não conformidades foi de 672,73 pontos (Figura 1), classificando o grupo de hotéis no grupo 4. Apesar de cumprirem os itens eliminatórios, são observadas falhas críticas nas unidades, com não conformidades que necessitam ser reparadas.

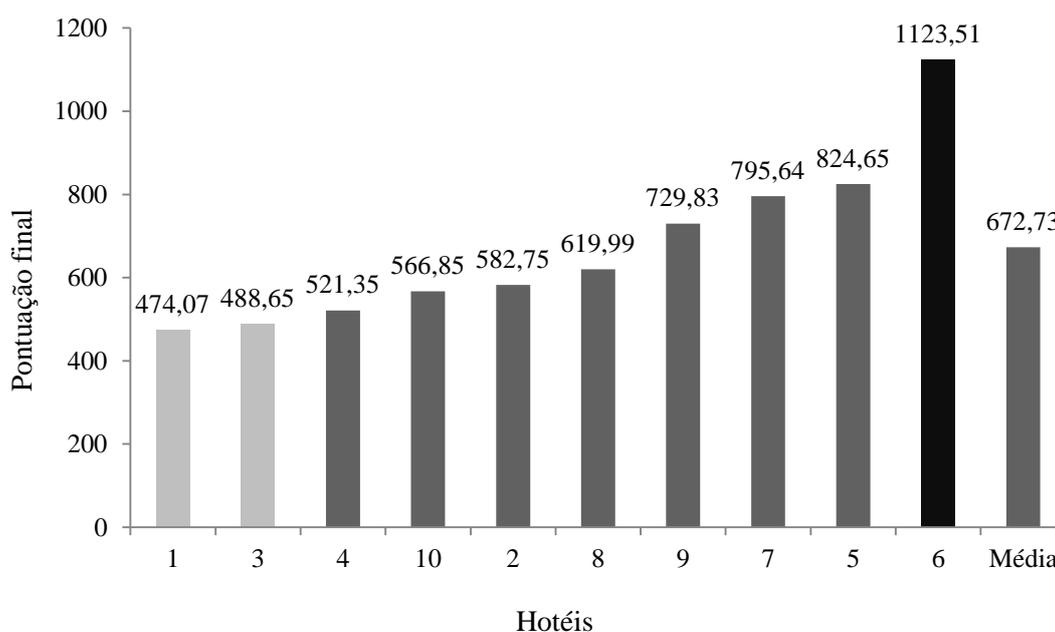


Figura 1. Pontuação dos hotéis (1-10) quanto às não conformidades. Uruguaiana, Brasil, 2014.

As categorias com melhor avaliação na ferramenta de avaliação foram abastecimento de água (1,47 pontos), manipuladores (4,26 pontos) e controle de vetores e pragas urbanas (9,03 pontos) todos com mais de 85% de conformidades (Figura 2).

Já percentuais de conformidades superiores a 70% foram observados nos itens higienização, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (63,69 pontos), armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado (137,44 pontos) e matérias-primas, ingredientes e embalagens (64,80 pontos). As categorias preparação do alimento (348,34 pontos) e estrutura (43,69 pontos) apresentaram percentual de conformidade superior a 50%.

Dos dez hotéis avaliados 90% utilizavam água de abastecimento público, e apenas um estabelecimento utilizava água de fonte alternativa (poço) e não possuía laudos laboratoriais de potabilidade (ANEXO I). Cerca de 80% dos estabelecimentos realizam a higienização dos reservatórios de água em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros de operação em oito dos nove hotéis.

Na categoria manipuladores 80% dos estabelecimentos avaliados relatam afastar os manipuladores quando estão enfermos ou com alguma lesão.

Em relação ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, foi constatado que 90% dos hotéis realizavam o controle por meio de empresa especializada e possuíam os registros.

Quanto à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, somente 20% dos hotéis seguiam as orientações dos fabricantes de produtos saneantes. Nos demais estabelecimentos tanto a diluição dos produtos quanto o tempo de contato era realizada conforme definição do funcionário do turno. As operações de higienização são realizadas pelos próprios manipuladores, que não são capacitados para esta função.

Na categoria armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado à temperatura dos equipamentos de exposição não é regularmente monitorada e apresentou resultado 100% de não conformidade.

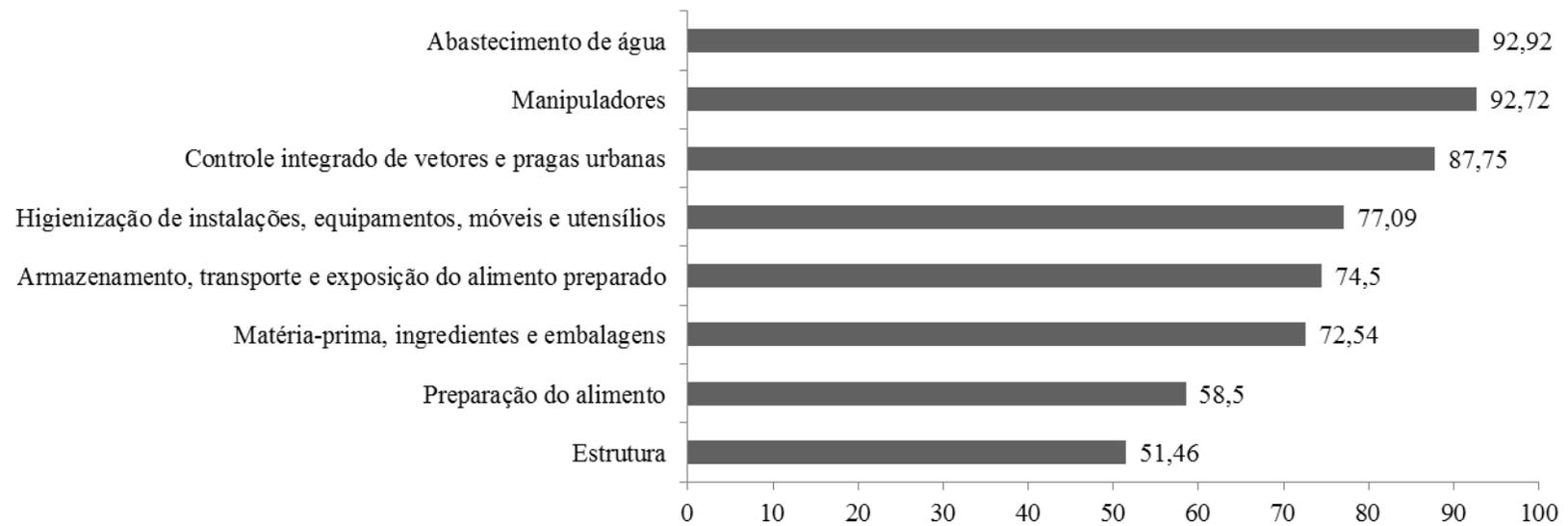


Figura 2. Percentuais de conformidades quanto à qualidade higiênica nos hotéis nas categorias avaliadas. Uruguaiana, Brasil, 2014.

Na categoria matéria-prima, ingredientes e embalagens 100% dos hotéis avaliados referiram que estes são inspecionados na recepção e somente utilizados para preparação quando estão em condições higiênicas adequadas e apresentam as embalagens em condições íntegras. Conforme o informado, as mercadorias eram utilizadas de acordo com a ordem de chegada ou o prazo de validade. Dentre os hotéis 40% referiram que fazem o fracionamento e a identificação de matérias-primas após a abertura ou retirada da embalagem original. Ainda nesta categoria 100% dos estabelecimentos relataram utilizar gelo fabricado a partir de água potável.

Na categoria preparação de alimentos os itens destinados a descongelamento não se aplicam aos hotéis avaliados devido ao fato destes estabelecimentos não utilizarem esse tipo de matérias-primas. Nos itens relativos ao tratamento térmico, 100% dos locais estudados apresentaram inadequação, pois, nenhum dos estabelecimentos possuía termômetro.

Quanto à estrutura, 80% dos hotéis não apresentavam separação entre as diferentes atividades, seja por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. Estes estabelecimentos possuíam apenas uma bancada para a manipulação dos alimentos.

4. Discussão

Dentre os hotéis avaliados, um deles não entraria na categorização dos estabelecimentos, pois, conforme a legislação (BRASIL, 2013), os estabelecimentos classificados no Grupo 5 “não serão categorizados por apresentarem qualidade sanitária inaceitável, sendo, nesses casos, aplicadas as medidas legais cabíveis”. Os primeiros itens da lista de verificação são de caráter eliminatório, pois não é aceitável que um serviço de alimentação funcione sem o abastecimento de água potável. O uso de água de poço é permitido, desde que possuam laudos comprovando a potabilidade da água, no mínimo, semestralmente. Nessa situação, pode haver desconhecimento por parte dos responsáveis quanto aos requisitos para o uso de águas de fontes alternativas.

A média de não conformidades encontrada neste estudo classifica os estabelecimentos no grupo 4, evidenciando uma precária qualidade higiênica sanitária dos hotéis avaliados. Esperança e Marchioni (2011), em estudo avaliando as condições

higiênico-sanitárias em restaurantes comerciais, constataram que 90% dos estabelecimentos foram considerados como deficientes em medidas de prevenção de DTAs.

Em relação às categorias avaliadas, a que apresentou a melhor adequação foi o abastecimento de água, pois a grande maioria dos estabelecimentos era abastecida pela rede pública de água e esgoto, e possuíam registro de higienização periódica do reservatório de água. Este resultado se assemelha ao encontrado por Mello et. al. (2013) que descreve que 100% das UANs avaliadas apresentaram conformidade neste item. Em restaurantes, Silva e Oliveira (2009) observaram que 60% deles realizava a higienização do reservatório de água em intervalo máximo de seis meses. Souza et. al. (2009) encontrou 100% de adequação na categoria abastecimento de água em estudo realizado em UANs hoteleiras. A água dentro da cozinha é utilizada não só para a preparação de alimentos, mas também para a higienização de instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios. Ela pode ser veículo de muitos microrganismos patogênicos, por isso a necessidade desse controle de qualidade (BRASIL, 2004).

A categoria manipuladores apresentou um elevado índice de conformidades, demonstrando que as atitudes avaliadas pela lista de verificação (ANEXO I) estavam, em sua maioria, adequadas. Este resultado equipara-se ao encontrado por Akutsu et. al. (2005), em que foram relatados índices de até 70% de adequação em hotéis, valor considerado satisfatório. A maioria das pessoas envolvidas na manipulação de alimentos necessita de conhecimentos sobre medidas básicas de higiene a serem aplicadas a produtos alimentícios, pois muitos desconhecem a possibilidade de serem vetores de microrganismos, contribuindo para a contaminação do alimento (GERMANO et al. 2003). Por este motivo, preconiza-se o constante treinamento dos manipuladores a temas relacionados à qualidade do alimento em todas as etapas da produção.

Ao avaliar a categoria controle de vetores e pragas urbanas, também foi observado um elevado índice de conformidades. Para Messias, Tabai e Barbosa (2007) o controle de vetores e pragas urbanas foi considerado eficaz na maior parte das lanchonetes analisadas (83,0%). Souza et. al. (2009) encontrou 100% de adequação neste item. O controle adequado desse componente da lista tem como finalidade garantir a adoção de medidas para combater vetores e pragas urbanas, assegurando um ambiente inócuo para a manipulação e preparação dos alimentos (FELIX e MARTINS, 2013).

Dentre todas as categorias, a controle integrado de vetores e pragas urbanas é a com menor pontuação (BRASIL, 2013). Segundo Lupchinski (2013) considera esta categoria importante mas não essencial no controle de contaminações de alimentos em preparo.

As categorias higienização, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado e matérias-primas, ingredientes e embalagens apresentaram percentual de conformidade superior a 70%. Os valores diferem daqueles encontrados por Souza et al. (2009) que observou valores entre 0-15% nestas categorias. Já Akutsu et. al. (2005) identificou no item equipamentos que 80% dos hotéis avaliados encontravam-se com percentual de 30,0% a 69,9% de atendimento destes itens. Segundo Messias, Tabai e Barbosa (2007) há uma necessidade de adequação do processo de higienização através da conscientização dos manipuladores de alimentos, a fim de garantir a qualidade das refeições coletivas. De acordo com legislação, as operações de higienização devem ser realizadas por pessoas comprovadamente capacitadas, de forma a garantir a manutenção e minimizar o risco de contaminação do alimento (BRASIL, 2004).

Dentre as não conformidades no processo de higienização, foi observada a utilização de produtos de limpeza e desinfecção de procedência duvidosa e/ou a diluição dos produtos e o tempo de contato variável de acordo como o funcionário do turno. Esse resultado difere do encontrado por Souza et. al. (2009) em que o índice de conformidade foi 93% neste quesito. Já Messias et. al. (2007) relata que 50% dos estabelecimentos avaliados realizavam as higienizações corretamente. O uso correto de produtos de limpeza e de higienização pode ser alcançado através de trabalhos de capacitação dos manipuladores de alimentos, a fim de garantir à qualidade das refeições.

A ausência de monitoramento da temperatura dos equipamentos de armazenamento e exposição compromete a inocuidade dos alimentos produzidos. O resultado foi distinta encontrado por Souza et. al (2009) que observou 100% de conformidade em estudo realizado com hotéis. A temperatura é um fator essencial de controle da propagação de microrganismos (WHO, 1999).

Nas categorias com percentual de conformidade superior a 50% - preparação do alimento e estrutura - foram observados percentuais semelhantes na literatura (SOUZA et al. 2009) Estes percentuais explicam-se pela ausência de termômetro e a inexistência de separação entre as diferentes atividades. Pesquisas relatam que a manipulação de

alimentos crus e cozidos pelos mesmos manipuladores utilizando uma mesma superfície e utensílios levam a disseminação dos microrganismos dos alimentos crus para os cozidos (NETA, HOLLAND e DAMACENO, 2004). Sendo assim, a situação observada, de uso da mesma bancada para a manipulação dos alimentos e outras operações concomitantemente, diverge do que preconizado pela legislação (BRASIL, 2004).

Todos os estabelecimentos referiram utilizar apenas matéria-prima em condições higiênico-sanitárias adequadas, o que configura cumprimento das especificações da legislação (BRASIL, 2004). Resultado idêntico ao verificado por Cardoso, Souza e Santos (2005) que descrevem que 100% dos responsáveis pelo recebimento nos estabelecimentos tinham o hábito de verificar a validade dos alimentos. Ainda nesta categoria, 40% dos hotéis estudados apresentaram conformidades quanto ao fracionamento, acondicionamento e identificação de matérias-primas. O recebimento é a primeira etapa de controle higiênico sanitária nos estabelecimentos e deve englobar atividades de conferência dos produtos recebidos, para que se tenha a garantia de utilização de produtos seguros. Todos os hotéis avaliados utilizavam gelo fornecido por uma empresa terceirizada, encontrando-se de acordo com a RDC nº 216/2004 que prevê o uso de água potável nos seus diversos estados físicos para usos diretos e indiretos com alimentos (BRASIL, 2004).

Em serviços de alimentação, as falhas técnicas ocorrem por diferentes motivos, como a falta de profissionais qualificados, o desinteresse dos gestores dos estabelecimentos em capacitar seus funcionários, a utilização de materiais de qualidade inferior por motivos econômicos, à deficiência de estrutura e/ou pela falta de conhecimento dos responsáveis pelos estabelecimentos quanto à legislação vigente. Dados da literatura indicam que maiores investimentos nos processos de gestão resultam em melhoria do desempenho dos aspectos da qualidade, inclusive a sanitária (BOLTON et al., 2008; ESPERANÇA e MARCHIONI, 2011; SERAFIM et al., 2011).

Os resultados observados demonstram a fragilidade dos serviços de alimentação de hotéis de Uruguaiana/RS, no que se refere à qualidade higiênico-sanitária. Dos dez hotéis analisados, sete classificaram-se no grupo 4. A média geral de inadequação dos estabelecimentos somou 672,73 pontos, classificando o grupo de hotéis também no grupo 4. Avaliando os resultados obtidos, percebe-se a necessidade de modificações de

diversos processos que englobam a produção de refeições dos serviços de alimentação. Nestes estabelecimentos a adequação das práticas de higiene, da preparação, do armazenamento de matéria-prima, exposição dos alimentos prontos para consumo e estrutura são os itens que merecem atenção prioritária, devido aos perigos que podem representar para a saúde do consumidor. A adesão dos serviços de alimentação às boas práticas é essencial para garantir métodos seguros de produção de alimentos. A presença de um responsável capacitado pode contribuir com a melhoria das condições dos serviços, proporcionando aos hóspedes um produto final de qualidade.

5. Referências

AKUTSU, R. D. C. C. D.; BOTELHO, R. B. A.; CAMARGO, E. B.; OLIVEIRA, K. E. S. D.; ARAÚJO, W. M. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, maio/jun., 2005.

BRANCO, G. M.; RIBEIRO, J. L. D.; TINOCO, M. A. C. Determinantes da satisfação e atributos da qualidade em serviços de hotelaria. **Ver. Produção**, v. 20, n. 4, p. 576-588, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 817, de 10 de maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA. 2014.

BRASIL. Ministério do Turismo, portaria nº 100, de 16 de junho de 2011. Institui o Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass), estabelece os critérios de classificação destes, cria o Conselho Técnico Nacional de Classificação de Meios de Hospedagem (CTClass) e dá outras providências. 2011.

BRASIL. Ministério do Turismo. A importância da alimentação na escolha do hotel. 2014. Disponível em <http://www.turismo.gov.br>. Acesso em 16 de maio de 2014.

BRASIL. Ministério do Turismo. Anuário Estatístico de Turismo - 2013. Publicado pela Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Volume 40. Ano base 2012.

BOLTON, D. J. et al. Food safety knowledge of head chefs and catering managers in Ireland. **Food Control**, v. 19, p. 291-300, 2008

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Rev. nutr**, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.

ESPERANÇA, L. C.; MARCHIONI, D. M. L. Qualidade na produção de refeições em restaurantes comerciais na região de Cerqueira César, São Paulo. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr.**, São Paulo, SP, v. 36, n. 1, p. 71-83, abr. 2011.

FELIX, F. G; MARTINS, M. L. A. Turismo e segurança alimentar: um estudo de caso na Costa Verde do Rio de Janeiro. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, v. 13, n. 3., p.354-371, dez. 2013.

GERMANO, P. M. L. **Higiene Vigilância Sanitária de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003. 655p.

LUPCHINSKI, C. D. S. **Boas práticas e a categorização de serviços de alimentação para a copa fifa 2014 no brasil: processo de criação e análise crítica dos critérios de avaliação**. Monografia Bacharel em Engenharia de Alimentos, URGs, Porto Alegre: Brasil, 2013.

MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. **Alim. Nutr.Braz. J. Food Nutr.**, v. 24, n.2, abr./jun. 2013.

MESSIAS, G. M.; TABAI, K. C.; BARBOSA, C. G. Condições higiênico-sanitárias: situação das lanchonetes do tipo fast food do Rio de Janeiro, RJ. **Rev Univ Rural: Série Ciência Vida**, v. 27, n. 1, p. 19-29, 2007.

NETA, R. X. B.; HOLLAND, N.; DAMASCENO, K. S. F. S. C. Análise dos perigos e pontos críticos de controle durante o preparo da alface servida no restaurante universitário da UFRN. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 126, p. 36-43, 2004.

SERAFIM, A. L.; HECKTHEUER, L. H. R.; SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN, L. Conhecimento da legislação higiênico-sanitária vigente por responsáveis de hotéis. **Revista Higiene Alimentar**, v. 25, n. 194/195, 2011.

SILVA, C. B.; OLIVEIRA, A. B. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária em restaurantes indicados por Guia de Estabelecimentos da Cidade de Porto Alegre; **Nutrire Rev. Soc. Bras. Aliment. Nutr**, v. 34, n. 3, 2009.

SOUZA, C. H.; SATHLER, J.; JORGE, M. N.; HORST, R. F. M. L. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. **Nutrir Gerais**, v. 3, n. 4, p. 312-29, 2009.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO (OMT). **Manual de Qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo**. São Paulo: Roca, 2003. 234p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Strategies for implementing HACCP in small and/or less developed businesses. The Hague, 16-19 Jun. Genebra: WHO; 1999.

APÊNDICES

APÊNDICE A



Universidade Federal do Pampa

TERMOS DE CONFIDENCIALIDADE

Título do projeto: Avaliação das condições higiênicas de hotéis do município de Uruguaiana-RS

Pesquisador responsável: Joice Trindade Silveira

Campus/Curso: Campus Itaqui

Telefone para contato: 55 8147 1284

Local da coleta de dados:

Os pesquisadores do presente projeto se comprometem a preservar a privacidade e o anonimato dos sujeitos cujos dados serão coletados em questionários. Concordam, igualmente, que estas informações serão utilizadas única e exclusivamente para execução do presente projeto. As informações somente poderão ser divulgadas preservando o anonimato dos sujeitos e serão mantidas em poder do responsável pela pesquisa, Prof.(a) Pesquisador(a) Joice Trindade Silveira por um período de 5 anos. Após este período, os dados serão destruídos.

Itaqui, _____ de 2014.

Joice Trindade Silveira SIAPE 1789755

Leticia Lima Lopes Matrícula 101150840

APÊNDICE B

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Título do projeto: Avaliação das condições higiênicas de hotéis do município de Uruguaiana-RS

Pesquisador responsável: Joice Trindade Silveira

Campus/Curso: Campus Itaqui

Telefone para contato: 55 8147 1284

Local da coleta de dados:

Eu, _____ responsável pelo estabelecimento
_____ autorizo a realização do projeto “Avaliação das
condições higiênicas de hotéis do município de Uruguaiana-RS”, desde que mantidas as condições
presentes no termo de confidencialidade.

Itaqui, _____ de 2014.

Assinatura: _____

ANEXOS

ANEXO I

AVALIAÇÃO DA EMPRESA			
Item	Tipo	Índice de Impacto (Iip)	Carga Fatorial (CF)
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).	Eliminatório		
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.	Eliminatório		
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	Eliminatório		
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.	Pontuado	60	0,1551
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).	Pontuado	60	0,1581
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.	Pontuado	60	0,2528
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.	Pontuado	10	0,076
2. ESTRUTURA			
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).	Pontuado	110	0,3732
2.3 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.	Pontuado	80	
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	Pontuado	120	0,6274
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.	Pontuado	120	0,6185
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.	Pontuado	110	0,4786
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.	Pontuado	90	0,3263
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.	Pontuado	90	0,2309
3.6 Áreas de preparação higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.	Pontuado	40	0,643
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.	Pontuado	10	0,329
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação	Pontuado	10	0,5734

de vetores e pragas urbanas.			
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.	Pontuado	10	0,3458
5. MANIPULADORES			
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.	Pontuado	110	0,3574
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	Pontuado	120	0,612
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.	Pontuado	40	0,2927
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.	Pontuado	50	0,5192
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.	Pontuado	85	0,6076
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.	Pontuado	75	0,3781
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.	Pontuado	75	0,3461
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Pontuado	75	0,5687
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.	Pontuado	75	0,4882
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.	Pontuado	125	0,1998
7. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO			
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).	Pontuado	110	0,5086
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	Pontuado	120	0,5589
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.	Pontuado	100	0,5885
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.	Pontuado	180	0,4923
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.	Pontuado	180	0,4481
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Pontuado	240	0,4594
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.	Pontuado	50	0,5329
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.	Pontuado	75	0,4893
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob	Pontuado	240	0,5778

refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C.			
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.	Pontuado	240	0,524
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.	Pontuado	180	0,5886
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.	Pontuado	240	0,0001
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO			
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.	Pontuado	75	0,565
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.	Pontuado	180	0,548
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).	Pontuado	120	0,6126
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.	Pontuado	240	0,5594
8.5 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60°C.	Pontuado	240	0,5803
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.	Pontuado	90	0,5663
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.	Pontuado	60	0,4594
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.	Pontuado	240	0,5329
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.	Pontuado	240	0,5537
9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO			
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) devidamente capacitado. (*)	Classificatório		
9.2 Empresa segue o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados. (**)	Classificatório		

ANEXO II

DIRETRIZES PARA OS AUTORES

O Caderno Virtual de Turismo (CVT) é um periódico científico dedicado à divulgação eletrônica de artigos originais e resenhas críticas de estudos voltados para o debate do turismo como vetor de desenvolvimento social. Em seu escopo temático, propõe uma visão multidisciplinar do fenômeno turístico, reconhecendo suas implicações nas dimensões ambiental, social, econômica, histórica, cultural, política e institucional da sustentabilidade, fundamentais para o desenvolvimento social.

O CVT está aberto a submissões de dois tipos originais: artigos originais e resenhas de livros.

Os artigos originais se caracterizam por uma contribuição destinada a divulgar resultados de pesquisa inédita;

As resenhas de livros devem conter a análise de um trabalho frente um quadro de referência teórica da área proposta pelo autor, o qual deve avaliar e criticar a obra expondo seu ponto de vista pessoal.

Os artigos originais de pesquisa devem seguir o padrão convencional de Introdução, Métodos, Resultados e Discussão. Outros formatos podem ser aceitos de acordo com o conteúdo apresentado. A Introdução deve ser curta, definindo o problema estudado, sintetizando sua importância e destacando as lacunas do conhecimento que serão abordadas no artigo. As fontes de dados, a população estudada, amostragem, critérios de seleção, procedimentos analíticos, dentre outros, devem ser descritos de forma compreensiva e completa, mas sem prolixidade. A seção de Resultados deve se limitar a descrever os resultados encontrados sem incluir interpretações/comparações. O texto deve complementar e não repetir o que está descrito em tabelas e figuras. A Discussão deve incluir a apreciação dos autores sobre as limitações do estudo, a comparação dos achados com a literatura, a interpretação dos autores sobre os resultados obtidos e sobre suas principais implicações e a eventual indicação de caminhos para novas pesquisas.

No que se refere ao processo de submissão dos artigos originais, os autores devem seguir as seguintes normas e diretrizes:

1. O CVT recebe manuscritos em português, inglês ou espanhol.
2. Para assegurar o anonimato da autoria do manuscrito no processo de revisão pelos pares, ele não deve conter nenhum elemento que permita a identificação da sua autoria. Todos os dados referentes à autoria do manuscrito e identificação dos autores (nome e sobrenome, afiliação institucional, cidade, estado e país) devem ser registrados no formulário de submissão eletrônica.
3. O conceito de autoria está baseado na contribuição substancial de cada uma das pessoas listadas como autor, no que se refere sobretudo à concepção do projeto de pesquisa, análise e interpretação dos dados, redação e revisão crítica.
4. Sugerimos que os manuscritos tenham entre 15 (quinze) e 20 (vinte) páginas, já considerando resumo, figuras, fotos, tabelas, gráficos e bibliografia; caso seja submetido fora dessa faixa, os revisores poderão solicitar a redução ou ampliação dos mesmos.
5. O manuscrito deve ser editado com programas de processamento de texto. Os arquivos digitais serão aceitos em três formatos: .DOC (Microsoft Word 2003 ou OpenOffice), .DOCX (Microsoft Word 2007) ou .RTF (Rich Text Format).
6. O manuscrito deve ser formatado com espaçamento 1,5; usar fonte tamanho 12; empregar itálico ao invés de sublinhar (exceto em endereços URL) para destaques de palavras e trechos; ter figuras e tabelas inseridas no corpo do texto e não em seu final; Faça o download do modelo de manuscrito no endereço:
http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/public/doc_ref/modelo_de_formatacao_de_artigos.doc
7. Todos os manuscritos devem apresentar título, resumo e palavras-chave em português, inglês e espanhol. Os resumos em cada um dos três idiomas não devem ultrapassar o limite de 1.200 caracteres com espaços; estes devem apontar qual é o objetivo geral do trabalho e o resultado principal apresentado de forma sintética;
8. Todas as obras citadas no texto devem entrar nas Referências bibliográficas, que, por sua vez, não devem conter nenhuma obra que não tenha sido citada no texto;
9. Todos os endereços "URL" no texto (ex.: <http://pkp.ubc.ca>) devem estar ativos;
10. As notas deverão ser de natureza substantiva, restringindo-se a comentários adicionais ao texto. As referências bibliográficas usadas deverão aparecer no próprio texto, conforme indicado no item 12;

11. As citações devem seguir o padrão indicado pela NBR 10520 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Para o CVT escolhemos o sistema de chamada “autor-data”. Neste sistema, a indicação da fonte é feita:
- o pelo sobrenome de cada autor ou pelo nome de cada entidade responsável até o primeiro sinal de pontuação, seguido(s) da data de publicação do documento e da(s) página(s) da citação, no caso de citação direta, separados por vírgula e entre parênteses;

Exemplo:

No texto:

A chamada “pandectística havia sido a forma particular pela qual o direito romano fora integrado no século XIX na Alemanha em particular.” (LOPES, 2000, p. 225).

Na lista de referências:

LOPES, José Reinaldo de Lima. **O Direito na História**. São Paulo: Max Limonad, 2000.

- o Nas citações, as chamadas pelo sobrenome do autor, pela instituição responsável ou título incluído na sentença devem ser em letras maiúsculas e minúsculas e, quando estiverem entre parênteses, devem ser em letras maiúsculas.

Exemplo:

“A ironia seria assim uma forma implícita de heterogeneidade mostrada, conforme a classificação proposta por Authier-Reiriz (1982).”

- o “Apesar das aparências, a desconstrução do logocentrismo não é uma psicanálise da filosofia [...]” (DERRIDA, 1967, p. 293). No caso de três ou mais autores usar “et al.” após o sobrenome do primeiro autor.

Exemplo: (BARTHOLLO et al., 2009)

- o No caso de mais de uma obra de um mesmo autor colocar os anos de cada uma delas após o sobrenome do mesmo separadas por vírgula.

Exemplo: (ZAQUAL, 2003, 2006, 2008)

- No caso de mais de uma obra, de mais de um autor citar da seguinte forma:

Exemplo:

Diversos autores salientam a importância do “acontecimento desencadeador” no início de um processo de aprendizagem (CROSS, 1984; KNOX, 1986; MEZIRROW, 1991).

- No caso de duas ou mais obras de um determinado autor datadas do mesmo ano usar letras após a data:

Ex.: (ZAQUAL, 2006a, 2006b, 2006c)

12. As referências bibliográficas devem seguir a norma NBR 6023 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e serem listadas em ordem alfabética, de acordo com os seguintes exemplos:

- Livros

URRY, J. **O Olhar do Turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas**. São Paulo: Studio Nobel SESC. 1996.

WEARING, S.; NEIL, J. **Ecoturismo: impactos, potencialidades e possibilidades**. São Paulo: Manole, 2001.

- Capítulos de livros

RODRIGUES, A. B. Percalços do planejamento Turístico. In: RODRIGUES, A. B. **Turismo e Geografia**. São Paulo: Ed. Hucitec, 2001. p. 164-194.

- Teses e dissertações

BURSZTYN, I. **Políticas públicas de turismo visando a inclusão social**. Dissertação de M.Sc., COPPE/UFRJ. Rio de Janeiro: Brasil, 2005.

- Artigo em periódico

BECKER, B. Conferência: Políticas e Planejamento do Turismo no Brasil. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, v.1, n.1, p.1-7, jul. 2001.

- Artigos em Jornais e Revistas não-especializados

Com autor

CLEMENTE, I.; NEVES, M.L. Na base da trapaça, **Revista Época**, pp. 56-58, 22 out. 2007.

Sem autor

CARTA CAPITAL. Fim da era Ford, 18 mai. 2005.

○ Fontes on-line

BURSZTYN, I. **O mercado do turismo responsável na Itália e oportunidades para o contexto brasileiro.** Disponível em: <<http://www.ivt-rj.net/ivt/indice.aspx?pag=n&id=11586&cat=%C2%A0&ws=0>>. Acesso em: 30 de março de 2011.

○ Leis, decretos, portarias etc.

BRASIL, Decreto-Lei nº 2.423, 7 de abril de 1988. Estabelece critérios para pagamento de gratificações e vantagens pecuniárias aos titulares de cargos e empregos da Administração Federal direta e autárquica e dê outras providências. Diário Oficial, Brasília, v.126, n.66, p.6009, 8 abr., 1988. Seção 1, PT.1.

○ Artigos ou teses não-publicados

A Revista aceita a citação de obras não-publicadas, a critério do autor, desde que mencionado o fato nas referências.

13. O(s) autor(es) que fizer(em) uso de fotos e figuras no seu texto deverá(ão) enviá-las em formato .jpg para o endereço caderno@ivt-rj.net, tão logo seja comunicado o aceite do seu trabalho.

O não atendimento de, pelo menos, um dos itens acima implicará na exclusão do trabalho do processo avaliação.