



O Acadêmico de Hotelaria da UNIOESTE e as Boas Práticas em Manipulação de Alimentos

Resumo: A importância do setor de alimentos e bebidas é um fator de influência na escolha de hospedagem em qualquer destino, como em Foz do Iguaçu. É quase sempre em torno de uma mesa que pessoas se reúnem para comemorar datas especiais, ou simplesmente se divertir, conversar, exercitar a amizade, namorar. Este trabalho objetiva identificar o conhecimento dos acadêmicos do curso de Hotelaria da UNIOESTE sobre as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. Visto que identificamos nesse foco de influência a preocupação com o conhecimento dos profissionais que estão saindo de nossa universidade. A metodologia tem natureza aplicada, com levantamento bibliográfico e documental, com aplicação de questionário, é um trabalho qualitativo e quantitativo com amostra homogênea, onde será feito um comparativo no que apresenta a teoria acadêmica e a realidade das respostas dos acadêmicos. Tem objetivos de caráter exploratórios, sendo finalizado com uma análise do conteúdo abordado. Com este trabalho se identificou que os acadêmicos à medida que avançam nas séries do curso tem adquirido mais conhecimento do que os acadêmicos de séries iniciais e que levam esse conhecimento tanto para o mercado como para suas vidas.

Palavras-chave: Boas Práticas; Hotelaria; Alimentos e Bebidas.

Abstract: The importance of the food and beverage sector is an influencing factor in the choice of accommodation in any destination, as in Foz do Iguaçu. It is often around a table that people gather to celebrate special dates, or simply have fun, talking, exercising friendship, dating. This work aims to identify the knowledge of the academics of UNIOESTE Hotel Management course on Good Food Handling Practices, since we identified in this focus of influence the concern with the knowledge of the professionals who are leaving our university. The methodology has an applied nature, with a bibliographical and documentary survey, with a questionnaire application, it is a qualitative and quantitative work with a homogeneous sample, where a comparison will be made in what presents the academic theory and the reality of the answers of the academics. It has exploratory objectives, being finalized with an analysis of the content addressed. With this work it was identified that the academics as they advance in the grades of the course they have been acquiring more knowledge than the academics in the initial grades and that they take this knowledge to the market as well as to their lives.

Keywords: Good Practices; Hotel Management; Food and Beverages.

Introdução

O tema de pesquisa deste trabalho é alimentos e bebidas, onde se foca no conhecimento das Boas Práticas em Manipulação de Alimentos (BPMA) pelos acadêmicos do curso de hotelaria da Unioeste. O conhecimento nas BPMA tem sua importância ao discutir a higiene alimentar. Uma única falha cometida por um colaborador despreparado, mesmo nas mais inovadoras e higiênicas instalações, pode resultar em um surto de intoxicação alimentar. O que nos leva a informar que os princípios de higiene alimentar devam ser ensinados de maneira lógica e profissional, como parte essencial do conhecimento dos futuros profissionais na área de Alimentos e Bebidas, bem como de todos que trabalhem na área de hotelaria.



Se determinou o objetivo geral da pesquisa como a identificar o conhecimento dos acadêmicos do curso de Hotelaria da UNIOESTE sobre as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. Para atingir esse objetivo se traçou a estratégia de realizar um levantamento bibliográfico e documental sobre as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos; elaborar questionário para os acadêmicos do curso de Hotelaria da UNIOESTE; aplicar questionário com os mesmos e; realizar a análise comparando as respostas dos questionamentos com a teoria apresentada.

Este artigo vem a apresentar o Trabalho de Conclusão de Curso da autora, onde se justifica como tema de pesquisa, as BPMA. A qualificação e a análise das Boas Práticas de Alimentos é necessária para segurança dos alimentos. As universidades, os institutos de pesquisa, os órgãos públicos encarregados da regulamentação e do controle, os órgãos de proteção do consumidor e outros devem interagir para que as possibilidades e conhecimentos já existentes sejam aplicados de forma de alcançar o controle dos perigos nos alimentos (SILVA JUNIOR, 2001, p. 192).

O estudo se deu por uma pesquisa aplicada, com área de estudos o curso de Hotelaria da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, com um universo de 85 acadêmicos regularmente matriculados no ano de 2017, onde como amostra tivemos 56 acadêmicos do curso de Hotelaria respondentes, tendo como coleta de dados um questionário, onde foi realizada a análise de dados de acordo com a teoria levantada.

Mascarenhas (2012, p. 47) cita pesquisa aplicada para “estudar o problema em um contexto, buscando soluções para os desafios enfrentados nesse ambiente específico. Esse tipo de pesquisa é bem ligado a prática, mas nem por isso pode deixar de incluir uma reflexão teórica”.

O que nesse estudo é apresentado ao estudar os conceitos de BPMA e aplicar questionário para ver qual é o conhecimento do acadêmico de hotelaria na prática.

Conforme as autoras Marconi e Lakatos (2000, p. 92) “O método comparativo é usado tanto para comparações de grupos no presente, no passado, ou entre os existentes e os do passado, quanto entre a sociedades de iguais ou diferentes



estágios de desenvolvimento”. Sendo, que, neste artigo apresenta ao analisar as respostas do questionário aplicado a sociedade de acadêmicos de Hotelaria, foi realizada uma comparação entre as respostas e a teoria estudada.

Quando se apresenta o questionário, seguirá o descrito por Gil (1991, p.71) “O questionário é o instrumento ideal quando queremos medir dados com maior precisão. Aqui, o papel do pesquisador é formular as perguntas que serão, depois, respondidas no papel pelo participante”.

Este será um trabalho com abordagem qualitativa e quantitativa, seguindo Mascarenhas (2012, p. 45-46)

Como o próprio nome indica, a pesquisa quantitativa baseia-se na quantificação para coletar e, mais tarde, tratar os dados obtidos. Nesse tipo de pesquisa, é fundamental usar técnicas estatísticas, como porcentagens, médias e desvio padrão, por exemplo – tudo isso para tornar o estudo mais imparcial, evitando assim a influência do pesquisador sobre os resultados. Acredita-se que estudos baseados em dados quantitativos ofereçam uma base mais segura para que o pesquisador tire suas conclusões. [...] Utilizamos a pesquisa qualitativa quando queremos descrever nosso objeto de estudo com mais profundidade.

Será uma pesquisa com levantamento, que segundo Mascarenhas (2012, p. 50) a pesquisa de levantamento apresenta que “A ideia é colher informações desse grupo para, depois, com a ajuda de ferramentas estatísticas, tirar conclusões sobre o grupo. Além disso, facilita a quantificação dos resultados e favorece uma análise mais rápida e objetiva”.

Na finalização será feita a análise do conteúdo em comparação com a teoria e as respostas do questionário, Conforme Marconi e Lakatos (2015, p. 29)

Análise de Conteúdos - trabalha a palavra, a prática da língua realizada por emissões identificáveis. Leva em consideração as significações (conteúdo), sua forma e a distribuição desses conteúdos e formas. Lida com mensagens (comunicação) e tem como objetivo principal sua manipulação (conteúdo e expressão).

As boas práticas é um dos principais conteúdos aplicados nas disciplinas de Alimentos e Bebidas no curso de Hotelaria, na UNIOESTE, com isso, vê-se a importância de levantar qual é o conhecimento desse tema ao nível acadêmicos, futuros profissionais em nosso mercado.

O alimento

Para discutirmos as boas práticas de manipulação de alimentos é necessário conceituar alimento, informando sua necessidade na vida humana. Germano;



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Germano (2011) apresentam que os hábitos alimentares e alimentos consumidos vêm assumindo uma magnitude decisiva na determinação das condições sanitárias das populações. O alimento sempre teve em evidência nas questões sanitárias e, não só pelo seu valor nutritivo, mas também pela sua capacidade de veicular patologia. A legislação brasileira informa o que o alimento *in natura* vem a ser: “todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.” (BRASIL, 1969).

Departamento de alimentos e bebidas

O departamento de Alimentos e Bebidas é a área que lida com alimentos dentro das empresas de meios de hospedagem no Brasil, diversos autores a conceituam como departamento de importância no quesito lucro e despesas.

Conforme La Torre (2002, p. 97),

Nos hotéis o serviço de alimentos e bebidas representa um grande diferencial para o público, contribuindo para o incremento da receita da instituição. Em alguns hotéis os lucros do setor são inclusive superiores àqueles provenientes dos alojamentos. Tal destaque é consequência de uma proposta de serviço dinâmica, extensiva a outros clientes além dos hóspedes.

Para Petrocchi, 2007, p.103),

O setor de alimentos e bebidas é a área de gestão com maior complexidade na estrutura hoteleira. Além disso, suas despesas são proporcionalmente maiores. Não raro é uma área crítica ou problemática na gestão hoteleira, o que faz com que muitos empreendimentos terceirizem esse setor. Entretanto, há hotéis no Brasil que chegam a obter 40% do seu faturamento com alimentos e bebidas. [...] A área de A&B necessita ser estruturada, como todo o empreendimento, em função das dimensões e propostas mercadológicas do hotel. A gerência de A&B possui, entre suas atribuições, treinar e comandar equipes, bem como controlar a qualidade e os padrões estabelecidos de higiene e limpeza nas instalações voltadas a gastronomia.

Castelli (2003, p. 293) ainda apresenta que,

A área de Alimentos e Bebidas – A e B, dentro da estrutura organizacional e funcional do hotel, é a mais complexa. Tem se constituído num verdadeiro “calcanhar de Aquiles” para muitos administradores de hotéis. Sobretudo porque, nessa área, as despesas com mão-de-obra são, aproximadamente, 2,5 vezes maiores do que no setor de hospedagem, e a receita é 4 vezes menor, comparativamente com o mesmo setor. Face a esta situação, muitos hotéis tem optado pela “terceirização” desta área.



Apesar da visão de complexidade do setor pelos autores citados e, a preocupação com o lucro, o que se observa é a necessidade de existência do departamento nos meios de hospedagem e, com sua existência é importante a qualificação dos colaboradores que na área estão incluídos.

O manipulador de alimentos

A manipulação de alimentos ocorre com o ser humano através de sua necessidade de se alimentar. Os cuidados com esta manipulação depende do conhecimento do manipulador que irá lidar com alimentos. Conforme Riedel (2005, p. 406), “para efeito da inspeção de alimentos, qualquer pessoa que entra direta ou indiretamente em contato com substancias alimentícias é considerado manipulador”.

O manipulador, diariamente, devido ao contato direto com os alimentos, acaba não praticando as boas práticas de manipulação corretamente. Em alguns casos, por não ter conhecimento de como seguir esses procedimentos. Regidos pela Portaria nº 326/1997 do Ministério da Saúde, que diz que existe: “a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção da saúde da população”; sobre a contaminação cruzada, esta portaria ainda adverte que: “Devem ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar por contato direto ou indireto do material contaminado que se encontrem nas fases do início do processo”. (BRASIL, 1997).

Toda empresa, entre: bares, restaurantes, hotéis, de pequeno, médio e grande porte, que forneça alimentação no local para os consumidores, clientes, hóspedes e até mesmo para os colaboradores, a própria empresa deverá aplicar treinamentos baseados na manipulação de alimentos. Conforme RDC – Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004 – ANVISA, que diz:

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. (BRASIL, 2004).

Afirmam os autores, Fonseca, Lopes e Demerval (2007, p.40),

Para que os estabelecimentos que lidam com alimentos possam oferecer pratos saudáveis e apetitosos a sua clientela, sem que estes venham causar desconforto, tanto para os consumidores como para o



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

estabelecimento, caso estejam contaminados, será necessário que as “as boas práticas de higiene” sejam praticadas dentro da cozinha do estabelecimento.

A pessoa que irá aplicar o treinamento, deve ser um profissional da área, como nutricionistas, chefes de cozinha, restaurantes ou alguém que, preferencialmente, tenha conhecimento necessário para aplicar os treinamentos exigidos pela Vigilância Sanitária.

O objetivo do treinamento aplicado aos envolvidos nesta área de manipulação de alimentos é capacitar os manipuladores, buscando em servir um alimento com qualidade, segurança e no bem estar do consumidor.

Assim, é importante que os manipuladores busquem aperfeiçoamentos, com profissionais capacitados que ofereçam treinamentos de qualidade para o preparo dos alimentos sem riscos de contaminação.

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (BPMA)

As Boas Práticas na Manipulação de Alimentos apresentam regras à se praticar durante o preparo do alimento, para que o manipulador siga as instruções corretamente, evitando riscos de contaminação.

Conforme Silva Junior (2001, p.154), as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos são determinações de procedimentos para atingir as normas de um padrão de identidade e qualidade do produto e/ou de um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas de inspeção e/ou investigação. O autor, ainda afirma que todo serviço de alimentação é orientado por um manual, mas a simples existência do manual sem o treinamento para implantação das rotinas técnicas, não resolve o problema da contaminação.

Para a qualidade de serviços prestados por manipuladores profissionais desta área de alimentos e bebidas, entende-se que com a ajuda dos procedimentos oferecidos através dos manuais das BPMA e dos APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) são importantes para o começo, meio e fim do preparo dos alimentos até a mesa do cliente.

O manual de Boas Práticas é regulamentado pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), conforme Freund (2005):



Recentemente, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da Resolução RDC 216, de 15/09/2004, determinou que todos os estabelecimentos que vendem alimentos e bebidas tenham um manual de Boas Práticas e implementem medidas específicas para garantir o cumprimento dessas Práticas. Caso contrário, estarão sujeitos a multa e às penalidades previstas em legislação, com o risco de serem até fechados ao público. O manual de Boas Práticas, obrigatório por legislação recentemente aprovado, pode ser utilizado simultaneamente ao manual de A & B, auxiliando no desenvolvimento seguro e responsável das atividades nas diversas áreas do restaurante. (FREUND, 2005, p. 33-34).

Conforme a legislação vigente, o manual deve seguir os procedimentos das Boas Práticas de Segurança Alimentar que contribui para a saúde do cliente/hóspede como procede:

Em 2006 a Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006 cria o (SISAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e das outras providências. Com isso o conceito de Segurança Alimentar foi ampliado com a seguinte definição: “A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso de outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”. (SILVA JUNIOR, 2001, p. 140).

De acordo com os autores citados e a legislação de nosso país, nota-se a importância de ter o conhecimento das normas relativas aos serviços de alimentação, configurando a necessidade de treinamentos, tanto dentro das boas práticas na manipulação dos alimentos, como nos outros procedimentos que se vierem a ser necessários.

Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle – APPCC

Para entender sobre a relação entre Manual de Boas Práticas de Manipulação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, segue a definição de Silva Junior (2001, p. 296):

APPCC é um Sistema que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e imediato. Boas Práticas define todas as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.

Se as Boas Práticas são um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários empregados na produção de alimentos, o sistema APPCC é uma metodologia que garante a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor, por



meio da identificação, avaliação e controle dos perigos nas etapas onde o controle é considerado crítico (FURTINI e ABREU, 2006).

Castelli (2003, p. 449) apresenta que “A metodologia da APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle é o mais recente conceito de Controle Higiênico-Sanitário em alimentação” responsável por

avaliar a eficácia e efetividade dos processos, meios e instalações, assim como dos controles utilizados na produção, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos de forma a proteger a saúde do consumidor.

Verificando a legislação brasileira, o Ministério da Saúde, em sua Portaria nº 1428/93, já determinava que dentre os objetivos das boas práticas de manipulação dos alimentos se atuasse para a produção, armazenamento, transporte, distribuição comercialização e consumo de alimentos a utilização do sistema de avaliação da APPCC, o que levou as legislações subsequentes.

O que veio a ser descritos pelos autores e pela legislação abarca a importância da educação e treinamento dos manipuladores, reforçando a ideia desta pesquisa com os futuros profissionais que estão sendo preparados pelo curso de Hotelaria da Unioeste.

Procedimentos Operacionais Padronizados – POP

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) é um documento que descreve passo à passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma receita de bolo, que deve ser seguida rigorosamente, para que tudo vá bem. Os POP destacam as etapas das tarefas, os responsáveis por fazê-las, os materiais necessários e a frequência em que devem ser feitas. Como os POP são documentos aprovados pelo estabelecimento, por meio do responsável, é dever de cada manipulador segui-los. (BRASIL, 2004).

Segundo o Anexo C da RDC nº 216/2004, os serviços de alimentação devem dispor de um Manual de Boas Práticas e de POP, de tal forma que tais documentos estejam acessíveis aos funcionários envolvidos e ainda, disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

O POP foi um dos itens básicos utilizado durante a pesquisa deste trabalho, para observar o conhecimento dos acadêmicos do curso de Hotelaria da Unioeste. Para se compreender um pouco mais sobre o conhecimento



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

esperado pelo acadêmico de Hotelaria da UNIOESTE, serão apresentados conceitos de Meios de Hospedagem e o conhecimento que os acadêmicos devem adquirir no curso de Hotelaria.

Curso de Hotelaria – Nível Universitário

Com o desenvolvimento da hotelaria no Brasil e a necessidade de capacitação de mão-de-obra nesta área, o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem do Comércio), uma organização do Sistema S, subsidiada por alíquota de contribuição das empresas para o Fundo de Previdência e Assistência Social, na década de 50 começou a oferecer cursos.

A dedicação do Senac São Paulo às profissões ligadas ao ramo da hotelaria teve início em 1951, com a criação do curso Garçom. Desde então, o público tem à disposição muitas outras opções de capacitação para o setor. São programas educacionais ministrados pela instituição nos níveis básico, técnico, de graduação e pós-graduação, estudos que fornecem profissionalização adequada às exigências do mercado. (SENAC, 2006).

A idéia do curso de Bacharel em Hotelaria é capacitar profissionais para domínio de qualquer tipo de gestão hoteleira. O profissional de nível superior precisa preparar-se para ocupar os espaços onde predominam as habilidades conceituais, humanas e técnicas. O gestor em hotelaria precisa cultivar uma visão ampla do negócio, discernir, ter bom senso em e aplicar seus conhecimentos acadêmicos e práticos. (PETROCCHI, 2007, p. 18).

A graduação em Hotelaria na UNIOESTE tem como objetivo qualificar profissionais para o setor hoteleiro nacional e internacional. O curso enfatiza a formação do futuro gestor de empresas que atuam com hospedagem, tais como: hotéis, resorts, cruzeiros, hotelaria hospitalar, restaurantes, bares e similares, empresas de organização, gestão e espaços de eventos, empresas de lazer e entretenimento. (UNIOESTE, 2013)

Este profissional deve estar capacitado para atuar em um mundo com a economia globalizada. Deve ainda focar suas habilidades e competências para atuar com a gestão de pessoas, visando alcançar resultados dentro dos preceitos modernos de gestão.

Curso de Hotelaria UNIOESTE/Foz – Disciplinas

O curso superior de Hotelaria, nível bacharelado, da UNIOESTE Campus de Foz do Iguaçu, foi implantado no ano de 1995, iniciando seu primeiro vestibular



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

em 1999, era o único da área no Brasil, pois o nível superior até esta data, só tinha cursos de tecnólogo. O curso de Hotelaria da UNIOESTE foi reconhecido e autorizado pelo Decreto nº 3750/2001 da SETI. (UNIOESTE, 2016).

O Curso de Hotelaria iniciou oferecendo anualmente 40 vagas no horário vespertino, mas por sugestão do *trade* turístico local foi homologado pelo ato executivo Nº 018\2000-GRE, de 21\08\00 a troca de horário de vespertino para matutino a partir do ano de 2001. (UNIOESTE, 2017).

No *site* da universidade se encontra o *link* que encaminha para o Projeto Político Pedagógico do Curso de Hotelaria, onde indicamos para leitura, a quem tiver interesse em se aprofundar no tema e ter uma melhor compreensão do curso.

As disciplinas da estrutura curricular do curso de hotelaria estão divididas da seguinte forma: disciplinas de Formação Geral (21 disciplinas) dentre os assuntos de metodologia científica, de geografia, de línguas estrangeiras, de psicologia, de matemática, de sociologia, de administração, de meio ambiente, de língua portuguesa, de contabilidade e de direito; disciplinas de Formação Diferenciada (19 disciplinas) versando sobre hospedagem, alimentos e bebidas, eventos e animação; disciplina de Estágio Supervisionado; Trabalho de Conclusão de Curso, e; Atividades Acadêmicas complementares.



GRÁFICO 1 – Estrutura Curricular Curso de Hotelaria da UNIOESTE
FONTE: Adaptação da autora, 2017.



O gráfico 2 realiza o recorte das disciplinas que estão na Formação Diferenciada, para poder sustentar o percentual de atividades ligadas ao conhecimento de alimentos e bebidas, cerne deste trabalho.



GRÁFICO 2 – Disciplinas de Formação Diferenciadas do Curso de Hotelaria da UNIOESTE

FONTE: Adaptação da autora, 2017.

É possível observar que há uma grande quantidade de horas nas disciplinas de Alimentos e Bebidas na grade Curricular do Curso de Hotelaria, elas estão distribuídas nas quatro séries do curso.

Análise da pesquisa

Durante este trabalho a pesquisa foi elaborada e aplicada com a participação total de 66% dos acadêmicos do curso de hotelaria, 56 acadêmicos respondentes, diante de 85 acadêmicos matriculados regularmente no curso. Tivemos o objetivo alcançado diante das escolhas dadas pelos acadêmicos com uma resposta única, afim de escolher entre 'Sim' (tinha um bom conhecimento ao que se estava perguntando), 'Um Pouco' (tinha noção sobre o conhecimento do que se estava perguntando) e, 'Não' (não tinha nenhum conhecimento sobre o que se estava perguntando).

Essa pesquisa foi aplicada na data de 11 a 26 de setembro de 2017, foi realizada direto com os acadêmicos no bloco de hotelaria, sendo que para toda a realização da amostra do conteúdo das 10 perguntas do questionário foram contadas inúmeras vezes manualmente para chegar ao resultado final.

O questionário estava dividido em dez questões do tipo resposta única, nas quais três delas haviam a possibilidade do acadêmico explicar sua resposta, o



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

intuito dessa explicação foi apenas de validação das respostas, confirmando as mesmas. O questionário foi aprovado pelo CEP – Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Oeste do Paraná.

As primeiras cinco perguntas foram para caracterizar os acadêmicos, onde se identificou o gênero, faixa etária, se os mesmos já trabalharam em hotelaria, se trabalharam em departamentos de alimentos e bebidas e, em qual série se encontram no curso de hotelaria.

Destas perguntas se concluiu a homogeneidade na questão de gênero com 52% de acadêmicas e 48% de acadêmicos respondentes, sendo proporcional ao universo do curso de hotelaria; maior parte dos entrevistados com idade superior a 23 anos (45%), grande parte trabalha e/ou trabalhou em Meios de Hospedagem (70%), necessariamente não em alimentos e bebidas, pois boa parte informa não ter tido conhecimento prático na área (64%) e, novamente uma homogeneidade em relação a série em que estudam os acadêmicos (21% na 1ª série, 32% na 2ª série, 18% na 3ª série e, 29% na 4ª série), diversificando o nível de conhecimento – dados utilizados na análise das próximas perguntas. O gráfico 3 vem expor se os acadêmicos do curso de Hotelaria tem conhecimento das BPMA. Conforme foi apresentado na fundamentação teórica, existe a importância dos conhecimentos nas Boas Práticas de todos os manipuladores de alimentos e dos trabalhadores das empresas que trabalham com alimentos, sendo direta ou indiretamente, conforme descrito na RDC 216 (BRASIL, 2004), a hotelaria é uma empresa que trabalha com alimentos, tanto de forma direta, quanto de forma indireta.

No conhecimento das BPMA se encontrou 91% dos acadêmicos entrevistados com conhecimento no assunto, trazendo dados bem relativos, pois dos 9% que informaram não ter conhecimento a maioria se encontram na 1ª série do curso, o que nos leva a identificar que o conhecimento que vem sendo ministrado nas disciplinas de alimentos e bebidas está alcançando o objetivo de instruir esses acadêmicos sobre as boas práticas de manipulação dos alimentos.

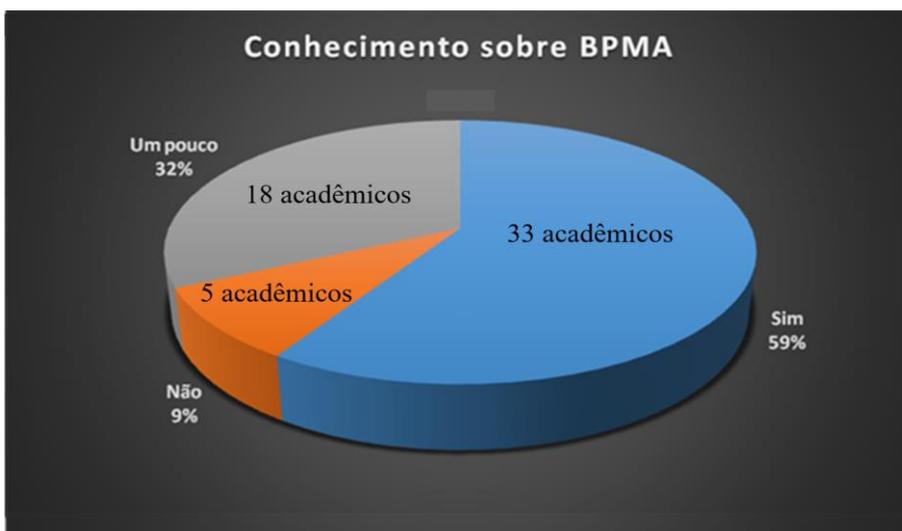


GRÁFICO 3 – Conhecimentos sobre BPMA.

FONTE: A autora, 2017.

De acordo com a RDC 216, o conhecimento das BPMA gera benefícios para esses acadêmicos, futuros colaboradores (manipuladores) dos meios de hospedagem, pois desempenharão suas funções com maior motivação e produtividade, devido as habilidades conceituais, humanas e técnicas adquiridas no conhecimento acadêmico.

O gráfico 4 identifica o conhecimento dos acadêmicos do curso de Hotelaria nas APPCC. Em questão as APPCC para a segurança alimentar do hóspede se descreve a portaria 46/98 Min. Agric. (BRASIL, 1998) que é necessária para a efetividade dos processos e consumo de alimentos.

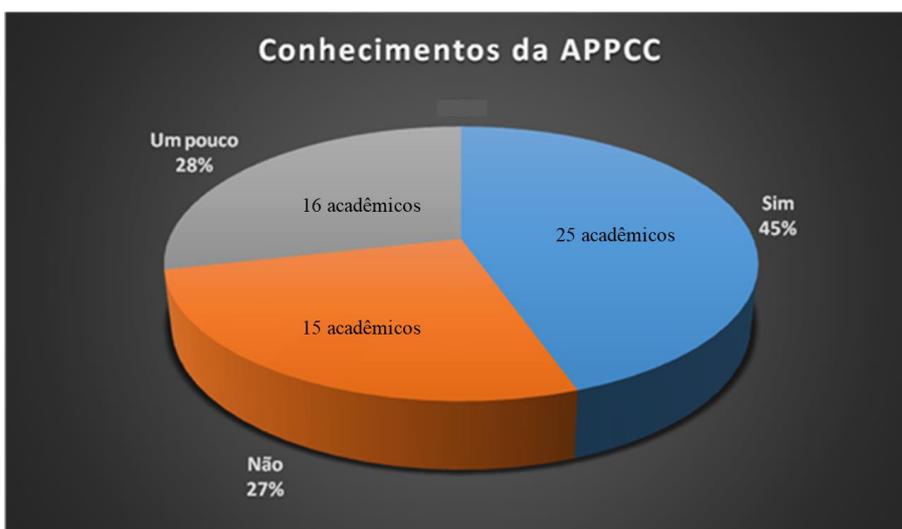


GRÁFICO 4 – Conhecimentos da APPCC

FONTE: A autora, 2017.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Dentre os conhecimentos das boas práticas, o nível dos conhecimentos com a perguntas sobre o conhecimento de APPCC, neste quesito, houve o inesperado de encontrarmos 73% dos acadêmicos respondentes da pesquisa com bom conhecimento no assunto. E, dentre os 27% de acadêmicos que não tinham conhecimento estavam nas duas séries iniciais do curso de Hotelaria, o que veio a reforçar que ao avançar no curso melhora o discernimento dos acadêmicos sobre o assunto.

O que nos torna possível afirmar que o conhecimento nas APPCC está sendo adquirido pelos acadêmicos, tanto na prática de suas funções quanto no avanço das séries do curso de hotelaria, se não fosse por ter havido quatro acadêmicos que responderam não ter conhecimento e informaram trabalhar na área de alimentos e bebidas, mesmo estes respondentes serem de séries iniciais, já preocupa a falta de interesse no conhecimento, que teria de ser melhor investigado para se ver onde está ocorrendo a falha, se dentro da empresa em que eles trabalham, ou se com o próprio interesse acadêmico.

Na estrutura curricular do curso de Hotelaria informa que os acadêmicos ao terminarem o curso deverão ter habilidades e competências nas áreas dos meios de hospedagem, o que identifica que no decorrer das quatro séries, os acadêmicos que informaram o pouco conhecimento em APPCC irão adquiri-lo.

O gráfico 5 caracteriza se os respondentes já fizeram a utilização dos POP.

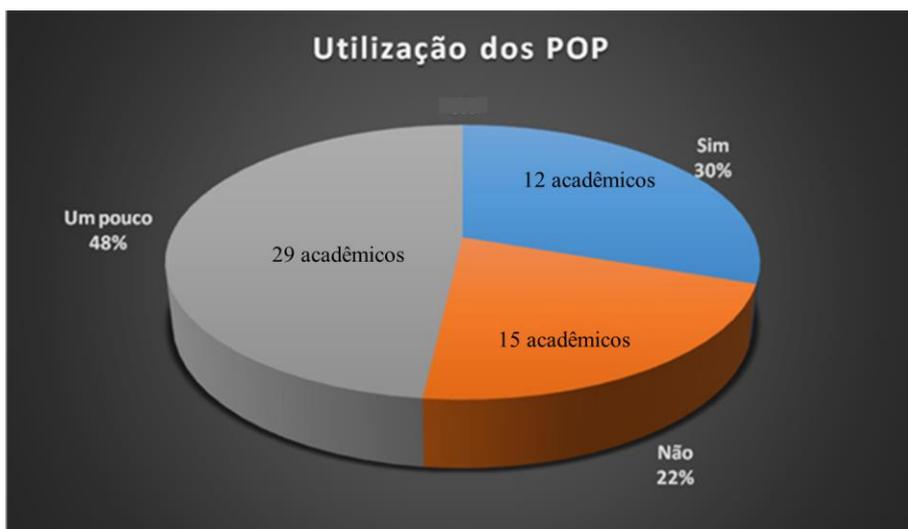


GRÁFICO 5 – Conhecimentos da utilização dos POP
FONTE: A autora, 2017.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Nessa questão constatou-se que como interesse na pesquisa, seriam destes procedimentos em relação a manipulação de alimentos, conforme exposto na RDC 216/2004, onde 12 acadêmicos informaram utilizar os POP, 29 informaram utilizar um pouco, enquanto 15 informaram não utilizar.

Encontrou-se o índice de 78% dos acadêmicos respondentes informando ter conhecimento e, novamente a maioria dos 22% que responderam não ter conhecimento estavam em séries iniciais do curso.

O que nos leva a concluir, mais uma vez, que o conhecimento nos POP está sendo adquirido pelos acadêmicos, tanto na prática de suas funções dentro de hotéis e/ou áreas de alimentos e bebidas, quanto no avanço das séries do curso de hotelaria, se não fosse por ter havido cinco acadêmicos que responderam não ter conhecimento nos POP, mas informaram trabalhar na área de alimentos e bebidas, mesmo sendo respondentes de séries iniciais, reforça a preocupação com a falta de interesse no conhecimento, pois como informado na legislação é importante o conhecimento das tarefas, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feitas. Levando a uma melhor investigação para se descobrir onde está ocorrendo essa falha, se dentro da empresa em que eles trabalham e/ou trabalharam, ou se com o próprio acadêmico.

O gráfico 6 apresenta se os respondentes fazem sua higienização pessoal de acordo com a BPMA.

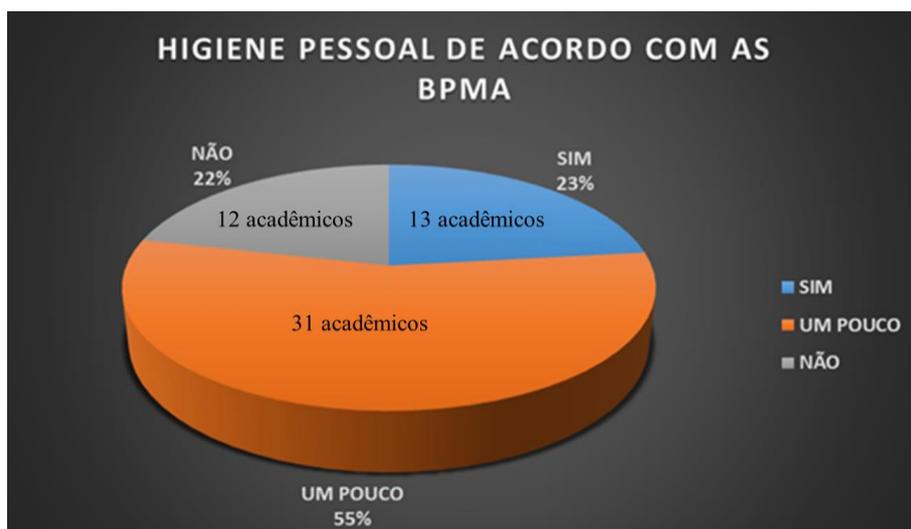


GRÁFICO 6 – Utilização das BPMA na higiene pessoal dos entrevistados
FONTE: A autora, 2017.



O gráfico identifica o conhecimento adquirido dos acadêmicos diante do que já foi aprendido tanto nas disciplinas de alimentos e bebidas na universidade, bem como, na prática de trabalho, como de vida dos entrevistados, pois a pesquisadora considera que o mínimo de higiene pessoal já se enquadra nos conhecimentos das BPMA. E, a RDC 216/2004 informa itens mínimos de conhecimento aos manipuladores de alimentos, dentre esses itens está a forma de lavar as mãos, o que é importante até no dia a dia.

Encontrou-se o índice de 78% dos acadêmicos informaram estar realizando sua higiene com os conhecimentos da BPMA, sendo que 22% informaram não utilizar esse conhecimento, desconsiderando os respondentes negativos da primeira série do curso, que ainda não estudaram muito sobre o assunto, esses dados nos leva a concluir que, apesar de ter um percentual grande de acadêmicos que levaram o conhecimento das BPMA para sua higiene pessoal, ainda é importante continuar se reforçando este conhecimento dentro da universidade, pois apareceram 8 acadêmicos das séries avançadas, com atividades práticas e, que, informaram não utilizá-las, surge a dúvida se foi por falta de interesse dos acadêmicos ou pelas metodologias adotadas nas aulas, como quê, este conteúdo não foi absorvido pelos mesmos e, se torna interessante, também, que dos acadêmicos que informaram não utilizar as BPMA na sua higiene pessoal, um trabalha e/ou trabalhou com manipulação de alimentos e bebidas. Este quesito vem a representar como é importante continuar a realizar pesquisa sobre o assunto, pois ainda temos muito a descobrir.

Dentro do que Petrocchi (2007) informa, o profissional do nível superior tem que estar preparado ao se tornar um gestor na Hotelaria, indiferente do departamento em que trabalha, a utilização das BPMA seria um mínimo necessário.

O gráfico 7 vem a identificar o conhecimento adquirido dos acadêmicos no decorrer do curso de hotelaria, com as disciplinas de Alimentos e Bebidas que são ministradas na UNIOESTE.



No curso de Hotelaria, a partir da 2ª série as disciplinas de Alimentos e Bebidas já começam a ter aulas práticas, nelas são estudadas as condições sanitárias e a RDC 216.

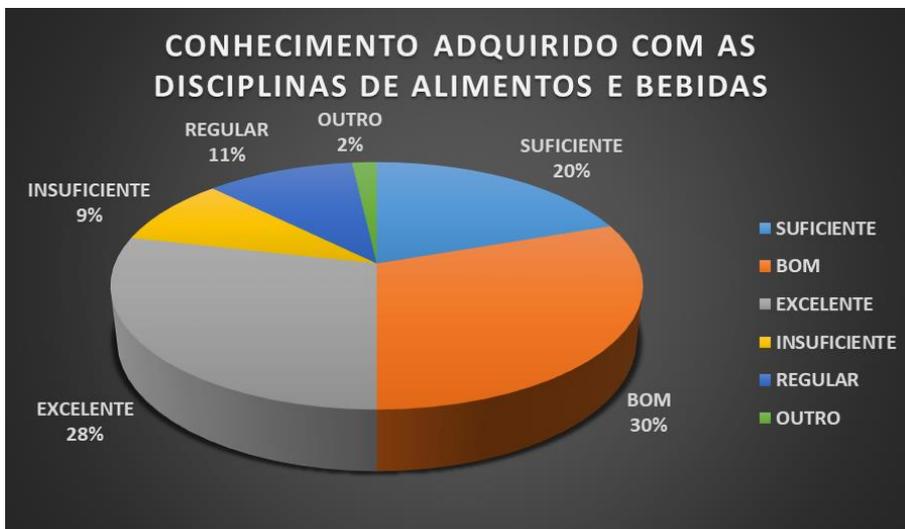


GRÁFICO 7 – Conhecimentos adquiridos nas disciplinas de Alimentos e Bebidas no curso de Hotelaria da UNIOESTE
FONTE: A autora, 2017.

Conforme o gráfico exposto, três alternativas são positivas, em relação ao conhecimento adquirido, com as disciplinas de alimentos e bebidas no curso de Hotelaria, são elas 'suficiente', 'bom' e 'excelente' e, as outras três não apresentam a mesma positividade. Sendo elas 'insuficiente', 'regular', e 'outro'. Nessa última pergunta do questionário, a pesquisadora, quis ter um *feed-back* sobre o entendimento de relevância dado pelos acadêmicos ao conhecimento adquirido com as disciplinas de alimentos e bebidas no curso de hotelaria. Como síntese desta questão o conhecimento atual adquirido pelos acadêmicos do curso de Hotelaria, um percentual de 78% dos respondentes, foi positivo em sua maioria pelos homens acima de 26 anos que trabalharam em meios de hospedagem não necessariamente em alimentos e bebidas e frequentadores da 2ª série do curso. Dos respondentes que apresentaram respostas não positivas, demonstrando o pouco conhecimento atual adquirido pelos acadêmicos do curso de Hotelaria, em sua maioria foram mulheres independente de idade que relativamente trabalharam em meios de hospedagem não necessariamente em alimentos e bebidas e frequentadores das séries iniciais do curso. Sendo cerca de ¼ do total de respondentes.



Na legislação brasileira é exigido o conhecimento da BPMA tanto para funcionários que lidam diretamente com alimentos, como para os que lidam indiretamente com alimentos. O que se observa que 22% dos acadêmicos que informaram não ter adquirido um conhecimento satisfatório com as disciplinas de A e B do curso, não necessariamente trabalharam em alimento e bebidas.

Nesta pesquisa identifica-se que $\frac{1}{4}$ dos acadêmicos estão aptos a trabalhar em Alimentos e Bebidas, sendo 25% que possuem conhecimento.

Como pesquisadora considero este percentual bom, quando analisamos as áreas informadas na grade curricular do curso em que o Bacharel pode trabalhar, são elas hotéis, resorts, cruzeiros, restaurantes, bares e similares gestão e espaços de eventos, empresas de lazer e entretenimento, nem todas trabalhando diretamente com alimentos e bebidas.

Considerações Finais

Com o tema de pesquisa em alimentos e bebidas, tendo foco no conhecimento dos acadêmicos nas boas práticas de manipulação de alimentos, pode-se, por meio da análise das respostas ao questionário perceber que existe um bom conhecimento.

Se torna importante avaliar esse conhecimento, pois como se viu na teoria, uma única falha cometida por um colaborador despreparado pode resultar em um surto de intoxicação alimentar. Existe a necessidade da qualificação profissional.

A cada ano a universidade coloca no mercado acadêmicos graduados, que obrigatoriamente ao trabalharem num meio de hospedagem, tem de ter um conhecimento sobre a manipulação dos alimentos.

Essa identificação se deu através dos questionários, onde se chegou aos dados da análise, conclui-se que 70% dos acadêmicos que participaram da pesquisa têm um bom conhecimento das boas práticas de manipulação dos alimentos. Esses dados se tornam relevantes ao se ter consciência que mesmos que estes acadêmicos não venham a trabalhar diretamente na área de alimentos e bebidas, devem vir trabalhar em meios de hospedagem e, como informado na legislação, todos os colaboradores de empresas que lidem com



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

alimentos devem ter o conhecimento das BPMA, mesmo que seus serviços sejam indiretos com os da alimentação.

Observou-se, também, que cerca de $\frac{1}{4}$ das disciplinas do curso de hotelaria versam ao assunto de alimentos e bebidas e o mesmo índice, cerca de $\frac{1}{4}$ dos acadêmicos entrevistados encontravam-se aptos a trabalhar na área.

Os gráficos em geral, foram de grande importância e ajudaram a chegar aos dados dos resultados pretendidos com uma visão mais diversificada, que agora sim chegando a conclusão pode-se entender melhor o objetivo deste tema de pesquisa.

Fica aqui, registrado, o interesse desta pesquisadora em continuar essa pesquisa e/ou vir auxiliar outros acadêmicos que queiram saber sobre o assunto, pois dentre os dados encontrados, surgiram várias dúvidas a serem sanadas em pesquisas posteriores, dos quais sempre serão de nosso interesse.

Referências

BRASIL. Decreto Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decretolei/Del0986.htm> Acessado em: 12 maio 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. EMBRAPA. Portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998. Disponível em: < https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/PRT_046_10_02_1998_MANUAL_GENERICO_DE_PROCEDIMENTOS_APPCCID-f4POhN0ufV.pdf> Acessado em: 20 junho de 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997. Disponível em: < http://bvms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1997prt0326_30_07_1997.html > Acessado em: 20 junho de 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 216 de 16 de setembro de 2004. Disponível em: < <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>> Acessado em: 20 junho de 2016.

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

FONSECA, Lara; LOPES Adriana; DERMEVAL, José. Segurança alimentar em restaurantes e lanchonetes treinamento de gerentes. Viçosa-Minas Gerais. CPT: Saraiva, 2007.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2005.

FURTINI, Larissa L. R.; ABREU, LUIZ Ronaldo de. Utilização de APPCC na indústria de alimentos. Scielo, 2006. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-70542006000200025> Acessado em: 22 jun 2016.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4 ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1991.

LA TORRE, Francisco de. Administração Hoteleira, parte I: departamentos. 2 ed. São Paulo: ROCA, 2002.

MARCONI, Maria de Andrade. LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2015.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia Científica. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2000.

MASCARENHAS, Sidnei Augusto. Metodologia Científica. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.

PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. 2 ed. São Paulo: Pearson Pentrice Hall, 2007.

PIONEIRO. Clic RBS. O curso de Hotelaria da UCS em 1978. 2017. Disponível em: < <http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/geral/noticia/2017/03/o-curso-de-hotelaria-da-ucsem-1978-9753192.html>> Acessado em: 05 de setembro de 2017.

RIEDEL, Guenther. Controle Sanitário dos Alimentos. 3ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

SENAC. Senac São Paulo. Hotelaria faz história no Senac. 2006. Disponível em: < <http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?tab=00002&subTab=00000&newsID=a8082.htm&testeira=2092&l=&template=&unit=>>> Acessado em: 05 de setembro de 2017.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços. 6 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

UNIOESTE. Portal de Acesso. Disponível em: <<http://www5.unioeste.br/portal/prograd-outros/cursos-campus-todos/fozcampus>>. Acessado em 04 de setembro de 2017.

UNIOESTE. Portal de Acesso. Disponível em <<http://www.unioeste.br/portal/>>. Acessado em 29 de maio de 2016.

UNIOESTE. Resolução nº 208/2013 - CEPE, de 5 de dezembro de 2013. Disponível em < www.unioeste.br/serviços/arqvirtual/arquivos/2082013-CEPE.pdf>. Acessado em 29 de maio de 2016.