

Gestão de pessoas em unidade de alimentação e nutrição

Bruna Vianna de Oliveira^{1*}, Viviane Bressane Claus Molina²

¹ Graduanda, Nutrição, Centro Universitário Padre Anchieta. Jundiaí, São Paulo, Brasil.

² Docente, Centro Universitário Padre Anchieta. Jundiaí, São Paulo, Brasil.

*Autora para correspondência: Bruna Vianna de Oliveira. E-mail: bruuna.vianna@gmail.com.

Artigo de Revisão - Nutrição

Resumo

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) existe com o objetivo de nutrir e prover alimentação à coletividade de forma que haja uma operação bem organizada para que isso aconteça. Produzir refeições, garantindo a qualidade e a segurança, envolve a dedicação e empenho da equipe que atua na empresa. Este artigo de revisão teve como objetivo demonstrar a importância da gestão de pessoal e quais estratégias devem ser utilizadas pelos nutricionistas gestores para que esta seja eficaz. A referida investigação revelou que os colaboradores envolvidos nos processos e serviços de refeições são de extrema importância, desde o gestor, até todos os colaboradores abaixo na hierarquia da empresa, pois a produção de alimentos depende de todos eles. A capacitação contínua dos funcionários, a verificação diária das Boas Práticas de Fabricação e o uso de Procedimentos Operacionais Padrões são exercícios fundamentais do gestor, visto que mesmo entendendo a necessidade, os colaboradores tendem a ser negligentes. Dessa forma, conclui-se que um gestor eficiente é aquele que está atento a todos os indicadores, gerenciando principalmente as pessoas e suas ações.

Palavras-chave: Gestão de Pessoal, Serviços de Alimentação e Indicadores de Gestão.

People management in a food service establishment

Abstract

The objective of a Food and Nutrition Unit (FNU) is nourishing and providing food to a community so that there is a well-organized operation to make it happen. Producing meals and ensuring quality and safety involve the dedication and commitment of the working team in a company. This article aims at demonstrating the importance of personal management as well as the effective strategies that should be applied to the management of nutritionists. The analyses revealed that the employees involved in the meal processes and services are extremely important including the manager and all the employees in the company hierarchy, as food production depends on all of them. The continuous training of employees, the daily verification of Good Manufacturing Procedures, as well as the use of Standard Operating Procedures (SOP), and especially hygiene and food conservation habits to ensure safety are fundamental manager procedures, but employees tend to be negligent even understanding the necessity of them. Therefore, it can be concluded that an efficient manager is the one who is attentive to all indicators, managing mainly people and their actions.

Keywords: Personnel Management, Food Services and Management Indicators.

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) existem com o objetivo de nutrir e prover alimentação à coletividade a partir de uma operação bem organizada, podendo estar localizadas em hospitais, escolas, empresas e complexos industriais, servindo pacientes, alunos, trabalhadores e visitantes¹. As formas de gerenciamento de uma unidade podem ser: autogestão, quando a empresa que tem o refeitório é a mesma que faz a gestão, ou terceirizada/concessão². Uma UAN pode se vincular ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), beneficiando os colaboradores com alimentação e também sendo beneficiada com incentivo fiscal³.

O mercado de serviços de refeições está cada vez mais competitivo, e segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), no ano de 2020 já se teve um faturamento de 23,1 bilhões de reais aproximadamente na área de alimentação coletiva⁴. Dentro dessa perspectiva, há necessidade de estar sempre qualificando e melhorando a gestão de pessoas, a fim de conseguir alcançar objetivos através dos colaboradores, que desejam trabalhar motivados e ser reconhecidos por sua contribuição às metas da companhia⁵.

Em uma UAN, o gestor tem o papel de manter a equipe unida a partir da sua comunicação com os funcionários, podendo utilizar os momentos de reuniões de equipe e treinamento para trocar ideias de inovação e garantir a participação de todos no alcance das metas da empresa⁶. O sentimento de pertencimento à instituição leva os colaboradores a enxergar nos gestores a sua liderança, de forma a inspirar a equipe a produzir refeições garantindo a qualidade e a segurança necessárias⁷. Isso justifica este trabalho, desenvolvido com o objetivo de demonstrar a importância da gestão de pessoal e as estratégias que devem ser utilizadas para que esta seja eficaz.

Métodos

O artigo em questão refere-se a uma revisão bibliográfica. A busca da literatura acerca do tema Gestão de Pessoal em UAN foi feita a fim de se obter conteúdo para descrição e argumentação baseada em evidências. Para o desenvolvimento deste trabalho, foram elencados artigos científicos, utilizando-se como descritores de busca os termos: gestão de pessoas em unidade de alimentação e nutrição, nutricionista em serviço de refeição e indicadores de gestão em unidade de alimentação e nutrição.

Os critérios de inclusão dos artigos encontrados foram: redação em língua portuguesa e recorte temporal de até dez anos de publicação.

As buscas bibliográficas ocorreram nas bases de dados SciELO – Scientific Electronic Library Online, Biblioteca Digital de Monografias e Google acadêmico, com levantamento de artigos, teses e livros pertinentes ao assunto.

Resultados

Os artigos foram selecionados pelo título relacionado ao tema e a partir da leitura do resumo, que possibilitou ter uma visão geral. No total, 20 artigos (publicados em revistas, teses de doutorado e trabalho de conclusão de curso) e dois livros foram estudados e usados para embasamento teórico da pesquisa. Os resultados foram separados por temas importantes a uma UAN.

A Gestão de Pessoas

Autor/ano de publicação	Objetivo	Metodologia	Resultado encontrado
Sartor, J; Alves, M.K. 2019	Avaliar a percepção dos nutricionistas gestores de Unidades de Alimentação e Nutrição Terceirizadas a respeito de seu perfil e seu poder de liderança em relação aos seus liderados.	Estudo descritivo realizado a partir de questionários respondidos por 45 colaboradores e 18 nutricionistas de oito restaurantes. Os resultados foram descritos através de sua frequência de resposta.	81,2% dos colaboradores perceberam seus nutricionistas gestores como líderes. Sobre a autoavaliação, 13 nutricionistas se classificaram como “bons líderes”. O estudo observou que a liderança é fundamental para obter desempenho nas atividades dos liderados, sendo eles: chefes de cozinha, cozinheiros, auxiliares de cozinha e auxiliares de serviço.
Santos, M. 2019	Avaliar a importância da motivação dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).	Artigo de revisão com 12 artigos selecionados para análise e discussão.	Encontrou-se insatisfação de 44,83%, pela ausência de uma pessoa com comportamento de liderança, sendo a motivação dentro do ambiente de trabalho fundamental para a empresa.
Medeiros, A.C.B. 2019	Avaliar a percepção de nutricionistas gestores dos Restaurantes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) quanto às competências profissionais necessárias para atuação do nutricionista.	Trata-se de um estudo do tipo qualitativo, no qual participaram cinco nutricionistas gerentes dos Restaurantes Universitários. Utilizou-se um questionário semiestruturado elaborado especificamente para o estudo.	Observou ser necessário possuir: conhecimento técnico sobre nutrição, tomada de decisão, liderança, habilidades gerenciais, resolubilidade, educação permanente, comprometimento e responsabilidade. De maneira geral, o trabalho torna-se de grande relevância, apontando competências profissionais indispensáveis para que o profissional nutricionista desenvolva suas funções dentro do seu ambiente de trabalho.
Dariva, R.; Alberto, O. H. 2013	Compreender como é a liderança do nutricionista na visão	Pesquisa descritiva, quantitativa e de pequena amostragem, 100%	Observou-se que um líder eficaz deve ser motivado, ter espírito de treinador, ter comprometimento, carisma e

	dos colaboradores e a relação interpessoal com sua equipe de trabalho, em duas empresas de refeições coletivas de Curitiba - PR.	definida, com aplicação de questionário de avaliação do líder imediato (nutricionista).	caráter, deve saber se expressar com seus liderados e lidar com conflitos interpessoais, deve transmitir segurança, ser paciente e deixar os liderados expressarem suas opiniões para colaborar com os processos da empresa.
--	--	---	--

Quadro 1. A gestão de pessoas em UAN

Quanto à gestão de pessoas, todos os autores relacionaram a necessidade de haver boa comunicação e interação entre gestor e colaboradores, sendo estes os responsáveis pela operação de um serviço de refeições e pelo cumprimento dos objetivos da empresa^{7, 8, 9, 10}. Assim como a liderança passada pelo gestor na UAN pode gerar sensação de segurança, comunidade e engajamentos dos profissionais, seu senso de resolução de problemas de forma ética, habilidade em educar e passar conhecimento técnico e a forma como lida com os conflitos do dia a dia são características vistas como essenciais tanto pelos próprios nutricionistas como pelos colaboradores que com ele trabalham⁹. A participação dos colaboradores em reuniões, expressando suas opiniões para colaborar com os processos da empresa, apresentando ideias e contribuindo com seus conhecimentos é uma forma de valorização e união da equipe¹⁰.

O Gestor como Garantidor da Qualidade e da Segurança Alimentar

Autor/ano de publicação	Objetivo	Metodologia	Resultado encontrado
Medeiros, M.G. et al. 2017	Analisar a percepção dos manipuladores de alimentos em relação às práticas de higiene no local de trabalho e correlacionar tais dados com resultados de análises bacteriológicas em um	Estudo exploratório descritivo em UAN, por meio de questionários e análise bacteriológica das mãos, dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) dos manipuladores e dos utensílios utilizados.	Quanto aos questionários, observou-se que a percepção dos manipuladores quanto à higiene pessoal e ambiental e à manipulação dos alimentos eram altas (86,11%). Na pesquisa bacteriológica, 61,36% das mãos e EPIs e 25% dos utensílios utilizados testaram positivo.

	restaurante no Rio de Janeiro.		Observou-se que apesar do conhecimento sobre os procedimentos adequados ou inadequados não há a prática de colocá-los em ação, sendo necessária maior supervisão dos gestores de unidade e treinamento contínuo sobre sua importância e como colocar em prática.
Zanetin, P.M; Fatel, E.C.S. 2017	Analisar condições ergonômicas relacionadas ao posicionamento de mobiliário e equipamentos e avaliar o uso de EPI em UPRs do Paraná e Santa Catarina.	Estudo descritivo-quantitativo com questionário sobre a ergonomia e coleta de dados em campo, a partir de observação direta durante os processos de produção.	Sobre os EPIs, há inconformidades com o uso, sendo que em algumas unidades se apresentaram inexistentes, o que demonstra um erro na área de gestão de pessoas das unidades, que é responsável pela aquisição dos EPIs e garantia de segurança dos colaboradores com o treinamento de pessoal.
Teixeira, E.F. 2017	Avaliar o plano estratégico que providenciou as Boas Práticas de Fabricação (BPFA) em uma Unidade Produtora de Refeição (UPR), em São Luís, Maranhão - Brasil.	Análise da Lista de Verificação das Boas Práticas (LVBP) de 2008 a 2016, de três estabelecimentos que fornecem 700 refeições por dia.	Todos os percentuais de adequação de 2008 até 2016 obtiveram melhoras com a aplicação de BPFA pelos nutricionistas gestores, levando ao aprimoramento da fabricação e serviços realizados nas UPRs, culminando em melhor gestão e entrega de serviços.
Boaventura, L.T.A et al. 2017	Identificar o nível de conhecimento sobre boas práticas de manipuladores de alimentos de UAN antes e após aplicação de treinamento.	Foi realizado treinamento com foco em higiene pessoal, de alimentos e ambiental, aplicando-se um mesmo questionário antes e após o treinamento.	Não houve diferença estatística entre as respostas corretas antes e após o treinamento, pontuando-se a importância do treinamento constante e conhecimento técnico dos gestores das unidades, assim como o monitoramento para a segurança e a

			garantia da produção adequada de alimentos.
Cunha, D.T.; Rosso, V.V.; Stedefeldt, E. 2018	Avaliar o desempenho dos serviços de alimentação e seus fatores associados.	Envolveu 84 serviços de alimentação na cidade de Santos; uma lista de verificação com 81 itens sobre o risco sanitário foi utilizada para cada item.	Serviços de alimentação institucionais e comerciais apresentaram escores mais elevados no desempenho em segurança dos alimentos do que os pertencentes ao grupo da comida de rua nos quesitos de maior risco sanitário, em decorrência da presença de nutricionista atuando como líder de segurança dos alimentos.

Quadro 2. A influência do gestor na qualidade e segurança alimentar de UANs

Dos estudos encontrados na literatura sobre a qualidade e segurança alimentar, destacou-se a necessidade de uma capacitação contínua dos funcionários e verificação diária das Boas Práticas de Fabricação, ficando evidente a necessidade da presença de um nutricionista capacitado para liderar a equipe de unidades de serviço de alimentação e nutrição^{11, 12}. O gestor tem o papel de capacitar com treinamentos sobre o uso de Equipamentos de Proteção Individual, segurança de trabalho, manipulação de alimentos, via de cruzamento de alimentos, higiene pessoal e do ambiente, assim como utilização de receitas conhecidas e testadas para que a qualidade e a segurança dos alimentos sejam garantidas¹³. Os hábitos de higiene e conservação dos alimentos devem ser vigiados durante o processo de produção para garantir a segurança alimentar, visto que mesmo entendendo a importância, os colaboradores tendem a negligenciar tais atividades¹⁴.

O Desperdício em UAN

Autor/ano de publicação	Objetivo	Metodologia do Artigo	Resultado encontrado
Santana, K.L.; Fernandes, C.E. 2019	Quantificar o desperdício de alimentos na forma de resto-ingesta e sobra	Pesquisa experimental quantitativa. Análise da sobra suja (alimentos não distribuídos das cubas) e	Sendo 25g per capita a quantidade limite de sobra, a UAN em questão apresentou 322g de sobra suja, ocorrendo pelo planejamento do

	suja em um refeitório hospitalar na cidade de Recife - PE.	resto-ingesta (lixo orgânico dos pratos). A coleta de dados ocorreu durante uma semana.	cardápio equivocado e falta de treinamento de funcionários para manipulação correta dos alimentos, papel do gestor para diminuir o desperdício.
Gratão, L.H.A. et al. 2016	Avaliar o impacto financeiro causado pelo desperdício de alimentos em uma UPR e destacar medidas que podem contribuir para minimizar essas perdas.	Realizou-se pesagem das sobras não aproveitáveis de alimentos (distribuídos e não consumidos) após o término do horário de almoço da unidade, durante sete dias aleatórios de dois meses. O preço médio da refeição foi obtido a partir de dados da Associação das Empresas de Refeição e Alimentação Convênio para o Trabalhador (ASSERT).	Encontrou-se desperdício de sobras não aproveitáveis, em média, de 27,25 quilos de alimentos por dia. O impacto financeiro desse desperdício seria de R\$ 1.852,20 por dia. Para diminuir o desperdício, o nutricionista gestor de unidade deveria verificar: mapas de previsão de gêneros, avaliação do rendimento da matéria-prima, o uso de receitas padronizadas com fichas técnicas atualizadas e verificar o número de refeições servidas para calcular melhor a quantidade de produção, sendo essencial a presença e atuação do gestor.

Quadro 3. Artigos que estudaram o desperdício em UAN

Os estudos relacionados ao desperdício de restaurantes apontaram a importância tanto do gestor, que é responsável pelos cálculos de gêneros a serem preparados, visando o fluxo de pessoas que se alimentam no local, assim como dos funcionários responsáveis pela produção e distribuição das refeições, além dos próprios clientes, para se evitar o desperdício em uma UAN. O gestor tem o papel de observar a produção e garantir a qualidade, preparar os cardápios, padronizar as receitas e verificar a aceitação pelos clientes das preparações ofertadas^{16, 17}.

A resto-ingestão (alimentos que sobram nos pratos dos clientes) não depende diretamente da gestão, e sim dos clientes e sua conscientização de montagem do prato,

porém, é papel do gestor verificar a qualidade do alimento entregue, pois caso não esteja palatável, terá maior relação de resto. Por outro lado, o funcionário tem a função de produzir na quantidade correta e distribuir de forma padronizada os alimentos, e produzir apenas o necessário para o número de clientes¹⁷.

Discussão

Os objetivos da empresa só são alcançados com a participação ativa de seus colaboradores. Os gestores são considerados eficientes se o rendimento e produção da unidade são condizentes com os objetivos da empresa¹.

A Gestão de Pessoas

Para que a gestão de uma UAN seja eficiente, o profissional nutricionista gestor precisa ter um perfil ativo, crítico e flexível, com capacidade para tomar decisões embasadas em critérios éticos, ter conhecimento técnico para que consiga desenvolver suas competências e habilidades, assim como ter liderança⁷. A liderança é “o processo que influencia os seguidores a atingirem as metas e objetivos por meio de ações direcionadas pela estratégia do negócio”, portanto, o líder deve ser percebido de forma clara^{8,9}.

Gestores que conseguem manter um clima organizacional interativo possuem melhores resultados, permitindo a atribuição de funções e reduzindo acidentes de trabalho¹⁰. Independentemente do tipo de líder que o gestor escolher ser, seu sucesso está ligado à forma com que lida com seus colaboradores¹⁸.

O Gestor como Garantidor da Qualidade e da Segurança Alimentar

Uma boa métrica de qualidade de serviço é a satisfação do cliente, que pode ser medida por pesquisas de satisfação disponíveis na unidade, assim como saber empregar as BPFAs, os POPs, o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e manter a capacitação do pessoal, que são os responsáveis diretos pelas refeições, garantindo tanto qualidade como segurança alimentar¹⁹.

Pesquisas relacionando o conhecimento de manipuladores de alimentos com a prática da produção demonstraram a importância da capacitação contínua dos funcionários, comparando tais conhecimentos com dados de análises bacteriológicas

positivas nas áreas de pré-preparo, cocção e distribuição, e nas mãos e nos EPIs dos funcionários, indicando uma má higiene do ambiente e dos próprios manipuladores¹¹.

Ainda sobre o uso correto de EPIs, um estudo realizado em dez UPRs em Santa Catarina verificou que equipamentos de proteção da região da cabeça (óculos e protetor auricular) eram os menos utilizados¹². Além desses, a luva de malha de aço, que protege o colaborador de cortes, também não era utilizada, assim como o mangote térmico, que protege o colaborador de queimaduras, sendo que em algumas unidades tais equipamentos eram inexistentes, apontando uma falha do gestor em adquirir tais equipamentos e garantir seu uso^{13, 14}.

Um estudo de intervenção, no qual um mesmo questionário foi respondido por colaboradores de três UANs diferentes de São Paulo, apresentou resultado de apenas 11% de aumento de acertos após o treinamento, sendo os itens abordados: contaminação dos alimentos, higienização de utensílios, descarte de óleo e manejo de resíduos¹⁵.

O Papel do Gestor na Diminuição do Desperdício

O gestor é o responsável por planejar o cardápio ou computar a quantidade de alimentos a ser preparada, treinar os funcionários tanto da produção como da distribuição das refeições^{18, 20}.

Conceituando, sobra limpa é o alimento preparado e não consumido e resto-ingestão (RI) é o alimento que foi servido, porém voltou no prato sujo^{21, 22}. Ambos os conceitos devem ser analisados pelo gestor para entender se a produção está sendo realizada na quantidade necessária e se a qualidade das preparações está do gosto do cliente, respectivamente. São dois indicadores que o gestor da unidade precisa sempre observar, pois quanto maior o desperdício, maior o impacto financeiro e de sustentabilidade da empresa²².

Estudos realizados em diferentes cidades e unidades constataram desperdício exagerado em comparação ao considerado aceitável, que é de até 25g por pessoa, ou 3% de resto-ingestão. Em um deles, uma estratégia utilizada de intervenção foi o treinamento e educação sobre o desperdício não apenas para os colaboradores da unidade, como também para os clientes, para que pegassem os alimentos servidos de forma consciente, obtendo-se resultados positivos de menor resto nos pratos^{16, 17}.

Conclusão

As pessoas envolvidas nos serviços de refeições são de extrema importância, desde o gestor até todos os colaboradores abaixo na hierarquia da empresa, pois a produção de alimentos depende de todos eles.

O gestor precisa prestar atenção em muitos detalhes, como índices de uso de EPI e se os procedimentos higiênicos e sanitários estão sendo feitos de forma correta, além de verificar os índices de sobra limpa e resto-ingestão para analisar a qualidade das refeições ofertadas.

O líder deve ser ativo, crítico e flexível, com capacidade para tomar decisões embasadas em critérios éticos e ter conhecimento técnico. Deve também fornecer treinamentos contínuos para suas equipes e conseguir gerar sensação de comunidade e pertencimento da equipe, para que todos realizem seus processos motivados e com segurança.

Referências

1. Abreu ES, Spinelli MGN, Pinto MAS. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: Um modo de fazer. Editora Metha, 2019.
2. Fonseca KZ, Santana GR. Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição. 1ªed. Cruz das Almas: UFRB. 2012.
3. Brasil. Ministério da Economia. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Disponível em: < <http://trabalho.gov.br/pat>> Acesso em 03/06/2020.
4. ABERC, Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Mercado Real de Refeições. Disponível em < <https://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>>. Acesso em 03/06/2020.
5. Jesus SMS, Santos JDE, FerreiraT.B. Inovação na gestão de pessoas: Uma abordagem sobre inteligência organizacional. Revista de Negócios ReAGES. 2017; 1(1): 99-122.
6. Bertachini DF, Lemos ACG. Gestão de pessoas: abordagem estratégica em serviços de alimentação. 2019.

7. Sartor J, Alves MK. Percepção do perfil de liderança do nutricionista gestor em unidades de alimentação e nutrição. *Saúde e Desenvolvimento Humano*. 2019; 7(3): 13-19.
8. Santos M, Buccioli PT. Motivação e liderança em Unidades de Alimentação e Nutrição. *Revista Ciências Nutricionais Online*. 2019; 3(1): 39-45.
9. Medeiros ACB. Competências profissionais do nutricionista para atuação em gestão da alimentação coletiva: percepção dos nutricionistas gestores de restaurantes universitários. 2019. 34p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) –Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, Santa Cruz, 2019.
10. Dariva R, Alberto OH. Atuação do nutricionista líder em unidade de alimentação e nutrição no segmento de refeições transportadas para penitenciárias em Curitiba–PR e Região Metropolitana. *Administração de Empresas em Revista*. 2013; 1(8): 72-93.
11. Medeiros MG, Carvalho LC, Franco RM. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2017; 22: 383-392.
12. Zanetin PM, Fatel ECS. Avaliação da ergonomia e do uso de equipamentos de proteção individual em unidades produtoras de refeições. *Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN*. 2017; 8(1): 90-100.
13. Teixeira EF. Avaliação do plano estratégico de implementação de boas práticas de fabricação de alimentos em uma unidade produtora de refeições. 2017. Tese de Doutorado.
14. Boaventura LTA, Frades LP, Weber ML, Pinto BOS. Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos. *Revista Univap*. 2017; 23(43): 53-62.
15. Cunha DT, Rosso VV, Stedefeldt E. Desempenho e risco dos serviços de alimentação em segurança dos alimentos e o papel do nutricionista como líder em boas práticas de manipulação. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2018; 23(12): 4033-4042.
16. Gratão LHA, Silva CA, Aguiar SMR, Rocha TES, Silva JF. Impacto financeiro do desperdício de alimentos em uma unidade produtora de refeições. *Desafios - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins*. 2016; 3(2): 36-42.

17. Santana KL, Fernandes CE. Análise de resto-ingesta e sobra suja em uma UAN hospitalar de Recife-PE. RBONE-Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento. 2019; 13(81): 845-851.
18. Costa AL, Silva RC. O papel e a influência das lideranças no clima para serviços em restaurantes. Revista de Carreiras e Pessoas (ReCaPe).2020; 10(1).
19. Moraes NAR, Fernandes RCS, Lima MA, Abreu ES, Chaud DMA. Avaliação das condições higienicossanitárias de unidades produtoras de refeição na região central de São Paulo. Disciplinarum Scientia Saúde. 2016; 17(2): 249-256.
20. Canonico FS, Pagamunici LM, Ruiz SP. Avaliação de sobras e resto-ingesta de um restaurante popular do município de Maringá-PR. Revista UNINGÁ Review. 2014; 19(2).
21. Galian L, Santos SS, Madrona GS. Análise do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição. Revista GEINTEC-Gestão, Inovação e Tecnologias. 2016; 6(2): 3121-3127.
22. Macedo JL, Brito ANM, Carvalho SL, Oliveira JVF, Brito FNM. Avaliação do índice de resto-ingestão em unidade de alimentação e nutrição de um município do Maranhão. Research, Society and Development. 2020; 9(2): 62.