



**CENTRO UNIVERITÁRIO FAMETRO
CURSO DE NUTRIÇÃO**

CAROLYNE VIEIRA LIMA

**AVALIAÇÃO DAS NORMAS DE ENFRENTAMENTO AO COVID-19 QUANTO À
ESTRUTURA FÍSICA E AOS PROCEDIMENTOS EM UNIDADES DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM FORTALEZA-CEARÁ**

FORTALEZA

2021

CAROLYNE VIEIRA LIMA

AVALIAÇÃO DAS NORMAS DE ENFRENTAMENTO AO COVID-19 QUANTO À
ESTRUTURA FÍSICA E AOS PROCEDIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO
E NUTRIÇÃO EM FORTALEZA-CEARÁ

Artigo TCC apresentado ao curso de Bacharel em Nutrição do Centro Universitário Fametro – UNIFAMETRO – como requisito para a obtenção do grau de bacharel, sob a orientação da Prof.^a Me. Natália Cavalcante Carvalho Campos.

FORTALEZA

2021

CAROLYNE VIEIRA LIMA

AVALIAÇÃO DAS NORMAS DE ENFRENTAMENTO AO COVID-19 EM RELAÇÃO À
ESTRUTURA FÍSICA E PROCEDIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO EM FORTALEZA-CEARÁ

Artigo TCC apresentado no dia 17 de junho de 2021
como requisito para a obtenção do grau de bacharel
em Nutrição do Centro Universitário Fametro –
UNIFAMETRO – tendo sido aprovado pela banca
examinadora composta pelos professores abaixo:

BANCA EXAMINADORA

Prof.^o. M^a Natália Cavalcante Carvalho Campos.
Orientador – Centro Universitário Fametro

Prof. Felipe Rodrigues Magalhães Aguiar
Membro – AbbVie Biofarmacêutica

Prof.^o. Larissa Pereira Aguiar
Membro - Centro Universitário Fametro

A Deus, pela força e coragem durante toda esta longa caminhada. A minha família que sempre lutou para me dar uma boa educação. A professora Natália, por sua orientação e auxílio. A professora Raquel, pela paciência e apoio nessa jornada.

AGRADECIMENTOS

Começo por agradecer a Deus, por toda força e coragem que me concedeu para chegar até aqui.

A esta universidade, pelo ambiente criativo e amigável que proporciona.

A minha orientadora Natália Campos, pelo suporte e pelas suas correções e incentivos.

Aos professores reconheço um esforço gigante com muita paciência e sabedoria. Foram eles que me deram recursos e ferramentas para evoluir.

É claro que não posso esquecer da minha família e amigos, porque foram eles que me incentivaram e inspiraram através de gestos e palavras a superar todas as dificuldades.

A todas as pessoas que de uma alguma forma me ajudaram a acreditar em mim eu quero deixar um agradecimento eterno, porque sem elas não teria sido possível.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
DTA	Doença Transmitida por Alimento
NT	Nota Técnica
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição

AVALIAÇÃO DAS NORMAS DE ENFRENTAMENTO AO COVID-19 QUANTO À ESTRUTURA FÍSICA E AOS PROCEDIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA EM FORTALEZA-CEARÁ

Carolyne Vieira Lima¹

Natália Cavalcante Carvalho Campos²

RESUMO

Objetivo: Avaliar as normas de enfrentamento ao Covid-19 quanto à estrutura física e aos procedimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição em Fortaleza-Ceará. **Métodos:** Trata-se de um estudo com abordagem quantitativa, descritiva e desenvolvimento transversal e observacional. A coleta ocorreu através da aplicação de um *checklist*: adaptado partir das Notas Técnicas nº 48/2020 e nº 49/2020 da ANVISA, para a avaliação das condições específicas no contexto durante pandemia por COVID-19 em três Unidades de Alimentação e Nutrição. **Resultados:** Em relação à Nota Técnica nº48/2020, a unidade A apresentou 77,78% de conformidade, a unidade B, 55,56% e a unidade C 88,89%. Quanto à Nota Técnica nº 49/2020, obteve-se 60% de adequação à norma na unidade A, 40% na B e 66,66% na C. **Conclusão:** observou-se que a maioria dos estabelecimentos estavam em conformidade baseado nas Notas Técnicas nº 48/2020 e apresentou um índice maior de não-conformidades NT nº 49/2020. Faz necessário adotar estratégias, como um plano de ação corretiva e capacitação aos funcionários para que eles estejam por dentro das atualizações necessárias para evitar a proliferação do vírus e assegurar um ambiente seguro aos comensais.

Palavras-chaves: Estrutura física, Procedimentos, Covid-19, Serviços de Alimentação.

ABSTRACT

Objective: To evaluate the standards of coping with Covid-19 as to the physical structure and procedures in Food and Nutrition Units in Fortaleza-Ceará. **Methods:** This is a study with a quantitative approach, descriptive and cross-sectional and observational development. The collection of occurred through the application of a checklist: adapted from ANVISA's Technical Notes nº 48/2020 and nº 49/2020, for the evaluation of the specific conditions in the context

¹ Graduanda do curso de Nutrição pelo Centro Universitário Fametro – UNIFAMETRO.

² Prof^ª. Orientadora do curso de Nutrição do Centro Universitário Fametro – UNIFAMETRO.

during pandemic by COVID-19 in three Food and Nutrition Units. Results: Regarding Technical Note n°48/2020, unit A showed 77.78% compliance, unit B, 55.56% and unit C 88.89%. As for Technical Note n°49/2020, 60% of units A, 40% in unit B and 66.66% in unit C were in compliance with the standard. Conclusion: it was observed that most establishments were in compliance based on Technical Note n°48/2020 and had a higher rate of NT n°49/2020 non-compliance. Strategies, such as a corrective action plan and training for staff, need to be adopted so that they are aware of the necessary updates to prevent the proliferation of the virus and ensure a safe environment for diners.

Keywords: Physical Structure, Procedures, Covid-19, Food Services.

1 INTRODUÇÃO

Em dezembro de 2019, identificou-se um novo corona vírus que ficou conhecido como SARS-CoV-2 e o mesmo foi responsável por uma síndrome respiratória aguda que se espalhou rapidamente por todo mundo e, em função da ausência de providências preventivas, a OMS recomendou a adesão de intervenções e dentre elas, o distanciamento social, com objetivo de minimizar o contato físico entre pessoas e o risco de transmissão da Covid-19 e promover o achatamento da curva de crescimento dos casos (GURGEL, *et al.*, 2020).

A pandemia por SARS-CoV-2 apresenta um dos maiores problemas sanitários mundiais deste século, ocasionando grandes impactos diretos e indiretos. Portanto, foram elaboradas estratégias para o seu enfrentamento no Brasil e um dos principais critérios para minimizar a contaminação foi o isolamento social (ALPINO, *et al.*, 2020).

Considerando a nova condição posta pelo nova Covid-19, o Ministério da Saúde do Brasil implementou um Grupo de Trabalho Interministerial de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional e Internacional para assistência da situação definida de protocolos e ações para a vigilância do SARS-CoV-2 no país (LANA, *et al.*, 2020).

Perante esta situação atual no país, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou documentos orientativos, em 2020, dentre eles a Nota Técnica nº 48 para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19 e a Nota Técnica Nº 49 para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19 buscando minimizar os riscos de contaminação com intuito de orientar a população das medidas necessárias para combater o novo vírus, ressaltando a importância da avaliação da saúde do trabalhador, respeitando distanciamento físico, uso de barreiras físicas e de equipamentos de proteção individual (BRASIL, 2020).

As unidades de alimentação tiveram que se adaptar às novas adequações de estratégias para fluxo distanciamento de colaboradores e clientes. Nesse contexto, recomenda-se que os estabelecimentos façam marcações no chão, para garantir distanciamento mínimo de 1 (um) metro, conter o fluxo de entrada no local, de forma que não haja aglomeração (BRASIL, 2020).

Apesar de não ter comprovação de que o vírus seja transmitido por alimentos contaminados, as normas gerais de higiene cotidiana, como lavagem regular das mãos e regras

de higiene para a produção de alimentos devem ser reforçadas. Além disso, devido à sensibilidade do vírus ao calor, o risco de infecção também pode ser minimizado em alimentos que sofrem processos térmicos à altas temperaturas (OMS-b, 2020).

A segurança do controle higiênico sanitário na produção de alimentação coletiva, é essencial para prevenir uma possível contaminação. Entre as medidas estabelecidas pela vigilância sanitária é importante adotar algumas ações que possam minimizar a transmissão interpessoal do vírus (OLIVEIRA *et al.*, 2020).

Em meio a esse contexto, as notas técnicas buscam implementar novas medidas de controle para a entrada de colaboradores e clientes, como verificação da temperatura antes da entrada nos serviços de alimentação, respeitando a medida de distanciamento entre as pessoas, o uso de barreiras físicas e um maior rigor nos procedimentos de higienização das mãos e de desinfecção superfícies, bem como a orientação sobre o uso de máscaras pelos clientes e manipuladores de alimentos (BRASIL, 2020).

Diante do exposto, esse trabalho teve como objetivo avaliar as normas de enfrentamento ao Covid-19 quanto à estrutura física e aos procedimentos em Unidades de Alimentação Coletiva em Fortaleza-Ceará.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo com abordagem quantitativa, descritiva, desenvolvimento transversal e observacional, com qualificação nas coletas de dados, a fim de subsidiar ações tendo em vista a melhoria nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Foi realizado fevereiro a maio de 2021, em três instituições que são caracterizadas da seguinte forma: a unidade A trata-se de um serviço de autogestão e serviço de distribuição misto, contando com refeições transportadas, totalizando uma média de 530 refeições por dia, no período de segunda a sexta-feira e 280 refeições no sábado. A unidade B caracteriza-se como uma UAN terceirizada, com serviço de distribuição centralizado e fornece cerca de 100 refeições no desjejum, 110 no almoço, 60 no jantar e 10 na ceia. E a unidade C é caracterizada como u a UAN terceirizada, com serviço de distribuição centralizado fornecendo em torno de 30 refeições no desjejum, 110 no almoço, sendo distribuídos de segunda a sábado para 105 funcionários.

Foi desenvolvido e aplicado um *checklist* baseado nas Notas Técnicas Nº 48/2020/SEI/GIALI/DIRE4/ANVISA e nº 49/2020/SEI/GIALI/DIRE4/ANVISA da ANVISA (BRASIL, 2020) visando contemplar os pontos referentes à estrutura física e procedimentos necessários ao controle de contaminação da Covid-19. A ferramenta possuía 24 itens, sendo 9 itens referentes à NT nº48 e 15 relacionados à NT nº 49, divididos nos tópicos: Saúde do trabalhador; Higiene do ambiente; Controle de matéria-prima e Transporte, com os critérios de adequação e não adequação.

A coleta de dados foi realizada por meio do método de observação direta, realizada em uma visita em dias distintos para cada unidade após expediente para não ter contato com colaboradores na hora do serviços. O resultado da avaliação foi expresso pelo percentual de adequação, a partir de uma média dos resultados dos três dias observados.

Os dados foram analisados no programa *Excel*, com utilização de estatística descritiva simples, através de percentuais e frequências simples e apresentados em tabelas.

Quanto aos aspectos éticos, foi encaminhado ao local e assinado pela nutricionista responsável um termo de anuência autorizando a realização da pesquisa e assegurando o sigilo das informações coletadas.

2.2 RESULTADOS

O presente estudo demonstra os dados obtidos da aplicação do *checklist* adaptado dentro das UAN avaliadas, dos quais foram utilizados, 24 itens baseados nas NT n°48/2020 e n° 49/2020 específicos para maiores detalhamentos sobre as medidas a serem adotadas na fabricação e manipulação de alimentos orientando para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.

A Tabela 1 apresenta o percentual de adequação geral em relação à aplicação da ferramenta de avaliação das conformidades das recomendações apresentadas nas NT n° 48/2020 e n° 49/2020. Foi possível encontrar que a unidade A apresentou o melhor resultado em relação à NT n° 48 que trata da produção segura dos alimentos e a unidade C apresentou um maior percentual de adequação quanto aos pontos observados na NT n° 49/2020, que aborda orientações em relação ao atendimento.

Tabela 1. Adequação aos critérios avaliados nas NT N°48/2020 e N° 49/2020 nas unidades A, B e C.

		Resultados (%)	
		C	NC
NT N° 48 Documento de orientação para produção segura de alimentos durante a pandemia.	Unidade A	77,77%	22,23%
	Unidade B	55,56%	44,44%
	Unidade C	88,89%	11,11%
NT N° 49 Orientações sobre o serviço de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19.	Unidade A	60%	40%
	Unidade B	40%	60%
	Unidade C	66,66%	33,33%

Legenda: C = conforme; NC = não conforme.; Fonte: Lima (2021).

As Tabelas 2 e 3 apresentam os critérios avaliados dentro das NT n°48/2020 e n° 49/2020, respectivamente, e os devidos percentuais de adequações nas três unidades visitadas, conforme demonstrado a seguir.

Tabela 2. Adequação percentual aos itens avaliados na NT N° 48/2020 nas unidades A, B e C.

	C	NC
A empresa capacita os funcionários para que sejam capazes de reconhecer os sintomas da doença precocemente e procurem de imediato cuidados médicos apropriados.	100%	
No caso da identificação de funcionários com suspeita os mesmos são orientados a afastar-se imediatamente do trabalho de modo a não contaminar os colegas.	100%	
Na medida do possível recomenda-se que sejam feitas mudanças nos procedimentos de trabalho de forma a aumentar o espaçamento físico entre os funcionários atendendo a recomendação mínima de 1 metro.	100%	
É reforçada a higienização de superfícies e de utensílios com o qual o trabalhador tem contato utilizando saneantes adequados e antissepsia com álcool 70%.	66,67%	33,33%
É reforçada a frequência da higienização das mãos.	66,67%	33,33%
A rotina de limpeza e desinfecção é orientada. Reforçado diariamente a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios.	100%	
Higiene e conduta pessoal além do cuidado da higienização das mãos, incluindo banhos antes do início da jornada e uso de uniformes limpos para auxiliar no risco de transmissão de COVID-19.	100%	
Foram implementadas novas rotinas de higienização	100%	
O transporte de recebimento de matéria-prima obedece às Boas práticas.	100%	

Legenda: C = conforme; NC = não conforme.; Fonte: Lima (2021).

Pode-se visualizar que as três unidades apresentaram adequação na maioria dos itens avaliados na NT n° 48/2020, apresentando inconformidades apenas nos itens referentes à higienização das superfícies e utensílios e à frequência de higienização das mãos dos colaboradores.

Já em relação à NT n° 49/2020, a maioria dos itens avaliados apresentou algum tipo de inadequação, destacando-se os itens referentes à utilização de recipientes próprios para consumo de água, adoção de sistema de esterilização de utensílios e higienização de mesas e

cadeiras após o uso e troca de clientes, os três apresentando apenas 33,33% de adequação à norma.

Tabela 3. Adequação percentual aos itens avaliados na NT N° 49/2020 nas unidades A, B e C.

	C	NC
Há controle do fluxo de pessoas na entrada, de modo a evitar aglomeração.	100%	
Existe cumprimento do distanciamento em filas para atendimento com demarcações no chão.	66,67%	33,33%
O expositor de alimentos é coberto com protetores salivares de material de fácil limpeza visando diminuir a manipulação dos utensílios como pegadores e higienizados frequentemente	100%	
Há uso de barreiras para evitar contágio entre pessoas como o uso de protetores faciais, como face Shields, confeccionados de material impermeável e de fácil higienização.	100%	
É disponibilizado local para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento por pedal.	66,67%	33,33%
São utilizados de forma obrigatória recipientes individuais para consumo de água, evitando contato de reservatórios pessoais com torneiras e outros dispositivos de abastecimento de água potável.	33,33%	66,67%
É realizada, pelo menos uma vez ao dia nos banheiros, após a limpeza, a desinfecção com hipoclorito de sódio a 2% ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada.	100%	
É realizada a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum, incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, máquinas de cartões, mesas e bancadas de apoio, porta-sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, prancheta, telefones e similares)	66,67%	33,33%
É disponibilizado na entrada do estabelecimento sistema de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de calçados	66,67%	33,33%
Está sendo utilizado sistema de esterilização para reforçar a higienização de pratos, copos, talheres e utensílios.	33,33%	66,67%
É realizada a aferição da temperatura dos clientes que vão adentrar no estabelecimento com termômetro digital à distância segura, informando de forma cortês e discreta que há impedimento de acesso daqueles que estiverem	100%	

identificados com quadro febril (acima de 37,5°C), orientando-os a procurar uma Unidade de Saúde.		
Há a marcação ou monitoramento de distanciamento de 1 (um) metro entre cada indivíduo entrada ou no sistema de self-service, em havendo fila de espera.	66,67%	33,33%
Na entrada do estabelecimento existe um tapete sanitizante tipo pedilúvio, que deve ser preparado diariamente, com a realização da sua manutenção com a utilização de hipoclorito de sódio a 2%.		100%
O estabelecimento tem mesas e cadeiras suficientes para garantir que seja respeitada a distância de 1 (um) metro entre as pessoas.	100%	
Há higienização das mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente.	33,33%	66,67%

Legenda: C = conforme; NC = não conforme.; Fonte: Lima (2021).

2.3 DISCUSSÃO

O presente estudo demonstrou que a maior parte das Unidades respondentes promoveu mudanças de acordo com as notas técnicas da ANVISA para adentra nas conformidades exigidas.

Dentro de todas as unidades de alimentação, o distanciamento entre as pessoas foi aplicado, porém na distribuição dos alimentos existe filas para atendimento com demarcações no chão e alguns funcionários não respeitavam distanciamento. Aquino *et al.* (2020), enfatizaram que a redução em pelo menos 60% dos contatos sociais, têm grandes chances de diminuir a transmissão do vírus da Covid-19. Em outro estudo Pescarino *et al.*

No item de higienização das superfícies e objetos de utilização comum, e esterilização incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, máquinas de cartões, mesas e bancadas de apoio, a maioria das UAN apresentou percentual de conformidade, no entanto não era reforçado a higienização desses utensílios. Aranha *et al.* (2020) verificaram que 88,9 % das unidades de alimentação coletiva relataram que os funcionários encontravam-se mais preocupados com a higienização das mãos, utilizando em cada lavada o álcool em gel.

Ainda no contexto da higienização de mãos, Ponath *et al* (2016) em seu estudo ressaltam que a falta de conhecimento e informações dos manipuladores de alimentos, em relação à aos procedimentos adequados durante a higienização e manipulação estão sendo efetuadas de forma incorretas, constataram que 63% destes nunca haviam participado de capacitações em manipulação de alimentos e boas práticas de produção, porém ressaltou a importância de um treinamento de capacitação baseados nas boas práticas pode minimizar os riscos de contaminação.

De Araújo (2021), apontou que após avaliação das condições higiênico sanitárias de superfícies, equipamentos e utensílios identificaram resultados insatisfatórios em 51,4% das amostras avaliadas. Moura *et al.* (2020), em seu estudo referem que em relação à higienização das instalações, acharam um resultado de 40% dos itens avaliados com inadequação. As inconformidades achada referiam-se aos registros das ações de limpeza que não estavam sendo realizadas corretamente, não apontando quando foi efetuada a limpeza das instalações.

3 CONCLUSÃO

Com esse estudo foi possível concluir que de acordo com itens avaliados na NT nº 48/2020, a maioria das unidades atendia as conformidades na produção segura dos alimentos, no entanto a NT nº 49/2020 não apresentou um resultado satisfatório, pois nos itens de serviços no atendimento ao cliente foi possível verificar algumas inconformidades nas unidades de alimentação coletiva. Dessa forma, torna-se de grande importância esse treinamento e constância na aplicação do *checklist* para garantir um alimento qualificado e seguro visando garantir a manutenção da saúde dos comensais.

3 REFERÊNCIAS

ALPINO, Tais de Moura Ariza et al. COVID-19 e (in) segurança alimentar e nutricional: ações do Governo Federal brasileiro na pandemia frente aos desmontes orçamentários e institucionais. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, p. e00161320, 2020.

BRASIL. NOTA TÉCNICA SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Nº 48/2020. **Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19**. Acesso em: 03/09/2020. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48_Boas_Praticas_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437

BRASIL. NOTA TÉCNICA SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Nº 49/2020. **Orientação para os serviços alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19**. Acesso em: 03/09/2020. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48_Boas_Praticas_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437

AQUINO, Estela M. L. et al. Medidas de distanciamento social no controle da pandemia de COVID-19: potenciais impactos e desafios no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 2423-2446, 2020.

ARANHA, Flávia Queiroga et al. Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID-19. **The Journal of the Food and Culture of the Americas**, v. 2, n. 2, p. 252-267, 2020.

BRASIL; AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. 2004.

DE ARAUJO, Clara Lira. Avaliação dos procedimentos de limpeza e desinfecção das superfícies de uma unidade centralizada de produção. **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**, v. 2, n. 2, p. 1-12, 2021.

DE OLIVEIRA, Wendel dos Santos et al. Resultado da percepção de acadêmicos da saúde quanto a importância da realização da higienização das mãos na técnica correta. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 4, n. 3, p. 10717-10727, 2021.

- GURGEL, Aline do Monte et al. Estratégias governamentais para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável no enfrentamento à pandemia de Covid-19 no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 4945-4956, 2020.
- LANA, Raquel Martins et al. Emergência do novo coronavírus (SARS-CoV-2) e o papel de uma vigilância nacional em saúde oportuna e efetiva. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, p. 1, 2020.
- MOURA, Rebeca Silva et al. Condições de higiene das instalações, equipamentos e utensílios em um restaurante universitário na cidade do Salvador, v. 21, p. 11, 2020.
- OLIVEIRA, Tatiana Coura; ABRANCHES, Monise Viana; LANA, Raquel Martins. (In) Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, p. 2, 2020.
- PESCARINI, Julia et al. Medidas de distanciamento social no controle da pandemia de COVID-19: potenciais impactos e desafios no Brasil, v. 24, p. 1, 2020.
- PONATH, Fabiane Seidler et al. Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil. **Revista Pan-Amazônica de Saúde**, v. 7, n. 1, p. 7-7, 2016.
- TIBURCIO, Rebeca Galhardo et al. Uso de equipamentos de proteção individual por manipuladores de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição. **HU Revista**, v. 46, p. 1-8, 2020.
- VAN DOREMALEN, Neeltje et al. Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1. **New England journal of medicine**, v. 382, n. 16, p. 1564-1567, 2020.

APÊNDICES
APÊNDICE A - CARTA DE ANUÊNCIA



Declaramos para os devidos fins, que aceitaremos o (a) pesquisador (a) Carolyne Vieira Lima a desenvolver o seu projeto de pesquisa para trabalho de conclusão de curso (TCC) Avaliação das normas de enfrentamento ao Covid-19 em relação à estrutura física e procedimentos em serviços de alimentação coletiva, cujo objetivo é Avaliar a efetividade de boas práticas em serviços de alimentação. Nesta Instituição – Av. Washington Soares, 85 – Edson Queiroz, Fortaleza - CE

Esta autorização está condicionada ao cumprimento do (a) pesquisador (a) aos requisitos da Resolução 466/12 e suas complementares, comprometendo-se a utilizar os dados pessoais dos participantes da pesquisa, exclusivamente para os fins científicos, mantendo o sigilo e garantindo a não utilização das informações em prejuízo das pessoas e/ou das comunidades.

Fortaleza, 12 de maio de 2021.



Assinatura do responsável institucional ou setorial
Cargo do Responsável pelo consentimento
Carimbo com identificação ou CNPJ

APÊNDICES
APÊNDICE A - CARTA DE ANUÊNCIA



Declaramos para os devidos fins, que aceitaremos o (a) pesquisador (a) Carlyne Vieira Lima a desenvolver o seu projeto de pesquisa para trabalho de conclusão de curso (TCC) Avaliação das normas de enfrentamento ao Covid-19 em relação à estrutura física e procedimentos em serviços de alimentação coletiva, cujo objetivo é Avaliar a efetividade de boas práticas em serviços de alimentação. Nesta Instituição – Av. Bernardo Manuel, 10970 - Mondubim, Fortaleza - CE

Esta autorização está condicionada ao cumprimento do (a) pesquisador (a) aos requisitos da Resolução 466/12 e suas complementares, comprometendo-se a utilizar os dados pessoais dos participantes da pesquisa, exclusivamente para os fins científicos, mantendo o sigilo e garantindo a não utilização das informações em prejuízo das pessoas e/ou das comunidades.

Fortaleza, 17 de abril de 2021 .

Priscila Castelo P. Lopes

Assinatura do responsável institucional ou setorial
Cargo do Responsável pelo consentimento
Carimbo com identificação ou CNPJ

APÊNDICE

CHECK LIST DE VERIFICAÇÃO DE PROCEDIMENTOS PREVENTIVOS DA COVID-19 PARA RESTAURANTES COM BASE NAS NOTAS TÉCNICAS Nº 48 E Nº

49

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
Data da aplicação:			
Razão social:			
Nome de fantasia: Unidade de alimentação			
CNPJ:			
Endereço:			
Bairro:		Município/UF:	
Ramo de Atividade: Restaurante			
2. NT Nº 48 Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia.			
Descrição	SIM	NÃO	NA
Saúde do trabalhador; Higiene do ambiente; Controle de matéria-prima; Transporte			
Há controle do fluxo de pessoas foi controlado na entrada de modo a evitar aglomeração.			
Comentário:			
No caso da identificação de funcionários com suspeita os mesmo são orientados a afastar-se imediatamente do trabalho de modo a não contaminar os colegas. E reforço das medidas de higienização do ambiente, equipamentos e superfícies de seu local de trabalho.			
Comentário:			
Na medida do possível recomenda-se que sejam feitas mudanças nos procedimentos de trabalho de forma a aumentar o espaçamento físico entre os funcionários atendendo a recomendação mínima de 1 metro.			
Comentário:			
É reforçada a higienização de superfícies e de utensílios com o qual o trabalhador tem contato utilizando saneantes adequados e antissepsia com álcool 70%			
Comentário:			
É reforçada a frequência da higienização das mãos.			
Comentário:			

A rotina de limpeza e desinfecção é orientada. Reforçado diariamente a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios.			
Comentário:			
Higiene e conduta pessoal além do cuidado da higienização das mãos, incluindo banhos antes do início da jornada e uso de uniformes limpos para auxiliar no risco de transmissão de COVID-19.			
Comentário:			
Foi implementado novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de embalagens. Uso de equipamentos de proteção por colaboradores envolvidos no recebimento de mercadorias.			
Comentário:			
O transporte de recebimento de matéria-prima devem obedecer as Boas práticas.			
Comentário:			
3. NT Nº 49 Orientações sobre o serviço de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19.			
O fluxo de pessoas foi controlado de modo a evitar aglomeração.			
Comentário: O local reduziu a quantidade de pessoas por mesas fazendo a retirada de cadeiras e demarcações nas mesas sinalizando onde é permitido sentar-se.			
O cumprimento do distanciamento em filas para atendimento com demarcações no chão.			
Comentário:			
Cobertura do expositor de alimentos com protetores salivares com material de fácil limpeza visando diminuir a manipulação dos utensílios como pegadores e higienizados frequentemente.			
Comentário:			
Uso de barreiras para evitar contágio entre pessoas como o uso de protetores faciais, como face Shields, confeccionados de material impermeável e de fácil higienização. É recomendado: não conversar durante o serviço, falar somente o necessário com o cliente, não espirrar ou tossir, se for inevitável, cobrir o rosto com o braço e sair do salão para realizar higienização completa de mãos, antebraços, face etc.			
Comentário:			

É disponibilizado local para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento por pedal.			
Comentário:			
São utilizados de forma obrigatória recipientes individuais para consumo de água, evitando contato de reservatórios pessoais com torneiras e outros dispositivos de abastecimento de água potável.			
Comentário:			
É realizado pelo menos uma vez ao dia nos banheiros, após a limpeza, a desinfecção com hipoclorito de sódio a 2% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada.			
Comentário:			
É realizado a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum, incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, máquinas de cartões, mesas e bancadas de apoio, porta-sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, prancheta, telefones e similares)			
Comentário:			
É disponibilizado na entrada do estabelecimento sistema de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de calçados			
Comentário:			
Está sendo utilizado sistema de esterilização para reforçar a higienização de pratos, copos, talheres e utensílios.			
Comentário:			
4.1 Área de Salão			
É realizada a aferição da temperatura dos clientes que vão adentrar no estabelecimento com termômetro digital à distância segura, informando de forma cortês e discreta que há impedimento de acesso daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5°C), orientando-os a procurar uma Unidade de Saúde.			
Comentário:			
Na entrada ou no sistema de self-service, em havendo fila de espera, é obrigatória a marcação ou monitoramento de distanciamento de 2 (dois) metros entre cada indivíduo.			

Comentário			
Na entrada do estabelecimento deve-se por um tapete sanitizante tipo pedilúvio, que deve ser preparado diariamente, devendo realizar a sua manutenção com a utilização de hipoclorito de sódio a 2%.			
Comentário:			
O estabelecimento tem mesas e cadeiras suficientes para garantir que seja respeitada a distância de 2 (dois) metros entre as pessoas.			
Os funcionários higienizam as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente.			
Comentário:			

ANEXOS



REVISTA *Diálogos*
Acadêmicos

**EDITAL 001/2018 - DG
CHAMADA DE
TRABALHOS**

A **Revista Diálogos Acadêmicos** é uma publicação semestral, produzida pela FAMETRO, criada em 2012 e que busca desenvolver e estimular a produção científica do seu corpo acadêmico, assumindo o compromisso de refletir criticamente a investigação e experiências em diversas áreas do conhecimento. Busca, ainda, fortalecer o diálogo da comunidade acadêmica com a sociedade em geral.

O escopo da Revista Diálogos Acadêmicos é voltado para as áreas relacionadas aos cursos ofertados pela instituição em nível de Graduação e Pós-Graduação. A partir de 2014, a Revista Diálogos Acadêmicos passou a utilizar meio eletrônico (endereço: <http://revista.fametro.com.br>), para divulgação dos seus números.

O Corpo Editorial da Revista DIÁLOGOS ACADÊMICOS comunica aos interessados em publicar trabalhos científicos a abertura do prazo para recebimento de submissões, conforme as regras apresentadas neste edital.

1. DOS TRABALHOS

- 1.1. Serão aceitos trabalhos oriundos de pesquisas, trabalhos de conclusão de curso ou reflexões teóricas, que estejam no formato de artigo científico.
- 1.2. Para trabalhos já publicados em periódicos, anais de eventos dentre outros, é necessário o envio de autorização para publicação na Revista DIÁLOGOS ACADÊMICOS por parte dos detentores dos direitos autorais (responsáveis pela publicação na qual o trabalho foi publicado).
- 1.3. As opiniões emitidas pelos autores são de sua exclusiva responsabilidade e não representam a opinião do corpo editorial da Revista, tampouco da FAMETRO ou

de sua mantenedora.

- 1.4. A Revista se reserva o direito de efetuar nos originais, alterações de ordem normativa, ortográfica e gramatical, com vistas a manter o padrão culto da língua, respeitando, porém, o estilo dos autores. As provas finais não serão enviadas aos autores.
- 1.5. Ao submeter o trabalho, o (s) autor (es) concorda (m) com os termos deste edital e com a cessão de direitos à revista para publicação.
- 1.6. Agradecimentos por auxílios recebidos na elaboração do trabalho deverão ser mencionados no final do trabalho. Nomes de instituições não devem ser citados no corpo do texto, apenas nos agradecimentos ao final do trabalho.
- 1.7. Serão eliminados do processo de seleção trabalhos que não atendam às regras estabelecidas por este edital, bem como aqueles em que se observar plágio, seja parcial ou total, inclusive de imagens.

2. DAS SESSÕES DA REVISTA

- 2.1 A revista aceitará trabalhos científicos que estejam de acordo com as seguintes seções:
 - 2.1.1. **Artigos:** textos que contenham relatos completos de estudos ou pesquisas concluídas, matérias de caráter opinativo, revisões da literatura e colaborações assemelhadas.
 - 2.1.2. **Relatos:** comunicações e descrições de atividades realizadas por sistemas, serviços ou organizações.
- 2.2. A extensão máxima de artigos, incluindo as referências e anexos, será de até 15 laudas e de até 06 laudas para relatos.

3. DA ESTRUTURA DOS TRABALHOS

- 3.1. Os artigos devem possuir a seguinte ordem de apresentação:
 - 3.1.1. Elementos pré-textuais:
 - Título e subtítulo do artigo;
 - Título e subtítulo do artigo em inglês;
 - Autor(es);
 - Resumo;
 - *Abstract*;

- Palavras-chave;
 - *Keywords*.
- 3.1.2. Elementos textuais:
- Introdução;
 - Desenvolvimento;
 - Conclusão.
- 3.1.3. Elementos pós-textuais:
- Referências;
 - Anexos e/ou apêndices (listas, tabelas, quadros ou quaisquer outros elementos importantes no desenvolvimento do trabalho que não estejam na parte textual).
- 3.2. Deverão ser indicados no trabalho o último grau acadêmico do(s) autor(es), instituição em que trabalha(m) (quando houver) e e-mail em nota de rodapé na primeira página.
- 3.3. Para trabalhos de autoria múltipla, será considerada a ordem dos autores apresentada no manuscrito.
- 3.4. O resumo deverá ser do tipo informativo, com até 150 palavras, correspondente a 1.000 caracteres, contemplando objetivo, método, resultado, conclusão, com o mínimo de três e máximo de cinco palavras-chave.
- 3.5. Fotografias nítidas, gráficos e tabelas em preto e branco (estritamente indispensáveis à clareza do texto) serão aceitos e deverão ser assinalados, no texto, pelo número de ordem e os locais onde devem ser intercalados. Indicar a fonte das ilustrações enviadas.
- 3.6. Evitar o uso de gráficos, tabelas, imagens ou listas extensas no corpo do texto.
- 3.7. Apêndices podem ser utilizados no caso de gráficos, tabelas, imagens ou listagens extensas, estatísticas e outros elementos de suporte.
- 3.8. A exatidão e a adequação das referências a trabalhos que tenham sido consultados e/ou mencionados no texto são de responsabilidade do autor. Informação oriunda de comunicação pessoal, trabalhos em andamento e os não publicados não devem ser incluídos na lista de referências, mas indicados em nota de rodapé da página onde forem citados.
- 3.9. Os relatos devem possuir a seguinte ordem de apresentação:
- 3.9.1. Elementos pré-textuais:

- Título e subtítulo do relato;
- Título e subtítulo do relato em inglês;
- Autor(es).

3.9.2. Elementos textuais:

- Introdução;
- Desenvolvimento;
- Conclusão.

3.9.3. Elementos pós-textuais:

- Referências;
- Anexos e/ou apêndices (listas, tabelas, quadros ou quaisquer outros elementos importantes no desenvolvimento do trabalho que não estejam na parte textual).

3.10. Para os relatos, o autor deve apresentar autorização ou termo de concordância por parte da instituição envolvida. Seguir modelo conforme Apêndice B deste edital.

3.11. Os relatos ocorridos com mais de 12 meses, contados a partir da data de recebimento pela Revista DIÁLOGOS ACADÊMICOS, não serão aceitos.

4. DA FORMATAÇÃO

4.1. Para elaboração do texto, deve-se usar Microsoft Word, fonte Times New Roman ou Arial, tamanho 12 para texto normal e tamanho 10 para as citações longas, espaçamento entrelinhas 1,5; margens: superior e esquerda: 3,0cm, direita e inferior: 2,0cm, em papel A4.

4.2. Notas devem ser indicadas no rodapé da página obedecendo a uma numeração consecutiva colocada imediatamente após a frase a qual diz respeito, utilizando fonte: tamanho 10.

4.3. A Revista DIÁLOGOS ACADÊMICOS observa as normas da ABNT referentes a:

- Apresentação de artigos em publicação periódica científica impressa – NBR 6022/2003;
- Citações em documentos – NBR 10520/2002, onde deve ser utilizado o sistema autor e data para as citações no texto e o numérico para notas explicativas;
- Referências – NBR 6023/2002;
- Resumo – NBR 6028/2003;
- Numeração progressiva das seções de um documento – NBR 6024/2012;
- Norma de apresentação tabular – IBGE.

5. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

5.1. Serão considerados na avaliação os seguintes quesitos:

- 5.1.1. Atualidade do tema;
- 5.1.2. Originalidade do trabalho;
- 5.1.3. Clareza e concisão na definição do objetivo do trabalho;
- 5.1.4. Adequação do título ao tema proposto;
- 5.1.5. Representatividade do resumo em relação aos objetivos, método utilizado, referencial teórico adotado, resultados e conclusões do trabalho;
- 5.1.6. Qualidade de redação e organização do texto (clareza, concisão, objetividade, estrutura formal);
- 5.1.7. Relevância e consistência teórica do trabalho para o desenvolvimento de sua área;
- 5.1.8. Qualidade do referencial teórico;
- 5.1.9. Rigor científico nas citações e obediência às normas da ABNT;
- 5.1.10. Estratégia de pesquisa e metodologia utilizada;
- 5.1.11 Representação, consistência, articulação teórica e metodológica na análise dos dados;
- 5.1.12 Fundamentação e coerência das conclusões.

6. DO ENVIO DOS TRABALHOS

6.1. Os trabalhos para submissão devem ser enviados, exclusivamente, para o endereço eletrônico: dialogosacademicos@fametro.com.br

6.2. O prazo para recebimento dos trabalhos científicos será de 05/06 a 03/08/2018.

6.3 O regulamento interno da Revista DIÁLOGOS ACADÊMICOS está disponível na Biblioteca da faculdade.

6.4 Os casos omissos serão resolvidos pelo Corpo Editorial.

Fortaleza, 05 de junho de 2018.

Profa. Christianne Melo de Leopoldino
Diretora Geral da FAMETRO

