

## A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NOS CENTROS DE TRADIÇÕES GAÚCHAS DO RIO GRANDE DO SUL

### FOOD SAFETY IN THE CENTROS DE TRADIÇÕES GAÚCHAS OF RIO GRANDE DO SUL

**Angélica Andrade Reis<sup>1</sup>**

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Departamento de Nutrição, Porto Alegre, RS, Brasil  
<https://orcid.org/0009-0008-0829-2761>  
[angelicareis76@gmail.com](mailto:angelicareis76@gmail.com)

**Luciana Dias de Oliveira<sup>2</sup>**

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Departamento de Nutrição, Porto Alegre, RS, Brasil  
<https://orcid.org/0000-0002-3438-0668>  
[diasluciana73@gmail.com](mailto:diasluciana73@gmail.com)

<sup>1</sup>Análise Formal, Conceituação, Investigação, Metodologia, Curadoria de Dados, Participação ativa da discussão dos resultados, Escrita – Primeira Redação, Escrita – Revisão e Edição

<sup>2</sup>Supervisão, Validação, Visualização, Revisão e Aprovação da versão final do trabalho

Recebido: 26/10/2023. Parecer: 03/01/2024. Corrigido: 08/01/2024. Aprovado: 16/01/2024.

Publicado: 14/02/2024



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

#### RESUMO

Os Centros de Tradições Gaúchas (CTG) são entidades de divulgação e perpetuação da cultura do Rio Grande do Sul. A produção de refeições nessas entidades ocorre nos ensaios dos grupos de danças tradicionais e nos eventos oferecidos à comunidade, como jantares. Sabendo do impacto das doenças transmitidas por alimentos (DTA) na saúde humana, o objetivo deste trabalho é identificar a adequação dos CTG às boas práticas para manipulação de alimentos (BPM), explorar quem são os responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos e identificar a frequência e o número da produção de refeições servidas nessas instituições. A Portaria SES-RS nº 78/2009 e um questionário de coleta de Revista Higiene Alimentar, v.38 (298): e1146, Jan/Jun, 2024. ISSN 2675-0260  
DOI: 10.37585/HA2024.01seguranca

dados dos grupos de dança e da produção de refeições foram aplicados em 5 CTG do Rio Grande do Sul. Outros 17 CTG do estado responderam a um segundo questionário, semelhante ao primeiro, com adição de perguntas sobre controle sanitário. Obteve-se uma média de adequação às BPM de 38% entre os CTG. Verificou-se que são servidas, em média, 4 refeições por semana entre os ensaios das invernadas artísticas próximos a competições. Em 36% dos CTG, ocorrem de 2 a 3 eventos por trimestre com produção de refeições. Em 45% dos CTG, são servidas de 100 a 200 pessoas nos eventos. Em relação aos trabalhos na cozinha, apenas 23,5% dos CTG têm como responsáveis dessas atividades pessoas devidamente capacitadas. Sendo os CTG instituições sem fins lucrativos, a criação

de programas para a garantia do alimento seguro nesses espaços se faz necessária.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva. Doenças Transmitidas por Alimentos. Manipulação de alimentos.

## **ABSTRACT**

Centros de Tradições Gaúchas (CTG) are entities for the dissemination and perpetuation of Rio Grande do Sul culture. The production of meals in these entities takes place in the rehearsals of traditional dance groups and in events offered to the community, such as dinners. Knowing the impact of the foodborne diseases in human health, the objective of this work is to identify the adequacy of CTG to good food handling practices, to explore who are responsible for food handling activities and identify the frequency and number of meals served in these institutions. The Portaria SES-RS No. 78/2009 and a questionnaire for data collection from dance groups and meals production were applied in 5 CTG in Rio Grande do Sul. Another 17 CTG in the state answered a second questionnaire, similar to the first, with the addition of questions about sanitary control. The average compliance with good practices was 38% among the CTG. It was found that, on average, 4 meals are served per week between rehearsals of the dance groups close to competitions. In 36% of the CTG, 2 to 3 events are held per quarter with production of meals. In 45% of the CTG, the number of people served at the events varies from 100 to 200. Regarding the work in the kitchen, only 23.5% of the CTG have duly trained people for these activities. Given that CTG are non-profit institutions, the creation of programs to ensure food safety in these spaces is necessary.

**Keywords:** Collective Feeding. Foodborne Diseases. Food Handling.

## **1 INTRODUÇÃO**

### **1.1 Os Centros de Tradições Gaúchas**

Os primeiros Centros de Tradições

Gaúchas (CTG) nasceram, em meados do século XX, para divulgar e perpetuar as manifestações da cultura e tradições gaúchas (LUVIZOTTO, 2010; SILVA, 2010). Essas iniciativas contagiaram as terras do Sul e afora e, em 2010, já havia 2.795 CTG espalhados pelo Brasil e 12 CTG fora do país (SILVA, 2010). Conforme dados atualizados, o número de CTG no Brasil, em 2019, era de 2.575 e o número de piquetes/entidades similares era de 4.031 (CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA TRADIÇÃO GAÚCHA, 2019).

Os CTG em todo o país são orientados e regulamentados pelo Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG) do seu respectivo estado ou região e orientados, ao nível federal, pela Confederação Brasileira da Tradição Gaúcha (CBTG) (LUVIZOTTO, 2010). Hoje, os CTG no Brasil são distribuídos e filiados a 8 MTGs, entre eles, o MTG-RS (CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA TRADIÇÃO GAÚCHA, 2019). Para uma melhor administração dos CTG, os MTGs se dividem em Regiões Tradicionalistas (RT), sendo o MTG-RS dividido em 30 RT (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2023).

### **1.2 Como se configura a produção de refeições nos CTG**

Nos dias de hoje, há uma pluralidade de campeonatos tradicionalistas gaúchos artísticos, culturais e campeiros que se realizam ao

longo do ano e por todo o Brasil. O maior deles é o Encontro de Artes e Tradição Gaúcha (Enart), considerado o maior festival de arte amadora da América Latina (LUVIZOTTO, 2010). Dentre as modalidades de competição, o setor que mais tem destaque é o de danças tradicionais (BRUM, 2013). Esse setor é representado nos palcos pelas invernadas artísticas das categorias pré-mirim, mirim, juvenil, adulta, veterano e xirú, de acordo com a faixa etária (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2022b). Dessa forma, para que as entidades possam garantir o seu próprio bom funcionamento e investir nos seus dançarinos para as competitividades, como para melhores indumentárias e ensaiadores, os CTG passaram por um processo de empresarização, passando a oferecer serviços para a comunidade e seus associados, como jantares, palestras e aluguel do espaço para eventos particulares (VARGAS, 2016; VARGAS, 2019).

Segundo descrito por Becker (2016), os ensaios em um CTG situado na região metropolitana de Curitiba, Paraná, eram realizados de uma a três vezes na semana, para cada invernada. Em invernadas adultas de três CTG da 26ª RT do MTG-RS, a frequência de ensaios era intensificada no período que antecedia as competições. Quando se fala do Enart, segundo os integrantes dos CTG do estudo, os dançarinos das invernadas

Revista Higiene Alimentar, v.38 (298): e1146, Jan/Jun, 2024. ISSN 2675-0260  
DOI: 10.37585/HA2024.01seguranca

passavam mais horas dentro das entidades do que em casa no mês que antecedia o evento (VARGAS, 2019). Portanto, pode-se especular que a produção de refeições nos CTG ocorre, pelo menos, durante os eventos promovidos e ensaios das invernadas artísticas.

### **1.3 Os CTG e a segurança dos alimentos**

A segurança dos alimentos diz respeito à proteção do consumidor contra possíveis danos à saúde que podem ser causados a partir da produção inadequada de alimentos destinados ao consumo (BRASIL, 2006). Os danos ou doenças transmitidas por alimentos (DTAs) podem levar à hospitalização ou até mesmo a óbito (BRASIL, 2023). Segundo a *World Health Organization* (2020), as DTAs causam o adoecimento de 600 milhões de pessoas e 420 mil óbitos todos os anos. Uma vez que existe a produção de refeições nos CTG, as boas práticas para manipulação de alimentos (BPM) devem ser implementadas para a garantia do alimento seguro.

Sabendo que as BPM envolvem a higiene pessoal e a manipulação adequada dos alimentos (BRASIL, 2004), entende-se que os manipuladores de alimentos têm uma grande responsabilidade na garantia do alimento seguro. Segundo Soragni, Barnabe e Mello (2019), grande parte dos casos de surtos de DTA poderiam ser evitados com cuidados mínimos de BPM,

como higienização de mãos. Em se tratando dos CTG, as atividades de produção de refeições são geralmente realizadas por mulheres que participam das atividades das entidades (PIRES, 2019), as quais podem não ter conhecimento suficiente em relação às BPM. Portanto, sabendo da importância do manipulador na garantia da segurança dos alimentos, é preciso elucidar o nível de preparo de quem produz as refeições nos CTG.

#### **1.4 O controle sanitário nos CTG**

Em vista do impacto na saúde da população pelas DTAs, é necessário o aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de alimentos (BRASIL, 2004). A atuação dos Departamentos de Vigilância Sanitária no Brasil se dá, não apenas por meio da fiscalização, mas também através da educação. Nos CTG, há registros da Vigilância Sanitária promovendo ações com o objetivo de passar noções básicas de BPM para garantir a segurança dos alimentos nesses espaços (FARROUPILHA, 2014; SERAFINA CORRÊA, 2018). Contudo, não existem evidências que descrevam ações voltadas ao controle de qualidade dos alimentos nessas entidades e, sendo os CTG associações sem fins lucrativos, podem apresentar dificuldades em desenvolver estratégias direcionadas a esse tema, seja por falta de recursos financeiros, humanos

Revista Higiene Alimentar, v.38 (298): e1146, Jan/Jun, 2024. ISSN 2675-0260  
DOI: 10.37585/HA2024.01seguranca

e/ou de infraestrutura (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2022a; ANDRADE; STURION, 2015).

Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo identificar a adequação dos CTG às BPM, identificar quem são os responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos e qual a frequência da produção de refeições, bem como o número de refeições servidas nessas instituições, buscando entender as repercussões que essas atividades podem gerar na saúde humana.

## **2 MATERIAL E MÉTODOS**

Este trabalho consiste em uma pesquisa descritiva (GIL, 2002), que tem como unidade de observação os Centros de Tradições Gaúchas. Os instrumentos utilizados para a coleta de dados, num primeiro momento, foram a Lista de Verificação em Boas Práticas da Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do estado do Rio Grande do Sul (RIO GRANDE DO SUL, 2009), para identificar a adequação às BPM; e o questionário de coleta de dados das internadas artísticas e da produção de refeições nos CTG denominado Questionário 1 (Q1), elaborado pelas autoras desta pesquisa. Em um segundo momento, como a aplicação da Portaria 78/2009 demandou tempo excessivo de organização e de retorno dos CTG para a definição das datas de coleta, a fim de abranger um maior

número de entidades, foi elaborado um questionário semelhante ao primeiro, mas com perguntas adicionais sobre controle sanitário, denominado Questionário 2 (Q2). O Q2 foi enviado aos CTG que não haviam sido contatados até o momento ou que não participaram da aplicação da Portaria 78/2009 após o convite. Ambos os questionários foram elaborados utilizando-se o *Google Forms*(™).

Restringiu-se o local de estudo ao estado do Rio Grande do Sul, o qual compreende 30 RT e 1.731 CTG (MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO, 2023; CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA TRADIÇÃO GAÚCHA, 2019). A coleta de dados iniciou em abril do ano de 2021, em meio à pandemia da COVID-19 e à consequente paralisação das atividades presenciais nos CTG do estado (RIO GRANDE DO SUL, 2020); e seguiu até o ano de 2022, com os CTG já liberados a voltar às suas atividades presenciais (GOÉS, 2021).

Para dar início à coleta de dados, após anuência do MTG-RS, foram contatados, através do *e-mail*, telefone e/ou redes sociais, 24 CTG do estado do Rio Grande do Sul para a aplicação da Portaria 78/2009 e do Q1. Destes, 5 CTG aceitaram colaborar com a pesquisa e participaram de toda a coleta de dados, que abrangeu, então, CTG de 3 RTs e de 5 cidades distintas.

A coleta de dados, nesse primeiro momento, foi realizada de duas formas: no *Revista Higiene Alimentar*, v.38 (298): e1146, Jan/Jun, 2024. ISSN 2675-0260  
DOI: 10.37585/HA2024.01seguranca

formato *online*, de abril a setembro de 2021, com a aplicação da Portaria 78/2009 por chamada de vídeo e do Q1 através de chamada de vídeo ou formulário *online*; e no formato híbrido, de dezembro de 2021 a novembro de 2022, com a aplicação da Portaria 78/2009 de forma presencial e do Q1 de forma *online*. Dos 5 CTG participantes, 2 (40%) tiveram a sua coleta de dados totalmente no formato *online*.

No segundo momento da pesquisa, o Q2 foi enviado para 234 CTG através do *e-mail* e redes sociais e obteve respostas *online* de agosto a novembro de 2022. Ao final da coleta de dados, foram computadas respostas referentes a 17 CTG, de 11 RT e 15 cidades distintas.

Os dados foram reunidos e analisados a partir de cálculos de frequência absoluta e relativa, utilizando-se o *Google Sheets*(™). Como muitas das perguntas do Q1 se repetem no Q2, suas respostas foram agrupadas para a análise de resultados.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da aplicação da Portaria 78/2009, obteve-se, entre os CTG estudados, uma média de adequação às BPM de 38%, com mínimo de 26% e máximo de 46%. Resultados similares foram vistos em restaurantes comerciais em um estudo de Akutsu *et al.* (2005), onde foi observada uma diferença negativa no cumprimento às boas práticas da

fabricação de alimentos nesses estabelecimentos, quando comparados a hotéis e Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Akutsu *et al.* (2005) considerou que essa diferença pode advir da falta de um responsável técnico. Do mesmo modo, pode-se especular que o resultado dos CTG estudados tem relação com a falta desse profissional, dado que essa carência foi observada, no Q1, em 100% dos CTG. Esse achado é refletido nos resultados apresentados na Tabela 1, onde os itens 12 e 13 estão entre os de

maior inadequação, por se tratarem de atribuições do responsável técnico. Contudo, a presença desse profissional não é exigida nessas instituições e, sabendo que se fazem necessários recursos humanos e financeiros para a garantia do alimento seguro (UNITED NATIONS, 2003), o fato de que os CTG são instituições sem fins lucrativos, além de não terem como atividade fim a produção de refeições, também pode explicar o padrão de adequação às BPM encontrado no estudo.

Tabela 1 - Média de adequação dos CTG por item da Portaria 78/2009

Itens da Portaria	Número de sub-itens	Média de adequação dos CTG
2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	34	42%
3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	17	44%
4. Controle Integrado de pragas	7	13%
5. Abastecimento de Água	9	94%
6. Manejo de Resíduos	3	7%
7. Manipuladores	15	34%
8. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	12	46%
9. Preparação do Alimento	26	17%
10. Armazenamento e Transporte do Alimento preparado	6	NA*
11. Exposição ao Consumo do Alimento preparado	9	70%
12. Documentação e Registro	4	0%
13. Responsabilidade	7	7%

Fonte: elaborada pela autora com base na coleta de dados deste trabalho.

\*NA: não aplicável.

OBS: Na Portaria SES 78/2009, o item 1 é o espaço para pôr os dados de identificação do estabelecimento no qual será aplicado o Checklist de Verificação.

Analisando a média de adequação dos CTG por item da Portaria 78/2009, a partir da Tabela 1, percebeu-se que, entre os itens de maiores não conformidades dos CTG estudados, estão os referentes aos manipuladores e à preparação do alimento. Sabendo que as técnicas de preparação do alimento estão diretamente ligadas aos manipuladores, referente ao seu nível de conhecimento, pode-se dizer que um dos maiores desafios na gestão das BPM em CTG foi a capacitação dos responsáveis pela produção de refeições, o que faz parte das atribuições de um responsável técnico (RIO GRANDE DO SUL, 2009). O mesmo se viu em uma revisão com UAN no Brasil, que destacou como principais problemas na implantação da gestão da segurança dos alimentos, a falta de um responsável técnico qualificado e o baixo nível de capacitação de gestores do estabelecimento e de manipuladores de alimentos (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2012). Esses dados são preocupantes, visto que a contaminação dos alimentos mostrou-se frequentemente associada ao despreparo dos manipuladores de alimentos (LANGE, 2008).

Ainda, de acordo com a Tabela 1, verificou-se que os itens 4 e 6 da Portaria, “Controle Integrado de Pragas” e “Manejo de Resíduos”, respectivamente, também são potenciais desafios na gestão das BPM nos CTG. O manejo de resíduos é fundamental no controle de pragas, uma

Revista Higiene Alimentar, v.38 (298): e1146, Jan/Jun, 2024. ISSN 2675-0260  
DOI: 10.37585/HA2024.01seguranca

vez que o inadequado manuseio do lixo atrai insetos e outros animais, os quais representam uma série ameaça à segurança dos alimentos (BRASIL, 2005; BRASIL, 2006). Esse dado requer atenção pois, além da falta de ações eficazes de prevenção a vetores e pragas urbanas, como o manejo de resíduos, 100% dos CTG em que foi aplicada a Portaria 78/2009, não realizavam controle químico de pragas por empresa especializada.

Em relação aos ensaios nos CTG, a partir do Q1, o número de ensaios por semana, quando não próximos a festivais (rotineiros), foi de cinco (5) para cada entidade, distribuídos entre as internadas. Quando próximo a festivais, a média subiu de cinco (5) para nove (9) ensaios semanais, da mesma forma que afirmou Vargas (2019), trazendo que os ensaios das internadas adultas eram intensificados nesses períodos. Contudo, neste trabalho, verificou-se que não só os ensaios dos dançarinos de idade adulta se intensificaram, como de todos os grupos em atividade, majoritariamente nas internadas mirim e juvenil.

Ainda analisando o Q1, verificou-se que, nos ensaios semanais rotineiros, eram servidas, em média, menos de 1 refeição (0,8) por semana preparada no CTG e que, quando próximo a festivais, esse número subia de 0,8 para 3,9, quando todas as internadas estavam envolvidas com as competitividades. No Q2, verificou-se o mesmo movimento: nos ensaios

rotineiros das internadas, eram produzidas refeições em 23,5% dos CTG; enquanto, nos ensaios de maior duração, geralmente próximos a competições, a atividade de produção de refeições subia para 35,3% nos CTG. Quando se refere aos comensais, havia, em média, 4 internadas por entidade, sendo que 45% delas possuíam de 16 a 20 integrantes.

Em relação a eventos com produção de refeições, eram realizados, em 36% dos CTG, de 2 a 3 por trimestre; e, em 23%, de 4 a 6. Nesses eventos, eram servidas de 100 a 200 pessoas em 45% dos CTG; e de 200 a 300 pessoas em 32%. As preparações servidas eram, majoritariamente, almoços e jantares. Esses dados apresentam o grande número de pessoas que os CTG conseguem alcançar, repetidas vezes no ano, com a sua produção de refeições, tanto em ensaios, quanto em eventos da entidade.

No que diz respeito às atividades na cozinha, apenas 22,7% dos CTG indicaram que havia pessoas capacitadas em BPM responsáveis pela produção de refeições nas suas dependências, sendo que na grande maioria (72,7%), familiares de dançarinos eram indicados como responsáveis. Esses achados reforçam o desafio na implantação das BPM nos CTG centrado na falta de capacitação dos responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos.

#### 4 CONCLUSÃO

Os CTG estudados apresentaram fragilidades em relação às BPM e, simultaneamente, são espaços onde há frequente e numeroso oferecimento de refeições à comunidade e a seus dançarinos. Os maiores desafios apontados para a implantação das BPM nos CTG do estudo foram a falta de capacitação dos responsáveis pela produção de refeições e a deficiência no controle integrado de pragas. Este estudo não tem a pretensão de impossibilitar o comércio de alimentos em CTG, mas sim indicar o que pode ser melhorado quando se refere à produção de refeições nas suas dependências. Portanto, considerando o alcance das refeições produzidas nos CTG e os desafios relacionados às BPM e sendo os CTG instituições sem fins lucrativos, a criação de programas para a garantia do alimento seguro nesses espaços, como ações para a capacitação do pessoal envolvido no preparo de alimentos e para a prestação de serviços de consultoria de alimentos, se faz necessária.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AKUTSU, Rita de Cássia; BOTELHO, Raquel Assunção; CAMARGO, Erika Barbosa; SÁVIO, Karin Eleonora Oliveira; ARAÚJO, Wilma Coelho. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, maio/jun. 2005.

ANDRADE, Marcel Levy de; STURION, Gilma Lucazechi. Segurança dos



alimentos em serviços de alimentação do setor de turismo. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 22, n. 1, p. 618-632, 2015.

BECKER, Gabriela Liedtke. Etnografando um CTG (Centro de Tradições Gaúchas) na região de Curitiba: processos de fabricação e espetacularização das tradições. **Áltera – Revista de Antropologia**, João Pessoa, v. 2, n. 3, p. 148-165, jul. 2016.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Higiene dos Alimentos**: textos básicos. Brasília: Anvisa, 2006. 64 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência Geral de Alimentos. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**: resolução-RDC nº 216/2004. 3. ed. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2005. 43 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004.

Disponível em:  
[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 31 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde de A a Z**: Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Disponível em:  
<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha>. Acesso em: 26 fev. 2023.

BRUM, Ceres Karam. Em busca de um novo horizonte: o Encontro de Artes e Tradição Gaúcha e a universalização do tradicionalismo. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 40, n. 19, p. 311-342, dez. 2013.

CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DA TRADIÇÃO GAÚCHA. **Quantidade de CTGs/Piquetes no Brasil**. Porto Alegre,

2019. Disponível em:  
<https://www.cbgtg.com.br/noticia/imprensa-e-relacoes-publicas/quantidade-de-ctgspiquetes-no-brasil/18/498/>. Acesso em: 07 out. 2020.

CUNHA, Fernanda Maria Farias; MAGALHÃES, Maida Blandina Honório; BONNAS, Deborah Santesso. Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. **Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 1, n. 2, p. 4-14, 2012.

FARROUPILHA (RS). Departamento de Vigilância Sanitária. **Segurança dos alimentos foi assunto abordado em palestra para salões comunitários e CTGs**. 2014. Disponível em:  
<http://farroupilha.rs.gov.br/2014/08/22/seguranca-dos-alimentos-foi-assunto-abordado-em-palestra-para-saloes-comunitarios-e-ctgs/>. Acesso em: 08 out. 2020.

GIL, Antonio Carlos. Como Classificar as Pesquisas? In: GIL, Antonio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. Cap. 4. p. 41-57.

GOÉS, Vitória de. **Festividades gaúchas voltam aos poucos ao presencial**. 2021. Disponível em:  
<https://wp.ufpel.edu.br/artenosul/2021/09/17/festividades-gauchas-voltam-aos-poucos-ao-presencial/>. Acesso em: 26 fev. 2023.

KETZER, Liara Taís Beerbaum; VIEIRA, Eilamaria Libardoni. **Dificuldades encontradas por nutricionistas na aplicação de boas práticas**. 2013. 21 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Departamento de Ciências da Vida, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2013.

LANGE, Tarcila Neves; GONÇALVES, Cirlei Aparecida Zanon Mendes; CAÇADOR, Regina; ZAGO, Maria José Pereira; MAEDA, Alfredo Hitoshi. Ação educativa da vigilância sanitária, como

instrumento de aprimoramento da qualidade de alimentos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n. 165, p. 40-45, out. 2008.

LUVIZOTTO, Caroline Kraus. Rio Grande do Sul: Cultura e Tradições. In: LUVIZOTTO, Caroline Kraus. **As Tradições Gaúchas e sua Racionalização na Modernidade Tardia**. São Paulo: Unesp, 2010. p. 19-52.

MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO. **Entidades por Região Tradicionalista**: Cidades e RT's. Disponível em: <https://www.mtg.org.br/entidades-por-regiao-tradicionalista/>. Acesso em: 01 abr. 2023.

MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO. **Estatuto do MTG**. Farroupilha: 2022a. Disponível em: <https://www.mtg.org.br/wp-content/uploads/2022/10/ESTATUTO-70o-CONGRESSO-2022.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2023.

MOVIMENTO TRADICIONALISTA GAÚCHO. **Regulamento Artístico do Estado do Rio Grande do Sul**. 2022b. Disponível em: <https://www.mtg.org.br/wp-content/uploads/2022/05/REGULAMENTO-ARTISTICO-2022.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2023.

PIRES, Amanda J.. **Tiro de Laço: Um Estudo Etnográfico da Participação das Mulheres em uma Prática Gaúcha dita Masculina**. 2019. 116 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências do Movimento Humano, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 55.128, de 19 de março de 2020. Declara estado de calamidade pública em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo COVID-19 (novo Coronavírus), e dá outras providências. **Diário Oficial do**

**Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, p. 4-8, 19 mar. 2020. Disponível em:

<https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/20203/19125910-decreto-55-128-20.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2023.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. **Diário Oficial do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, RS, 2009. Disponível em:

<https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202101/19120147-78-09.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2023.

UNITED NATIONS. Food and Agriculture Organization. **Estrategia de la FAO relativa al enfoque de calidad e inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria**: documento marco para la formulación de la futura orientación estratégica. Roma: FAO, 2003. 18 p. Disponível em:

<https://www.fao.org/documents/card/es/c/d68fa925-f37c-5131-b90f-eb358cb584d7>. Acesso em: 18 abr. 2023.

SERAFINA CORRÊA (RS). Prefeitura de Serafina Corrêa. **Curso de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos é promovido pela Vigilância Sanitária**. 2018. Disponível em: <http://antigo.serafinacorrea.rs.gov.br/site/noticia/?gCdNoticia=5643>. Acesso em: 08 out. 2020.

SILVA, Edinéia Pereira da. **A Construção de uma Memória Gaúcha em Santa Catarina**. 2010. 141 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

SORAGNI, Larissa; BARNABE, Anderson Sena; MELLO, Tatiana Ribeiro de Campos. Doenças transmitidas por alimentos e participação da manipulação

inadequada para sua ocorrência: uma revisão. **Estação Científica (UNIFAP)**, Macapá, v. 9, n. 2, p. 19-31, jun. 2019. Universidade Federal do Amapá. <http://dx.doi.org/10.18468/estcien.2019v9n2.p19-31>.

VARGAS, Leticia Marques. Empresarização nos Centros de Tradição Gaúcha: Um estudo preliminar. In: Congresso Brasileiro De Estudos Organizacionais, 4., 2016, Porto Alegre. **Anais CBEO**. Porto Alegre: CBEO, 2016. p. 1-6.

VARGAS, Leticia Marques; RODRIGUES, Marcio Silva. A empresarização dos Centros de Tradições Gaúchas: uma análise das relações de concorrência e de consumo. **RGO Revista Gestão Organizacional**, Chapecó, v. 12, n. 4, p. 3-24, set. 2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Food safety**. Genève, WHO, 2020. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. Acesso em: 07 out. 2020.