



— — — — —

# GUIA DE AÇÕES A SEREM IMPLEMENTADAS NA REABERTURA DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NO CENÁRIO PÓS-PANDEMIA DE COVID-19

— — — — —

Patrícia Maria Périco Perez  
Renata Rangel Guimarães  
Roberta Fontanive Miyahira  
Suzana Maria de Lemos Freitas



Patrícia Maria Périco Perez  
Renata Rangel Guimarães  
Roberta Fontanive Miyahira  
Suzana Maria de Lemos Freitas

GUIA DE AÇÕES A SEREM IMPLEMENTADAS NA REABERTURA DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NO  
CENÁRIO PÓS-PANDEMIA DE COVID-19

1ª ed.

Piracanjuba-GO  
Editora Conhecimento Livre  
Piracanjuba-GO

1ª ed.

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

Perez, Patrícia Maria Périco  
P438G GUIA DE AÇÕES A SEREM IMPLEMENTADAS NA REABERTURA DE RESTAURANTES  
UNIVERSITÁRIOS NO CENÁRIO PÓS-PANDEMIA DE COVID-19

/ Patrícia Maria Périco Perez. Renata Rangel Guimarães. Roberta Fontanive Miyahira. Suzana Maria de Lemos Freitas. – Piracanjuba-GO

Editora Conhecimento Livre, 2020

42 f.: il

**DOI:** 10.37423/2020.edc1141

**ISBN:** 978-65-5898-034-6

Modo de acesso: World Wide Web

Incluir Bibliografia

1. Universidades 2. alimentação-coletiva 3. infecções-por-coronavírus 4. boas-práticas-de-fabricação 5. segurança-alimentar-e-nutricional I. Perez, Patrícia Maria Périco II. Guimarães, Renata Rangel III. Miyahira, Roberta Fontanive IV. Freitas, Suzana Maria de Lemos V. Título

CDU: 613

<https://doi.org/10.37423/2020.edc1141>

**O conteúdo dos artigos e sua correção ortográfica são de responsabilidade exclusiva dos seus respectivos autores.**

# EDITORA CONHECIMENTO LIVRE

## Corpo Editorial

Dr. João Luís Ribeiro Ulhôa

Dra. Eyde Cristianne Saraiva-Bonatto

MSc. Anderson Reis de Sousa

MSc. Frederico Celestino Barbosa

MSc. Carlos Eduardo de Oliveira Gontijo

MSc. Plínio Ferreira Pires

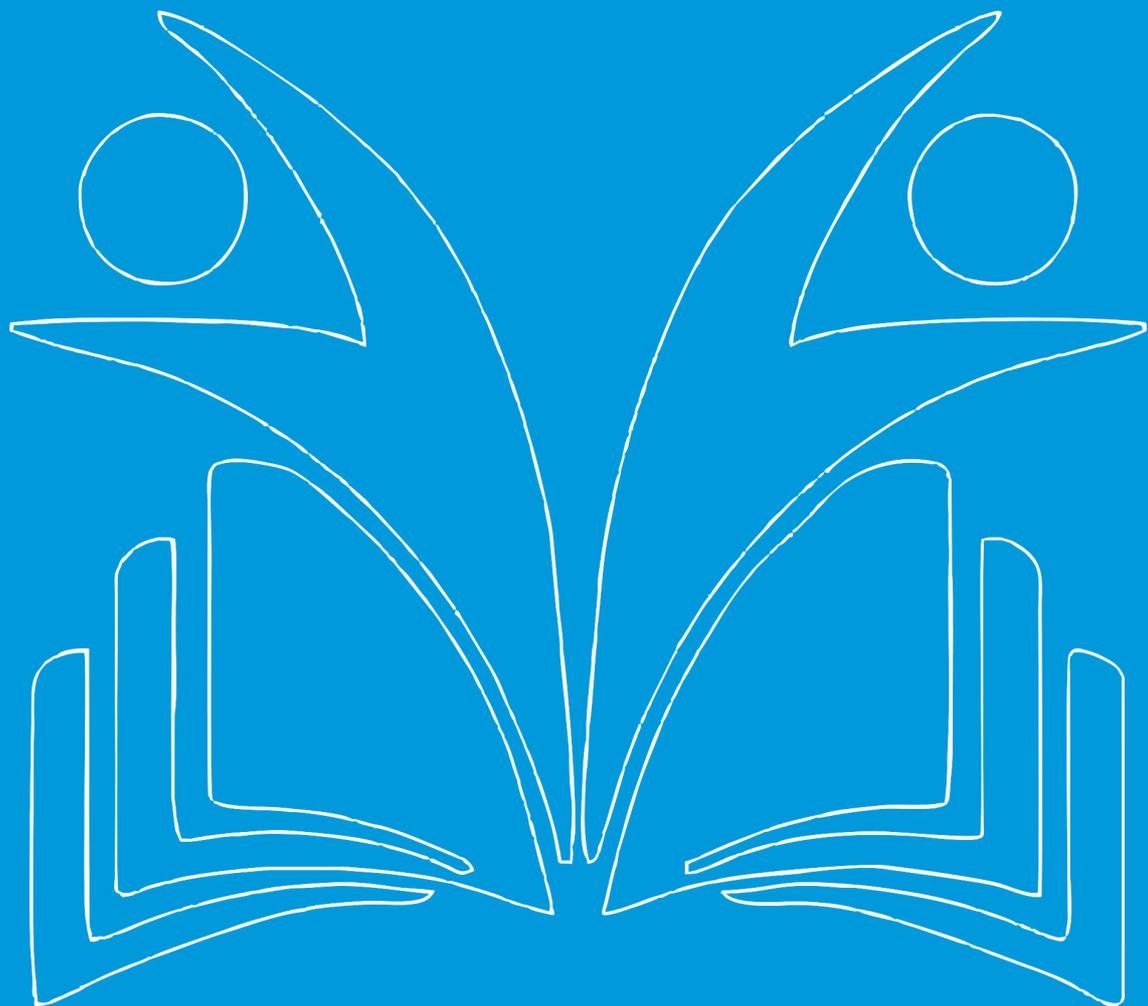
Editora Conhecimento Livre

Piracanjuba-GO

2020



10.37423/2020.edcl141



**Equipe Organizadora:**

**Docentes - Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ):**

Patrícia Maria Périco Perez

Renata Rangel Guimarães

Roberta Fontanive Miyahira

Suzana Maria de Lemos Freitas

**Colaboradores:**

**Nutricionistas do Restaurante Universitário da UERJ:**

Amanda Macêdo Cardoso

Kelly Cristina Moreira Gomes

Shigeno de Paiva Kuriya

**Discentes do curso de graduação em Nutrição da UERJ:**

Barbara Moraes Mora

Crislaine da Costa Fischer

Juliana Delvizio Vidal

Karen Oliveira Flor

Leticia Lima Salgueiro Velloso

Paula Mendonça Leal

Rafaela Rodrigues Dutra

Tamires Pereira de Oliveira

**Design:**

Júnior Aguilera

**Realização:** Projeto de extensão - Garantia de qualidade do processo produtivo das refeições servidas no Restaurante Universitário da UERJ, campus Maracanã.



**APOIO:**



## APRESENTAÇÃO

GUIA DE AÇÕES A SEREM IMPLEMENTADAS NA REABERTURA DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NO CENÁRIO PÓS-PANDEMIA DE COVID-19 é um livro, na versão digital, de grande relevância para o novo normal que será experimentado após a abertura do período de isolamento presencial e social na UERJ, que a Pandemia engendrou a partir de março de 2020 no Brasil.

O livro atualiza a importância do restaurante universitário como garantia do direito de alimentação adequada e saudável, de sustentabilidade social e de permanência dos nossos estudantes no âmbito do espaço acadêmico presencial.

Iniciado em 2011, o restaurante universitário do campus Maracanã é um ótimo modelo a ser seguido para a implementação dos restaurantes nos outros *campi* da UERJ, principalmente os mais distantes ou populosos como os sediados nas cidades de Resende, Friburgo, Petrópolis, São Gonçalo e Duque de Caxias, por exemplo. Esse modelo é referência seguida também por outras universidades e centros de pesquisa, demonstrando o protagonismo que a UERJ possui em suas diversas ações e, principalmente no fato de que o restaurante nasceu no berço do Instituto de Nutrição, o que fez dele um espaço de pesquisa, de estágio discente e de extensão, articulando fazer-cotidiano, articulando saúde e alimentação, como totalidades, visando o bem estar da comunidade uerjiana e os avanços nas epistemologias e metodologias no campo do conhecimento científico em Nutrição.

“A oferta de refeições saudáveis a preço acessível ou gratuita, em ambientes institucionalizados, é uma ação destacada na política de restaurantes universitários (RU), parte do Plano Nacional de Assistência Estudantil”, como afirmam as autoras desse livro. Elas contribuem para não perder de vista a importância da alimentação para garantir a saúde e o bem estar dos estudantes que atuam na UERJ em tempo integral e os/as estudantes trabalhadores e trabalhadoras que muitas vezes vêm da atividade laboral sem tempo de passar em casa ou/e com pouco recursos para manter diariamente a sua refeição.

A pandemia fez com que a UERJ, com mais de 35.000 alunos, tivesse que reduzir as atividades presenciais às ações somente essenciais. Desse modo o restaurante ficou no atendimento das demandas dos estudantes, professores e servidores da área de saúde, que tinham e estão ainda atendendo na linha de frente os doentes diagnosticados com o COVID-19 no Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE) e na Policlínica Piquet Carneiro (PPC).

Pensar em reabrir o restaurante de forma consciente, intencionando atender os protocolos de Saúde, é um desafio que a equipe formada por professoras e estudantes do Instituto de Nutrição e equipe da Coordenadoria de Assistência Alimentar e Mobilidade Espacial (CAAM), no âmbito do projeto de

extensão intitulado “Garantia de Qualidade do Processo Produtivo das Refeições Servidas no Restaurante Universitário da UERJ - Campus Maracanã”, refletiu e debruçou na escrita desse livro com atenção e afinco. O resultado é incrível! Mais do que um passo a passo. Trata-se de uma proposta que contribuirá na melhoria da mudança de hábito da relação corpo- espaço-alimento; mudança que precisamos fazer em todos os outros ambientes em que estivermos presentes.

Desejo ótima leitura e novas aprendizagens a todos e todas!

Saúde e Vamos resistir na luta contra o SARS-CoV-2. Parabéns pelo Livro!

A UERJ resiste!

Catia Antonia da Silva

Pró-Reitoria de Políticas e Assistência Estudantis (PR4) da UERJ

## PREFÁCIO

Comensalidade. Palavra com origem no latim “mensa” que expressa o convívio a mesa. Para Leonardo Boff, tomando por base estudos antropológicos, a partilha de refeições é uma das marcas da humanidade e, assim como a linguagem, nos diferencia de outras espécies animais semelhantes.

Não por acaso a preocupação com a comensalidade está presente no Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde. Sabemos que as escolhas individuais apresentam determinantes sociais, ambientais, culturais e econômicos. Assim, o conceito de ambiente alimentar tem sido amplamente estudado para compreender melhor as influências dos ambientes em que as pessoas vivem, trabalham e estudam sobre suas práticas alimentares e, conseqüentemente, pensar ações estratégicas para incentivar e apoiar a adoção de práticas alimentares que contribuam para a saúde.

Considerando o ambiente alimentar universitário, os Restaurantes Universitários (RU) concretizam uma política de acesso à alimentação, reconhecendo a alimentação como direito humano, valorizando a comensalidade e promovendo a alimentação adequada e saudável.

Assim, os RU são espaços de acesso à alimentação adequada e saudável atrelados às ações de ensino, pesquisa e extensão. A produção e distribuição de refeições neste espaço precisa ser compreendida também como oportunidade de formação de estudantes por meio de aulas práticas, visitas técnicas e estágios; de realização de estudos e pesquisas para avanço do conhecimento envolvendo docentes, bolsistas e técnicos; e do desenvolvimento de ações visando ampliar a interação deste equipamento com a comunidade universitária e com a sociedade de forma mais ampla, por meio de ações educativas realizadas in loco ou em mídias sociais, mas também pela participação em coletivos representando a sociedade civil em conselhos de controle social de políticas públicas para alimentação e nutrição. A publicação que ora se apresenta expressa uma resposta dessa perspectiva à demanda social ora colocada pela pandemia de COVID-19. Professores e estudantes do Instituto de Nutrição da UERJ e nutricionistas do RU Campus Maracanã se mantiveram produzindo para apoiar a reorganização do funcionamento de RU frente aos desafios impostos por uma pandemia. Se antes, os desafios giravam em torno de elaborar cardápios criativos que promovam alimentação saudável; zelar pela saúde dos trabalhadores que produzem as refeições; garantir boas práticas em todo o processo produtivo para fornecer um alimento seguro; e incorporar práticas e processos que contribuam para a sustentabilidade, atualmente, somam-se a esses desafios, a organização de fluxos e processos de trabalho para prevenir o contágio por COVID-19 entre os profissionais que lá atuam e a comunidade que o frequenta.

Nas próximas páginas, leitoras e leitores encontrarão recomendações para a retomada do funcionamento de restaurantes universitários de forma segura com base em legislação e literatura científica atualizada. Estas recomendações estão organizadas em orientações gerais quanto à área física, quanto a funcionários, usuários e visitantes e quanto ao cardápio; orientações específicas para o acesso de usuários e organização do refeitório; e orientações específicas para o processo produtivo de refeições.

Como Direção do Instituto de Nutrição da UERJ, temos muito orgulho em convidá-las e convidá-los para a leitura desta publicação que foi produzida por nossas docentes, bolsistas e nutricionistas do RU. Em meio às incertezas de uma pandemia, as autoras encontraram uma forma de continuar ensinando e aprendendo na busca de pistas teóricas e práticas para manter o compromisso com a alimentação adequada e saudável no ambiente universitário.

Luciana Maldonado

Diretora NUT/UERJ

Marcia Simas

Vice-diretora NUT/UERJ

# Sumário

INTRODUÇÃO .....	10
CAPÍTULO 1 - ORIENTAÇÕES GERAIS.....	12
ÁREA FÍSICA.....	12
FUNCIONÁRIOS, USUÁRIOS E VISITANTES .....	13
CARDÁPIO .....	13
CAPÍTULO 2 - USUÁRIOS QUE FREQUENTAM O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO.....	14
•DISTANCIAMENTO SOCIAL .....	15
•USO DE MÁSCARAS: ORIENTAÇÕES SOBRE O SEU MANUSEIO ANTES, DURANTE E APÓS A REFEIÇÃO .....	16
•ACESSO (ENTRADA) AO RU.....	18
•HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS ANTES DE REALIZAR A REFEIÇÃO.....	19
•UTILIZAÇÃO DOS BANHEIROS.....	21
•DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES .....	21
O CONSUMO NO REFEITÓRIO.....	21
REFEIÇÕES EMBALADAS .....	22
CAPÍTULO 3 - PROCESSO PRODUTIVO DAS REFEIÇÕES NO RU .....	25
•RECEPÇÃO DAS MERCADORIAS.....	25
•HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS .....	25
•MANIPULADORES .....	26
HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.....	28
USO DE MÁSCARAS .....	28
USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS .....	29
•MEDIDAS PREVENTIVAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.....	29
•PREPARAÇÃO DO ALIMENTO.....	31
•DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES .....	31
•REFEITÓRIO .....	32
•VESTIÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS .....	33
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	34

**REFERÊNCIAS..... 36**

**NOTAS..... 39**

## INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar universitário é um espaço que merece particular atenção, uma vez que os estudantes adquirem hábitos alimentares que podem se manter na idade adulta, sendo esse momento singular para a promoção da alimentação saudável (KELLY et al., 2013; ROY et al., 2015).

A oferta de refeições saudáveis a preço acessível ou gratuita, em ambientes institucionalizados, é uma ação destacada na política de restaurantes universitários (RU), parte do Plano Nacional de Assistência Estudantil (BRASIL, 2010a; BRASIL 2010b). Fica clara, neste contexto, a importância social desses restaurantes, visto que, além de contribuírem para a concretização da segurança alimentar e nutricional, propiciam a permanência dos estudantes no campus, a fim de que os mesmos possam desenvolver plenamente sua formação e obter um bom desempenho curricular, minimizando, com isso, o percentual de abandono, trancamento de matrículas e evasão dos cursos (BRASIL, 2010a; BRASIL 2010b; CASTELO BRANCO et al., 2017).

Além da oferta de uma alimentação saudável, estes serviços de alimentação devem garantir o fornecimento de alimentos seguros através da implantação de Boas Práticas em todo o processo produtivo de refeições, conforme exigência da legislação sanitária e que devem ser rigorosamente cumpridas. Nesse sentido, é imprescindível discutir não só a qualidade nutricional e sensorial dos alimentos oferecidos, mas também a garantia da qualidade higienicossanitária das refeições preparadas, especialmente em momentos de pandemia como o atual causado pelo coronavírus.

O novo coronavírus, identificado como SARS-CoV-2, foi descoberto em dezembro de 2019 após casos registrados na cidade de Wuhan (China) e, devido ao seu elevado potencial de transmissão, rapidamente se transformou em uma pandemia.

A COVID-19, doença causada por esse novo coronavírus, pode apresentar um quadro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves (OPAS/OMS, 2020a).

A transmissão do novo coronavírus acontece, principalmente, pelo contato pessoa a pessoa através do toque do aperto de mão, por gotículas de saliva ou gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infectada tosse ou espirra, e por contato das mãos com superfícies ou objetos contaminados e, em seguida, tocando na sua própria boca, nariz, ou possivelmente nos seus olhos. Até o momento, não existe evidência científica de que o vírus possa ser transmitido pelos alimentos (OPAS/OMS, 2020a).

Nesse contexto, o Ministério da Saúde preconizou várias medidas de prevenção, a fim de conter a disseminação do vírus, como: lavar frequentemente as mãos com água e sabão; utilizar álcool a 70%

para higienizar mãos e superfícies; utilizar máscaras faciais e proceder o distanciamento social (BRASIL, 2020a).

A pandemia causou a interrupção da alimentação fora de casa, corroborando para que muitas empresas se reinventassem para novas estratégias de atendimento ou fechassem por um período provisório (SEBRAE, 2020). Associado a isto, e considerando as normas sanitárias vigentes, que abordam medidas temporárias de prevenção ao contágio e de enfrentamento da propagação decorrente do novo coronavírus, o funcionamento ao público dos RU foi suspenso, no mês março de 2020, nas universidades do país.

Com base em um plano de retomada das atividades presenciais na Universidade, é fundamental planejar ações a serem implementadas para reabertura dos RU ao público e para proteger a saúde tanto daqueles que consomem as refeições como daqueles que as produzem (FREITAS, STEDEFELDT, 2020).

Cabe ressaltar que o objetivo principal dos RU é oferecer refeições seguras do ponto de vista higienicossanitário, nutricionalmente adequadas e sensorialmente agradáveis, a preços subsidiados para todos os estudantes. Baseado nessa premissa, os RU devem cumprir as normas sanitárias estabelecidas para serviços de alimentação (Brasil, 2004) e, neste novo cenário, outras diretrizes devem ser aplicadas assim que houver a retomada das atividades.

Para isso, torna-se fundamental seguir as recomendações oficiais, em especial da Organização Mundial da Saúde (OMS), da Organização Pan Americana da Saúde (OPAS) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), além de respeitar as premissas para reabertura dos estabelecimentos por meio dos decretos oficiais estaduais, visando atenuar a transmissão pelo novo coronavírus.

Diante do exposto, a equipe do projeto de extensão intitulado “Garantia de Qualidade do Processo Produtivo das Refeições Servidas no Restaurante Universitário da UERJ - Campus Maracanã” elaborou esse e- book, o qual aborda ações, que devem ser implementadas em Restaurantes Universitários, a fim de garantir sua reabertura em segurança para funcionários, usuários e visitantes e, desta forma, minimizar ao máximo a disseminação do vírus SARS-CoV-2. Saliencia-se que as recomendações sanitárias oficiais podem ser atualizadas e, por isso, convém consultá-las constantemente.

## CAPÍTULO 1 - ORIENTAÇÕES GERAIS

Renata Rangel Guimarães

Suzana Maria de Lemos Freitas

Kelly Cristina Moreira Gomes

Crislaine da Costa Fischer

Juliana Delvizio Vidal

Com o retorno gradual e responsável das atividades acadêmicas, se faz necessária a implementação de procedimentos recomendados pelas autoridades sanitárias para a manutenção da segurança individual e coletiva dos funcionários, usuários e visitantes do RU.

Neste sentido, a organização de todo o serviço do RU deve ser reavaliada, cumprindo os critérios determinados nas normas legais vigentes, a fim de minimizar a possível transmissão do vírus SARS-CoV-2. É fundamental levar em consideração as decisões da autoridade pública que regulamentam a reabertura dos RU.

Com vistas a atender diretamente as pessoas que circulam no RU pós-pandemia de COVID-19, algumas orientações devem ser seguidas, tais como:

**ÁREA FÍSICA**

- Reavaliação do número de funcionários para atender a demanda de serviço a fim de evitar aglomeração.
- Ocupação de usuários em cada mesa de, no máximo, 50% - retirar mesas ou, na impossibilidade, ocupar de forma intercalada.
- Higienização dos ambientes de forma frequente e rigorosa. É importante estabelecer novos protocolos sanitários para todas as áreas do RU.
- Reorganização das mesas e cadeiras com espaçamento mínimo de 1 metro de distância entre elas.
- Preferencialmente portas e janelas com telas milimétricas que devem ficar abertas para melhor circulação do ar, mantendo o ambiente ventilado naturalmente. Caso o local apresente ar-condicionado e/ou ventiladores, a qualidade do ar deve ser garantida por meio de manutenção e limpeza frequente dos aparelhos.
- Lavatórios para a higienização das mãos acrescidos de dispensadores de álcool gel a 70% e com instruções de lavagem, sabão líquido, papel toalha descartável não reciclado e lixeira com tampa e acionamento de pedal.
- Instalação de dispensadores de álcool gel a 70% em pontos estratégicos: filas, áreas de distribuição, refeitório e área de retirada das refeições embaladas.

- Espaçamento mínimo de 1 metro de distância entre os usuários nas filas de espera para o acesso ao RU, de distribuição no balcão e de retirada das refeições embaladas. Para isto, recomenda-se a demarcação do piso por meio de fitas adesivas.
- Instalação de protetores salivares com fechamento frontal e lateral nos balcões de distribuição.



Dica!

*Afixar cartazes sobre a correta utilização e descarte de máscaras faciais em pontos estratégicos nas dependências do RU, incluindo filas!*

## FUNCIONÁRIOS, USUÁRIOS E VISITANTES

Algumas medidas imprescindíveis para a entrada de funcionários, usuários e visitantes no RU devem ser seguidas: aferição da temperatura corporal; utilização de máscaras faciais e higienização das mãos. Para o acesso dos usuários ao refeitório, medidas complementares são recomendadas: sentar-se somente nas cadeiras indicadas; no ato da refeição, retirar a máscara facial pelos elásticos laterais e higienizar as mãos com álcool gel a 70%.

Cabe ressaltar que devem ser adotadas estratégias coletivas voltadas aos funcionários como o treinamento sobre o cenário atual, que deve contemplar: sensibilização sobre importância da higienização das mãos constantemente; distanciamento em áreas comuns, uso correto dos uniformes limitado somente ao restaurante e equipamentos de proteção individual, entre outros.



Dica!

*Afixar cartazes sobre a correta utilização higienização das mãos antes do consumo da refeição no RU ou em outros locais (refeições embaladas) incluindo filas.*

## CARDÁPIO

Recomenda-se que o cardápio dos RU siga as diretrizes da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2003) e do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), a fim de estimular o consumo de uma alimentação adequada e saudável.

Cabe destacar que o cardápio deve ser mantido na mesma estrutura, descrito no termo de referência dos RU, podendo ocorrer possíveis alterações em relação à substituição de alimentos e/ou à readaptação de preparações.

Nas refeições embaladas, devem-se evitar preparações que possam ter sua qualidade sensorial afetada durante o seu trajeto até o consumo.



Dica!

*Afixar cartazes alertando sobre o consumo imediato das refeições embaladas.*

## CAPÍTULO 2 - USUÁRIOS QUE FREQUENTAM O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Patrícia Maria Périco Perez

Amanda Macêdo Cardoso

Barbara Moraes Mora

Karen Oliveira Flor

Paula Mendonça Leal

Usuário, comensal, cliente são denominações variadas que designam o indivíduo que vai se alimentar nas Unidades de Alimentação e Nutrição (PROENÇA et al., 2009). No caso dos RU, os usuários correspondem aos estudantes, professores, servidores técnico-administrativos, terceirizados e convidados.

Devido à pandemia por COVID-19, os serviços de alimentação devem seguir protocolos específicos para retomar o funcionamento, dentre eles está a capacidade máxima de atendimento ao público de 50% e o distanciamento físico entre os indivíduos.

Neste sentido, algumas estratégias são passíveis de serem adotadas para que os restaurantes universitários se adéquem a estas determinações, estabelecendo um fluxo adequado de entrada dos usuários e atendimento aos mesmos com segurança, como o fornecimento exclusivo do serviço de refeições embaladas ou a implementação do sistema híbrido de refeições, caracterizado pela distribuição de refeições e consumo no refeitório do RU, bem como de refeições embaladas e consumo em outros locais. Outra estratégia passível de ser adotada consiste no fornecimento somente de refeições embaladas.

Independente de os usuários realizarem as refeições no refeitório dos restaurantes ou optarem pelas refeições embaladas, recomenda-se que haja um sistema de agendamento prévio de horário para realizar as refeições principais (almoço e jantar) ou retirá-las, visando o escalonamento dos usuários. O agendamento poderá ser feito no site do RU ou por aplicativos desenvolvidos para esse fim, onde o usuário informará a sua matrícula, qual refeição será consumida (almoço e jantar; somente almoço e somente jantar), a forma de consumo (no refeitório ou refeição embalada), a data e os horários. O sistema se encarregará de contabilizar o número de usuários permitidos por período, respeitando sempre a capacidade máxima de atendimento.

Sugere-se também, se for possível, aumentar o tempo de funcionamento do refeitório a fim de evitar aglomerações, além de sensibilizar os usuários que o espaço do RU, para quem for realizar as refeições, deve ser utilizado de forma ágil, consciente, tendo como foco exclusivo o consumo de refeições.

**Dica!**

*Afixar cartazes alertando que os usuários devem permanecer no refeitório somente o tempo suficiente para realizar a refeição.*

A seguir serão descritas as recomendações para os usuários que realizarão as refeições no refeitório do RU, bem como aqueles que vão retirar as refeições embaladas.

#### ●DISTANCIAMENTO SOCIAL

Os usuários devem manter o distanciamento social nas filas para o acesso ao RU, para a distribuição das refeições ((Figura 1) e para os banheiros, bem como entre as mesas e cadeiras (Figura 2) e devolução de bandejas. O distanciamento entre as pessoas deve ser de, no mínimo, 1 metro, com demarcação no piso, com fitas autoadesivas, de alta fixação no chão, antiderrapante para demarcação de solo. Cabe destacar que as normas técnicas publicadas pela ANVISA até o momento determinam que o distanciamento mínimo a ser adotado deve ser de 1 metro, entretanto os serviços de alimentação podem definir distanciamentos maiores de acordo com a sua realidade. Ressaltamos que para fins de recomendação, este *e-book* vai seguir os valores estipulados pela ANVISA. Recomenda-se utilizar também adesivos com mensagens autoexplicativas, como “manter distância mínima”, “sentar somente nos locais indicados”, “entrada e saída”.



Figura 1 - Demarcação no piso sobre o distanciamento de no mínimo 1 metro entre os usuários na fila para a distribuição das refeições no RU

Fonte: Jr. Aguilera.

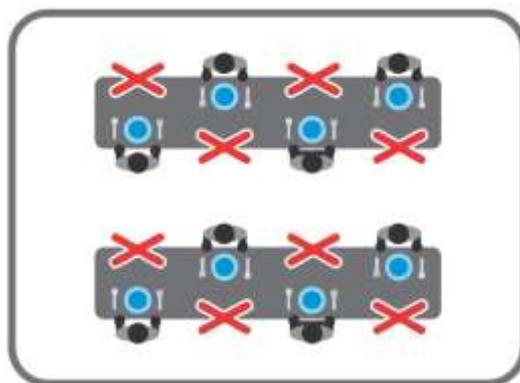


Figura 2 - Demarcação de mesas e cadeiras para o distanciamento de no mínimo 1 metro entre os usuários no RU

Fonte: Jr. Aguilera.

●USO DE MÁSCARAS: ORIENTAÇÕES SOBRE O SEU MANUSEIO ANTES, DURANTE E APÓS A REFEIÇÃO

É obrigatório o uso de máscaras pelos usuários na fila de acesso ao RU e nas dependências internas do mesmo. Os usuários só podem retirar as máscaras no momento do consumo da refeição e, as mesmas não devem ser dispostas sobre as mesas, mas sim em embalagem apropriada. Recomendam-se que as informações sobre a obrigatoriedade do uso de máscara, a correta utilização e descarte, na forma de figura (Figura 3), sejam disponibilizadas na entrada do RU e em pontos estratégicos. Recomenda-se a etiqueta respiratória (Figura 4).



Figura 3 - Utilização e descarte corretos de máscaras faciais

Fonte: Jr. Aguilera.



Figura 4 - Informações sobre etiqueta respiratória

Fonte: Jr. Aguilera.

Além das máscaras descartáveis, as artesanais também podem ser utilizadas com o objetivo de diminuir a disseminação do novo coronavírus. Essas devem ser usadas de forma apropriada, trocadas no prazo de até 3 horas e, se reutilizadas, devem ser previamente higienizadas. As máscaras devem ser confeccionadas com 3 camadas: uma camada de tecido não impermeável na parte frontal, tecido respirável no meio e um tecido de algodão na parte em contato com a superfície do rosto.

#### ●ACESSO (ENTRADA) AO RU

Recomendam-se que sejam disponibilizados, preferencialmente tapetes sanitizantes nas entradas de acesso ao RU e com instruções de como usá-los (Figura 5).

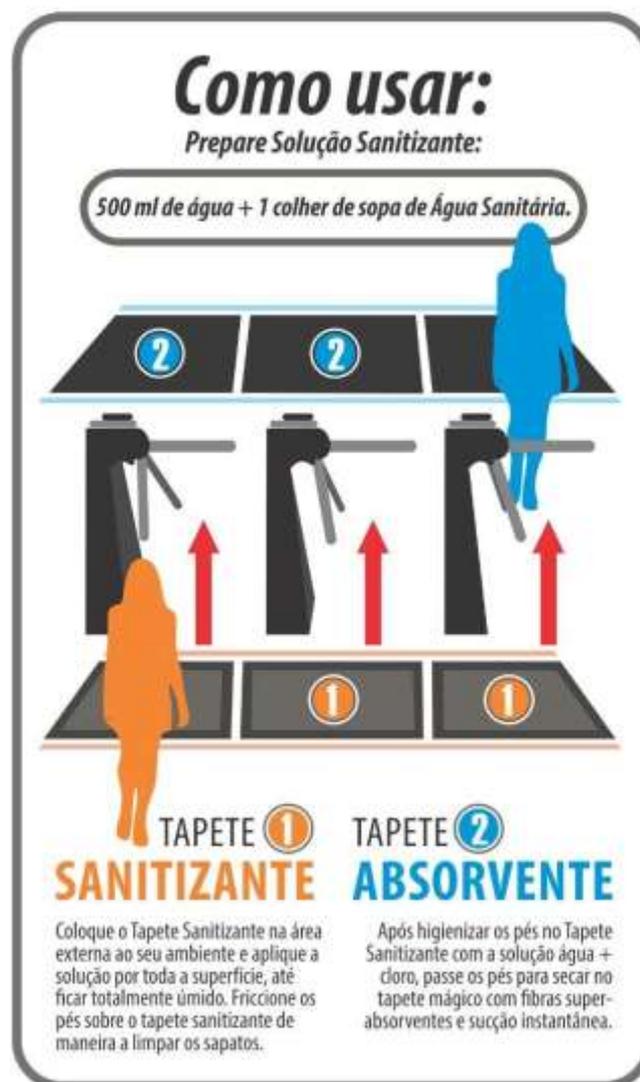


Figura 5 - Instruções sobre uso de tapete sanitizante

Fonte: Jr. Aguilera.

Recomenda-se a colocação de dispensadores de álcool gel a 70% no acesso aos RU para que usuários utilizem este produto antes de entrarem em contato com as catracas eletrônicas.

● **HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS ANTES DE REALIZAR A REFEIÇÃO**

Deve-se estimular que os usuários realizem a higienização das mãos nos lavatórios, que devem estar dotados de sabão líquido, papel descartável não reciclado e lixeiras com tampa e pedal, antes de irem para a fila de distribuição das refeições. Além disso, devem ser afixados cartazes ilustrativos sobre o correto procedimento a ser executado e sua importância na prevenção da contaminação individual e coletiva antes de servir-se das refeições (Figura 6).

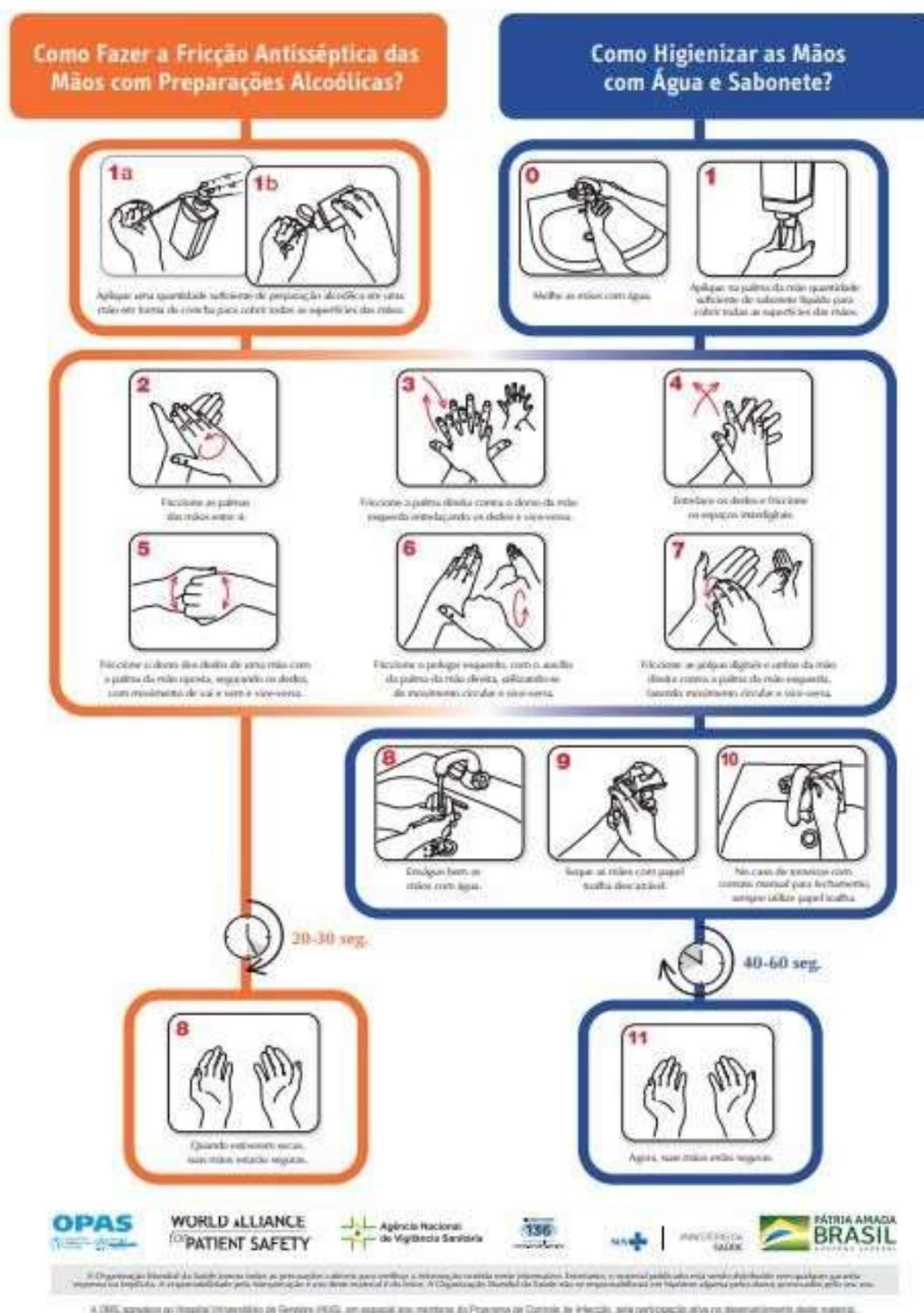


Figura 6 – Procedimentos corretos de fricção antisséptica das mãos com preparações alcoólicas e higienização adequada das mãos

Fonte: OPAS, Brasil<sup>1</sup>, 2020.

Para os restaurantes universitários que não tenham espaço reservado para a higienização das mãos, recomenda-se a instalação de dispensadores de álcool gel a 70%.

### ●UTILIZAÇÃO DOS BANHEIROS

Recomenda-se que não haja aglomeração de pessoas dentro dos banheiros. Os usuários devem aguardar na fila, respeitando as demarcações no piso (Figura 7).

Deve-se estimular a higienização das mãos, nas pias que devem estar dotadas de sabão líquido, papel descartável não reciclado, álcool gel e lixeira com tampa e pedal, após a utilização dos sanitários. Sugere-se afixar cartazes com essas informações em pontos estratégicos (Figura 6).

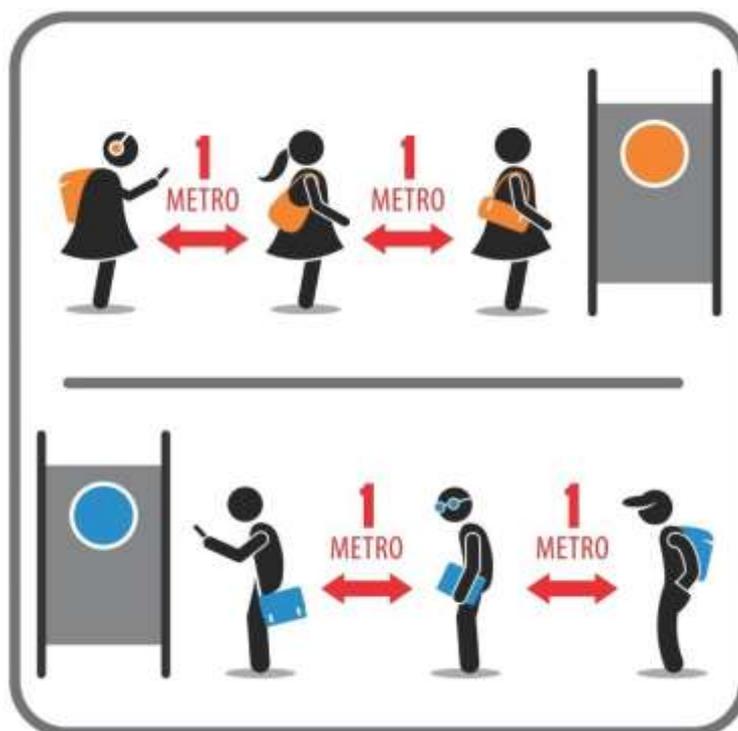


Figura 7 - Distanciamento de no mínimo 1 metro entre indivíduos nas filas de banheiros

Fonte: Jr. Aguilera.

*Afixar cartazes sobre a correta higienização das mãos após utilização dos banheiros.*

**Dica!**

*Afixar cartazes alertando sobre o distanciamento na fila.*

### ●DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

#### O CONSUMO NO REFEITÓRIO

Tendo como intuito minimizar o risco de contaminação entre os usuários devido ao compartilhamento de utensílios e superfícies, além da contaminação do alimento, recomenda-se a suspensão de autosserviço (self-service) (os usuários se servem livremente de todas as preparações que compõem a refeição) ou cafeteria mista (algumas preparações são porcionadas pelos funcionários e outras são de livre demanda dos usuários). Assim, recomenda-se a adoção de cafeteria fixa (as preparações são

colocadas em cubas dentro do balcão térmico e refrigerado e distribuídas aos usuários por funcionários da empresa devidamente paramentados e capacitados).

Para isso, sugere-se a colocação de barreiras físicas como divisórias confeccionadas de material impermeável e de fácil higienização, como acrílico ou vidro, com fechamento frontal e lateral, e instaladas nos balcões de distribuição de refeições. Ademais, recomendam-se que os funcionários da empresa terceirizada ou autogestão, devidamente paramentados, realizem a distribuição de bandejas, pratos, talheres, copos e guardanapos aos usuários.

Para os restaurantes universitários que optarem pela distribuição na forma de autosserviço (self-service) total ou parcial, recomendam-se que os talheres sejam protegidos por embalagens individuais, além de seguir os protocolos citados acima.

Independente da modalidade, sugere-se que os RU priorizem o fornecimento de sachês individuais para temperos como sal, azeite de oliva, vinagre e demais complementos e adoçantes.

#### REFEIÇÕES EMBALADAS

Recomendam-se que os usuários usem o campo específico no site do RU para informar qual a sua preferência para as preparações alimentares que tenham opções de escolha, como arroz parboilizado ou integral; prato proteico principal ou opção ovolactovegetariana; fruta ou doce, entre outros. Para isso, sugere-se que a escolha das opções do cardápio seja realizada no site/aplicativo.

Recomenda-se que a distribuição das refeições embaladas ocorra em setor específico para essa finalidade e, que sejam respeitados todos os protocolos já mencionados (distanciamento, uso de máscaras e higienização de mãos).

O usuário deverá obrigatoriamente utilizar a máscara corretamente enquanto estiver na fila para a retirada das refeições embaladas (Figura 3).

Recomenda-se que o consumo das refeições embaladas seja imediato e em locais adequados e que o descarte das mesmas e dos descartáveis, após consumo, seja feito em coletores disponibilizados em quantidade suficiente no campus da universidade. Além disso, sugere-se a afixação de cartazes em pontos estratégicos explicando a importância desse procedimento e como realizar.

**Dica!**

*Afixar cartazes sobre o consumo imediato das refeições e o descarte correto das mesmas.*

Os fluxogramas sobre os procedimentos para realização das refeições no refeitório do RU ou para a retirada das refeições embaladas estão apresentados nas Figuras 8 e 9, respectivamente.

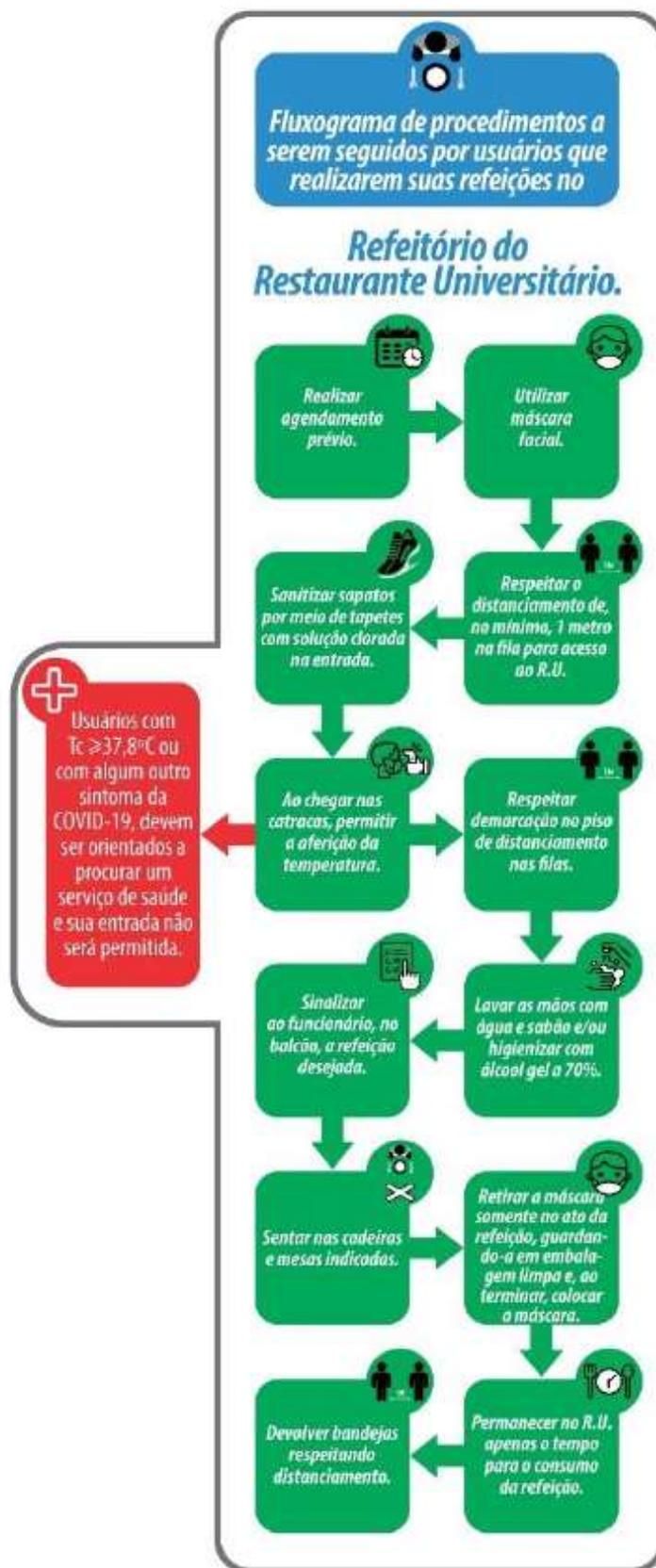


Figura 8 - Fluxograma de procedimentos a serem seguidos por usuários que realizarem suas refeições no refeitório do Restaurante Universitário

Fonte: Jr. Aguilera.

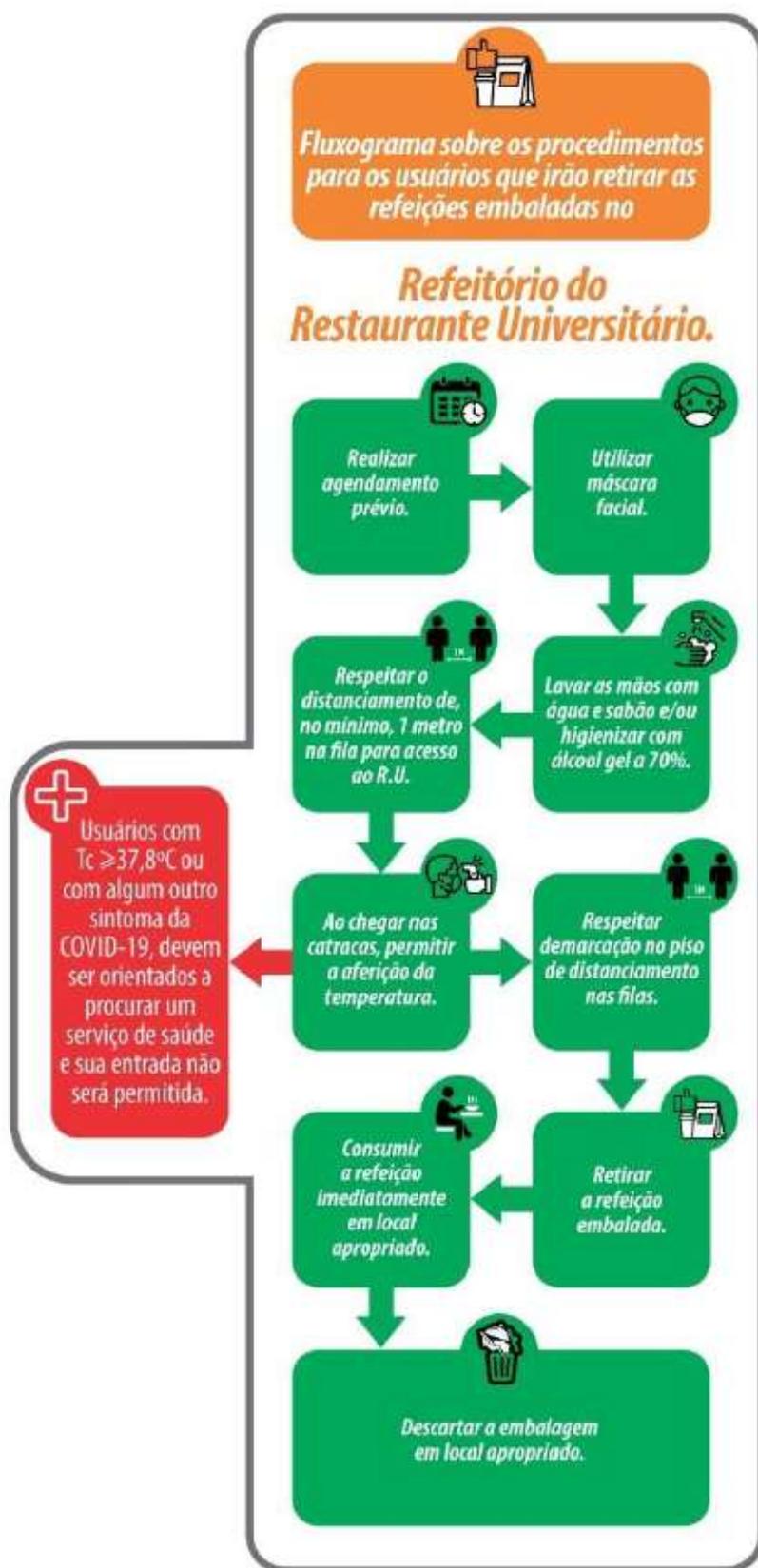


Figura 9- Fluxograma sobre os procedimentos para os usuários que irão retirar as refeições embaladas no refeitório do Restaurante Universitário

Fonte: Jr. Aguilera.

Recomenda-se que toda a equipe operacional do RU esteja capacitada para seguir todos os procedimentos adequados e que os usuários sejam orientados para cumprirem as regras recomendadas, a fim de garantir a segurança de quem produz as refeições e de quem as consome.

### CAPÍTULO 3 - PROCESSO PRODUTIVO DAS REFEIÇÕES NO RU

Roberta Fontanive Miyahira

Shigeno de Paiva Kuriya

Leticia Lima Salgueiro Velloso

Rafaela Rodrigues Dutra

Tamires Pereira de Oliveira

Nos restaurantes universitários ocorre o processo tradicional de produção de refeições, as quais são consumidas no mesmo local e no mesmo dia em que são preparadas, devendo ser mantidas no binômio tempo e temperatura adequado até o momento de consumo para assegurar a qualidade sensorial, nutricional e microbiológica. Neste processo existem as funções principais, relacionadas diretamente com o processamento de alimentos, e secundárias, ligadas à manutenção de utensílios e instalações (PROENÇA et al., 2009).

A seguir serão apresentadas as orientações referentes ao processo produtivo de refeições.

#### ●RECEPÇÃO DAS MERCADORIAS

Seguindo as normas vigentes preconizadas para o combate ao novo coronavírus, no momento do recebimento, as embalagens externas tais como papelão e caixas de madeira devem ser descartadas, as laváveis devem ser lavadas com água e sabão e as não laváveis devem ser sanitizadas com álcool a 70% ou solução clorada a 1%.

Os funcionários, assim como os entregadores, devem seguir medidas preventivas como utilização de máscaras faciais e distanciamento de no mínimo 1 metro entre eles.

#### ●HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Embora os riscos de transmissão do novo coronavírus em superfícies sejam incertos, sabe-se que ele pode permanecer por longos períodos dependendo do tipo de material. Desta forma, é necessário adaptar novas rotinas de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Cabe ressaltar que o processo de higienização de ambiente compreende a lavagem e sanitização. Os produtos saneantes utilizados no restaurante universitário devem atender às determinações legais e às normas técnicas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), aprovados

pelo Ministério da Saúde. As Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) devem estar disponíveis para consulta no local.

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devem ser atualizados para adaptar às novas recomendações de higienização. Todas as áreas devem aumentar a frequência de higienização, ficando estabelecido que a higienização aconteça no mínimo a cada três horas, antes e depois do expediente e quando necessário, a higienização será imediata.

Recomenda-se atenção especial para locais de maior contato manual como maçanetas das portas, alças de equipamentos e corrimãos. Esses locais devem ser sanitizados com álcool a 70%.

A rotina de higienização dos equipamentos deve ser mantida (imediatamente após o uso e antes de iniciar a utilização do mesmo).

Recomenda-se que a higienização de utensílios utilizados na área de distribuição das refeições (pratos, bandejas, talheres e utensílios de servir) seja realizada em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55 e 65°C e temperatura da água de enxágue entre 80 e 90°C), e que o monitoramento e registro das temperaturas sejam realizados com frequência. O processo de higienização de utensílios pode ser realizado de forma manual, com os produtos específicos, em água quente e finalizados com álcool a 70%.

#### ● MANIPULADORES

Os manipuladores devem ser orientados quanto aos cuidados que devem ser observados no percurso entre a residência e o restaurante universitário, reforçando que não se deve realizar o percurso de uniforme, que os mesmos devem ser lavados e trocados diariamente e acondicionados em embalagem própria, assim como também não manter contato entre os uniformes limpos e os sujos, higienizar as mãos frequentemente, caso não seja possível, utilizar o álcool a 70% e fazer o uso da máscara.

Aspectos sobre higiene pessoal também devem ser reforçados, como a importância do banho antes de iniciarem as atividades laborais e revisão dos procedimentos de higienização de equipamentos de proteção individual (uniformes, luvas térmicas, óculos de segurança, aventais dentre outros), garantindo a troca e limpeza com segurança e regularidade.

O fluxograma que descreve a chegada dos funcionários e visitantes ao RU está apresentado abaixo (Figura10).

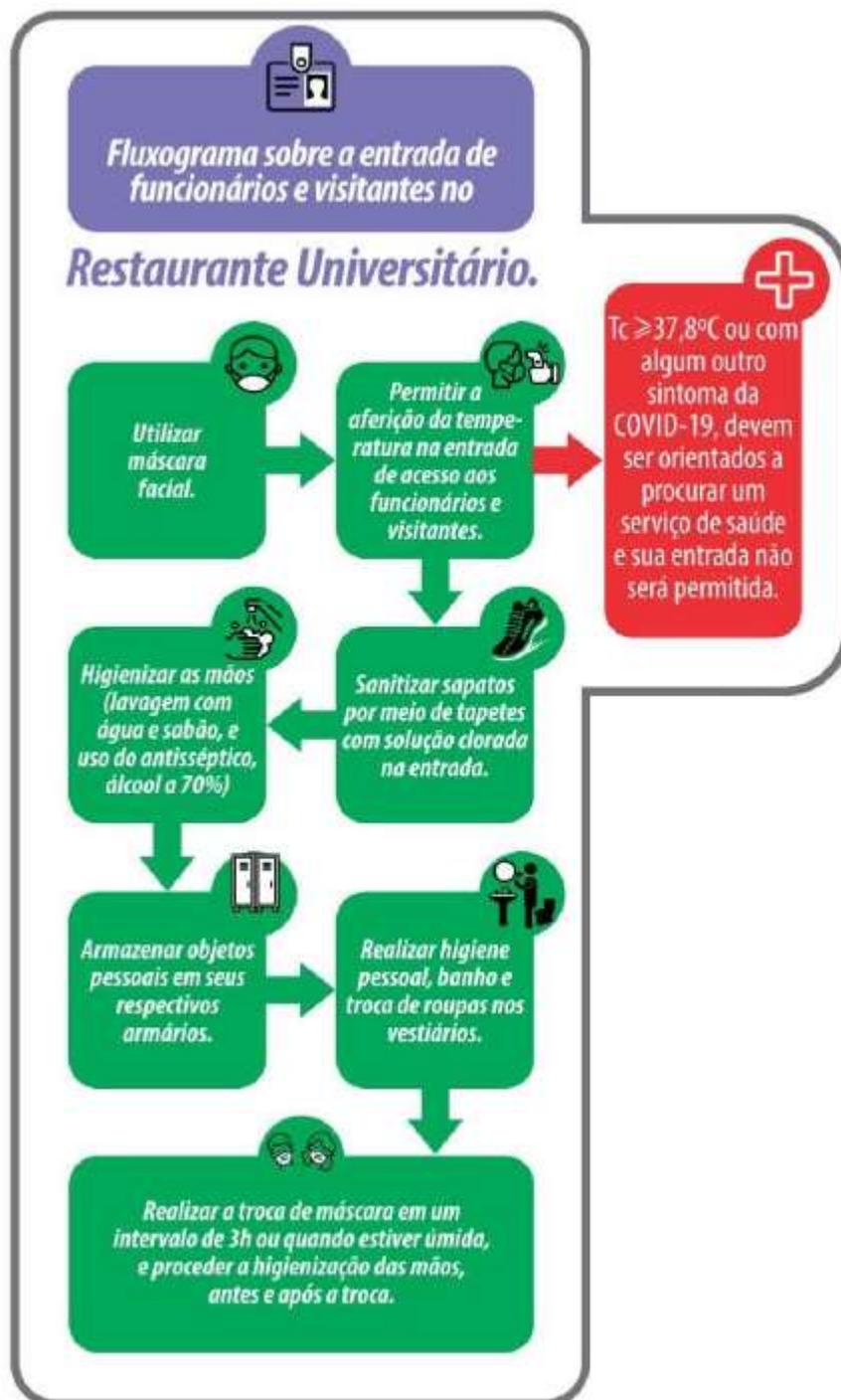


Figura 10 - Fluxograma sobre a entrada de funcionários e visitantes no Restaurante Universitário

Fonte: Jr. Aguilera.

Recomenda-se que os procedimentos usuais de higiene pessoal sejam seguidos rigorosamente, a saber:

- Lavar cuidadosamente as mãos, conforme explicitado abaixo;

- Não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- Usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim,
- Não fazer uso de barba.
- Manter unhas curtas e sem esmalte ou base.
- Retirar todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

### HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Até o momento sabe-se que a higienização das mãos (Figura 6) é a estratégia mais efetiva para reduzir a contaminação pelo novo coronavírus. Além do sabonete líquido, recomenda-se o uso de álcool gel a 70% de forma complementar à lavagem das mãos. A secagem das mãos deve ser feita por meio de papel não reciclado ou outros métodos higiênicos, não sendo permitido o uso de toalhas de tecido. As mãos devem ser higienizadas com frequência, quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação do alimento, principalmente:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- após coçar os olhos, tocar na boca ou levar às mãos ao rosto;
- antes e depois de preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: celular, tablets, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
- após tarefas de limpeza;
- após ir ao sanitário;
- antes de comer;
- após comer, beber ou fumar; e
- retornar dos intervalos.

### USO DE MÁSCARAS

Máscaras artesanais podem ser utilizadas em estabelecimentos da área de alimentos com o objetivo de diminuir a disseminação do novo coronavírus. Estas devem ser confeccionadas com material com 3 camadas: uma camada de tecido não impermeável na parte frontal, tecido respirável no meio e um tecido de algodão na parte em contato com a superfície do rosto.

Recomenda-se que as máscaras sejam individuais, ajustadas ao rosto, cobrindo nariz e boca (Figura 3), bem como devem ser trocadas a cada 3 horas de uso ou sempre que estiverem em más condições de limpeza ou úmida. Para facilitar o controle dessa medida, sugere-se adotar máscaras de cores diferentes por horário de trabalho. Exemplo, máscaras brancas de 7 às 10h, máscaras amarelas de 10 às 13h, máscaras verdes de 13 às 16h, máscaras azuis de 16 às 19h e máscaras laranja de 19 às 22h. Os protetores faciais, como *face shields* que não são obrigatórios, podem ser utilizados, mas precisam ser de material impermeável e de fácil higienização. Deve-se evitar tocar na superfície interior, região que cobre o nariz e a boca. Ressaltamos que os *face shields* não substituem o uso obrigatório da máscara facial.

#### USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS

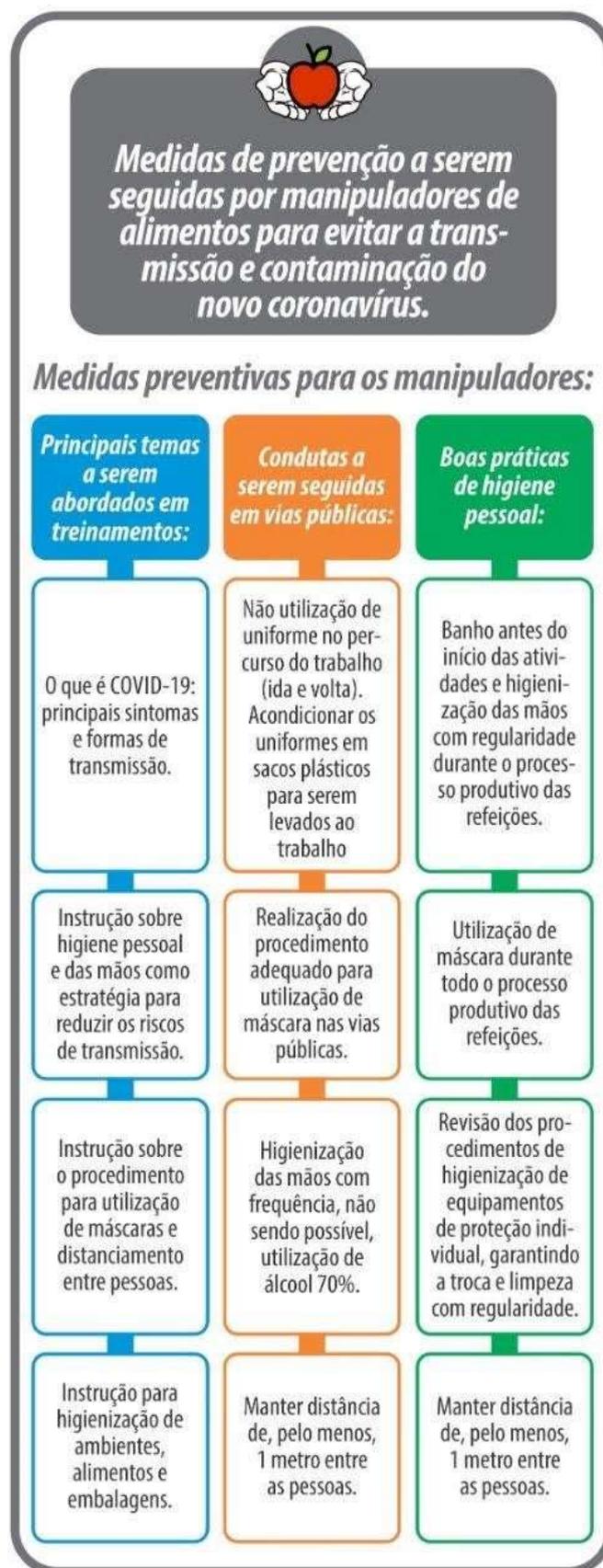
As luvas descartáveis podem ser utilizadas apenas para a manipulação de alimentos prontos para o consumo, tais como envase das refeições embaladas e durante o porcionamento das refeições no refeitório. Reforça-se que o uso das luvas não exclui a higienização adequada das mãos.

Os equipamentos de proteção individual devem ser fornecidos pela empresa em quantidade suficiente para promover a troca sempre que necessário.

#### •MEDIDAS PREVENTIVAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Como medidas preventivas para reduzir o risco de contaminação e transmissão do novo coronavírus, recomendam-se que sejam adotadas algumas estratégias, como principais temas a serem abordados em treinamento dos manipuladores, condutas a serem seguidas nas vias públicas e boas práticas de higiene pessoal (Quadro 1).

Quadro 1 - Medidas de prevenção a serem seguidas por manipuladores de alimentos para evitar a transmissão e contaminação do novo coronavírus.



#### •PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

Todos os critérios técnicos já estabelecidos pelas legislações vigentes relacionadas ao processo produtivo de refeições devem ser rigorosamente seguidos, tais como: higienização de alimentos, cocção, descongelamento, dessalgue, resfriamento e demais etapas.

Recomenda-se que a temperatura de cocção dos alimentos seja rigorosamente monitorada a fim de garantir o atingimento de 70oC no centro geométrico, especialmente nos alimentos de origem animal. Além disso, preparações que utilizam esses alimentos de forma crua ou mal passada devem ser evitadas. A frutas e hortaliças que forem consumidas cruas devem ser higienizadas adequadamente utilizando água potável e soluções de hipoclorito de sódio aprovados pela ANVISA.

#### •DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Para a área de distribuição de refeições recomenda-se a demarcação do piso, por meio de fitas adesivas, indicando o distanciamento mínimo, de 1 metro, para orientação das filas (parte externa e interna do restaurante). As filas para distribuição no balcão e para retirada das refeições embaladas devem ser organizadas e controladas de forma a respeitar o distanciamento mínimo de 1 metro (Figura1).



*Afixar cartazes alertando sobre o distanciamento na fila.*

Os balcões de distribuição devem ter protetores salivares elaborados com material de fácil limpeza, com fechamento frontal e lateral que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos. É recomendado que toda a estrutura do cardápio seja servida pelos copeiros, incluindo a bandeja e os talheres ensacados visando diminuir a manipulação de utensílios, como pegadores, por diversos usuários.

Recomendam-se que sejam adotados os procedimentos para o envase das refeições embaladas (Figura11).



Figura 11- Fluxograma sobre os procedimentos para o envase das refeições embaladas

Fonte: Os autores.

●REFEITÓRIO

As mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de 1 metro de distância entre elas e com ocupação de no máximo 50%. Para isso, recomenda-se que em algumas mesas e cadeiras seja fixada a informação “fora de uso”. Recomenda-se que seja informado aos clientes que é proibido reposicionar o mobiliário. Após a utilização de cada cliente, as mesas e cadeiras devem ser devidamente higienizadas com álcool 70%, e posteriormente identificadas com a informação “higienizada”.



Dica!

*Afixar cartazes alertando sobre o distanciamento mínimo entre mesas e cadeiras e que é proibido reposicionar o mobiliário.*

O restaurante universitário deve ter ambiente ventilado naturalmente, mantendo portas e janelas abertas. Caso o ambiente apresente aparelhos de ar-condicionado e/ou ventiladores, a qualidade do ar deve ser garantida por meio de manutenção e higienização frequentes dos aparelhos.

#### ●VESTIÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS

A limpeza e a desinfecção dos vestiários devem ser realizadas somente pelo funcionário encarregado desta função. Recomenda-se o uso de placas de sinalização no lado externo, informando a higienização, como forma de evitar a aglomeração no local. Todos os suportes de papel toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, lixeiras, maçanetas de portas, acionadores de descarga, assento do vaso, pia e armários devem ser higienizados com frequência. Recomenda-se, se possível, que janelas sejam mantidas abertas para promover o máximo de renovação do ar.

Cartazes informativos com orientações sobre formas de contágio e de prevenção à COVID-19 devem ser afixados no local (Figura 12). O RU deve limitar o número de funcionários por vez a entrarem no vestiário, evitando aglomeração, e estes devem ser orientados a realizar o distanciamento recomendado.



Dica!

*Afixar cartazes alertando sobre o distanciamento na fila.*

# CORONAVÍRUS COVID-19

## O que você precisa saber e fazer.

### Como o coronavírus (COVID-19) é transmitido?

A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo, por meio de:

  
Aperto de mãos  
(principal forma de contágio)

  
Gotículas de saliva

  
Espirro

  
Tosse

  
Catarro

  
Objetos ou superfícies contaminadas, como celulares, mesas, maçanetas, brinquedos, teclados de computador etc.

### Quais são os sintomas?

Os sintomas mais comuns são febre e tosse ou dificuldade para respirar.







SE VOCÊ ESTÁ COM SINTOMAS DE GRIPE, FIQUE EM CASA POR 10 DIAS E SIGA AS ORIENTAÇÕES DO MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA O ISOLAMENTO DOMICILIAR.  
Se precisar, procure um hospital de referência se estiver com falta de ar.

### Como se proteger?

-  Lave com frequência as mãos até a altura dos punhos, com água e sabão, ou então higienize com álcool em gel 70%.
-  Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos.
-  Evite tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Ao tocar, lave sempre as mãos como já indicado.
-  Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 metros de qualquer pessoa tossindo ou espirrando.
-  Evite abraços, beijos e apertos de mãos. Adote um comportamento amigável sem contato físico, mas sempre com um sorriso no rosto.
-  Higienize com frequência o celular e os brinquedos das crianças.
-  Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos.
-  Mantenha os ambientes limpos e bem ventilados.
-  Se estiver doente, evite contato físico com outras pessoas, principalmente idosos e doentes crônicos, e fique em casa até melhorar.
-  Durma bem e tenha uma alimentação saudável.

SAIBA COMO PROTEGER VOCÊ E SUA FAMÍLIA. ACESSSE

[saude.gov.br/coronavirus](http://saude.gov.br/coronavirus)

Se preferir, baixe o aplicativo Coronavírus - SUS.




DISQUE SAÚDE 136



Figura 12 - Formas de contágio e de prevenção à COVID-19

Fonte: Ministério da Saúde<sup>2</sup>, 2020.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A implantação de um Restaurante Universitário representa um impacto positivo na vida acadêmica dos estudantes. Além de favorecer a construção de hábitos alimentares saudáveis, torna-se um campo de formação para os alunos do curso de graduação em Nutrição, que podem conhecer na prática a realidade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de grande porte.

Toda UAN deve adotar as Boas Práticas, procedimentos que tem por objetivo garantir a qualidade higienicossanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária vigente e, que devem ser reforçadas e revistas em alguns pontos durante o período de pandemia.

Para tanto, diversas Normas Técnicas (NT) foram publicadas pela ANVISA com o intuito de reduzir o risco de contaminação e/ou transmissão do novo coronavírus nos serviços de alimentação. Cabe ressaltar que essas NT estão sendo atualizadas à medida que o conhecimento sobre a COVID-19 avança, e por isso, devem ser constantemente acompanhadas.

34

Sugerimos que as recomendações para uma reabertura consciente e segura, apresentadas neste *e-book*, sejam adaptadas à realidade de cada UAN e sirvam de inspiração para a implementação de outros restaurantes universitários pelo país afora!

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. - *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, 16 de setembro de 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496925d4d4d99aa9d479b316c4b>, Acesso em 14 abr.2020.

BRASIL. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil –PNAES para instituições de educação superior públicas federais. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 jul. 2010a. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato20072010/2010/decreto/d7234.htm#:~:text=DECRETA%3A,na%20educa%20superior%20p%20federal.&text=IV%20%20contribuir%20para%20a%20promo%20da%20inclus%20social%20pel%20educa%20a](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2010/decreto/d7234.htm#:~:text=DECRETA%3A,na%20educa%20superior%20p%20federal.&text=IV%20%20contribuir%20para%20a%20promo%20da%20inclus%20social%20pel%20educa%20a), Acesso em: 05 mai. 2020.

BRASIL. Portaria normativa MEC nº 25, de 28 de dezembro de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil para instituições de educação superior públicas estaduais - PNAEST. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 de dez. 2010b. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/pnaest>, Acesso em 05 mai.2020

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf), Acesso em 17 jun.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coronavírus (COVID-19). Brasília, DF. 2020a. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br>, Acesso em 06 abr.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Nota técnica 49/2020: Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid19*. Brasília, DF, 02 jun. 2020b. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_\\_49.2020.GIALI\\_\\_orientacoes\\_atendimento\\_ao\\_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__49.2020.GIALI__orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589), Acesso em 17 jun.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Nota técnica 47/2020: Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19*. Brasília, DF, 03 jun. 2020c. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_\\_47.2020.SEI.GIALI\\_0\\_uso\\_de\\_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e), Acesso em 17 jun. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Nota técnica 48/2020: Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19*. Brasília, DF, 05 jun. 2020d. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_\\_48\\_\\_Boas\\_Praticas\\_e\\_Covid\\_19\\_\\_Revisao\\_final.pdf/ba26f8e0a79c45d7b8bdfbd2bdfdb2437](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48__Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26f8e0a79c45d7b8bdfbd2bdfdb2437), Acesso em 17 jun.2020.

CASTELO BRANCO UV, NAKAMURA, PH, JEZINE E. Permanência na educação superior no Brasil: construção de uma escala de medida. *RASE*. 2017; 10 (2):209-224.

De FREITAS, RSG; STEDEFELDT, E. COVID-19 pandemic underlines the need to build resilience in commercial restaurants' food safety. *Food Research International*. 2020; 136: 109472.

FAO/ ECLAC - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA/ COMISSÃO ECONÔMICA PARA A AMÉRICA LATINA E O CARIBE. Food systems and COVID-19 in Latin America and the Caribbean: Health risks, the safety of workers and food safety. *Bulletin 4*. Santiago, FAO/ECLAC. 2020. Disponível em: <https://www.cepal.org/en/publications/45580-food-systems-and-covid-19-latin-america-and-caribbean-ndeg-4-health-risks-safety>, Acesso em 17 jun.2020.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ - FIOCRUZ. *Impactos sociais, econômicos, culturais e políticos da pandemia. Impactos sociais da pandemia Rio de Janeiro: FIOCRUZ 2020*. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/impactos-sociais-economicos-culturais-e-politicos-da-pandemia>, Acesso em 20 jun.2020.

KELLY, NR.; MAZZEO, SE.; BEAN, MK. Systematic review of dietary interventions with college students: directions for future research and practice. *J Nutr Educ Behav*.2013; 45 (4): 304-313.

OPAS/OMS – ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Folha informativa –COVID-19: *Doença causada pelo novo coronavírus*. Organização Pan-Americana de Saúde /OrganizaçãoMundialdeSaúde.2020a.Disponívelem:<https://www.paho.org/pt/covid19#:~:text=O%20que%20C3%A9%20COVID%2D19,febre%2C%20cansa%3%A7o%20e%20tosse%20seca>, Acesso em 17 jun.2020.

OPAS/OMS – ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Procedimento de higienização adequada das mãos. Organização Pan-Americana de Saúde / OrganizaçãoMundialdeSaúde.2020b.Disponívelem:[https://www.paho.org/bra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5077:higienizacaocorretadasmaosefundamentalparagarantirseguranca dopaciente&Itemid=812#:~:text=De%20acordo%20com%20as%20Diretrizes,organismos%20que%20podem%20causar%20infec%C3%A7%C3%B5es](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5077:higienizacaocorretadasmaosefundamentalparagarantirseguranca dopaciente&Itemid=812#:~:text=De%20acordo%20com%20as%20Diretrizes,organismos%20que%20podem%20causar%20infec%C3%A7%C3%B5es), Acesso em 17ago. 2020.

PROENÇA, RPC. *Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva*. 3 ed. Florianópolis-SC: Insular, 2009. 135 p.

RIO DE JANEIRO (ESTADO). Decreto nº 46973, de 16 de março de 2020. Reconhece a emergência na saúde pública do Estado do Rio de Janeiro em razão do contágio e adota medidas enfrentamento da propagação decorrente do novo coronavírus (COVID-19); e dá outras providências. *Diário Oficial do EstadodoRiodeJaneiro*, RiodeJaneiro, RJ, 16mar.2020a.Disponívelem:<https://pge.rj.gov.br/comum/cod e/MostrarArquivo.php?C=MTAyMjl%2C>, Acesso em 16 abr.2020.

RIO DE JANEIRO (MUNICÍPIO). Decreto Rio nº 47488, de 2 de junho de 2020. Institui o Comitê Estratégico para desenvolvimento, aprimoramento, e acompanhamento do Plano de Retomada, em decorrência dos impactos da pandemia da COVID-19, e dá outras providências. *Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, RJ, 02 jun. 2020b. Disponível em: [https://doweb.rio.rj.gov.br/apifront/portal/edicoes/imprimir\\_materia/659805/4588](https://doweb.rio.rj.gov.br/apifront/portal/edicoes/imprimir_materia/659805/4588), Acesso em 17 jun.2020.

RIO DE JANEIRO (MUNICÍPIO). Resolução SMS nº 4424, de 3 de junho de 2020. Estabelece medidas de prevenção específicas para o funcionamento dos estabelecimentos e atividades que menciona e medidas necessárias à obtenção, utilização e suspensão de uso do Selo de Conformidade com as

Medidas Preventivas da Covid-19. *Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, RJ, 04 jun. 2020c. Disponível em: <https://pge.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MTEwNzA%2C>, Acesso em 17 jun.2020.

ROY R, KELLY B, RANGAN A, ALLMAN-FARINELLI M. Food environment interventions to improve the dietary behavior of young adults in tertiary education settings: a systematic literature review. *J Acad Nutr Diet*. 2015; 115:1647-1681.

ROY R, SOO D, CONROY D, WALL CR, SWINBURN B. Exploring University Food Environment and On-Campus Food Purchasing Behaviors, Preferences, and Opinions. *J Nutr Educ Behav*. 2019; 51:865-875.

SEBRAE - SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. *Orientações para retomada segura das atividades: Bares, Lanchonetes e Restaurantes, 2020*. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomadaseguradasatividadesbareslanchonetes-e-restaurantes,8fd433d8e7672710VgnVCM1000004c00210aRCRD>, Acesso e 29 jul. 2020.

VAN DOREMALEN N., BUSHMAKER J, Morris B. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *The New England Journal of Medicine*. 2020; 382:1564-1567.

WHO - World Health Organization. *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases*. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva; 2003. (WHO Technical Report Series, 916). (WHO Technical Report Series 916). Disponível em [http://whqlibdoc.who.int/ts/WHO\\_TRS\\_916.pdf](http://whqlibdoc.who.int/ts/WHO_TRS_916.pdf), Acesso em 08 jun. 2020.

## NOTAS

<sup>1</sup>Disponível em: [https://www.paho.org/bra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5077:higienizacao-correta-das-maos-e-fundamental-para-garantirsegurancadopaciente&Itemid=812](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5077:higienizacao-correta-das-maos-e-fundamental-para-garantirsegurancadopaciente&Itemid=812), Acesso em 20 ago.2020.

<sup>2</sup> Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/>, acesso em 27 ago.2020.