

## **CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM ESTABELECIMENTO PRISIONAL DE CRICIÚMA – SC**

Fabiane Maciel Fabris<sup>1</sup>, Janete Trichês<sup>2</sup>, Angéli Mezzari Borges<sup>2</sup>, Danusia Pereira Peterle<sup>2</sup>, Mariane Lisboa Bitencourt<sup>2</sup>, Daiane Bitencourt<sup>2</sup>, Bruna Santos<sup>2</sup>, Juliana Serafim Mendes<sup>2</sup>, Monique Felipe Bitencourt<sup>2</sup>, Julia Collodel<sup>2</sup>

### **RESUMO**

Este projeto de extensão visa acabar com a ociosidade das apenadas, bem como criar alternativa de retorno à sociedade e ao mercado de trabalho com uma qualificação profissional. Realiza aulas práticas e teóricas sobre culinária e boas práticas de manipulação de alimentos conforme estabelece a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) através da resolução RDC n.º 216/2004 (BRASIL, 2004). O objetivo é capacitar as reeducandas e fornecer as ferramentas necessárias para o bom desempenho no mercado de trabalho como cozinheiras ou auxiliares de cozinha, qualificando-as para trabalhar em unidades de alimentação e nutrição comerciais ou institucionais. Participam 10 alunas por turma no primeiro e no segundo semestre do ano, respectivamente, totalizando 20 alunas anuais com carga horária de 51 horas por turma, divididas em aulas práticas e teóricas ministradas 2 vezes/semana. O projeto teve início no ano de 2011, e até 2015 foram oito turmas formadas, totalizando 80 alunas qualificadas. As reeducandas mesmo estando dentro do estabelecimento carcerário conseguem pôr em prática os conhecimentos adquiridos. Atualmente são servidas em média oitocentas refeições para detentos e agentes. Dentre as ações colocadas em prática pode-se citar a maneira adequada e o aumento da frequência que lavam as mãos durante as atividades, o não uso de adornos e maquiagem durante a preparação das refeições, separação de utensílios para cada tipo de alimento (crus e cozidos), preocupação com a higiene do local, utensílios e equipamentos; utilização de solução clorada para higienização de hortaliças, vegetais e frutas; inclusão de novas preparações no cardápio, melhor aceitabilidade das refeições servidas e menos desperdício de alimentos. Pôde-se promover segurança alimentar no presídio, diminuir a ociosidade, além de qualificar profissionalmente as apenadas e oportunizar a inclusão das mesmas no mercado de trabalho.

**Palavras-chave:** Curso de Culinária; Boas Práticas de Manipulação; Segurança Alimentar; Presídio.

---

### **ABSTRACT**

This extension project aims to end the idleness of the victims, as well as create an alternative to return to society and the job market with a professional qualification. It carries out practical and theoretical classes on cooking and good food handling practices as established by ANVISA (National Health Surveillance Agency) through Resolution RDC 216/2004 (BRAZIL, 2004). The objective is to train the educators and provide the necessary tools for the good performance in the job market as cooks or kitchen assistants, qualifying them to work in commercial and institutional feeding and nutrition units. There are 10 students per class in the first and second semester of the year, respectively, totaling 20 students with an hourly load of 51 hours per class, divided into practical and theoretical classes taught twice a

---

<sup>1</sup> Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC. E-mail: fabi\_fabris@hotmail.com.

<sup>2</sup> Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

week. The project began in 2011, and until 2015 there were eight classes formed, totaling 80 qualified students. The participants even being inside the prison facility are able to put into practice the knowledge acquired. At present, an average of eight hundred meals are served for detainees and agents. Among the actions put into practice can be mentioned the appropriate way and the frequency of handwashing during the activities, the use of adornments and makeup during the preparation of meals, separation of utensils for each type of food (raw and Cooked), concern with local hygiene, utensils and equipment; Use of chlorinated solution for the hygiene of vegetables, fruits and vegetables; Inclusion of new preparations on the menu, better acceptability of meals served and less waste of food. Pôde-se promover segurança alimentar no presídio, diminuir a ociosidade, além de qualificar profissionalmente as apenadas e oportunizar a inclusão das mesmas no mercado de trabalho.

**Keywords:** Culinary Course; Good Handling Practices; Food Safety; Presidio.

---

## 1 INTRODUÇÃO

De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), o setor de alimentação fora do lar, que engloba 2 milhões de estabelecimentos e emprega 6 milhões de pessoas, movimentou R\$ 65,2 bilhões em 2009. Atualmente existem em média 3.643 vagas de emprego de cozinheiro em todo Brasil. Destas, 114 estão disponíveis em Santa Catarina. No município de Criciúma existem 262 restaurantes, sendo que 30 se localizam em endereços empresariais. Verifica-se um crescente interesse na utilização de instrumentos, tecnologias e elevação na capacitação dos envolvidos na cadeia produtiva da alimentação (ABIA, 2009).

A aprendizagem de novos conceitos e suas aplicações é fundamental a uma realidade de constante evolução tecnológica que vem acompanhada por um mercado tecnológico e competitivo. Uma organização voltada para a melhoria contínua deve possuir como meta treinamento e desenvolvimento de seu pessoal, de forma a gerar comprometimento da equipe em todos os níveis (SEBRAE, 2009).

Reconhecendo-se a importância do controle dos alimentos em todas as fases do processo, desde a compra ou produção do alimento até a sua distribuição, existe atualmente a obrigatoriedade na implantação do manual de boas práticas para a fabricação de alimentos. Este regulamento técnico foi criado pela ANVISA, através da Resolução - RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004. Este Programa de qualidade higiênico-sanitária é fundamental na prevenção aos perigos de contaminação dos alimentos (BRASIL, 2004).

Com implantação dos treinamentos e oficinas de culinária deste projeto, além de promover qualificação profissional, permitirá que os produtos produzidos possam ser utilizados pelos detentos, contribuindo para maior oferta e melhor qualidade das refeições servidas. De acordo com a Lei de Execução Penal (Lei n.º 7210 de 11/07/84), em seu art. 12: “a assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas”. Também consta no art. 41 (Dos Direitos), que o mesmo deverá receber alimentação suficiente (BRASIL, 1984).

A questão da alimentação é importante na vida do ser humano e, portanto, direito essencial para todos. Entretanto, tem sido relegado a segundo plano no que se refere às pessoas cujas liberdades foram restringidas por ordem judicial. Assim, após serem atendidas as necessidades alimentares mínimas dos presos parece que as obrigações estatais estão cumpridas (RUDNICKI, 2011).

O Pacto Internacional sobre os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, em seu artigo 12, citado por Coyle (2002), estabelece: “O direito de toda pessoa de desfrutar do mais elevado padrão de saúde física e mental possível”. Como a saúde é resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, emprego, lazer, acesso a serviços de saúde e outros, no caso das prisões o Estado passa a assumir todas essas responsabilidades, no sentido não simplesmente de proporcionar atendimentos na área médica, odontológica, de enfermagem, psicológica e outros, como também estabelecer condições de promover o bem-estar geral.

O projeto de extensão “Culinária Profissional” busca promover o atendimento das apenadas que demonstrem interesse em atuar na área de alimentos, como cozinheiras, resgatando sentimentos de autoestima e afeição ao trabalho honesto e digno.

Para tornar possível a criação de um modelo e o indivíduo como sujeito de sua história, a “Oficina de Culinária” pode fazer com que o indivíduo modifique sua realidade sem destruir hábitos e costumes culturais: o sujeito é capaz de reproduzi-la, seguindo passos, como num livro de receitas, e atingir assim melhores resultados em sua saúde através de um processo educacional, onde se ensina o ser humano a “processar” informações e experiências de forma consciente em seu cérebro (FIGUEIREDO et al., 2010).

Educação, escolarização e profissionalização de pessoas em situação de privação de liberdade se constituem em condições relevantes para o (re)ingresso no mundo do trabalho e, conseqüentemente, no convívio social (ONOFRE, 2016).

Uma das funções que a pena deve cumprir é a reabilitação do indivíduo, com objetivo de reintegrá-lo na sociedade. O trabalho é um dos principais mecanismos para se alcançar esse objetivo. No entanto, também falta trabalho para a maioria dos detentos.

O trabalho no âmbito do presídio traz como consequência imediata a diminuição da ociosidade através das atividades desenvolvidas, redução do tempo de permanência no presídio, pois a cada três dias de trabalho há redução de um dia na penalidade, ao mesmo tempo em que propicia a reeducação dos detentos, formação profissional com conseqüente geração de renda com redução de gastos pelo Estado e quando da sua saída do sistema penitenciário condições de sobrevivência (LEITE, 2011, p. 2).

O objetivo do projeto de extensão no presídio é implantar oficinas de culinária e boas práticas na manipulação de alimentos, no intuito de fornecer as ferramentas necessárias para o bom desempenho das reeducandas no mercado de trabalho como cozinheiras ou auxiliares de cozinha. O projeto visa, portanto, qualificar as apenadas para trabalhar em unidades de alimentação e nutrição (UAN) comerciais ou institucionais, sendo capacitadas para atuar em

padarias, hotéis, restaurantes, bares e lanchonetes. A UAN é considerada como a unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, independentemente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade (CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005). A meta do projeto é oferecer programações com estrutura curricular e carga horária compatível, e propiciar à participante uma formação ampla, que ultrapasse a dimensão estritamente técnica. As aulas práticas e teóricas desenvolvidas no decorrer do projeto são de fundamental importância para passar conhecimentos sobre nutrição, técnica dietética, gastronomia, boas práticas e segurança alimentar; confecção de fichas técnicas, noções para elaboração de cardápios.

As aulas práticas e teóricas desenvolvidas no decorrer do projeto são de fundamental importância para passar conhecimentos sobre nutrição, técnica dietética, gastronomia, boas práticas e segurança alimentar; confecção de fichas técnicas, noções para elaboração de cardápios e ainda aproveitamento integral dos alimentos.

De acordo com Figueiredo (2010, p. 40), a falta de informação sobre o valor nutritivo dos alimentos, aliado ao desconhecimento de seu preparo e aproveitamento máximo, são fatores que contribuem para o desperdício, que se apresenta como um grande problema na produção, distribuição, comercialização e preparo. O autor ressalta que as constantes crises econômicas enfrentadas atualmente pelo Brasil refletem diretamente nas camadas sociais menos favorecidas, que encontram dificuldades para adquirir alimentos em quantidade e qualidade satisfatórias.

Uma parcela das aulas também foi direcionada especificamente na implantação de Boas Práticas de Fabricação e Higiene, buscando garantir não somente a segurança destes alimentos, como a preservação de seu valor nutricional e seus benefícios à saúde. No segmento de refeições coletivas, além do controle higiênico sanitário dos alimentos, é importante principalmente a qualidade nutricional desses alimentos, oferecendo ao público-alvo cardápios que venham atender as necessidades nutricionais da coletividade, trazendo variedade nas preparações, controle da matéria-prima, respeito aos hábitos alimentares, entre outros (BRASIL, 2004).

A Gastronomia envolve Química, História, Cultura, Geografia, Administração, Marketing, Lazer, Medicina, Metodologia. Diante de tanta abrangência científica e cultural, cumpre assumir o pressuposto que preparar as iguarias culinárias requer fundamentação, bagagem de conhecimento (TOLEDO, 2006).

## 2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os métodos utilizados para a realização deste projeto consistem em oferecer à presidiária capacitação profissional para ingressar no mercado de trabalho. De acordo com a capacidade da cozinha do presídio, o número de alunas atendidas pelo programa é de 10 alunas, no primeiro e no segundo semestre respectivamente, totalizando 20 alunas anuais com carga horária de 51 horas por turma.

As aulas teóricas são de forma expositiva e dialogada com auxílio de recurso audiovisual e utilização de material de apoio (apostilas), fornecidas às alunas. As aulas práticas são realizadas mediante fornecimento e disponibilidade de equipamentos, utensílios e ainda dos ingredientes necessários para elaboração das preparações previstas. A existência e utilização de equipamentos de proteção individual (EPI) – touca, jaleco, calçados fechados – também são indispensáveis.

Para a realização deste projeto é de extrema importância a aquisição de equipamentos de proteção individual (EPI), equipamentos e utensílios industriais e/ou domésticos utilizados em uma UAN, pois para as aulas práticas e confecção dos produtos se fazem necessários a existência dos mesmos. São indispensáveis para o aperfeiçoamento profissional dos participantes das aulas e para cumprir com os objetivos do curso.

O andamento das aulas é realizado 2 vezes/semana, com controle de frequência através de chamadas. As aulas são ministradas dentro da própria instituição. São realizados encontros no período noturno, divididos em aulas teóricas e práticas.

Os temas relacionados aos encontros práticos e teóricos abordam assuntos como: boas práticas de fabricação, RDC 216; higiene pessoal, higiene ambiental, higiene dos alimentos; fundamentos da nutrição; história da gastronomia, cardápios; técnicas de congelamento; aproveitamento integral de alimentos; restrições alimentares na produção de alimentos (doença celíaca e intolerância a lactose); hortaliças e frutas; cereais; massas; carnes e pescados; laticínios; ovos; açúcares; gorduras; panificação e confeitaria.

Aplicaram-se questionários no primeiro semestre de 2013 na unidade prisional do município de Criciúma-SC, com uma amostra composta por 09 reclusas (100%), com idade entre 20 e 50 anos. As aulas práticas e teóricas são ministradas pelas bolsistas do projeto, dentro da própria instituição, entre o período do mês de abril a junho de 2013. O horário das aulas é entre 18h às 21h, pois neste período não existe produção de refeições na cozinha e não compromete as atividades no presídio.

Para avaliar o perfil socioeconômico aplicou-se um questionário com questões referentes a moradia, grau de escolaridade, renda, idade e estado civil.

Para verificar o conhecimento adquirido durante os encontros referente às boas práticas de manipulação utilizaram-se dois questionários observacionais, jogo de perguntas e respostas e uma prova de múltipla escolha. O questionário observacional é aplicado para avaliação da implantação de boas práticas de manipulação. Este questionário observacional envolve o comportamento do manipulador dentro da cozinha perante o alimento, o qual foi baseado na lista de verificação da RDC nº 275/02, no item que descreve sobre os manipuladores (BRASIL, 2002).

A aplicação do mesmo se constitui em perguntas relacionadas a todo processo produtivo, desde a aquisição de matérias-primas até a distribuição do produto pronto, considerando recursos humanos, instalações e equipamentos, higienização de superfícies, controle de qualidade e produção. A lista de verificação é aplicada em dois momentos, no início e no final da implantação.

Para a aplicação da dinâmica do jogo é utilizado o programa Power Point baseado em um programa de televisão, utilizando-se perguntas e respostas referentes ao conteúdo do projeto. A prova de múltipla escolha é composta por 14 questões objetivas com grau de dificuldade moderada em relação à escolaridade das participantes.

### **3 RESULTADOS**

São envolvidas no projeto as reeducandas em fase de cumprimento de pena no presídio. Além de qualificar as mulheres, permite ainda que os produtos produzidos possam ser utilizados pelos detentos, contribuindo para maior oferta e melhor qualidade das refeições servidas. Propicia também maior renda familiar, através da oportunidade de trabalho honesto e digno com carteira assinada.

O projeto traz importantes benefícios, pois busca envolver uma integração entre governo, SINE, prefeituras, legislativo, sindicatos e entidades, em busca de colocar as presidiárias no mercado de trabalho, após estarem aptas para esta nova oportunidade e para este projeto de vida.

Os estudantes universitários também são beneficiados, uma vez que o projeto lhes dá oportunidade de conviver com realidades social, cultural, econômica e política totalmente diversas daquelas que estão acostumados no círculo social em que vivem. Este projeto segue a crença que o ensino, a pesquisa e a extensão são práticas interligadas. Este possibilita orientar os acadêmicos para desenvolver ações, ligadas às disciplinas ministradas, propiciando a

aplicação prática dos conhecimentos obtidos em sala de aula. Poderá ainda sensibilizá-los para a problemática carcerária local, contribuindo para a formação de cidadãos estudantes, futuros profissionais da área da saúde.

O projeto de extensão apresentado tem como objetivo capacitar mulheres inclusas num regime prisional na área voltada à alimentação e suas abrangências. Contudo conseguiu-se ir mais além deste objetivo: levar uma nova oportunidade de vida com um emprego decorrente da parceria com o SINE de Criciúma e Sindicato de Panificadores de Criciúma (SINDIPAN), acrescentando assim aspectos importantes na vida das reeducandas.

As turmas iniciam ansiosas pelas aulas e pela oportunidade, e terminam com a formatura não conseguindo conter a emoção na frente de todos os envolvidos com o projeto. Há grandes perspectivas de continuidade, as reclusas participam de avaliações, aulas práticas e apresentam progresso mediante o tema proposto.

Iniciam o curso isentas dos conhecimentos específicos aos cuidados que se deve ter com os alimentos e os riscos que se pode gerar e finalizam estando capacitadas para o mercado de trabalho, com um diploma em suas mãos prontas a pôr em prática uma vida nova que as espera. Suprindo assim a necessidade de mão-de-obra qualificada no setor de produção de alimentos e ainda melhorando as condições de saúde da população encarcerada através do fornecimento de refeições seguras do ponto de vista microbiológico e nutricional.

As reeducandas, mesmo estando dentro do estabelecimento carcerário, conseguem pôr em prática os conhecimentos adquiridos. Atualmente são servidas em média oitocentas refeições para detentos e agentes. No decorrer das aulas foram observadas mudanças comportamentais das reeducandas relacionadas à higiene e boas práticas na manipulação de alimentos, bem como na postura profissional das mesmas nas dependências da cozinha.

Houve também uma notória participação nas aulas, com discussão de perguntas tornando-a mais dinâmica no que despertou maior curiosidade em aprender.

Observou-se uma melhora significativa no preparo de pratos simples, pois tiveram mais criatividade na hora de elaborar o prato e torná-lo mais apetitoso apenas com a aparência. O que evidencia a capacidade adquirida em realizar desde pratos sofisticados a preparações mais simples. Como a cada semestre o curso é aprimorado, foi acrescentado no ano de 2014 um módulo de panificação e confeitaria, possibilitando mais um possível campo de trabalho.

Outro resultado alcançado foi a diminuição da reincidência criminal, uma vez que ao capacitar as apenadas aumentaram suas chances na busca de um emprego digno após o

período de detenção. Neste sentido, o SINE da região firmou uma parceria com a UNESCO, aumentando as chances destas mulheres de entrar no mercado de trabalho.

O projeto teve início no ano de 2011, e até 2015 foram oito turmas formadas, totalizando 80 alunas qualificadas. No primeiro semestre de 2013 foram obtidos resultados através da avaliação das aulas teóricas e práticas, por meio de questionários para conhecer o perfil socioeconômico, aplicação de boas práticas e verificar o conhecimento adquirido pelas alunas antes e após as aulas.

As mulheres participantes da aplicação dos questionários no primeiro semestre de 2013 possuíam idades entre 21 a 50 anos e sua maioria apresentou união estável com parceiro. A escolaridade ficou distribuída igualmente em primário completo, fundamental incompleto, fundamental completo e médio completo, caracterizando 22,2% cada e apenas uma (11,1%) com superior completo. A maior parte das reclusas tinham residências próprias (60%). Em relação à renda familiar, oito (88,8%) alunas relataram como valor de até 3 salários mínimos (salário mínimo – 678,00) e apenas uma (11,1%) tinha renda de 3 a 7 salários, afirmando ser uma renda proveniente do tráfico de drogas.

Houve mudança no comportamento em relação a limpeza e estado de conservação do uniforme de trabalho após as aulas ministradas, onde todas (100%) apresentaram vestuários limpos e em adequado estado de conservação após as aulas, ao contrário do que apresentaram antes das aulas.

Em relação ao asseio pessoal, após as aulas ministradas, 88,9% se encontravam adequadas em relação ao asseio pessoal. Antes das aulas nenhuma estava em conformidade.

Com relação a lavagem cuidadosa das mãos antes das aulas da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, todas (100%) passaram a realizar a lavagem cuidadosa das mãos, ao contrário do que faziam antes das aulas.

Também houve mudança em relação a utilização de equipamentos de proteção individual após as aulas ministradas. Nenhuma das manipuladoras apresentava EPI antes do curso e 100% delas fizeram uso de EPI após as mesmas.

De maneira mais didática, também foi aplicado uma prova de múltipla escolha composta por quatorze questões referente ao conteúdo teórico ministrado. A avaliação foi caracterizada com questões objetivas, linguagem de fácil compreensão com o apoio das bolsistas para dúvidas que surgiam ao longo da atividade.

De acordo com a média obtida (7,67), pode-se averiguar que o resultado pode ser considerado satisfatório, levando em consideração o baixo grau de escolaridade das

voluntárias, o estilo de vida que possuíam antes de se integrarem no sistema carcerário e o dia intenso de trabalho que realizavam na cozinha do presídio.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Boas práticas e segurança alimentar podem ser mencionadas como fatores prioritários que exercem papel único com caráter preventivo para que a qualidade de uma refeição e/ou produto final alimentício possa ser alcançado. Os manipuladores de alimentos são considerados uma das principais vias de contaminação do alimento, podendo gerar surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

Dentre as ações colocadas em prática pode-se citar a maneira adequada e o aumento da frequência que lavam as mãos durante as atividades, o não uso de adornos e maquiagem durante a preparação das refeições, separação de utensílios para cada tipo de alimento (crus e cozidos), preocupação com a higiene do local, utensílios e equipamentos; utilização de solução clorada para higienização de hortaliças, vegetais e frutas; inclusão de novas preparações no cardápio, melhor aceitabilidade das refeições servidas e menos desperdício de alimentos. Somadas, estas ações melhoram a qualidade nutricional e higiênico-sanitárias das refeições, promovendo a segurança alimentar e nutricional.

O projeto tem gerado resultados coerentes com a melhora da atuação de um grupo de mulheres vivendo sob regime prisional, com a mínima perspectiva de vida ao sair do estabelecimento citado, com baixo grau de escolaridade e tão pouco discernimento ao que é certo e errado perante a manipulação de um alimento.

Com isso, seu objetivo inicial em dar uma oportunidade às reclusas pode ser alcançado: auxiliar no processo ressocializador dos sistemas penitenciários através de um curso que visa o alcance profissional das participantes fora dos muros coercivos.

#### REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO. **Relatório Anual 2009**. Disponível em: <<http://pt.calameo.com/read/00018237769fab3f8cb09>>. Acesso em: 05 jun. 2015.
- BRASIL. **Regras Mínimas para o tratamento de prisioneiros**. Resolução nº. 47/1984. Disponível em: <<http://www.dhnet.org/br/direitos/s>> Acesso em: 05 jun. 2015.
- 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 UAN**. Brasília 2004. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 05 jun. 2015.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Brasília 2002. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 05 jun. 2015.
- CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732005000500010](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000500010)>. Acesso em: 05 jun. 2015.
- COYLE, A. **Administração Penitenciária: uma abordagem de Direitos Humanos.** 8. Ed. Londres: International Centre for Prison Studies, 2002.
- FIGUEIREDO, S. M.; SIMÕES, L. R. C. et al. Oficina de culinária: sabores dos alimentos. **E-scientia**, Belo Horizonte, v. 3, n. 1, Agosto 2010. Disponível em: <<http://revistas.unibh.br/index.php/dcbas/article/view/158>>. Acesso em: 05 jun. 2015.
- LEITE, I. V.; EMERY, C. F. et al. Plantando saúde: implantação e utilização da horta de plantas medicinais no presídio professor Aníbal Bruno como instrumento de trabalho e terapia. In: I Congresso Brasileiro de Extensão Universitária, 2011, Paraíba. **Anais.** Paraíba: Universidade Federal da Paraíba, nov. 2011.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE e MINISTÉRIO DA JUSTIÇA. Plano Nacional de Saúde no sistema penitenciário destinado a prover a atenção integral à saúde da população prisional. **Portaria interministerial nº1777/GM DE 09/09/2003.** Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_nacional\\_saude\\_sistema\\_penitencia\\_rio\\_2ed.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_nacional_saude_sistema_penitencia_rio_2ed.pdf)>. Acesso em: 29 set. 2016.
- ONOFRE, E. M. C. Educação, escolarização e trabalho em prisões: apontamentos teóricos e reflexões do cotidiano. **Cadernos CEDES**, v. 36, n. 98, p. 1-6, 2016. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ccedes/v36n98/1678-7110-ccedes-36-98-00001.pdf>>. Acesso em: 29 set. 2016.
- RUDNICKI, D. Comida e direitos humanos no presídio central de Porto Alegre. **Revista Direito GV**, v. 7, n. 2, p. 515-537, 2011. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/revdireitogv/article/view/24001/22756>>. Acesso em: 29 set. 2016.
- SEBRAE-SP. Planejamento estratégico e estratégia empresarial. Disponível em: <<http://www.sebraesp.com.br/index.php/165-produtos-online/administracao/publicacoes/artigos/6773-planejamento-estrategico-e-estrategia-empresarial>>. Acesso em: 05 jun. 2015.
- TOLEDO, R. F. M. **A Importância da Fundamentação Teórica na Formação do Professor de Gastronomia.** Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo. São Paulo, 2006.