I Congresso Internacional das Ciências Agrárias COINTER - PDVAgro2016

COMERCIALIZAÇÃO DE CANUDOS INCREMENTADOS COM PALMA: INOVANDO EM FEIRAS LIVRES DA PARAÍBA

Apresentação: Comunicação Oral

Vanessa da Costa Santos¹; Jairo Janailton Alves dos Santos²; Anny Kelly Vasconcelos de Oliveira Lima³; José Márcio Vieira da Silva⁴; Frederico Campos Pereira⁵

Resumo

As feiras livres são espaços democráticos de comercialização de produtos derivados da agricultura familiar que propicia o incremento de alimentos *in natura* e processados. Os salgados não poderiam ficar de fora desse ambiente, visto que, são alimentos rápidos de serem consumidos e que podem-se incrementar facilmente novos ingredientes em sua receita. O presente trabalho teve como objetivo, avaliar a viabilidade econômica de canudos elaborados com a palma forrageira em seu recheio em substituição a 30% de frango nas feiras livres de dois municípios do Seridó e Curimatá Paraibano, (Picuí e Cuité) a partir da avaliação das despesas para elaboração e das receitas apuradas na venda. Os canudos foram produzidos artesanalmente e manualmente, utilizando a mão-de-obra familiar, seguindo uma rotina de produção. Primeiramente foram produzidas as massas, tendo como principal matéria-prima a farinha de trigo, os recheios utilizados foram os tradicionais a base de frango e incrementados com a palma. Após a produção dos canudos, eles foram comercializados nas feiras livres das duas cidades. Para a primeira feira foram produzidos canudos com e sem a palma, já para as outras duas feiras apenas com a palma. Foram avaliadas as vendas, gastos com a produção, receitas líquidas e verificada a lucratividade desse produto. De uma feira para outra o número de salgados comercializados foi crescente, com isso, os valores de arrecadação da mesma forma. Assim a lucratividade também agiu de forma crescente. Ao fim da pesquisa, notou-se que existe viabilidade econômica em produzir canudos incrementados com palma em substituição parcial do frango no recheio.

Palavras-Chave: Agroecologia, Agricultura Familiar, Comercialização.

Introdução

Mundialmente, a palma forrageira é usada na alimentação humana, arração animal, como fonte de energia, na medicina, na indústria de cosméticos, na proteção e conservação do solo,

¹ Tecnólogo em Agroecologia, IFPB - Campus Picuí, E-mail: nessacosta1995@hotmail.com

² Mestrando, Universidade Federal da Paraíba (UFPB) – Campus Bananeiras – PB, E-mail: jjasnp@hotmail.com

³ Pesquisadora de Desenvolvimento científico regional/ CNPq, "annykellyv@hotmail.com

⁴ Professor do curso de Agroecologia do IFPB Campus Picuí. E-mail: marciovieirasol@hotmail.com

⁵ Professor do curso de Agroecologia do IFPB Campus Picuí. E-mail: fredcampos2000@yahoo.com.br

dentre outros usos nobres, a exemplo da fabricação de adesivos, colas, fibras para artesanatos, papel, corantes, mucilagem, anti-transpirante e ornamentação (BARBERA, 2001).

Na alimentação humana, geralmente, são usados em preparações culinárias os brotos da palma ou raquetes jovens (cladódios), denominados de verdura e os frutos, ao natural ou processados (REINOLDS; ARIAS, 2004). O uso da fruta da palma na alimentação humana era comum no México desde o período que antecedeu a colonização espanhola (INGLESE, 2001).

Várias receitas de pratos com sabores regionais utilizando a palma foram elaboradas por GUEDES (2002; 2004), GUEDES *et al.* (2004) e DINIZ (2009). Tais Iniciativas devem assumir papel fundamental nos programas sociais, na expectativa de reduzir a fome e minimizar as deficiências nutricionais da população, principalmente pelo seu alto conteúdo de vitamina A - nutriente reconhecidamente escasso na dieta regional do Nordeste.

Tradicionalmente nas pequenas feiras urbanas existe a comercialização de salgados em trailer e barracas, visando à alimentação rápida do público deste mercado ao ar livre. Dentro deste contexto, o presente trabalho tem como objetivo, avaliar a viabilidade econômica de canudos elaborados com a palma forrageira em seu recheio em substituição a 30% de frango, nas feiras livres de dois municípios do Seridó e Curimataú Paraibano, (Picuí e Cuité) a partir da avaliação das despesas para elaboração e das receitas apuradas na venda.

Fundamentação Teórica

Para caracterizar a agroecologia, Santos (2001) estabelece que um dos principais elos de ligação desse tipo de produção é a agricultura familiar que ainda é a forma preponderante de produção agrícola em várias áreas do país, e também é condição fundamental para que haja uma sobrevida para a economia da grande maioria dos municípios brasileiros. Portanto, é o principal agente propulsor do desenvolvimento comercial e, conseqüentemente, dos serviços nas pequenas e médias cidades do interior do Brasil, e se devidamente apoiada por políticas públicas e ancorada em iniciativas locais, pode se transformar na grande potencializadora de um desenvolvimento descentralizado e voltado para uma perspectiva de sustentabilidade (SANTOS 2001).

A agricultura familiar é considerada como a forma mais conveniente de ocupação social do espaço agrário, pois promove a equidade e a inclusão social em simultâneo a uma maior e mais diversificada oferta de alimentos à população, produzidos sob formas sustentáveis, com alimentos de qualidade e diversificados (MALUF, 2004).

As feiras livres são canais de comercialização de produtos da Agricultura Familiar que raramente recebem apoio de políticas públicas específicas ou são objetos de programas de desenvolvimento rural. Quando presentes, os programas estão marcados por um forte caráter

produtivista, deixando em segundo plano a análise das categorias sociológicas envolvidas na atividade. Para RIBEIRO *et al.*, (2005), tal fato expõe a invisibilidade econômica das atividades locais e certa marginalização da Agricultura Familiar nos programas de desenvolvimento dos municípios. Conforme o autor, são escassos os estudos sobre as feiras, sendo que a maior parte aborda somente os aspectos mercadológicos da atividade. (RIBEIRO *et al.*, 2005).

As feiras livres agroecológicas formam um instrumento socioeconômico de inclusão dos produtores rurais permitindo que o mesmo possa estabelecer uma relação direta de comercialização com o consumidor, sem a necessidade de intermediários, dando assim a oportunidade de este agregar valor a seu produto, fazendo com que o mesmo consiga ampliar sua margem de lucro (SILVA *et al.*, 2006).

A agroecologia e a produção orgânica são alternativas ao enfrentamento dos problemas sociais causados pelo capitalismo (insegurança alimentar, desvalorização da agricultura familiar, êxodo rural, baixo custo da produção agrícola, supervalorização das *comodites* agrícolas) por trabalharem com uma visão sistêmica e, justamente por isso, valorizarem os insumos que trazem uma lógica integrada e não pontual. Talvez uma das maiores limitações para a expansão da oferta e do uso dos insumos apropriados à produção orgânica e de base agroecológica seja a baixa capacitação de técnicos e produtores para a sua produção e utilização (BRASIL AGROECOLÓGICO, 2013).

Metodologia

Os canudos foram produzidos artesanalmente e manualmente, utilizando a mão-de-obra familiar, seguindo a rotina de produção dos salgados, sendo o diferencial entre as duas receitas – com e sem palma – é de fato a apenas a utilização da Palma forrageira.

Descrição das etapas

1- Colheita dos cladódios

As raquetes foram colhidas pela manhã e colocadas em bandejas para a retirada de parte da camada cerosa, espinhos e gloquídeos.

2- Sanitização dos cladódios fatiados.

Foram selecionados os cladódios mais novos do plantio, os de mais ou menos 10 dias de brotação. Posteriormente, foi realizada uma lavagem da raquete e retirados todos os espinhos com auxílio de um descascador inox, fatiando-os em seguida com facas em pequenos cubos de no máximo 3 cm de diâmetro.

3- Cozimentos do frango

Feito com 1 kg de peito de frango corta-se com uma faca de inox, lavado em água corrente e, colocado no fogo por 20 minutos com 0,5 litros de água. Além disso, após cozimento, o frango é desossado e desfiado.

4- Preparo das massas

A massa dos canudos se aprontou com a farinha de trigo sem fermento, mistura do óleo ao ovo e a manteiga.

5- Preparo da palma e dos recheios.

Os cladódios da palma foram cortados em cubos, 0,5 kg de palma cortadinha foi a quantidade utilizado para substituir parte do frango (item mais onerosos do processo). Esses 500 g foram levados ao fogo para desidratação por aquecimento, perdendo água e sua viscosidade. O recheio dos canudos foi preparado com a substituição de 30% da quantidade usada de frango cozido e desfiado no preparo do salgado sem palma. Os Temperos foram adicionados a gosto. A cocção deu-se em fogo médio. Acrescentou-se ao recheio, a palma que já estava processada na fase final do preparo.

6- Comercialização

Foi realizada nas Feiras dos municípios de Picuí e Cuité.

Para incentivar ainda mais a viabilidade do uso da palma na alimentação humana foi colocado à venda, como possibilidade de acompanhamento, o suco do fruto da palma.

As feiras livres dos municípios de Picuí e Cuité foram os locais escolhidos para a comercialização dos produtos. Ambas com aproximadamente 20.000 habitantes e com baixos Índices de Desenvolvimento Humano (IDH).

A primeira feira foi realizada no dia 11 de junho de 2016, no município de Picuí, que fica localizado na microrregião do Seridó Oriental Paraibano. Para aumentar as vendas, foram utilizados instrumentos musicais para chamar atenção do público e anúncio na difusora que fica no centro da feira em local estratégico, sempre realizando “chamadas” avisando que os produtos estavam disponíveis para comercialização e aproveitando para esclarecer sobre o projeto e os benefícios da palma forrageira na alimentação humana. Todos os produtos foram comercializados.

A feira do município de Picuí foi realizada duas vezes, em sábados diferentes, sendo que na segunda realizada dia 18 de julho de 2016. Nesse caso para este dia não foi elaborado nenhum salgado sem palma, ou seja, todos os salgados continham palma em sua constituição. Em ambas as feiras tiveram o acréscimo do suco do fruto da palma, para o acompanhamento dos salgados, sendo assim, feita a venda junto com os demais produtos. Todos os produtos foram comercializados.

A terceira feira foi realizada no município de Cuité, que fica localizado na microrregião do Curimataú Ocidental paraibano. O projeto foi divulgado pela Rádio FM Cuité, que visitou o ponto

de venda e teve a oportunidade de provar os salgados.

Os cálculos foram realizados sob o valor de produção para 100 salgados e, posteriormente, fazendo a proporcionalidade com o que foi gasto em percentuais para cada salgado. Estipularam-se um preço proporcional aos demais valores correspondentes aos preços usados na comercialização dos feirantes que já atuam nas feiras livres. Com isso, foram utilizados os valores reais das mercadorias adquiridas para a produção de salgados que condiz com a renda da família que os produzem.

Os cálculos de produção para cada feira foram feitos a partir da multiplicação da quantidade de salgados por feira com o valor gasto para 100 unidades, utilizando-se a seguinte equação:

$$CP = QSP * VG$$

Onde:

CP = Custo de Produção (em R\$);

QSP= Quantidade de Salgados Produzidos por feira; e,

VG= Valor gasto para cada 100 unidade.

Os cálculos do lucro líquido (LL) foram elaborados a partir do valor de arrecadação dos salgados por feira (VA) retirando-se a diferença dos valores do custo de produção (CP), a partir da seguinte equação:

$$LL = VA - CP$$

Onde:

LL= Lucro Líquido (em R\$);

VA= Valor Arrecadado por feira (em R\$);

CP = Custo de Produção (em R\$).

Com os lucros líquidos estabelecidos pode-se calcular a margem de lucro entre os produtos. Para isso, calcula-se o lucro (L) entre cada um dos produtos fazendo-se a diferença do lucro líquido (LL) e do valor arrecadado (VA), em seguida multiplicando-se o valor por 100 para transformar em porcentagem de lucro. Este cálculo é estabelecido a partir da seguinte equação:

$$L = \frac{LL}{VA} \times 100$$

Onde:

L= Lucro (%);

LL= Lucro Líquido (em R\$);

VA = Valor Arrecadado (em R\$).

A margem de lucro (ML) é calculada a partir da diferença dos percentuais de lucratividade dos salgados com palma e dos sem a palma, adquiridos na equação anterior. Para isso realiza-se a seguinte equação:

$$ML = PCP - PSP$$

Onde:

ML= Margem de Lucro (%);

PCP= Produtos com Palma (%);

PSP = Produtos sem Palma (%).

Resultados e Discussão

Comumente nas feiras livres da região é vendido salgados com recheio tradicional (frango, queijo, carne e misto – queijo com presunto). No entanto, buscando se inovar com ingredientes diferenciados pensou-se em utilizar a palma forrageira como incremento destes salgados, levando para a receita um maior ganho de vitaminas e outros nutrientes e ao mesmo tempo tentando baixar o custo de produção e o consequente aumento do lucro.

Em seguida (Tabela 1) tem-se a indicação dos gastos na produção dos canudos, que se repete da mesma forma que nos casos anteriores, quando se efetua e elenca-se a planilha de custos com e sem a presença da palma forrageira (Tabela 2). Para os canudos a quantidade de recheio é maior do que os demais salgados, mesmo assim, seu custo de produção dos recheios é equiparado aos demais.

Tabela 1: Custo de produção para 100 canudos sem palma.

CANUDINHOS SEM PALMA				
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Valor unitário	Total
Massa				
Farinha de trigo	0,59	Kg	R\$ 3,40	R\$ 2,00
Água	0,55	Kg	R\$ -	R\$ -
Ovo	0,05	Kg	R\$ 0,50	R\$ 0,50
Manteiga	0,05	Kg	R\$ 2,50	R\$ 0,12
Recheio				
Frango	0,85	Kg	R\$ 9,00	R\$ 7,65
Milho Verde	0,1	Kg	R\$ 1,60	R\$ 0,16
Cebola	0,05	Kg	R\$ 3,00	R\$ 0,15
Fritura				
Óleo	1	L	R\$ 4,70	R\$ 4,70
Custo 100 Canudo (VG)	R\$			15,28

Conhecer os preços dos ingredientes é fundamental para se identificar onde pode-se fazer alterações e minimizar os custos de produção. Para isso, o custeio variável contribui para a tomada de decisão na empresa quando da realização de novos investimentos na linha de produção, pois permite identificar o impacto do investimento sobre o custo unitário dos produtos. Ao se vislumbrar a composição do custo unitário através da aplicação do custeio variável, também é possível verificar o quanto cada custo ou despesa representa do gasto total do produto e com isso buscar alternativas que possibilitem a diminuição dos mesmos (SOARES, 2010).

Sabendo estes custos de produção buscou-se minimizá-los realizando a substituição parcial de 30% no recheio de frango, sendo este o ingrediente mais caro da produção. Além disso, o frango é a fonte proteica da receita sendo necessária para o equilíbrio nutricional. Com a troca de ingrediente na receita, a palma apresenta outros componentes além da proteína (1,5 mg/100g), vitaminas, lipídios, água, entre outros.

Tabela 2: Custo de produção para 100 canudos com palma, em substituição a 30% de frango no recheio.

CANUDINHOS COM PALMA					
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Valor unitário		Total
Massa					
Farinha de trigo	0,59	kg	R\$	3,40	R\$ 2,00
Água	0,55	kg	R\$	-	R\$ -
Ovo	0,05	kg	R\$	0,50	R\$ 0,50
Manteiga	0,05	kg	R\$	2,50	R\$ 0,12
Recheio					
Frango	0,35	kg	R\$	9,00	R\$ 3,15
Palma	0,5	kg	R\$	0,14	R\$ 0,07
Milho Verde	0,09	kg	R\$	1,60	R\$ 0,14
Cebola	0,02	kg	R\$	3,00	R\$ 0,02
Fritura					
Óleo	1,00	l	R\$	4,70	R\$ 4,70
Custo de 100 Canudos	R\$		10,70		
(VG)					

A palma forrageira é rica em vitaminas A, complexo B e C e minerais como Cálcio, Magnésio, Sódio, Potássio além de 17 tipos de aminoácidos, oito deles essenciais à alimentação humana, quantidades muito superiores às encontradas em alimentos como repolho, couve,

beterraba, banana e maçã, com a vantagem de serem uns produtos econômicos e baratos (GUEDES *et al.*, 2002).

Receitas da venda dos salgados nas feiras livres.

Na primeira feira em Picuí, foram comercializados salgados com e sem a palma forrageira no recheio, sendo 25 de cada (figura 1). A partir da segunda feira, os salgados foram todos produzidos com a palma na composição dos recheios e o número foi aumentado gradativamente para 60 unidades. Para feira de Cuité, o número de salgados foi acrescentado para 117 unidades.

Figura 2: Quantidades de canudos vendidos por feira.

Cerca de 2,5 bilhões de pessoas no mundo são consumidores de comida de rua (WHO, 2006), tornando este segmento comercial responsável por parcela significativa do abastecimento de alimentos da área urbana, especialmente para a população de baixa renda.

Os salgados produzidos foram comercializados a R\$ 0,33 a unidade, onde ao término das feiras foram contabilizadas. As arrecadações referentes a cada feira foram identificadas na figura 7, em que na primeira feira o valor arrecadado com as vendas foi de R\$ 49,50. Já para a segunda feira, com o aumento dos salgados o valor arrecadado foi acrescentado para R\$ 66,00 e para a terceira R\$ 115,50. (Figura 2).

Figura 2: Receitas brutas realizadas por feiras

Segundo Hoji (2010), a determinação do preço de venda é uma questão fundamental para qualquer empresa, pois se ela praticar um preço muito alto inibirá a venda e, se o preço for muito baixo, poderá não gerar retorno esperado, onde os resultados econômicos e financeiros adequados dependem de uma eficaz estratégia de preços, pois no mercado globalizado, em muitos ramos de negócios, os preços são impostos pelo mercado, e as empresas precisam se ajustar para acompanhar os preços dos concorrentes.

No aspecto econômico, ao comparar os preços dos alimentos vendidos em restaurantes ou cadeias de *fast-food* com os similares do comércio informal, estudos encontraram preços 17 a 300% mais caros do que a comida de rua. No Brasil é possível comprar um cachorro-quente e refrigerante ou suco por preços que variam entre U\$ 0,25 - 1,00. Os consumidores explicam que a sensação de satisfação com um cachorro quente pode ser considerada equivalente à de uma refeição, mas com custo menor (LUCCA, 2006).

Para os canudos, as receitas agiram de forma semelhante aos demais salgados. O valor arrecadado foi de R\$ 33,00 pelo cento. Os custos de produção para os recheios sem a palma apresentam um valor de R\$ 15,28 e com a palma de R\$ 10,70.

Desta forma o lucro líquido estabelecido para os canudos com a palma foi de 67,57% sendo bastante satisfatório, onde o lucro foi de R\$ 22,30. Enquanto isso, para o salgado sem a palma o lucro líquido apresenta uma variação percentual de 53,69% valor de R\$ 17,72, (Figura 10). E também na Figura 3 um resumo dessas margens por produto. Com a substituição de 30% da carne pela palma, o custo de produção do pastel teve uma redução de 29,97 %.

Figura 3: Demonstrativo do lucro líquido após a comercialização dos canudos com e sem palma

Ao se produzir uma determinada mercadoria para vendê-la, tanto o capitalista quanto os trabalhadores de empreendimentos de economia solidária devem necessariamente participar de duas esferas; a da produção e a da circulação. Só há circulação de mercadoria quando há mudança de

proprietário. Por isso mesmo, não há circulação de mercadorias na esfera da produção; somente na circulação. “(...) Mas o processo imediato de produção não abrange a vida toda do capital. Completa-o o processo de circulação...” (MARX, 1980, p. 29).

A produção serve, nesse caso, para geração de valor, enquanto a circulação serve para compra e venda de mercadorias, ou seja, na circulação realiza-se o valor gerado na produção. Quando se produz uma mercadoria para vendê-la, necessariamente ela deverá entrar na circulação, para que o capitalista consiga repor o capital adiantado e também realizar a mais-valia, produzida na esfera da produção. (MARX, 1980).

A empresa solidária também entra na circulação para repor o capital adiantado e para realizar as sobras, que serão ou reinvestidas ou redistribuídas entre os trabalhadores associados, conforme decisão coletiva. IASKIO (2006). Nesse trabalho desenvolvido no Seridó e Curimataú paraibanos o diferencial deu-se por conta da auto-gestão e do emprego da mão de obra familiar.

Conclusões

Existe de fato a viabilidade de elaborar salgados a base de palma forrageira, ou tendo a mesma como parte de seus ingredientes, principalmente a viabilidade nutricional e econômica, pois houve um aumento crescente na venda dos canudos a cada feira realizada. Provou-se que os custos são menores e a margem de lucro é maior na comercialização dos mesmos.

Mais trabalhos e outras receitas devem ser desenvolvidas para que o paradigma dos preconceitos dos alimentos à base de palma seja quebrado.

Referências

BARBERA, G.; INGLESE, P. (Eds.). **Agroecologia, cultura e uso da palma forrageira**. Paraíba: SEBRAE/PB, p. 1-11. 2001.

BRASIL agroecológico. **Câmara Interministerial de Agroecologia e Produção Orgânica**. Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica - PLANAPO. -- Brasília, DF: MDS; CIAPO, 2013.

DINIZ, I. A. **Culinária: Tudo com o broto da palma**. Areia, PB: Yellow's Artes. 51p. 2009.

GUEDES, C. C. **Culinária com broto de palma**. João Pessoa: Universitária, 53p. 2002.

GUEDES, C. C. **Festival gastronômico da palma**. Gurjão, PB: SEBRAE/PB, 2004.

HOJI, M. **Administração financeira e orçamentária: matemática financeira aplicada, estratégias financeiras, orçamento empresarial**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

IASKIO, E. L. S.; A Economia Solidária diante da Concorrência Capitalista: Os limites Econômicos da Autogestão. Revista Emancipação. 6(1): 119-143, 2006. Ponta Grossa, 2006.

INGLESE, P. Plantação e manejo do pomar. In: BARBERA, G.; INGLESE, P. (Eds.). **Agroecologia, cultivos e usos da palma forrageira**. Paraíba: SEBRAE/PB, 2001. p. 79-93. Disponível em: http://www.seagri.ba.gov.br/pdf/socioeconomia03_v7n3.pdf. Acesso em: 06/08/2016.

LUCCA, A.; TORRES, E. A. F. S. Street food: the hygiene conditions of hot-dogs in São Paulo, Brazil. **Food Control**; 17(4):312-316. 2006.

MALUF, Renato S. **Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais**. Ensaios FEE, Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, abr. 2004.

MARX, K. **O capital – Crítica da economia política**. Livro III, volume IV: O processo global de produção capitalista. 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1980.

PERTILE, K. *et al.* **Comida de rua: relações históricas e conceituais**. In **Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**. Anais do IX Seminário da ANPTUR. São Paulo: Aleph, 2012. Recuperado em 01 fevereiro, 2013 <<http://anptur.org.br/anais/seminario2012/admin/arquivo/40.pdf>>

REINOLDS, S.G.; ARIAS, E. **General background on *opuntia***. 2004. Disponível em: <http://www.fao.org/DOCREP/005/2808E/y2808e04.htm>.

RIBEIRO, E. M., CASTRO, B. S.; SILVESTRE, L. H., *et al.* Programa de apoio às feiras e à Agricultura Familiar no Jequitinhonha mineiro. **Agriculturas** - v. 2 – n. 2 - junho de 2005.

SANTOS, M. J. Projeto alternativo de desenvolvimento rural sustentável. **Estudos Avançados**. São Paulo: USP, v. 15, n. 43, p. 225-238, 2001.

SILVA, R. A. R. SILVA SOBRINHO, R. D. SANTOS, R. J. C. *et al.* **DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES PARA A MELHORIA DA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE AREIA**. 8º seminário de pesquisa e extensão, Centro de Ciências Agrárias UFPB. 2006. Disponível em: <<http://www.prac.ufpb.br/anais/IXEnex/extensao/documentos/anais/8.TRABALHO/8CCADCFSP-EX01.pdf>> Acesso em agosto de 2016.

SOARES, H. Jr. **Aplicação do custeio variável como ferramenta para a tomada de decisão: um estudo de caso de uma indústria de alimentos**. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação - Ciências Contábeis). Universidade Federal de Santa Catarina.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Doenças de origem alimentar: enfoque para educação em saúde**. Trad. de D Tommasi. São Paulo: Roca; 2006.