

**ANÁLISE DO CUSTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE CARDÁPIOS
PRATICADOS NO RESTAURANTE ESCOLA BISTRÔ ECO SOL – UFGD**

*ANALYSIS OF THE COST OF FOODSTUFFS FROM MENUS PRACTICED AT BISTRO
ECO SOL - UFGD RESTAURANT*

Letícia Gonçalves Souza

Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade de
Ciências da Saúde da Universidade Federal da
Grande Dourados.
Rua Quintino Bocaiúva, 324 – Dourados /MS
leticia_gs@hotmail.com

Angélica Margarete Magalhães

Professora do curso de Nutrição da Faculdade de
Ciências da Saúde da Universidade Federal da
Grande Dourados.
Dourados/MS
angelicamagalhaes@ufgd.edu.br

RESUMO

Este estudo tem por objetivo verificar o custo de cardápios servidos em um restaurante. Estudo de caso, com objetivo exploratório, procedimento documental, seguido de análise quantitativa, para verificação do custo, especificamente no que tange a gêneros alimentícios, de cardápios servidos no restaurante escola Bistrô Eco Sol. Para análise foram utilizados os preços das preparações distribuídas em 20 cardápios. Os custos per capita foram calculados com utilização de planilhas eletrônicas Excel®, através da equação $CC = \sum CP$; sendo que CC significa custo do cardápio e $\sum CP$, significa a somatória dos custos das preparações. Foram calculados 20 cardápios, compostos por prato principal (PP), três saladas, suco, café e sobremesa, entre os meses de janeiro a julho de 2017. O custo médio relativo a gêneros alimentício, dos cardápios analisados, foi de R\$3,89, representando 32,4% do preço de venda. Com base nos resultados, foi possível concluir que os cardápios praticados no Bistrô Eco Sol estão adequados em relação ao custo de gêneros alimentícios.

Palavra-chave: incubadora social, economia solidária, refeição fora do lar

ABSTRACT

This study aims to verify the cost of menus served in a restaurant. Case study, with an exploratory objective, documental procedure, followed by quantitative analysis, to verify the cost, specifically with regard to foodstuffs, of menus served at the Bistrô Eco Sol school

restaurant. For the analysis, the prices of the preparations distributed in 20 menus were used. The per capita costs were calculated using Excel® spreadsheets, using the equation $CC = \Sigma CP$; Being CC means the cost of the menu and ΣCP , means the sum of the costs of the preparations. 20 menus, consisting of main course (PP), three salads, juice, coffee and dessert, were calculated between January and July 2017. The average cost relative to foodstuff, of the menus analyzed, was R \$ 3.89, representing 32.4% of the sale price. Based on the results, it was possible to conclude that the menus practiced at Bistrô Eco Sol are adequate in relation to the cost of foodstuffs.

Key words: social incubator, solidarity economy, meal outside the home

INTRODUÇÃO

O sistema de refeições fora do lar, que pode ser definido como toda refeição realizada fora de casa, sem levar em consideração onde os alimentos foram preparados (BURNS *et al*, 2002) vem crescendo nas últimas décadas no Brasil, de acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) quando se trata de alimentação, os gastos da família brasileira aumentaram de 24,1% em 2002-2003 para 31,1% em 2008-2009 (POF 2008-2009).

Um dos fatores que contribuem para esses dados é a maior participação da mulher em vários seguimentos da sociedade, como na política, no mercado de trabalho, entre outros, buscando a igualdade e reconfigurando o meio social. A mulher tem se destacado em várias atividades, anteriormente representadas pela figura masculina, resultando assim na diminuição contínua da taxa de desemprego (SILVA FILHO, 2016).

A formação desse cenário apresentado pela POF 2008-2009, se dá com a junção da inserção feminina na sociedade, com a distância entre o trabalho e a casa e também a falta de tempo para realizar as preparações. Portanto comer fora, se transformou em uma necessidade, para os hábitos de vida atuais (POF 2008-2009).

De acordo com a Associação Brasileira de Indústrias da Alimentação (ABIA), no Brasil o setor tem uma média anual de crescimento de 14%. Isso pode representar 2,7% do PIB brasileiro, afirma a Associação Brasileira de Bares e Indústrias (ABRASEL).

No entanto, embora o mercado esteja aquecido muitas empresas não obtém sucesso, em até dois anos 35% desses empreendimentos declaram a falência, segundo a Abrasel (2002). As principais causas do insucesso são: má gestão e falta de controle dos custos, o que segundo Cardoso (2011), no ramo de alimentos e bebidas existe um grande número de

empreendimentos de pequeno porte, que não utilizam de ferramentas adequadas para gerenciar o negócio, resultando assim a falência dessas empresas.

Diante desse cenário surgiu então as incubadoras que são um mecanismo para acelerar o desenvolvimento de empreendimentos que podem ser associados ou incubados, através de um suporte técnico compartilhado, orientação prática e profissional, tendo como o principal objetivo a produção de empresas de sucesso mesmo após se desvincularem a incubadora, esse período pode ser entre dois a quatro anos (DORNELAS, 2002).

As incubadoras que auxiliam o desenvolvimento de empreendimentos oriundo de projetos sociais são denominadas incubadoras sociais, essas por sua vez criam uma conexão entre a universidade e a comunidade. Tendo como objetivo a geração de desenvolvimento, social, econômico e humano, fortalecendo a Tríplice-Hélice formada pelo Governo, Universidade e Empresa.

OBJETIVO

Nesse sentido este estudo tem por objetivo verificar o custo de cardápios servidos no Restaurante Escola da UFGD.

METODOLOGIA

Estudo de caso, com objetivo exploratório, procedimento documental, seguido de análise quantitativa, para verificação do custo, especificamente no que tange a gêneros alimentícios, de cardápios compostos por prato principal, saladas, suco natural, sobremesa e café. O levantamento de dados foi realizado a partir de consultas a Fichas Técnicas, nas quais constava o custo per capita de cada preparação que compunha os cardápios estudados, cujos valores haviam sido previamente calculados, com base em dados extraídos de diversos documentos, tais como, notas fiscais de compras, registros de preços de produtos adquiridos da Agricultura Familiar e produções científicas, bem como as quantidades per capita de ingredientes utilizados em cada preparação.

Para análise foram utilizados os preços das preparações distribuídas em 20 cardápios. Os custos per capita foram calculados com utilização de planilhas eletrônicas Excel®, através da equação $CC = \sum CP$; sendo que CC significa custo do cardápio e $\sum CP$, significa a somatória dos custos das preparações.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram calculados 20 cardápios, compostos por prato principal (PP), três saladas (S1, S2, S3), suco (S), café (C) e sobremesa (SB), entre os meses de janeiro a julho de 2017. Os cardápios calculados foram:

C1: Arroz de carreteiro com mandioca frita, saladas de cenoura crua ralada, mix de repolho com maçã, tomate, limonada suíça e doce de abóbora cremoso com coco de sobremesa; C2: Vaca atolada, saladas de beterraba crua ralada, alface com tomate e pepino sem casca em rodela, suco de laranja com casca e cenoura e doce de banana cremoso de sobremesa; C3: Galinhada com Pequi, saladas de berinjela com pimenta de cheiro, repolho cozido com orégano, mix de alface, rúcula e almeirão, suco de couve com limão rosa e de sobremesa doce de leite brilho; C4: Risoto de abóbora cabotiã com carne seca, saladas de repolho branco cru ralado, quiabo cozido e alface com pimenta vermelha de cheiro, suco de beterraba com limão rosa e doce de mamão verde com casca ralado de sobremesa; C5: Arroz Primavera, saladas de berinjela com pimenta vermelha, quiabo e repolho branco cru ralado, suco de laranja com casca e cenoura e sagu de sobremesa; C6: Escondidinho de frango com mandioca, saladas de mix de repolho com maçã, cenoura crua ralada, mix de alface, almeirão e rúcula, suco de melancia e doce de abóbora em cubos de sobremesa; C7: Escondidinho de frango com mandioca, saladas de cenoura crua ralada, pepino em rodela sem casca, beterraba em cubos cozida, mix de alface, rúcula e almeirão, suco de melancia e de sobremesa de rapadurinha de amendoim; C8: Arroz de carreteiro com mandioca frita, saladas de repolho, tomate e mix de alface com almeirão, suco de limão com beterraba, poncã de sobremesa; C9: Galinhada com pequi, salada de mix de alface e rúcula, cenoura crua ralada e berinjela com pimentão, suco de limonada suíça e doce de mamão verde com casca ralado; C10: Arroz primavera, saladas de beterraba crua ralada, tomate, mix de alface e almeirão, limonada suíça de suco e de sobremesa doce de leite brilho; C11: Bobó de frango, salada de repolho branco cru ralado, mix de couve com alface, cenoura crua ralada, rabanete cru ralado, suco de melancia e de sobremesa rapadurinha de amendoim; C12: Arroz de carreteiro de carne suína, saladas de abóbora cozida, mix de repolho com maçã e alface com almeirão, suco de melancia, de sobremesa doce de banana cremoso; C13: Arroz Primavera, saladas de tomate em rodela, beterraba crua ralada, mix de alface com almeirão, suco de limão rosa com capim cidreira e ambrosia de sobremesa; C14: Ensopado de peixe com batata, saladas de tomate, mix de alface com couve, repolho branco cru ralado e cenoura crua ralada, suco de limão rosa com beterraba e doce de abóbora com coco de sobremesa; C15: Talharim à carbonara, salada de

repolho branco cru ralado, cenoura cozida, mix de alface com almeirão, suco de melancia e doce de banana de sobremesa; C16: Arroz de carreteiro de carne suína, saladas mix de alface com almeirão, mix de repolho com maçã e abóbora descascada cozida em cubos com tempero verde, suco de melancia e doce de banana cremoso de sobremesa; C17: Talharim à carbonara, saladas de repolho branco cru, tomate, rabanete, suco de poncã e de sobremesa rapadurinha de amendoim; C18: Bobó de frango, saladas de repolho cru ralado, inhame roxo em cubos e mix de alface com almeirão, suco de limão rosa com doce de abóbora em cubos de sobremesa; C19: Galinhada, salas de repolho cru ralado, tomate e alface, suco de laranja com cenoura e *brownie* de sobremesa; C20: Talharim a bolonhesa, saladas de pepino com tomate, cenoura crua ralada, mix de alface com couve, suco de limão rosa com beterraba e de sobremesa doce de leite brilho. Na tabela 1 estão apresentados os valores dos respectivos cardápios e seus componentes.

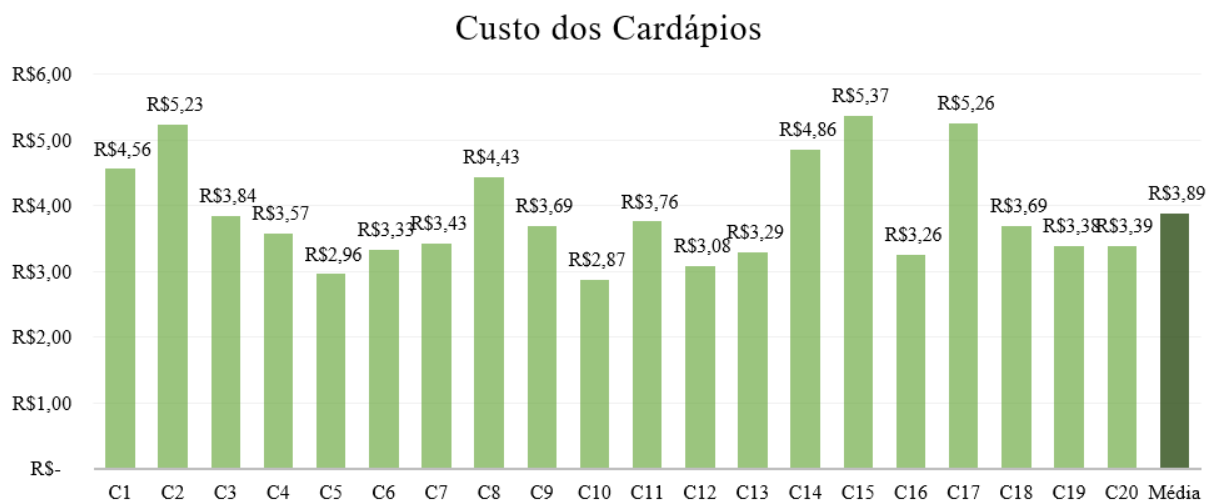
No gráfico 1 para uma melhor visualização, estão representados os custos de cada cardápio em relação a média encontrada, onde é possível observa que o cardápio de menor custo foi de R\$2,87 (C10) tendo como prato principal o Arroz primavera, foi registrado de maio custo o R\$5,37 (C15) contendo talharim a carbonara no prato principal. O custo médio relativo a gêneros alimentício, dos cardápios analisados, foi de R\$3,89, representando 32,4% do preço de venda, que é de RR 12,00.

Tabela 1: Custo referente a gêneros alimentícios de Cardápios

Cardápios	PP	S1	S2	S3	S	C	SB	CC
C1	R\$ 3,11	R\$ 0,54	R\$ 0,27	R\$ 0,27	R\$ 0,05	R\$ 0,07	R\$ 0,25	R\$ 4,56
C2	R\$ 3,84	R\$ 0,10	R\$ 0,39	R\$ 0,17	R\$ 0,29	R\$ 0,07	R\$ 0,37	R\$ 5,23
C3	R\$ 2,67	R\$ 0,38	R\$ 0,11	R\$ 0,17	R\$ 0,12	R\$ 0,07	R\$ 0,32	R\$ 3,84
C4	R\$ 2,62	R\$ 0,23	R\$ 0,31	R\$ 0,06	R\$ 0,09	R\$ 0,07	R\$ 0,19	R\$ 3,57
C5	R\$ 1,79	R\$ 0,17	R\$ 0,31	R\$ 0,06	R\$ 0,29	R\$ 0,07	R\$ 0,27	R\$ 2,96
C6	R\$ 2,19	R\$ 0,38	R\$ 0,27	R\$ 0,11	R\$ 0,13	R\$ 0,07	R\$ 0,18	R\$ 3,33
C7	R\$ 2,19	R\$ 0,28	R\$ 0,20	R\$ 0,17	R\$ 0,13	R\$ 0,07	R\$ 0,39	R\$ 3,43
C8	R\$ 3,11	R\$ 0,06	R\$ 0,16	R\$ 0,38	R\$ 0,09	R\$ 0,07	R\$ 0,56	R\$ 4,43
C9	R\$ 2,67	R\$ 0,43	R\$ 0,17	R\$ 0,11	R\$ 0,05	R\$ 0,07	R\$ 0,19	R\$ 3,69
C10	R\$ 1,79	R\$ 0,10	R\$ 0,16	R\$ 0,38	R\$ 0,05	R\$ 0,07	R\$ 0,32	R\$ 2,87
C11	R\$ 2,45	R\$ 0,39	R\$ 0,11	R\$ 0,22	R\$ 0,13	R\$ 0,07	R\$ 0,39	R\$ 3,76
C12	R\$ 1,64	R\$ 0,27	R\$ 0,22	R\$ 0,38	R\$ 0,13	R\$ 0,07	R\$ 0,37	R\$ 3,08
C13	R\$ 1,79	R\$ 0,38	R\$ 0,45	R\$ 0,10	R\$ 0,08	R\$ 0,07	R\$ 0,42	R\$ 3,29
C14	R\$ 3,84	R\$ 0,16	R\$ 0,06	R\$ 0,39	R\$ 0,09	R\$ 0,07	R\$ 0,25	R\$ 4,86
C15	R\$ 4,00	R\$ 0,06	R\$ 0,18	R\$ 0,56	R\$ 0,13	R\$ 0,07	R\$ 0,37	R\$ 5,37
C16	R\$ 1,64	R\$ 0,27	R\$ 0,22	R\$ 0,56	R\$ 0,13	R\$ 0,07	R\$ 0,37	R\$ 3,26

C17	R\$ 4,00	R\$ 0,06	R\$ 0,22	R\$ 0,16	R\$ 0,36	R\$ 0,07	R\$ 0,39	R\$ 5,26
C18	R\$ 2,45	R\$ 0,06	R\$ 0,29	R\$ 0,56	R\$ 0,08	R\$ 0,07	R\$ 0,18	R\$ 3,69
C19	R\$ 2,30	R\$ 0,06	R\$ 0,16	R\$ 0,23	R\$ 0,29	R\$ 0,07	R\$ 0,27	R\$ 3,38
C20	R\$ 2,11	R\$ 0,33	R\$ 0,11	R\$ 0,36	R\$ 0,09	R\$ 0,07	R\$ 0,32	R\$ 3,39

Gráfico 1: Custos de Cardápios em Relação a Média Encontrada.



Restaurantes do tipo Bistrô têm suas particularidades, como um ambiente pequeno, aconchegante, charmoso e mantém uma culinária especializada, características que se destacam juntamente com as relações pessoais. Esse modelo teve seu início na segunda guerra mundial, onde as mulheres, para auxiliar na renda da família, disponibilizavam suas casas para comercializar refeições caseiras e bebidas (ABRASEL, 2014).

No Bistrô Eco Sol UFGD, são comercializadas refeições típicas e regionais, com produtos adquiridos da Agricultura Familiar, como hortaliças e frutas, todos orgânicos. Funcionando em três dias da semana, os cardápios buscam oferecer as cinco cores, verde, vermelho, amarelo, roxo e branco que compõe uma alimentação saudável.

O custo total da produção de refeições é composto pelos gastos com água, energia elétrica, gás, material de higiene, limpeza e sanitização, material de escritório e mão de obra, aquisição, manutenção e depreciação de instalações, equipamentos e utensílio, a literatura nos apresenta que a renda destinada para a aquisição de gêneros alimentícios deverá representar cerca de 35% do valor final de venda.

Segundo Rebelato (1997), a falta de controle financeiro acontece, pois os restaurantes não dispõem de ferramentas de custeios, esse problema compromete a empresa financeiramente, levando a um desvio do foco do negócio. Nesse sentido, os resultados desse

estudo confirmam que uma boa gestão de custos é imprescindível para o sucesso de um empreendimento.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados, foi possível concluir que os cardápios praticados no Bistrô Eco Sol estão adequados em relação ao custo de gêneros alimentícios.

A gestão de custos é rigorosa, sendo a verificação de preços um fator determinante na tomada de decisão da equipe no ato de elaboração de cardápios.

Estudos futuros, que analisem outras variáveis, como custos de mão de obra, como também estudos de análise combinatória entre preparações, no ato de montar os cardápios, para minimizar os custos, são recomendados.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL). **Perfil da Abrasel**. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/perfil-da-abrasel.html>>. Acessado em 12 de Jun. de 2017.
- Associação Brasileira de bares e restaurantes (ABRASEL). **A democratização do bistrô**. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/noticias/2432-100114-a-democratizacao-do-bistro.html>> . Acesso em: 06 ago. 2017.
- BURNS C. JACKSON M, GIBBONS C, STONEY RM. Foods prepared outside the home: association with selected nutrients and body mass index in adult Australians. **Pub Health Nutr** 2002;5:441-48.
- CARDOSO, J. F. (2011). Custos e preço de venda: um estudo em restaurantes à la carte. **Revista Hospitalidade**, v. 8, n. 2, p. 103-120.
- DORNELAS, JOSÉ CARLOS ASSIS. **Planejando incubadoras de empresas: como desenvolver um plano de negócios para incubadoras**. Rio de Janeiro: Campus, 2002.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: despesas, rendimentos e condições de vida**. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.
- RODRIGUES, F. S.; SABES, J. J. S. A percepção do consumidor de alimentos "fora de casa": um estudo multicase na cidade de Campo Grande/MS. **Caderno de Administração, Bauru**, v. 14, n.2, p. 37-45, 2006.

- REBELATO, Marcelo Giroto. Uma análise sobre a estratégia competitiva e operacional dos restaurantes self-service. **Revista Gestão & Produção**: Volume 04, nº 03, p. 321-334, dezembro/1997.

- SILVA FILHO, L. A.; QUEIROZ, S. N.; CLEMENTINO, M. L. M. MERCADO DE TRABALHO NAS REGIÕES METROPOLITANAS BRASILEIRAS. **Mercator, Fortaleza**, v. 15, n.2, p. 37-54, abr./jun., 2016.

Diretrizes para Autores

NORMAS PARA A PUBLICAÇÃO

I NORMAS GERAIS

1. A Revista de Extensão e Cultura - Realização, editada pela Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD, tem como objetivo tornar público reflexões e resultados de ações de extensão e cultura desenvolvidas no âmbito local, regional, nacional e internacional, em rede de atores e instituições sociais.

2. A periodicidade da Revista será semestral e em cada número serão publicados oito trabalhos, que poderão ser apresentados nos idiomas português, espanhol e inglês. A seleção será realizada por meio de avaliação por profissionais com experiência em Extensão e Cultura Universitária.

3. Os trabalhos encaminhados serão avaliados pelo Conselho Editorial e pelos consultores *ad hoc* e, no processo de seleção serão observados os seguintes critérios: prioridade do tema, consistência científica, originalidade, atualidade da informação e atendimento das normas éticas e técnicas.

4. O conteúdo dos trabalhos e sua revisão são de responsabilidade exclusiva dos respectivos autores.

5. A Revista de Extensão e Cultura - Realização está organizada nas seguintes partes:

- **Artigos:** textos analíticos resultantes de estudos e revisões sobre temas relacionados à extensão universitária ou de experiências desenvolvidas nas áreas temáticas estabelecidas para a extensão universitária, podendo ser: Comunicação, Cultura, Direitos Humanos, Educação, Meio Ambiente, Saúde, Tecnologia e Produção, Trabalho, Geração de Trabalho e Renda, Gênero e Economia Solidária, Igualdade Racial, Diversidade Étnica, Juventude, Terceira Idade. Os artigos deverão ter até vinte páginas, incluindo figuras, gráficos, tabelas, anexos e referências bibliográficas.

- **Resenhas críticas:** síntese ou análise crítica de obras relacionadas à Extensão e Cultura Universitária, publicadas nos últimos três anos, com até três páginas.

- **Relatos de Experiências:** relatos de experiências das ações de Extensão e Cultura, com até vinte páginas.

6. Os originais deverão ser enviados apenas em versão eletrônica, em formato *Microsoft Word* (*doc*, *docx*) ou *BROffice* (*odt*), não ultrapassando 10MB, por meio do sistema de submissão *online*, no site da UFGD/PROEX – *link* para a Revista de Extensão e Cultura da UFGD (<http://ojs.ws.ufgd.edu.br/index.php?journal=realizacao>), seguindo os parâmetros abaixo:

a) Fonte: *Times New Roman*, espaçamento 1,5, tamanho 12;

b) Configurações das margens em 2,5 cm para direita, esquerda, inferior e superior em formato de papel A4;

c) Caixa alta apenas para siglas (os títulos deverão ser sempre compostos de caixa alta e baixa);

d) Os recuos de parágrafos deverão ser de 1,5 cm.

7. Quanto à estrutura geral do trabalho, o mesmo deverá ter o seguinte formato:

- a) título do trabalho em português e em inglês ou espanhol. Quando da apresentação do texto em inglês ou espanhol, o título deverá vir também em português; em caixa alta e centralizado;
- b) nomes completos dos autores deslocados a direita;
- c) nome da instituição e setor a que os autores estão vinculados;
- d) endereço completo dos autores e e-mails para correspondência;
- e) indicação do autor responsável pela troca de correspondência (destacar o nome em negrito);
- f) resumo do trabalho em português e em inglês ou espanhol, com até 250 palavras. Quando da apresentação de texto em inglês ou espanhol, o resumo deverá vir também em português. Evitar apresentar somente uma versão produzida através de tradução eletrônica automática. Auxílio com um nativo da língua é recomendado; toda deficiência de qualidade produzirá demora no trâmite para publicação, se for aprovado. A Editoria se reserva o direito de devolver aos autores o manuscrito em caso de qualidade de texto muito baixa.
- g) palavras-chave (até cinco) em português, inglês ou espanhol, separadas por vírgula, na língua original do trabalho. Não repetir palavras contidas no título;
- h) títulos como Introdução, Metodologia, Resultados, Discussão e Referências devem estar em caixa alta deslocados a esquerda no manuscrito;
- i) o texto deverá ser justificado;
- j) as notas devem ser marcadas com números no alto, à direita da palavra e colocadas ao final de cada página, com fonte tamanho 10;
- k) as referências bibliográficas devem ser colocadas no final do texto (veja item 8);
- l) **Mapas e Fotografias:** devem ser escaneados com a extensão bmp ou jpg e resolução de 300dpi, inseridas próximas ao texto a que fizer referência e não como anexos.
- m) **Tabelas e Gráficos:** devem vir com a indicação quanto ao programa e a versão utilizada (somente formatos compatíveis com Windows), inseridos no texto, e não como anexos.

8) Forma de citação das referências no texto e na lista de referências:

a. nas citações textuais:

... (SOUZA et al., 2003; ROCHA, 2003).

...Souza et al. (2003), Rocha (2003) e Rocha e Falcão (2006)...

b. Na lista de referências, citar teses, dissertações e trabalhos em eventos apenas em caso de extrema relevância.

c. A lista referências ao fim do artigo devem seguir os modelos abaixo:

- Livros:

SIMÕES, C. **Curso de direito do serviço social**. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

- Capítulos ou parte de uma obra:

ROCHA, R.M.G. Extensão universitária: momento de aplicação do conhecimento e de intercâmbio de saberes na relação universidade sociedade? In: THIOLENT, M. et al. (Orgs.). **Extensão universitária: conceitos, métodos e práticas**. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro / Sub-Reitoria de Desenvolvimento e Extensão, 2003.

THIOLENT M.A. Metodologia participativa e sua aplicação em projetos de extensão universitária. In: THIOLENT, M.A.; ARAUJO FILHO, T.; SOARES, R.L.S. (Eds.). **Metodologia e experiências em projetos de extensão**. Niterói, RJ: Eduff, 2000, p.19-28.

- Artigos em revistas:

CRUZ NETO, O.; MOREIRA, M. R. A concretização de políticas públicas em direção à prevenção da violência estrutural. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 4, n. 1, p. 53-69, 1999.

ROCHA, V.X.M; FALCÃO, E.F. Instrumento metodológico para articulações iniciais do estágio nacional de extensão em comunidades (ENEC)/ vivências e estágios em educação popular em saúde da UFPB (VEPOP) e início de abordagem de trabalho junto com as comunidades. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, v. 4, n. 2, p. 19-25, 2006.

- Evento como um todo:

ENCONTRO NACIONAL DO FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS, 18, 2002, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina/Pró-Reitoria de Cultura e Extensão, 2002.

- Trabalho apresentado em evento:

JÁCOME, M.I. Práticas Alfabetizadoras para a EJA. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA, 1, 2002, João Pessoa. **Resumos...** João Pessoa: UDUFPA, 2002.

- Dissertação/Tese:

CUNHA, L.S. **O mal estar da Universidade:** a tensão dos anos 90. Tese de Doutorado, Faculdade de Educação, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2001.

- Documento em formato eletrônico: os endereços eletrônicos fornecidos não devem ser genéricos, e sim remeter diretamente ao documento.

IBGE. **Cidades.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 05 abr. 2003.

- Leis ou normas

BRASIL. Resolução N° 466 de 12 de dezembro 2012 do Conselho Nacional de Saúde. **Diário Oficial da União**, n. 12, s. 1, p. 59, 2013. Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/web_comissoes/conep/aquivos/resolucoes/resolucoes.htm >. Acesso em: 13 fev. 2013.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Subitem 3.3. alterada(o) por: Resolução RDC n° 123, de 13 de maio de 2004. **Diário Oficial da União**, n. 92, s. 1., p. 41-42, 2003a. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/393963/RDC_123.pdf/01b5df4e-0308-44fd-ad3c-76382398b8fd > Acesso em: 13 jul. 2016.