

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

ANA ISADORA MARTINS ASSUNÇÃO

**Sistema de compras de gêneros alimentícios para Restaurantes
Universitários Públicos Federais: um comparativo entre serviços de
autogestão e terceirizado**

**SANTA CRUZ - RN
2016**

ANA ISADORA MARTINS ASSUNÇÃO

Sistema de compras de gêneros alimentícios para Restaurantes Universitários Públicos Federais: um comparativo entre serviços de autogestão e terceirizado

Artigo Científico apresentado a Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora Profa. Dra. Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans
Coorientadora Nut. Carla Ionara Xavier da Silveira Cardoso

**SANTA CRUZ - RN
2016**

Catálogo da Publicação na Fonte
Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN
Sistema de Bibliotecas - SISBI

Assunção, Ana Isadora Martins.

Sistema de compras de gêneros alimentícios para Restaurantes Universitários Públicos Federais: um comparativo entre serviços de autogestão e terceirizado / Ana Isadora Martins Assunção. - Santa Cruz, 2016.

24 f: il.

Orientadora: Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans.

Coorientadora: Carla Ionara Xavier da Silveira Cardoso.

Artigo Científico (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí.

1. Serviços de Alimentação. 2. Restaurantes universitários. 3. Compras. 4. Suprimento. I. Calazans, Dinara Leslye Macedo e Silva. II. Cardoso, Carla Ionara Xavier da Silveira. III. Título.

ANA ISADORA MARTINS ASSUNÇÃO

Sistema de compras de gêneros alimentícios para Restaurantes Universitários públicos federais: um comparativo entre serviços de autogestão e terceirizado

Artigo Científico apresentado a Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Aprovado em: ____ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA

_____, Nota: _____

Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans - Prof^a Orientadora
Universidade Federal do Rio Grande do Norte/FACISA

_____, Nota: _____

Nut. Carla Ionara Xavier da Silveira Cardoso - Coorientadora
Universidade Federal de Pernambuco/PPGA

_____, Nota: _____

Jessicley Ferreira de Freitas - Membro da Banca
Universidade Federal do Rio Grande do Norte/FACISA

_____, Nota: _____

Nut. Camila Valdejane Silva de Souza - Membro da Banca
Universidade Federal do Rio Grande do Norte/PPGNUT

Ao meu pai (*in memoriam*) e mãe, motivos de maior motivação para a conclusão deste trabalho.

AGRADECIMENTOS

Ao meu Deus, pois sem Ele não teria chegado até aqui e os seus planos sempre são maiores que os meus.

À minha mãe Vera Lúcia e sobrinhos: Samuel, Sofia e Bernardo, pessoas que me enchem de alegria e pelas quais meu amor cresce a cada dia.

Às minhas irmãs Alcione e Izabela, por me escutarem em momentos de angústia e pelo companheirismo inabalável.

À minha orientadora Dinara Leslye, por ter aceitado compartilhar comigo seus conhecimentos, e auxiliar na caminhada percorrida na construção deste trabalho, mesmo em meio há tantas obrigações neste período. E, à minha coorientadora Carla Ionara por participar desse compartilhamento de saberes.

À minha turma Nutrição 2016.1 por sua união ao longo dos anos de graduação, a qual nos deu força em muitos momentos difíceis, em especial Gerlane e Gislani, minha dupla querida e amigas que ganhei para a vida toda.

À minha amiga de muitos anos, Luciana por conviver comigo esses anos de graduação e demonstrar diariamente o significado de uma amizade verdadeira.

À Geraldo e família, por fazerem da minha nova casa em Santa Cruz um verdadeiro lar.

Aos Restaurantes Universitários por toda a contribuição, gerando frutos para o desenvolvimento desta pesquisa.

Finalmente, à Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi e todos os professores, por partilhar os saberes de forma admirável e enriquecedora.

"Tudo tem o seu tempo determinado, e há tempo para todo propósito debaixo do céu".

Bíblia Sagrada. Eclesiastes 3: 1.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	09
2 METODOLOGIA.....	10
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	11
3.1 CARACTERIZAÇÃO GERAL DOS SERVIÇOS.....	11
3.2 PLANEJAMENTO E PREVISÃO DE MATERIAIS.....	11
3.3 RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO.....	13
3.4 CONTROLE DE ESTOQUE E CONSUMO.....	14
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	15
REFERÊNCIAS.....	16
APÊNDICES.....	20
ANEXOS.....	22

SISTEMA DE COMPRAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS PÚBLICOS FEDERAIS: UM COMPARATIVO ENTRE SERVIÇOS DE AUTOGESTÃO E TERCEIRIZADO

SYSTEM PURCHASES OF FOOD FOR UNIVERSITY FEDERAL PUBLIC RESTAURANTS: A COMPARISON BETWEEN THE SELF-MANAGED AND OUTSOURCED SERVICES

Ana Isadora Martins Assunção

Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (UFRN/FACISA)

Profa. Dra. Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans

Nutricionista. Doutora em Administração (PPGA/UFRN). Professora do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (UFRN/FACISA)

Carla Ionara Xavier da Silveira Cardoso

Nutricionista da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Mestranda em Administração (PPGA/UFPE)

RESUMO

Este estudo teve como objetivo avaliar o sistema de compras de gêneros alimentícios em diferentes tipos de serviços: autogestão e terceirizado. Para tanto, foi conduzido em dois restaurantes universitários, com a realização de observação não participante e entrevista semiestruturada com responsáveis técnicos dos respectivos serviços, baseando-se nas etapas que envolvem o sistema de compras: planejamento e previsão de materiais; recebimento; armazenamento; controle de estoque e consumo, propostas por Contri, Degiovanni e Mattos (2012) para a eficiência na gestão de suprimentos de Unidades de Alimentação e Nutrição. Observou-se centralização de todo o procedimento de compras no RU 1 não havendo o mesmo no RU 2. Para o primeiro as particularidades de um serviço público são as maiores influenciadoras do processo e, no caso do RU 2 é mais evidente a cobrança de cumprimento aos custos dos gêneros alimentícios que lhe são enviados mesmo sem a participação direta nas compras.

PALAVRAS-CHAVE: Serviços de Alimentação; Compras; Aquisição; Suprimento.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the purchasing system of food in different types of services: self-management and outsourced. Thus, it was conducted in two university restaurants, with nonparticipating conducting observation and semistructured interviews with technical managers of their services, based on the steps that involve the procurement system: planning and forecasting materials; receipt; storage; inventory control and consumption proposed by Contri, Degiovanni and Mattos (2012) for the efficient management of Food and Nutrition Unit supplies. There was centralization of all purchasing procedure in the UR 1 not having the same in the UR 2. For the first the characteristics of a public service are the biggest influencers of the process and, in the case of UR 2 is more evident the collection of compliance the cost of foodstuffs that are sent even without direct participation in purchases.

KEY WORDS: Food Services; Purchases; Acquisition; Supply.

1 INTRODUÇÃO

O sistema de compras (SC) é o processo de assegurar o produto certo, no momento certo e de forma que atenda aos padrões de quantidade, qualidade e preço (PAYNE-PALACIO; THEIS, 2015). O seu acompanhamento possibilita às pessoas envolvidas tomar decisões que culminem com a entrega dos produtos de acordo com o que foi pedido, nos prazos estabelecidos, nas quantidades corretas, em conformidade com a especificação dos produtos solicitados e dentro dos custos, uma vez que envolve elevado volume de recursos (BRAGA et al, 2014; GONZALES, 2003).

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a produção das refeições objetiva manter a saúde dos clientes por meio de uma alimentação equilibrada em nutrientes, conforme os hábitos alimentares, segura do ponto de vista higiênico-sanitário e ajustada à disponibilidade financeira. Sendo o cardápio o principal instrumento e o maior influenciador do processo produtivo, quando bem planejado, torna-se impulsionador de todas as funções operacionais: compras, produção e serviço (PAYNE-PALACIO; THEIS, 2015; ABREU; SPINELLI; PINTO, 2009).

Assim, o cardápio dita a previsão de compras, que é de responsabilidade da UAN, como também, a orientação técnica durante a aquisição (CARDOSO, 2009). Acrescido a isso, a previsão correlaciona-se com: a ocasião que o item será necessário, a disponibilidade financeira, a política de suprimentos, o per capita bruto dos alimentos, o número estimado de refeições, a frequência de utilização dos gêneros alimentícios (GAs), o espaço para armazenamento, a quantidade em estoque e as características dos itens (ABREU; SPINELLI, 2009).

A função de comprar está profundamente atrelada aos departamentos da instituição, especialmente no alcance dos seus objetivos e finalidades, podendo ser executada por um indivíduo ou um departamento de compras, estando sob responsabilidade do departamento de alimentação informar a estes as suas necessidades de GAs. Sendo evidente o papel estratégico que possui, podendo transformar-se quando desenvolvida adequadamente em vantagem competitiva, através da racionalização, controle e redução de custos (PAYNE-PALACIO; THEIS, 2015; SOUZA; BACIC; BERNARDES, 2009; BATISTA; MALDONADO, 2008). Neste âmbito, é necessário se reduzir as decisões assumidas exclusivamente com base na experiência, podendo representar riscos e inseguranças no abastecimento do serviço, através de paradas de produção, por exemplo (GUARNIERI, 2015).

Em muitas situações, a apreensão e a necessidade de ajustar os custos, afeta o cumprimento dos cardápios. Isso faz com que as preparações não correspondam com as necessidades nutricionais dos usuários, perdendo-se o principal objetivo organizacional (FONSECA; SANTANA, 2011). Desta forma, as compras devem ser cuidadosamente avaliadas junto com o orçamento, a fim de garantir que os cardápios sejam implantados e servidos com os recursos disponíveis. E, dentre os itens que devem ser observados no controle de custos, está também o planejamento de cardápios, de compras e controle de estoque, devido ao aumento no percentual de gastos com matéria-prima refletirem nos ganhos do serviço (PAYNE-PALACIO; THEIS, 2015; ABREU; SPINELLI; PINTO, 2009).

Embora existam semelhanças entre a compra pública e a privada, já que buscam o menor preço e garantia de qualidade, a primeira requer procedimentos específicos para lhe dar eficácia - a legislação; já a segunda os procedimentos são de livre escolha (BATISTA; MALDONADO, 2008). Na administração privada, o objetivo principal é o lucro, enquanto que na administração pública busca-se a “satisfação social” proporcionada à coletividade. Ademais, um adequado acompanhamento em compras pode trazer benefícios a uma organização pública, além de ser um dever utilizá-lo corretamente (GONZALES, 2003; REIS, 1979). Dessa forma, o principal fator determinante da modalidade de compra é a origem

pública ou privada do capital (PAYNE-PALACIO; THEIS, 2015; CONTRI; DEGIOVANNI; MATTOS, 2012; CARDOSO, 2009).

A autogestão segundo Figueiredo e Colares (2014) apresenta um serviço de alimentação próprio, assumindo toda a responsabilidade legal por seus funcionários, desde a sua contratação até a distribuição das refeições elaboradas pelo pessoal contratado. Enquanto que a modalidade terceirizada, fornece refeições quando se é formalizado um contrato firmado entre a empresa beneficiária (contratante), e as contratadas. Nesse caso, a empresa contratada é de capital privado e, como tal, dada a necessidade de vantagem competitiva e sobrevivência no mercado, buscam a otimização dos lucros, por meio de varias estratégias, dentre as quais a redução dos custos (CONTRI; DEGIOVANNI; MATTOS, 2012).

No contexto de compras organizacionais, o conjunto de normas que regem as relações do poder público com o setor privado foi criado para garantir a primazia do interesse público nessas relações. Para tanto, o processo de compra da organização pública é conforme o estabelecido na lei 8.666, de 21 de junho de 1993, a qual é um procedimento administrativo para selecionar a proposta mais vantajosa à administração pública (BRASIL, 1993). Dentre as suas modalidades determinadas pelos valores da aquisição está o pregão (BRASIL, 2002).

Desta maneira, as decisões de compra têm se tornado um ponto estratégico devido ao seu impacto, uma vez que o custo de bens e serviços adquiridos representam grande parcela de investimento financeiro. Ressaltando essa importância, verifica-se que atualmente as UANs têm uma preocupação maior com a qualidade, principalmente, em decorrência do tipo de gênero a ser estocado.

Finalmente, o interesse por esse estudo partiu da percepção de um quadro de baixa discussão científica sobre o tema em UANs, com poucas referências e, o conhecimento da grande relevância das atividades que fazem parte dos procedimentos de compras de GAs para o alcance dos objetivos fundamentais de uma UAN e, considerando ainda, que os Restaurantes Universitários (RUs), independente do tipo de gestão, buscam a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS).

Logo, conhecer as particularidades dos aspectos que envolvem o processo de compras nos diferentes tipos de gestão e a atuação do nutricionista neste contexto, contribui na divulgação científica, consolidação e avanços no conhecimento na área de gestão em alimentação coletiva. Com isso, objetivou-se avaliar o sistema de compras de gêneros alimentícios em Restaurantes Universitários (RU) Públicos Federais nos diferentes tipos de gestão, com serviços por autogestão e terceirizado.

2 METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa exploratório-descritiva, de natureza qualitativa, em um corte transversal, ocorrida em outubro e dezembro de 2015. Para alcance do objetivo proposto, foi realizada em dois Restaurantes Universitários (RU) Públicos Federais que apresentam diferentes tipos de gestão: sendo um por autogestão (RU 1) e o outro terceirizado (RU 2) localizados na região nordeste do Brasil.

Para a coleta de dados, foram realizadas a observação não participante e entrevistas com os responsáveis técnicos pela gestão de compras em cada RU. A observação ocorreu via visita *in loco*, com acompanhamento dos processos em data e horários previamente agendados e as entrevistas com duração média 90 minutos foram aplicadas pelo próprio pesquisador, por abordagem direta, após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) pelos participantes. O roteiro semiestruturado englobava perguntas gerais sobre as unidades e a respeito das funções da gestão de materiais, a partir do descrito por Contri, Degiovanni e Mattos (2012), quanto às etapas: planejamento e previsão de materiais, recebimento, armazenamento, controle de estoque e consumo. Assim, as questões constituintes da entrevista versavam sobre as atividades envolvidas e o fluxo de informações nos processos de

compras das UANs, atores envolvidos e papel do nutricionista em cada etapa; e quanto a descrição dos procedimentos de compra (pedido, abastecimento e estoque) dos GAs, a fim de contribuir com a observação e compreensão.

A partir da observação realizada e gravação em áudio das entrevistas, foram transcritas e avaliado o conteúdo obtido, baseando-se na literatura, e comparando as situações encontradas no sistema de compra, entre os dois RUs, analisando-se também o papel do nutricionista nos procedimentos descritos, considerando as atribuições profissionais. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA). Sendo este artigo, baseado em Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a universidade para obtenção do grau de bacharelado em nutrição, no ano de 2016.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Caracterização geral dos serviços

As UANs que constituíram este estudo são RUs, públicos, com produção média de 4625 refeições/diárias, distribuídas em desjejum, almoço e jantar, e classificadas como de grande porte, segundo Sant'Anna (2012). Possuem como objetivo organizacional a PAAS através das refeições servidas para estudantes – público beneficiário principal – e demais membros da comunidade acadêmica no qual está inserido.

O RU 1 possui gerenciamento próprio e adquire seus GAs via licitação na modalidade de pregão eletrônico. Possui 87 funcionários, sendo a maioria terceirizados. No setor de compras há 8 pessoas, destas: 3 são nutricionistas gerenciando o processo, 2 auxiliam na parte administrativa e 3 são responsáveis pela liberação das mercadorias, havendo também um bolsista. Enquanto que nos demais setores, estão alocados o restante dos funcionários, assim como mais 7 nutricionistas, envolvidos principalmente com a elaboração dos cardápios e a produção das refeições.

O RU 2 é gerenciado por uma empresa terceirizada e adquire os GAs por método informal de compra¹. Têm 52 funcionários, estando no setor de estoque, 1 estoquista, 1 auxiliar e dois estagiários. Nas outras atividades há 2 nutricionistas comprometidos com a produção das refeições, pertencentes à empresa contratada e 2 nutricionistas da empresa contratante que respondem pela fiscalização e qualidade do serviço.

3.2 Planejamento e previsão de materiais

Fundamentando-se nas etapas descritas por Contri, Degiovanni e Mattos (2012) o processo de compras se inicia com o planejamento e previsão de materiais. No RU 1 (fluxo em APÊNDICE A) a previsão dos GAs é feita para 12 meses, através da estimativa da demanda de consumo e atendimento (número de comensais), da programação de uso dos itens de acordo com sua frequência no cardápio, do acréscimo de um percentual de segurança, como também pela avaliação de consumo entre um pregão e outro, constante em um relatório dos itens solicitados no pregão de compra e o que foi de fato comprado.

A previsão do consumo estabelece estimativas futuras, para se assegurar quais produtos, quanto e quando serão necessários comprar. Devem ser avaliadas regularmente, acompanhando as discrepâncias e mudança, para que a nova previsão seja mais fidedigna possível (ANDRADE; SCHRAMM; SILVA, 2014).

A necessidade é solicitada e enviada a um departamento responsável pelo compilado das unidades participantes do pregão. Observa-se que há poucas variações de preços ao longo

¹ O processo de compra usando o método informal é aquele em que se faz a cotação de preços, selecionando o vendedor/fornecedor a partir disso (PA YNE-PALACIO; THEIS, 2015).

dos 12 meses, a não ser que ocorra pedido de realinhamento pelos fornecedores, embora estejam sujeitos a uma restrição legal de 20% de aumento e a UAN possa aceitar ou não, baseando nas oscilações de preço do mercado local.

Salienta-se que os nutricionistas do setor de compras fazem parte da comissão de parecer técnico da licitação, encarregados de descrever as especificações dos GAs, onde o departamento responsável cria um código de identificação do produto para ser utilizado nas compras e sempre que surge a necessidade, essa descrição e código são atualizados. Somado a isso, existe a avaliação da qualidade dos GAs sendo realizado a partir do teste de amostras, dos fornecedores que apresentarem os três menores preços (durante o processo do pregão) e visitas técnicas aos fornecedores candidatos.

O responsável pelas compras responde pela aquisição na quantidade, qualidade e tempo pretendidos, com o melhor preço possível. No setor público, é essencial a especificação detalhada do objeto de compra e a demanda de pessoal técnico específico, assim como requer considerável conhecimento legal e processual das normas jurídicas do processo de compras (BRAGA et al, 2014). O fornecedor deve assegurar que o produto atenda a todas as especificações técnicas dos materiais, que devem ser avaliadas durante a produção (OSORIO; ARANGO; RUALES, 2011). Então, é importante especificar detalhadamente as características do produto, evitando que fornecedores que não atendam as especificações exigidas participem da concorrência (OLIVEIRA et al, 2010). Além do mais, na gestão pública, a lei de licitação (Lei 8.666/93) prevê que, com algumas exceções, as compras devem privilegiar o menor custo, o que muitas vezes pode comprometer a qualidade (VAZ; LOTTA, 2011).

Após a previsão, a aquisição pode ser realizada por distintos procedimentos. No RU 1 é na forma de empenhos² ordinários e/ou globais³, o que é determinado segundo as características dos GAs, como a perecibilidade e frequência de uso, bem como a capacidade de armazenamento para consumo mensal (global) ou semanal (ordinário). Dessa forma, os nutricionistas da produção elaboram os cardápios de semana seguinte para serem colocados nos Mapas de pedidos dos empenhos, seguindo além da programação semanal, uma meta de custo estabelecida pela própria equipe de nutricionistas.

Por outro lado, no RU 2 (fluxo em APÊNDICE B) os nutricionistas entrevistados são responsáveis pela produção das refeições, não estando envolvidos diretamente com o processo de compras, uma vez que a empresa terceirizada administradora do RU, possui seu setor de compras localizado em uma unidade central (contratada), local onde também é elaborado o parecer técnico por dois nutricionistas da qualidade e os testes com os produtos.

Já os nutricionistas fiscais (contratante) inspecionam as atividades, o local e estabelecem nos termos do contrato para a licitação da UAN que fornecerá as refeições: as preparações que devem estar presentes nos cardápios, sua frequência na semana, os per capita e todas as especificações e normativos a seguir, para garantia da qualidade. A partir daí a contratante solicita às unidades concorrentes que seja mostrada a composição dos preços durante o processo licitatório.

Então para ser feita a aquisição, mensalmente os nutricionistas enviam as necessidades do mês seguinte via sistema à unidade central da empresa terceirizada, e esta de acordo com a cotação de preços do mês dos fornecedores, realiza a compra dos itens e envia ao RU. Essas necessidades são baseadas nas fichas técnicas de preparações (FTP) da UAN (cardápios

² Ato emanado de autoridade competente, que cria para o estado a obrigação de pagamento pendente ou não de implemento de condição; a garantia de que existe o crédito necessário para a liquidação de um compromisso assumido; é o primeiro estágio da despesa pública (Portal da Transparência).

³ Empenho ordinário é utilizado para as despesas de valor fixo e previamente determinado, cujo pagamento deva ocorrer de uma só vez; e empenho global é utilizado para despesas contratuais ou outras de valor determinado, sujeitas a parcelamento (Portal da Transparência).

cíclicos), no número de comensais estimados e nos per capita estabelecidos nos termos do contrato.

No próprio sistema se visualiza a previsão do mês e para uma semana, em virtude do pedido ser semanal e, na necessidade de pedido extra para algum GA, deve ser comunicado e justificado com 24 horas de antecedência via telefone, e-mail e sistema.

Alguns autores, como Silva e Martinez (2008), relatam que para o planejamento do cardápio e sua composição estão envolvidas, além dos aspectos culinários, a combinação de alimentos, alimentação equilibrada, mercados abastecedores, gênero da clientela, disponibilidades financeiras e capacitação de produção, sendo que para isto, dentro do planejamento do cardápio institucional, os profissionais responsáveis, devem ter dedicação, conhecimento e sensibilidade.

É característico de grandes empresas a criação de um departamento ou divisão específica para compras e contratações (VIANA, 2010), como no caso dos RUs. Visando, no caso da terceirização, repassar a terceiros, considerados especialistas em determinadas atividades, parte de suas tarefas, reduzindo com isso os custos e aumentando a eficiência (PURCELL; PURCELL, 1998, apud MAGALHÃES; CARVALHO NETO; GONÇALVES, 2010, p. 119).

3.3 Recebimento e armazenamento

Após efetuada a compra, os GAs são entregues diretamente na UAN (tabela 1). Estando os nutricionistas do RU 1 sempre presentes no recebimento, sejam os pertencentes à produção ou os do setor de compras, embora em algumas situações não seja possível avaliar a qualidade dos perecíveis como estabelecida nas planilhas de recebimento. Então, após a chegada dos gêneros chega o controle de entradas pelo setor é através dos registros na ficha de fornecedor e no sistema (próprio da universidade) no dia seguinte, devido os recebimentos serem feitos ao longo do dia. O ideal seria que os registros fossem realizados a medida que ocorressem os recebimentos para não haver falhas.

Tabela 1 - Frequência de recebimento dos gêneros alimentícios do RUs

Gêneros Alimentícios	RU 1	RU 2
Perecíveis	Segundas-feiras	Sextas-feiras
Estocáveis	Quartas-feiras Sextas-feiras	Exceto hortifrutis (3 vezes na semana)

Fonte: Elaboração própria, 2016

Enquanto que, frequentemente, no ato do recebimento no RU 2 (tabela 1) os nutricionistas apenas conferem as quantidades enviadas pela unidade central e os hortifrutis que são enviados diretamente pelo fornecedor, com as constantes na nota fiscal e no pedido. A ocorrência de diferenças entre o pedido e o recebido são notificadas à unidade central nas notas fiscais e em e-mail. Contudo, Braga et al. (2014) diz que o êxito do armazenamento está sujeito a agilidade no recebimento e expedição dos produtos.

Além do mais, fatores como o estado de maturação dos GAs de maior perecibilidade e as condições de acondicionamento e transporte a que o produto é submetido podem interferir no rendimento final do alimento, assim a exigência da qualidade da matéria-prima no ato da compra e recebimento é indispensável (DEGIOVANNI et al, 2010). O que não ocorre na presente UAN nesta etapa avaliada.

Então, a verificação do atendimento das especificações deve ser realizada no recebimento das mercadorias (OLIVEIRA et al, 2010). E no caso de produtos perecíveis e de difícil conservação, Pigatto e Lemos (2014) citam que há necessidade de estratégias, em função da exigência da qualidade, da frequência de compra por parte de UANs que tende a ser maior frente a outros GAs.

3.4 Controle de estoque e consumo

Um controle de estoque, conforme apontado por Vasconcelos et al. (2013), além de verificar com exatidão os movimentos ocorridos na área, deve observar o seu inter-relacionamento com as demais, pois os controles de fluxo decorrem do cruzamento de dados.

Dada a capacidade de armazenamento de cada UAN e as questões como a perecibilidade da matéria-prima, programação de utilização nos cardápios e as frequências estabelecidas de recebimento, o controle de estoque no RU 1 se dá principalmente através dos registros no sistema das entradas e saídas dos itens, além da ficha de fornecedores, de prateleira e do inventário mensal. Este último auxilia especialmente nas solicitações dos novos empenhos e, para cada empenho se avalia o anterior e os fatores que interferiram nas quantidades requeridas.

O que ocorre com frequência na UAN em questão quanto as saídas dos gêneros, é o uso dos chamados cheques⁴, na maioria das vezes em razão de requisições mal elaboradas devido a não padronização das FTP, gerando um ciclo vicioso e acarretando nessas saídas de itens fora do requisitado via sistema.

Esta falha de comunicação ou padronização também é identificada por outro autor, em que o problema existente foi a comunicação deficiente de pedidos por parte da loja de uma panificadora com a área de produção o que provoca inconveniente como à falta de produtos e, conseqüente pedido em caráter de urgência, com conseqüentes despesas não planejadas e distanciamento ao cronograma estabelecido (COUTINHO, 2014).

Em relação ao RU 2 os nutricionistas fiscais do contrato avaliam a qualidade dos gêneros. Caso a unidade esteja recebendo itens de má qualidade, há notificações para que a empresa retire os mesmos da produção. Essa qualidade é verificada principalmente por observação das características organolépticas do produto, do estoque, das datas de validade, armazenamento, se está colocando primeiro que entra primeiro que sai (PEPS) para os itens mais perecíveis, primeiro que vence primeiro que sai (PVPS) para os estocáveis, dentre outros aspectos higiênico-sanitários e reclamações ou sugestões do consumidor.

Nota-se que para esta UAN tem ocorrido um orçamento mais restrito, apesar da universidade pagar pelo número de refeições servidas, uma vez que, conforme relatado, tem ocorrido produções emergenciais pela justificativa de uma produção controlada. Todavia, com uma correta manutenção de estoque e processamento de pedidos obtém-se redução de custos e maximização do nível de serviços. Quando reduzido em nível insatisfatório pode acarretar em uma série de agravantes à organização, além dos respectivos custos relacionados (BRAGA et al, 2014; XU et al, 2012). E, um dos principais benefícios que se espera em uma cadeia de suprimentos é o correto nível de estoque nas empresas (DROHOMERETSKI; FAVARETTO, 2013), considerando que é um dos ativos mais importantes para serviços de alimentação, por viabilizar a obtenção dos produtos (VASCONCELOS et al, 2013).

Scheidegger et al, (2015) também relatam essa importância do controle de estoque e compras, porém comprovaram que na empresa avaliada não há previsão de demanda dos produtos que em sua maioria são perecíveis, e as definições de quando e quanto comprar são baseadas no “*feeling*” e no conhecimento dos seus membros. Neste âmbito, é necessário se reduzir as decisões assumidas exclusivamente com base na experiência, podendo representar riscos e inseguranças no abastecimento do serviço, através de paradas de produção, por exemplo (GUARNIERI, 2015).

Associado a isso, a responsabilidade pela previsão de materiais e orientação técnica durante este processo pertence às UANs (CARDOSO, 2009). E o que se vê é, a exigência de habilidades e capacitações do profissional de compras. Além disso, é de sua incumbência

⁴ Termo específico e informal usado pelo serviço, para a lista de GAs registrados no papel (nome, quantidade, data e solicitante) quando são solicitados ao setor de estoque para a produção.

entender e identificar meios de satisfazer as solicitações dos usuários, dentro do que é estabelecido pelas normas e procedimentos da empresa (DIAS; COSTA, 2003).

Ademais, deve ser considerado que, para o nutricionista, este papel na atividade de compra de materiais têm que ser norteado por aspectos técnicos bem sistematizados e mesmo que a instituição possua boa disponibilidade financeira, necessita-se que esteja bem informado sobre o mercado de produtos, assim como legislação (CARDOSO, 2009).

Por meio dos relatos, no RU 1 ficou evidente aspectos negativos como: os processos ocorrerem lentamente, o receio do cancelamento de algum item pelo fornecedor, o fato do pregão ser aberto para todo o território nacional, uma vez que fornecedores distantes irão concorrer e isso interfere diretamente na programação de entrega dos GAs, fazendo com que o nutricionista deva ter mais sensibilidade para contornar os imprevistos. Somado a isso, existe uma demanda crescente de atribuições para realizar outras necessidades específicas do setor.

Também foi relatado, a importância do nutricionista nesse processo, considerando o conhecimento que possui do andamento e planejamento de um cardápio, o qual tem condições de avaliar a qualidade dos GAs, grau de maturação e condições de armazenamento, por exemplo.

No RU 2 foram citados negativamente os atrasos de entrega devido problemas de pagamento aos fornecedores, provocando alterações no cardápio, a inexistência de contato direto com estes (exceção dos hortifrutis), as frequentes mudanças desses fornecedores e consequentemente dos produtos, e as dificuldades em repor os GAs, quando necessários em pequenas quantidades. Porém, acreditam ser positivo: a responsabilidade da compra ser da unidade central, dedicando-se preponderantemente a produção das refeições e demais atividades. Os processos ocorrem mais rapidamente, todavia, toda e qualquer mudança deve ser comunicada formalmente e com antecedência aos nutricionistas fiscalizadores.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No caso dos RUs, UANs institucionais que são, existe elevado grau de catividade da clientela, tornando o objetivo de atendimento das necessidades nutricionais, mais evidente, o que não pode ser prejudicado devido a erros no processo de compras da unidade (VIEIRA, 2012).

Além disso, os RUs são grandes consumidores de GAs, mantendo esse percentual em cerca de 50% (KLIPEL, 2009). Esses alimentos, sua composição, harmonia, preparação, são também responsáveis pelo alcance da PAAS através do cardápio elaborado. Sabe-se que o tipo de gestão e a natureza da origem do capital pode definir as características do processo de gestão dos suprimentos. E que essas características podem influenciar no alcance do objetivo descrito que devem ser atendidos criteriosamente na tentativa de garantir os benefícios da relação alimentação e saúde (ARAÚJO et al, 2012).

Em ambos os serviços, a principal implicação de “erro” no sistema de compras é a alteração no cardápio, tendo o custo como maior limitante e influenciador de tais mudanças. Necessitando, para minimizar isto, que o nutricionista, independente de está envolvido diretamente ou não no processo de compras, atue executando suas atribuições profissionais, as quais são essenciais em qualquer das etapas descritas e possuem consideráveis efeitos, a depender de sua correta execução.

Observou-se centralização de todo o procedimento de compras no RU 1, não havendo o mesmo no RU 2. Para o primeiro, as particularidades de um serviço público são as maiores influenciadoras do processo, e no caso do RU 2 é mais evidente a cobrança de cumprimento aos custos dos gêneros alimentícios que lhe são enviados, mesmo sem a participação direta nas compras. Além da política de compras, outros fatores como estrutura física, condições de pagamento, por exemplo, influenciam nos processos das unidades, e consequentemente nos resultados das compras.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N. Custo. In: ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3 ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora Metha, 2009, p. 143-147.
- ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3 ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora Metha, 2009, p. 107-118.
- ANDRADE, P. R. M. de; SCHRAMM, F.; SILVA, V. B. de S. Aplicação de ferramentas para a gestão de estoques em uma empresa privada de transporte público. **XXXIV ENEGEP**, Curitiba/ PR, 07 a 10 de outubro de 2014. Disponível em: <<http://www.abepro.org.br/publicacoes/>>. Acesso em: 25 mar. de 2016.
- ARAÚJO, W. M. C. et al. Cardápios: Concepção e Planejamento. **Revista Nutrição em Pauta**, edição Set/Out/2012. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=2059>. Acesso em: 25 mar. de 2016.
- BATISTA, M. A. C.; MALDONADO, J. M. S. de V. O papel do comprador no processo de compras em instituições públicas de ciência e tecnologia em saúde (C&T/S). **RAP – Rio de Janeiro**, v.42, n.4, p.681-99, jul/ago. 2008. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rap/v42n4/a03v42n4.pdf> >. Acesso em: 10 jan. de 2016.
- BRAGA, G. G. de A. et al. O processo logístico de compra, armazenamento e distribuição: um estudo comparativo entre organizações públicas e privadas. **XVII SEMEAD**, outubro de 2014. Disponível em: <<http://sistema.semead.com.br/17semead/resultado/trabalhosPDF/1315.pdf>>. Acesso em: 10 dez. de 2015.
- BRASIL. Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002. Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/L10520.htm>. Acesso em: 9 mar. de 2016.
- BRASIL. Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8666cons.htm>. Acesso em: 10 dez. de 2015.

CARDOSO, E. Gestão de Materiais. In: ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. **Gestão em serviço de nutrição hospitalar**. Rio de Janeiro: Elsevier, c2009. p.57-70.

CONTRI, P. V.; DEGIOVANNI, G. C.; MATTOS, C. H. P. de S. Gestão de suprimentos. In: VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Org.). **Gestão da Qualidade na Produção de Refeições**. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. p. 21-29.

COUTINHO, R. O. Gestão e controle de estoque na indústria de alimentos: estudo de caso em uma panificadora. **Anais do Encontro de Ensino, Pesquisa e Extensão**. v. 8, n. 8. Recife: Faculdade Senac PE, 2014. Disponível em: <<http://faculdaadesenacpe.edu.br/encontro-de-ensino-pesquisa/2014/doc/anais/GT%20Gastronomia%20-%20Rodrigo%20Oliveira%20Coutinho.pdf>>. Acesso em: 15 dez. de 2015.

DEGIOVANNI, G. C. et al. Hortaliças *in natura* ou minimamente processadas em unidades de alimentação e nutrição: quais aspectos devem ser considerados na sua aquisição? **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n.5, p.813-822, set./out., 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732010000500011>. Acesso em: 5 mar. de 2015.

DIAS, M.; COSTA, R. F. **Manual do Comprador: Conceitos, Técnicas e Prática** Indispensável em um Departamento de Compras. 3. ed. São Paulo: Edicta, 2003.

DROHOMERETSKI, E.; FAVARETTO, F. O impacto da contagem cíclica na acuracidade de estoque: múltiplos casos em indústrias do Paraná. **Revista Produção Online**, Florianópolis, SC, v.13, n. 2, p. 655-676, abr./jun. 2013. Disponível em: <<https://producaoonline.org.br/rpo/article/view/1238>>. Acesso em: 10 mar. de 2016.

FIGUEIREDO, V. O.; COLARES, L. G. T. Terceirização na prestação de serviço de alimentação e nutrição. In: COLARES, L. G. T. (Org.). **Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. p. 3-10.

FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. O nutricionista como promotor da saúde em unidades de alimentação e nutrição: dificuldades e desafios do fazer. Goiânia: **Enciclopédia Biosfera**, v.7, n.13, p. 1466, 2011. Disponível em: <<http://www.conhecer.org.br/enciclop/2011b/ciencias%20da%20saude/o%20nutricionista.pdf>>. Acesso em: 15 dez. de 2015.

GONZALES, M. K. O sistema de acompanhamento em compras e logística numa organização pública. **Semina: Ciências Sociais e Humanas**, Londrina, v. 24, p. 53-74, set. 2003. Disponível em:

<<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/seminasoc/article/view/3837>>. Acesso em: 5 dez. de 2015.

GUARNIERI, P. Síntese dos Principais Critérios, Métodos e Subproblemas da Seleção de Fornecedores Multicritério. **RAC**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, art. 1, p. 1-25, Jan./Fev. 2015. Disponível em: <<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/seminasoc/article/view/3837>>. Acesso em: 23 abr. de 2016.

KLIPPEL, C. B. **Implementação de sistema de controle de custos no Restaurante Universitário Campus da Saúde da UFRGS**, Porto Alegre/RS. 2009. 47p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

MAGALHÃES, Y. T. de; CARVALHO NETO, A. M. de; GONÇALVES, P. P. B. Os Múltiplos Desafios da Gestão de Terceirizados: a experiência dos gestores de contratos. **Revista de Ciências da Administração**. v. 12, n. 26, p. 116-143, jan/abril 2010

OLIVEIRA, M. C. F. et al. Visão global da gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.**, São Paulo, SP, v. 35, n. 3, p. 115-131, dez. 2010. Disponível em: <<http://portal.revistas.bvs.br/index.php?search=Nutrire%20Rev.%20Soc.%20Bras.%20Aliment.%20Nutr&connector=ET&lang=pt>>. Acesso em: 5 mar. de 2015.

OSORIO, J. C.; ARANGO, D. C.; RUALES, C. E. Selección de proveedores usando el despliegue de la función de calidad difusa. **Revista EIA**, n. 15, p. 73-83. Julio 2011. Disponível em: <http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-12372011000100007>. Acesso em: 5 mar. de 2015.

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. [tradução Cláudia Mello Belhassof; Lúcia Helena de Seixas Brito; revisão científica de Marcelo Traldi]. -- Barueri, SP: Manole, 2015.

PIGATTO, G.; LEMOS, G. O. Critérios de seleção de fornecedores de hortaliças para restaurantes comerciais. **XXXIV ENEGEP**, Curitiba/PR, 07 a 10 de outubro de 2014. Disponível em: <<http://www.abepro.org.br/publicacoes/>>. Acesso em: 25 mar. de 2016.

REIS, H. da C. **Contabilidade municipal** – teoria e prática. Rio de Janeiro: LTC, 1979.

SANTANA, Helena Maria Pinheiro. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p.

SCHEIDEGGER, A. P. G. et al. Diagnóstico do gerenciamento da cadeia de suprimentos em um restaurante universitário através de estudo exploratório. **Revista Produção Online**, Florianópolis, SC, v.15, n. 1, p. 375-402, jan./mar. 2015. Disponível em: <<https://www.producaoonline.org.br/rpo/article/viewFile/1924/1264>>. Acesso em: 8 jan. de 2016.

SILVA, S. M. C. S. da; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 2.ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p.

SOUZA, M. C. de A. F. de; BACIC, M. J.; BERNARDES, J. M. R. A gestão estratégica das compras como política para reduzir custos. **Gestão & Regionalidade**. v. 25, n. 74, mai-ago/2009. Disponível em: <http://seer.uscs.edu.br/index.php/revista_gestao/article/viewFile/215/91>. Acesso em: 5 mar. de 2015.

VASCONCELOS, Y. L. et al. Gestão de Estoque de restaurantes: um estudo de caso. **GEPROS**. Bauru, Ano 8, n. 4, p. 111-128, out-dez/2013.

VAZ, J. C.; LOTTA, G. S. A contribuição da logística integrada às decisões de gestão das políticas públicas no Brasil. **RAP** - Rio de Janeiro, v. 45, n.1, p.107-39, jan./fev. 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rap/v45n1/v45n1a06.pdf>>. Acesso em: 5 mar. de 2015.

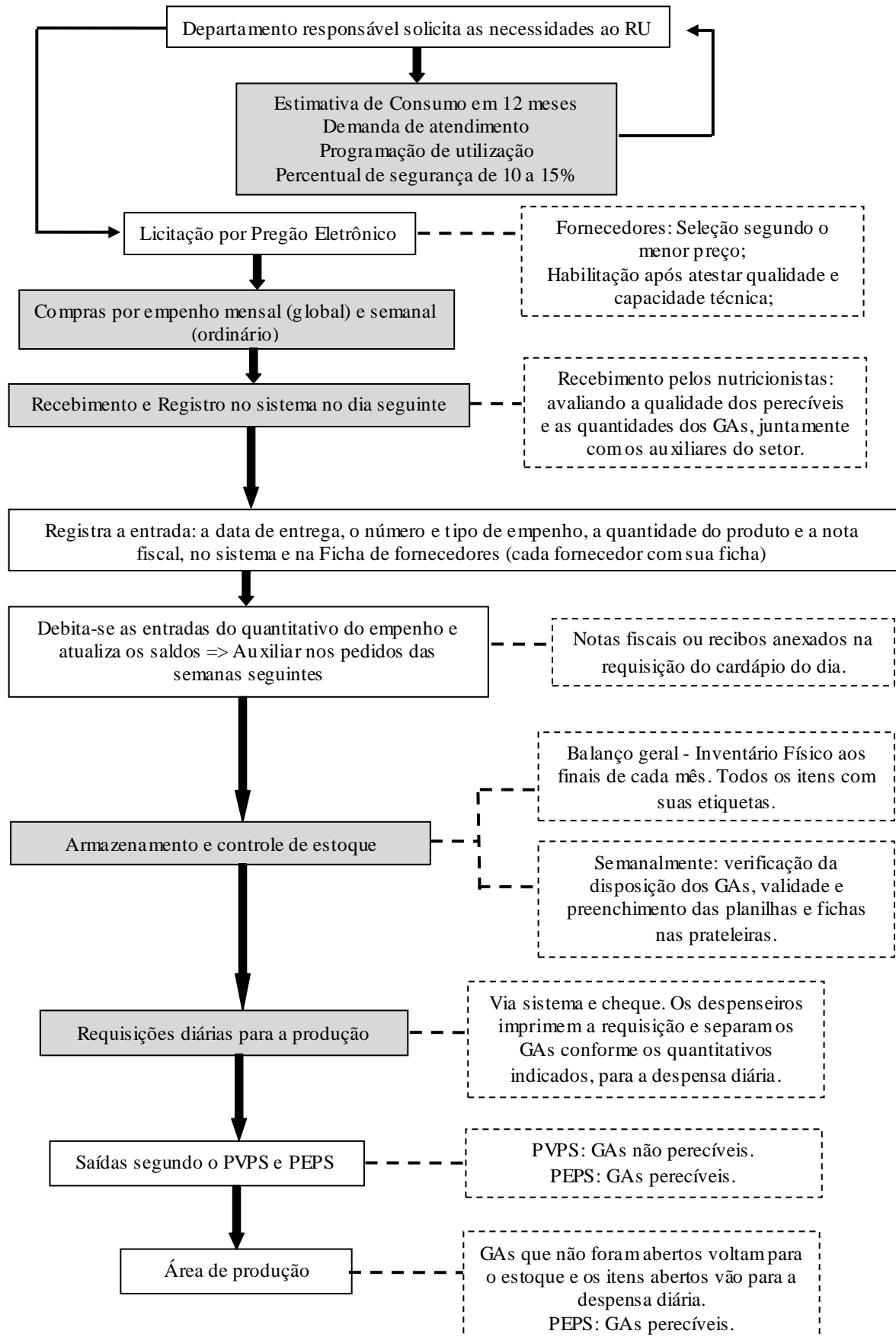
VIANA, J. C. Análise do processo de seleção e avaliação de fornecedores em indústrias do setor de alimentos: um estudo de caso múltiplo. **XXX ENEGEP**, São Carlos/SP, 12 a15 de outubro de 2010. <http://www.abepro.org.br/publicacoes/>>. Acesso em: 5 set. de 2015.

VIEIRA, M. N. C. M. Padronização de Cardápios. In: VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Org.). **Gestão da Qualidade na Produção de Refeições**. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. p. 120-136.

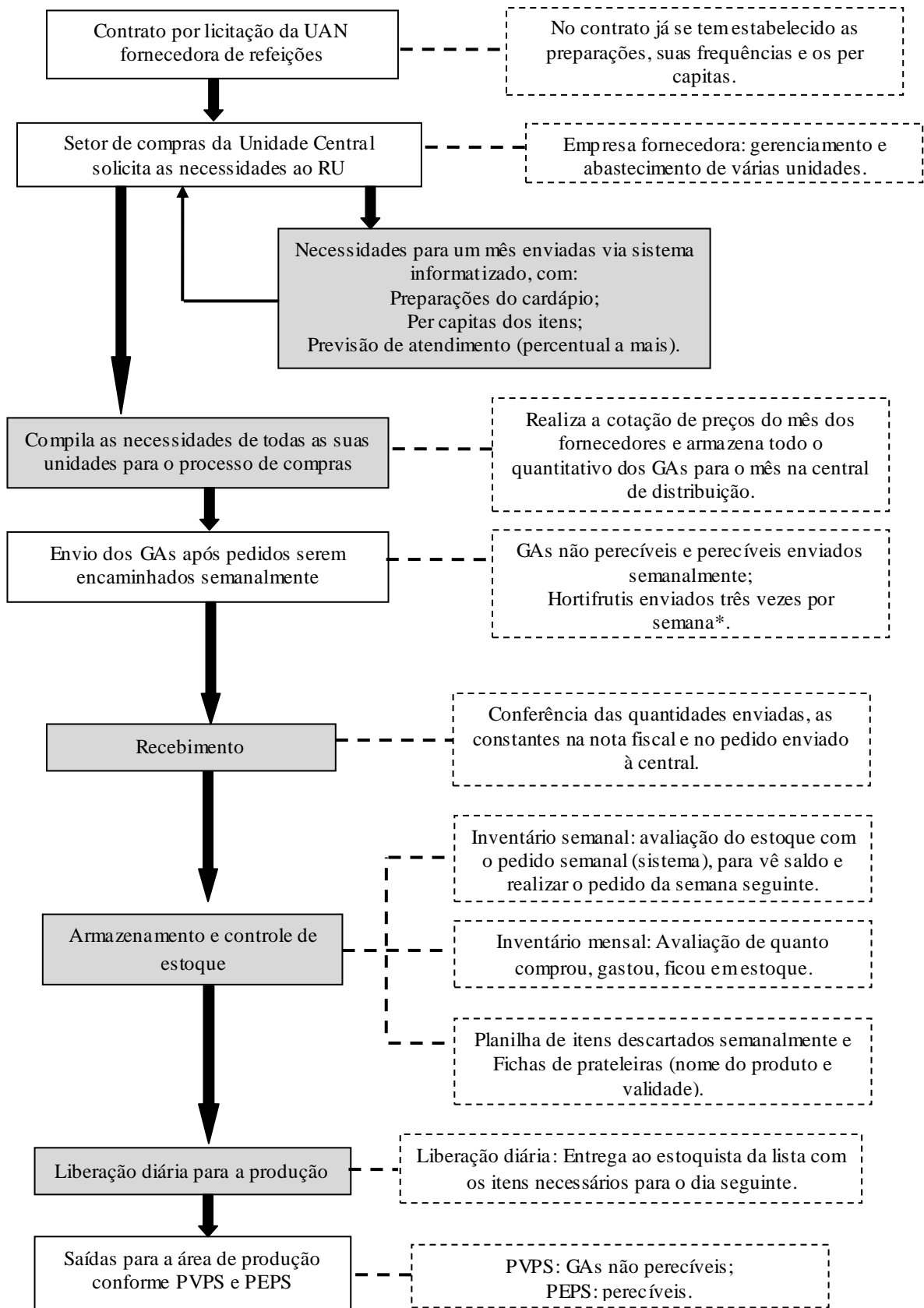
XU, J. et al. Comparing improvement strategies for inventory inaccuracy in a two-echelon supply chain. **European Journal of Operational Research**, v. 221, n.1, p. 213-221, 2012. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0377221712002019>>. Acesso em: 7 abr. de 2015.

APÊNDICES

APÊNDICE A - Fluxo do sistema de compras de gêneros alimentícios do RU 1



APÊNDICE B - Fluxo do sistema de compras de gêneros alimentícios do RU 2



ANEXOS

ANEXO A - Regras para publicação do artigo na revista escolhida

- **Normas para Publicação de Artigos Científicos na Revista Nutrição em Pauta**

Revista Nutrição em Pauta, com publicação dirigida para profissionais e estudantes que atuam nas áreas de nutrição, saúde e alimentação. Desde 1993 compartilhando informação baseada em evidências científicas em uma linguagem e formato que proporcionam uma leitura agradável.

Acesso a mais de 2.500 artigos na Base de Dados da revista nas áreas de nutrição clínica, foodservice, nutrição e pediatria, nutrição esportiva, gastronomia, alimentos funcionais e saúde pública. Acesso aos artigos na integra a partir de jan/2005 em www.nutricaoempauta.com.br (dentro da área de acesso exclusiva dos assinantes).

São 12 edições anuais: impressas e também digitais nos meses pares e somente digitais nos meses ímpares. A reprodução dos textos, no todo ou em parte, é permitida desde que seja citada a fonte e colocado link para o site www.nutricaoempauta.com.br. Os artigos na integra são exclusivos dos assinantes e não podem ser reproduzidos. Os artigos assinados são de inteira responsabilidade de seus autores.

São publicados artigos originais, artigos de revisão e artigos especiais. Os artigos recebidos são avaliados pelos membros da comissão científica da revista. Os autores são responsáveis pelas informações contidas nos artigos. Somente serão avaliados os artigos cujo autor principal seja assinante da revista Nutrição em Pauta. Os artigos aprovados para publicação na Nutrição em Pauta poderão ser publicados na edição impressa e/ou na edição eletrônica da revista (Internet), assim como em outros meios eletrônicos (CD-ROM) ou outros que surjam no futuro. Ao autorizar a publicação de seus artigos na revista, os autores concordam com estas condições.

- **Envio do artigo**

Enviar o artigo para a Nutrição em Pauta, através do email redacao@nutricaoempauta.com.br, em arquivo editado com MS Word e formatado em papel tamanho A4, espaço simples, fonte tamanho 12, Times New Roman. O tamanho máximo total do artigo é de 6 páginas.

Serão aceitos somente artigos em português. Indicar o nome, endereço, números de telefone e fax, além do email do autor para o qual a correspondência deve ser enviada. Os autores deverão anexar uma declaração de que o artigo enviado não foi publicado anteriormente em nenhuma outra revista.

Serão recebidos artigos originais (relatórios de pesquisa clínica ou epidemiológica), artigos de revisão (sínteses sobre temas específicos, com análise crítica da literatura e conclusões dos autores) e artigos especiais, em geral encomendados pelos editores, sobre temas relevantes, técnicas gastronômicas e editoriais para discutir um tema ou algum artigo original controverso e/ou interessante.

- **Apresentação do Artigo**

Deve conter o título em português e inglês e o nome completo sem abreviações de cada autor com o respectivo currículo resumido (2 a 3 linhas cada), palavras-chave para indexação em português e inglês, resumo em português e inglês de no máximo 150 palavras, texto com tabelas e gráficos, e as referências.

O texto deverá conter: introdução, metodologia, resultados, discussão e conclusões. As imagens obtidas com “scanner” (figuras e gráficos) deverão ser enviadas em formato .tif ou .jpg em resolução de 300 dpi. As tabelas, quadros, figuras e gráficos devem ser referidos em números arábicos.

Pacientes envolvidos em estudos e pesquisas devem ter assinado o Consentimento Informado e a pesquisa deve ter a aprovação do conselho de ética em pesquisa da instituição à qual os autores pertençam.

As referências e suas citações no texto devem seguir as normas específicas da ABNT, conforme instruções a seguir.

- **Citações no texto (NBR 10520/2002)**

a. sobrenome do autor seguido pelo ano de publicação. Ex.: (WILLETT, 1998) ou “Segundo Willett (1998)”

b. até três autores, citar os três separados por ponto e vírgula. Ex.: (CORDEIRO; GALVES; TORQUATO, 2002).

Mais de três autores, citar o primeiro seguido da expressão “et al.”

- **Referências (ABNT NBR - 6023/2002)**

a. ordem da lista de referências – alfabética

b. autoria – até três autores, colocar os três (sobrenome acompanhado das iniciais dos nomes) separados por ponto e vírgula (;). Ex.: CORDEIRO, J.M.; GALVES, R.S.; TORQUATO, C.M.

Mais de três autores, colocar somente o primeiro autor seguido de “et al.”

c. títulos dos periódicos – abreviados segundo Index Medicus e em itálico

d. Exemplo de referência de artigo científico (para outros tipos de documentos, consultar a ABNT):

POPKIN, B.M. The nutrition and obesity in developing world. *J. Nutr.*, v.131, n.3, p.871S-873S, 2001.

Obs.: a exatidão das referências é de responsabilidade dos autores.

- **Notas do Editor**

Caberá ao editor, visando padronizar os artigos ou em virtude de textos demasiadamente longos, suprimir, na medida do possível e sem cortar trechos essenciais à compreensão, textos, tabelas e gráficos dispensáveis ao correto entendimento do assunto. Os artigos que não se enquadrem nas normas da revista poderão ser devolvidos aos autores para os ajustes necessários.