

## IMPLEMENTAÇÃO DE UM FOOD TRUCK ESPECIALIZADO EM PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE TEMAKIS

Felipe Lima Soares, Ludmyla Albuquerque Santos de Souza, Katia Rau de Almeida Callou e Ana Paula Moraes Ventura.

*Universidade Federal da Paraíba. [felipelimacs@gmail.com](mailto:felipelimacs@gmail.com); [ludmyla.ass@gmail.com](mailto:ludmyla.ass@gmail.com); [katia.callou@gmail.com](mailto:katia.callou@gmail.com); [ventura.anapaula@gmail.com](mailto:ventura.anapaula@gmail.com)*

**Resumo:** A comercialização de alimentos sobre rodas já é conhecida há séculos. O primeiro *food truck* foi criado no ano de 1866 e consistia na comercialização de alimentos produzidos com insumos de baixa perecibilidade. Assim, com os *food trucks*, a culinária japonesa tem atraído muitos adeptos ao seu consumo, sendo o *temaki*, preparação de origem nipônica, bastante consumido nos dias atuais por causa de sua praticidade. Este trabalho tem como objetivo, através de pesquisa bibliográfica e visitas técnicas, elaborar um plano de ação para implementação de um *food truck* especializado em produção e comercialização de *temakis*, no município de João Pessoa- PB. O *food truck* deve estar de acordo com as legislações específicas do município, assim como os profissionais devem realizar as boas práticas de fabricação de alimentos através da elaboração de um *layout* de maneira personalizada, além de serem capacitados para o preparo correto dos alimentos. Ademais, pelo fato do *temaki* ser uma preparação rica em proteínas, em boas gorduras e ser fonte de vitaminas o seu valor nutricional torna-se bastante atraente para a população que busca uma alimentação saudável. Estas qualidades são apresentadas através da gestão de marketing do *food truck* que envolverá também a apresentação da identidade visual através da logomarca. Todas essas etapas apresentam seus custos diretos e indiretos, os quais são levados em consideração no valor do produto final.

Palavras-chave: *food truck*, *temaki*, valor nutricional.

### 1 INTRODUÇÃO

A produção e comercialização de alimentos sobre rodas teve seu surgimento datado há séculos atrás, a partir da necessidade de transporte de alimentos para o exército na Europa e em outras partes do mundo. O primeiro *food truck* foi criado por Charles Goodnight, no Texas, em 1866 e consistia na comercialização de alimentos para tocadores de rebanho cujas matérias-primas eram os grãos secos, as carnes salgadas e outros insumos com baixa perecibilidade. Desde então, o conceito dos *food trucks* foi sendo reformulado ao longo do tempo e novas práticas foram surgindo, desde as cantinas móveis durante a I e II Guerra Mundial, até os caminhões de sorvete, muito comuns nas periferias dos Estados Unidos nos anos 1950 (MINTZER, 2015). Segundo pesquisa de mercado da IBISWorld de 2017, existem 4.046 *food trucks* operando nos Estados Unidos.

Define-se o *food truck* como uma modalidade de empreendimento que produz e comercializa gêneros alimentícios em estrutura limitada de um caminhão ou trailer, por exemplo, e de maneira itinerante. No Brasil, a alimentação de rua, vista muitas vezes como de baixa qualidade, adquiriu um novo conceito *gourmet* com a chegada dos *food trucks*, os quais têm adquirido cada vez mais adeptos (ALMEIDA,

(83) 3322.3222

[contato@conbracis.com.br](mailto:contato@conbracis.com.br)

[www.conbracis.com.br](http://www.conbracis.com.br)

2017). O *food truck* possui aspectos característicos de nicho, oferecem refeições rápidas, diferenciadas e muitas vezes mais elaboradas e de menor custo do que as refeições de rua tradicionais (ALMEIDA, 2017).

Apesar da popularidade, ainda não existem no Brasil especificações técnicas padronizadas para a implementação do modelo de serviço tipo *food trucks*, sendo encontradas exigências diferentes entre os estados do país (ABNT, 2016). Essas exigências tornam-se ainda maiores para a culinária japonesa devido a possibilidade de consumo de matéria-prima crua, com ênfase nos pescados.

De origem japonesa “te” significa mão e “maki” enrolado (SEBRAE, 2018?). O temaki é feito somente com as mãos, diferentemente dos demais alimentos japoneses que são enrolados com o apoio de uma pequena esteira de bambu. Surgiu em 1971, ano em que as redes de *fast food* chegaram ao Japão, e a criação foi registrada por Takamasa Nakanori, que justificou sua origem devido os preços elevados e ambientes refinados dos restaurantes japoneses, inviáveis para o público jovem, que também se sentia mais à vontade em lanchonetes (KOWALICK, 2011). Sendo assim, este trabalho tem como estratégia a elaboração de um plano de ação para implementação de *food trucks* especializado em temakeria.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 OBJETIVO GERAL

Elaborar um plano de ação para implementação de um *food truck* especializado em produção e comercialização de *temakis* no município de João Pessoa- PB.

### 2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Obter os requisitos mínimos para implementação de um *food truck* especializado em *temakis* por meio de pesquisas bibliográficas, de normas técnicas e de visitas em estabelecimentos desse nicho;
- Elaborar um *layout* para o estabelecimento tipo *food truck* que comporte as necessidades de produção, armazenamento dos insumos utilizados e comercialização de *temakis*;
- Informar os projetos de lei que regulamentam a comercialização de alimentos em *food trucks* e veículos automotores de pequeno, médio e grande portes;

- Calcular o valor nutricional de três (3) *temakis* oferecidos em *food truck*;
- Criar a logomarca do estabelecimento com base na cultura nipônica;
- Identificar os fatores que influenciam para a determinação do custo final dos *temakis* oferecidos.

### 3 METODOLOGIA

O presente estudo foi desenvolvido durante o decorrer da disciplina obrigatória intitulada Prática de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no período 2017.2, do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba. Este trabalho aborda a ação e implementação de um *food truck* especializado em produção e comercialização de *temakis* com o objetivo de conduzir a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos pelos alunos, no intuito de proporcionar habilidades e competências práticas relacionadas ao gerenciamento de Serviços de Alimentação, incluindo ferramentas de gestão e controle de qualidade, de custos, de pessoas e de processos.

Para a obtenção dos requisitos mínimos para implementação de um *food truck* especializado em *temakis*, foram realizados levantamentos bibliográficos em bases de dados científicas, consultas *online* das leis vigentes, além da realização de visitas técnicas, entre os meses de fevereiro à abril de 2018, nos três principais *food trucks* de João Pessoa - PB . Já para a elaboração do Layout do estabelecimento, foi utilizado como referência a Lei municipal nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013 que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas na cidade de São Paulo, pioneira no ramo de *food trucks* do país. Foi realizado também o cálculo do valor nutricional de 3 *temakis* por meio do Programa *Diet Box*, plataforma disponível *online* na qual são usadas tabelas de composição de alimentos como ferramenta para a obtenção dos valores referentes aos macronutrientes e valor calórico total da receita. As receitas dos três (3) *temakis* foram desdobradas, sendo inseridos no programa os ingredientes e seus pesos em gramas. Os ingredientes e seus respectivos pesos foram determinados através de visitas técnicas em três estabelecimentos tipo *food truck* na cidade de João Pessoa-PB. Em seguida, criou-se a logomarca e Menu do estabelecimento utilizando as paletas de cores que referenciam a cultura nipônica e a identificação dos fatores que influenciam o preço final dos *temakis* foi realizada por meio dos custos diretos e indiretos (LUCAS, 2014).

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

### 4.1 REQUISITOS MÍNIMOS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DE UM *FOOD TRUCK*

Os *food trucks* representam Unidades de Alimentação e Nutrição em crescente expansão no Brasil, a exemplo dos especializados em culinária japonesa. Por se tratar de uma modalidade de serviço de rua bastante nova, ainda não existe uma regulamentação específica e padronizada para todo o Brasil e que direcione todos os procedimentos administrativos, operacionais, de ambientação, *layout* e de recursos humanos para esse tipo de estabelecimento. Desse modo, serão utilizadas para este trabalho informações contidas na Lei nº 13445, de 14 de setembro de 2017; bem como informações do projeto de lei municipal de autoria do vereador Marmuthe Cavalcanti, a lei nº 8.900 de 03 de setembro de 2015, vigente no município de Salvador/BA; a Portaria nº 31, de 22 de janeiro de 2004; a Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008 da Micro e Pequena Empresa; a Portaria SVS/MS nº 326 de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária; a Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

No município de João Pessoa/PB, a lei nº 13445, de 14 de setembro de 2017 cria o selo de qualidade de atendimento e de alimentos na comercialização da comida de rua, nos quais se inserem os *trailers*, as barracas, os *food trucks* e os carrinhos *gourmet* e assemelhados. Além disso, há um projeto de lei municipal de autoria do vereador Marmuthe Cavalcanti sobre a regulamentação de comércio de alimentos na cidade de João Pessoa/PB na modalidade comida sobre rodas, devido à crescente demanda do setor e uma evidente aceitação na capital paraibana (SILVA *et al.*, 2018). Entretanto, já existe a lei nº 8.900, de 03 de setembro de 2015, vigente no município de Salvador/BA, a qual define alguns critérios para o estabelecimento de um *food truck*, tais como: a distância mínima de 5 metros de cruzamentos de vias, de faixas de pedestres, de rebaixamento para pessoas com deficiência, de pontos de táxis e equipamentos públicos, bem como de hidrantes e tampas de limpeza de bueiros; distância mínima de 20 metros de entradas e saídas de rodoviárias e aeroportos, monumentos e bens tombados, hospitais e ginásios esportivos; e distância mínima de 25 metros de estabelecimentos de comércio varejista de alimentos. Há também a proibição de o mesmo não se localizar à frente de guias rebaixadas ou portões de acesso de estabelecimentos de ensino, farmácias, edifícios e repartições públicas.

Esse projeto de lei tem como objetivo

regulamentar não apenas os *food trucks*, mas veículos automotores de pequeno, médio e grande porte que atuem na comercialização de alimentos. Estes são divididos em categoria A, sendo os veículos automotores com comprimento máximo de 6m, largura de 2,5m e altura máxima de 3m, e categoria B, onde estão inseridos as bicicletas, triciclos e carrinhos com área máxima de 2m<sup>2</sup>. Para a formalização do pedido de permissão de uso devem ser informados a categoria do equipamento (A ou B), os tipos de alimentos comercializados e os dias de funcionamento, que devem ser superiores a 4 horas e inferiores a 12 horas por dia.

Outra informação importante relaciona-se à adaptação do veículo para atender as exigências junto ao Departamento Nacional de Trânsito. Inicialmente, a empresa contratada para realizar as modificações deverá deter o Certificado de Adequação à Legislação de Trânsito (CAT) e o Comprovante de Capacidade Técnica Operacional do Inmetro (CCT), de acordo com a Portaria nº 31, de 22 de janeiro de 2004. parágrafo

A Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008 alterou a Lei Geral da Micro e Pequena Empresa (Lei Complementar nº 123/2006), que criou a figura do Microempreendedor Individual (MEI), que, segundo o portal, deve atender às seguintes condições: faturamento limitado a R\$ 81.000 por ano, que não participe como sócio, administrador ou titular em outra empresa, além da contratação de um empregado no máximo, entre outros. O MEI será enquadrado no Simples Nacional e ficará isento dos tributos federais (Imposto de Renda, PIS, Confins, IPI e CSLL). Devido essas exigências, o setor de Recursos Humanos não se configura igual às demais empresas de médio e grande porte. Para isso existe o Super MEI, um programa desenvolvido pelo Sebrae que atua no aperfeiçoamento e aquisição de conhecimentos técnicos através de cursos presenciais, desde controle de caixa, a marketing, segmentos e componentes de vendas e plano estratégico (MOBI, 2018?).

Conforme a Portaria SVS/MS nº 326 de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, o item 7.2 normatiza que os funcionários que têm contatos com alimentos devem se submeter aos exames médicos e laboratoriais para avaliação da saúde antes do início de sua função e ou periodicamente, após o início da mesma. Já a RDC nº 216 de 2004, afirma que deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos serão sujeitos, além de sua frequência.

Contudo, não existem artigos na lei que determinem como devem ser realizadas as boas práticas de manipulação de alimentos nem as condições higiênico-sanitárias necessárias no estabelecimento, ficando essas especificidades a

critério da Vigilância Sanitária, através das Resoluções RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico dos Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. As resoluções que norteiam o setor de comida de rua, incluindo as vendas em *trucks* são as mesmas que regem o setor com estrutura física fixa, como bares e restaurantes.

É necessário que os profissionais sejam capacitados para o preparo correto dos alimentos, para que exerçam as boas práticas de fabricação, além da higiene pessoal e do ambiente (devidamente trajados com os EPIs fornecidos pelo proprietário) e que tenham conhecimento sobre o preparo ou características peculiares de cada produto.

A documentação para o funcionamento do estabelecimento deve constar de cópia do contrato social ou certificado do Microempreendedor Individual (MEI), identidade e CPF dos sócios, comprovante de residência, CNPJ, comprovante de inscrição no Cadastro de Contribuintes Mobiliários (CCM) e do Cadastro Informativo Municipal (CADIN), entre outras informações. Esse pedido será avaliado mediante a viabilidade de sua execução, obedecendo à compatibilidade dos equipamentos, qualidade técnica e normas sanitárias.

#### 4.2 LAYOUT

O *layout* de um *food truck* deve ser estruturado de maneira personalizada, a fim de atender as necessidades do serviço (ALMEIDA, 2017) e, já que a cidade de João Pessoa não possui legislação específica, tomou-se como referência a Lei municipal nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013 que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas na cidade de São Paulo, pioneira no ramo de *food trucks* do país.

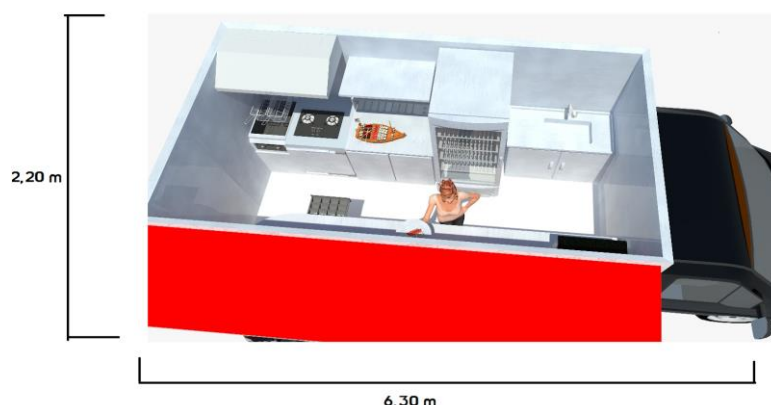
Quanto aos equipamentos dos *food trucks*, estes devem pertencer à categoria A, além de seu espaço interno ser projetado para evitar intercorrências durante o recebimento, pré-preparo e preparo dos alimentos. Nesse caso, segundo Silva e Correia (2009), o fluxo de pré-preparo, denominado “área suja”, deve ser isolado da área de preparo por barreira física ou técnica, além do controle de circulação de pessoal, com conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento e fluxo ordenado linear, sem cruzamentos. No caso do *food truck* especializado em *temakis*, a barreira utilizada foi a técnica, devido o espaço limitado, obtida através da localização estratégica dos balcões, em lados opostos. Além disso, devido a maior parte dos insumos para a preparação do *temaki*

ser preparado em cozinha externa, a área de pré-preparo no *food truck* pode ser limitada para o devido fim.

O recebimento das mercadorias deve ser realizado através de uma plataforma de descarga em área externa, localizada na porta traseira do baú do caminhão, visto que é o acesso mais viável de entrada. A área de higienização das mercadorias, a exemplo das bebidas comercializadas no local (remoção de poeiras e sujidades nos recipientes) deve constituir um prolongamento da plataforma de descarga, evitando áreas de circulação (TEIXEIRA *et al.*, 2010). Já a área de pré-preparo localiza-se entre o refrigerador de bebidas e o fogão de duas bocas, enquanto a das preparações é feita diretamente na bancada, visto que no *food truck* o cliente vai diretamente pegar seu pedido, sem ser necessário o serviço de mesa. A área para cocção está destinada para a preparação de alimentos quando ocorrer uma demanda maior que o usual e para a fritura dos *temakis*, quando necessário. Por fim, a área de higienização de utensílios deve ser separada da área de manipulação dos alimentos e deve entrar na fase do processamento, de maneira que auxilie na racionalização do fluxo, evitando acúmulo de utensílios sujos (TEIXEIRA, 2010).

A figura 1 ilustra um modelo de *layout* interno para um *food truck* voltado à preparação comercialização de *temakis*. A parte interna do *food truck* deve ser composta por uma área de preparo dos alimentos com equipamentos como fogão com instalação de gás, geladeira, pia em inox, coifa, fritadeira elétrica ou a gás industrial, balcões térmicos frio com bancada de mármore para preparo dos *temakis*, armários para armazenamento dos utensílios de cozinha (panelas, talheres, tabuleiros, pratos, copos em diferentes formatos, toalhas, porta guardanapos e facas especiais para corte de peixe e algas), um balcão de atendimento e serviço e área de caixa com máquina registradora, emissor de cupom fiscal, material de escritório em geral, telefone, computador. A figura 1 ilustra um modelo de *layout* interno para um *food truck* voltado à preparação comercialização de *temakis*.

Figura 1- Layout interno do Food Truck



#### 4.3 MARKETING

A identidade visual compreende o logotipo e todos os componentes gráficos, bem como as cores optadas pelo serviço (RIEGEL, 2010). A logomarca elaborada para a marca detém as cores preta, vermelha e branca. O vermelho e o branco, antes de tudo, fazem alusão às cores da bandeira do Japão. O vermelho é considerado uma cor quente e estimulante, capaz de aumentar o metabolismo e estimular o apetite, além de auxiliar a visualização do estabelecimento por aumentar a atenção e se destacar no campo visual; o preto é uma cor normalmente utilizada em combinação com outras devido seu perfil sério e comedido, além de criar a ilusão de diminuição de volume; já o branco deve ser escolhido em menor proporção com o intuito de evitar forçar a vista e promover cansaço (GADELHA, 2007).

A figura 2 representa a identidade visual elaborada para a temakeria e além da paleta de cores utilizadas fazer referência à cultura nipônica, nela é possível identificar que a fonte utilizada no nome do local faz alusão à grafia do alfabeto japonês, assemelhando-se aos dialetos do país.

Figura 2 - Identidade visual do empreendimento



#### 4.4 VALOR NUTRICIONAL E CUSTOS

A culinária japonesa tornou-se muito popular no Brasil, não somente pela sua palatabilidade, mas também por seu valor nutricional e pela importância dada à sazonalidade, à qualidade e frescor dos seus ingredientes



(MAGNONI, 2012). Dentre os alimentos comercializados nos *food trucks*, os *temakis* são atrativos ao consumidor principalmente pelo custo mais acessível se comparado às demais preparações oferecidas.

Para a identificação da composição centesimal das preparações, utilizou-se o programa online *Diet Box*. Os ingredientes foram listados de acordo com a preparação e equivalem à porção de 1 *temaki*. O quadro 1 mostra em detalhes os ingredientes dos *temakis* e sua distribuição em termos de macronutrientes, valor energético e a porcentagem do valor diário de referência.

**Quadro 1.** Composição do valor nutricional e calórico dos *Temakis*: Ebi, Naguro e Philadelphia.

Temaki	INGREDIENTES								MACRONUTRIENTES			Kcal	%VD
	Arroz (g)	V.A (mL)	Açú (g)	Sal (g)	Nori (g)	Ceb (g)	Ger (g)	CC (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
Ebi Camarão (35g)	40	2,5	2,5	1,3	2	10	5	30	12,65	17,16	10,26	210,12	11
Naguro Atum (50g)	40	2,5	2,5	1,3	2	10	5	30	20,37	17,16	10,49	244,97	12
Philadelphia Salmão (40g)	40	2,5	2,5	1,3	2	10	5	30	14,95	17,16	14,73	260,36	13

V.A - Vinagre de arroz; Açú - açúcar; Ceb - Cebolinha; Ger - Gergelim; CC - *Cream Cheese*; CHO - Carboidrato; PTN - Proteína; LIP - Lipídios; VD% - Valores diários de referência.

Devido a ampla riqueza nutricional advinda de vitaminas, minerais, aminoácidos e ácidos graxos, o *temaki* se configura como uma completa opção de refeição. Além de agradável ao paladar, ele pode fazer parte de uma dieta equilibrada por seu excelente valor calórico agregado e um significativo aporte de nutrientes.

As preparações possuem, em média, 238,39 Kcal e seu aporte de carboidratos, proteínas e lipídios compreende os valores médios de 16, 17 e 12 gramas, respectivamente.

Os ingredientes utilizados nas preparações dos *temakis* são ricos em vitaminas, minerais e apresentam uma boa composição de macronutrientes. Além disso, os alimentos que compõem essas preparações têm componentes que previnem e auxiliam na cura de enfermidades.

#### 4.5 CUSTOS

Os fatores que influenciam o preço final dos *temakis* incluem os custos diretos, representados por despesas com mão de obra e materiais de consumo e custos indiretos, tais como depreciação e manutenção de equipamentos e utensílios; itens básicos de higiene; marketing, entre outros.

Este trabalho limitou-se à determinação do custo primário do *temaki* o qual incluiu os valores referentes aos insumos adquiridos nos principais fornecedores especializados e a despesa com mão-de-obra calculada por meio da consulta de salário-base no site do Ministério de Trabalho e Emprego, segundo o Decreto de Lei n. 5.452, de 1 de maio de 1943. Sendo assim, o custo aproximado foi de R\$ 10,36; 10,57 e 10,33 referentes aos *temakis* Philadelphia, Naguro e Ebi, respectivamente.

#### 5. CONCLUSÃO

Os dados da presente pesquisa permitem concluir que, devido a expansão da comercialização de *temakis*, o investimento em *food trucks* desse gênero torna-se uma atraente alternativa no meio empreendedor. Além disso, implanta-se uma opção de estabelecimento que ofereça alimentos nutritivos e saudáveis de forma prática e rápida.

Ressalta-se ainda a importância de mais estudos sobre a produção e comercialização de *temakis* em *food trucks*, o que possibilitaria explorar particularidades locais, sejam elas legislativas, funcionais, financeiras, nutricionais etc.

#### REFERÊNCIAS

ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Primeira norma técnica para *food trucks*. Boletim ABNT, nov/dez 2016. Disponível em: <<http://abnt.org.br/paginampe/biblioteca/files/upload/anexos/pdf/47699588cb6e001e9ceeab9ff104fb09.pdf>> Acesso em: 20 mai. 2018.

ALMEIDA, L. **Quem tem boca vai comer na rua!** Inovação social na comida de rua sobre rodas como prática em João Pessoa - PB. Dissertação (Dissertação em Administração). Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2017.

ARRIEL, N. et al. **A cultura do gergelim**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2007.

BRASIL. DECRETO-LEI N.º 5.452, DE 1º DE MAIO DE 1943. **Consolidação das Leis do Trabalho**. Brasília, DF. Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/Del5452.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del5452.htm)> Acesso em: 25 abr. 2018.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de Julho de 1997. **Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 1997.

\_\_\_\_\_. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1, p. 25.

\_\_\_\_\_. Lei n. 8.900, de 03 de set. de 2015. **Dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas - food trucks, e dá outras providências,** Salvador, BA, set, 2015. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=303105>> Acesso em: 15 mai. 2018.

\_\_\_\_\_. Portal do Empreendedor - MEI. **Dúvidas relacionadas ao Microempreendedor Individual.** Disponível em: <<http://www.portaldoempreendedor.gov.br/duvidas-frequentes>> Acesso em 25 de abr. 2018.

\_\_\_\_\_. Resolução RDC n. 360, de 23 de dezembro de 2003. **Dispõe sobre regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.** ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2003. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360\\_23\\_12\\_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc)> Acesso em: 20 mai. 2018.

DIET BOX. **Software de Nutrição que fideliza pacientes.** Versão online. 2018. Disponível em: <<https://dietbox.me/pt-BR/>>. Acesso em: 20 abr. 2018.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. **El Arroz y la Nutrición Humana.** Disponível em: <<http://www.fao.org/rice2004/es/f-sheet/hoja3.pdf>>. Acesso em: 02 mai. 2018.

FAO. **The State of World Fisheries and Aquaculture.** Fisheries and Aquaculture Department. Rome: 2016.

GADELHA, M. **A psicodinâmica das cores aplicada na publicidade e comunicação visual.** Especialização (Pós-Graduação em Metodologias Inovadoras Aplicadas à Educação). Faculdade Internacional de Curitiba – FACINTER. Piauí, 2007.

IBISWORLD. **Food Trucks - US Market Research Report.** Disponível em: <<https://www.ibisworld.com/industry-trends/specialized-market-research-reports/consumer-goods-services/food-service-drinking-places/food-trucks.html>> Acesso em 07 abr. 2018.

INMETRO. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. **Portaria n.º 31, de 22 de janeiro de 2004.**

KOSIKOWSKI, F. V.; MISTRY, V. V. **Cheese and fermented milk foods: Procedures and analysis.** 3 ed. Westport: F. V. Kosikowski, LLC, v.2, chap. 5: Baker's Neufchatel, Cream, Quark and Ymer, p. 42-54, 1997.

LUCAS, B. H. **Custos de pratos de um restaurante japonês: Uma abordagem da engenharia de produção.** 2014. 72 p. Monografia (Engenharia de produção) - Universidade de Brasília - UNB, Brasília, 2014. Disponível em: <[http://bdm.unb.br/bitstream/10483/9573/1/2014\\_BrunaHoffmeisterLucas.pdf](http://bdm.unb.br/bitstream/10483/9573/1/2014_BrunaHoffmeisterLucas.pdf)> Acesso em 25 abr. 2018.

MAGNONI, D. **Os segredos do Doutor Gourmet.** São Paulo: Matrix, 2012.

MINTZER, R. **Start Your Own Food Truck Business: Cart Trailer Kiosk Standard and Gourmet Trucks Mobile Catering Bustaurant.** 2 ed. Entrepreneur Press: 2015.

MOBI. **Super MEI: o que é, como funciona e quem pode se beneficiar?** Disponível em: <[https://conta.mobi/blog/super-mei-o-que-e-como-funciona/#O\\_que\\_e\\_o\\_Super\\_MEI](https://conta.mobi/blog/super-mei-o-que-e-como-funciona/#O_que_e_o_Super_MEI)> Acesso em 28 abr. 2018.

NODA, H. **Health benefits and nutritional properties of nori.** Journal of Applied Phycology. p. 255-258. 1993.

RIEGEL, V. **Espacio de consumo privilegiado: el territorio de comunicación publicitaria de la marca global. Pensar la publicidad,** v. 4, n. 1, p. 129- 146, 2010. Disponível em: <<http://revistas.ucm.es/inf/18878598/articulos/PEPU1010120129A.PDF>> . Acesso em: 12 abr. 2018.

SEBRAE. **Temakeria - Sushi em cone de alga.** Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-temakeria-sushi-em-cone-de-alga,23e87a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>> Acesso em 15 abr. 2018.

SILVA, L.; CORREIA, A. **Manual de Boas Práticas de Fabricação para Indústria Fracionadora de Alimentos.** Revista de Ciência & Tecnologia. v.16, 2009.

SARTORI, A; AMANCIO, R. **Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil.** Revista Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 2012, p. 83-93.

SILVA, D. F. et al. **Análise coproparasitológica de manipuladores de alimentos em restaurantes especializados em gastronomia japonesa.** Arq. Cienc. Saúde. 25(1) 29-34. João Pessoa, jan-mar. 2018. Disponível em: <<http://www.cienciasdasaude.famerp.br/index.php/racs/article/view/918/744>> Acesso em: 16 mai. 2018.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2010.

SÃO PAULO. Prefeitura municipal. Lei municipal nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013. Dispõe sobre as “**regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências**”. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/c5b1625bb05ba85227a84a8334316ab4/\\$File/5335.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/c5b1625bb05ba85227a84a8334316ab4/$File/5335.pdf)> Acesso em: 20 mai. 2018.