

Avaliação do conhecimento de proprietários de estabelecimentos alimentícios quanto às ferramentas da qualidade

Gabriela Sartori Felkl (UTFPR) – gabifsartori@hotmail.com
Juliana Vitória Messias Bittencourt (UTFPR) – julianavitoria@utfpr.edu.br
Eloiza Aparecida Silva Avila de Matos (UTFPR) – elomatos@utfpr.edu.br

Resumo:

Os manipuladores de alimentos são indicados como responsáveis direta e indiretamente por até 26% dos surtos de enfermidades bacterianas veiculadas por alimentos. Dado este, deixa evidente a importância do uso de ferramentas como as Boas Práticas de Fabricação e a capacitação profissional para a garantia da qualidade do produto. O treinamento dos manipuladores gera autonomia dos indivíduos através do conhecimento, acarretando o desenvolvimento de habilidades pessoais para melhor tomada de decisão. O conhecimento desempenha um forte poder de competitividade, sendo um importante passo no processo de inovação para as organizações. Nesse cenário, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento dos proprietários de estabelecimentos alimentícios quanto aos requisitos exigidos pela Vigilância Sanitária, principalmente o Treinamento em Boas Práticas de Fabricação. Para tanto foram selecionados 20 estabelecimentos do ramo alimentício da cidade de Ponta Grossa – PR e aplicado questionário com questões catalogadas ao conhecimento de informações dos proprietários. Os proprietários relataram ter conhecimento geral quanto aos requisitos exigidos pela Vigilância Sanitária, entretanto, 60% deles disseram não saber da necessidade de capacitação profissional. E em apenas 25% dos estabelecimentos são realizados treinamentos regulares em Boas Práticas de Fabricação.

Palavras chave: Capacitação profissional, Boas Práticas de Fabricação, Conhecimento.

Evaluation of the knowledge of owners of food establishments about the quality tools

Abstract

Food handlers are indicated directly and indirectly as responsible for up to 26% of outbreaks of bacterial diseases food-borne. Given this, makes evident the importance of using tools as Good Manufacturing Practices and professional training to guarantee product quality. The training of handlers generates individual autonomy through knowledge, leading to the development of personal skills for better decision making. Knowledge plays a strong competitive power and an important step in the process of innovation in organizations. In this scenario, this study aimed to assess the knowledge of the owners of food establishments regarding the requirements of the Health Surveillance, especially training in Good Manufacturing Practices. To this end, were selected 20 establishments in the food sector of the city of Ponta Grossa - PR and applied questionnaire with cataloged issues about the knowledge of information the owners. The owners reported having general knowledge about the requirements of the Health Surveillance, however, 60% said they did not know of the need for professional training. And in only 25% of the establishments there are regular trainings in Good Manufacturing Practices.

Key-words: Vocational training; Good Manufacturing Practices, Knowledge.

1. Introdução

Juntamente com a propagação dos serviços alimentares (lanchonetes, restaurantes, bares) cresceram as preocupações, tanto por parte dos consumidores como por parte dos fornecedores desse serviço, relacionadas aos riscos de doenças transmitidas por alimentos (VASCONCELOS, 2008).

Os alimentos são considerados veículos de agentes patológicos, pois podem ser contaminados durante todas as etapas da sua cadeia produtiva, seja por perigos biológicos (bactérias, vírus e parasitas), químicos (desinfetantes e detergentes) ou físicos (cabelo e partes de equipamentos) (SOUZA, 2006).

Sabe-se ainda, que a maioria das doenças transmitidas por alimentos são causadas pela manipulação e armazenamento inadequada dos alimentos, pela preparação de alimentos com muita antecedência, pela falta de higiene pessoal e/ou operacional, ou seja, pelo desconhecimento dos requisitos das Boas Práticas de Fabricação/Manipulação (AKUTSU et al., 2005).

A manipulação dos alimentos revelar-se assim, como o fator determinante para a obtenção da qualidade alimentar, visto que, caso não seja gerenciada e controlada, pode provocar contaminações e comprometer a segurança dos alimentos, acarretando danos à saúde do consumidor (SOUZA, 2006; ALVES, 2005; ALVES; ANDRADE; GUIMARÃES, 2008).

O papel do homem (como manipulador) destaca-se dentre todas as formas de contaminação citadas (SOUZA, 2006), os manipuladores são indicados como responsáveis direta e indiretamente por até 26% dos surtos de enfermidades bacterianas veiculadas por alimentos, sendo por isso, considerado o principal precursor de contaminação (SILVA; COUTO; TÓRTORA, 2006).

Dado esse, deixa evidente a importância da padronização e do monitoramento na realização das tarefas manuais, a fim de considerar o risco de falhas possíveis e o rigor das características de qualidade que precisam ser asseguradas ao produto e, isto se dá através da capacitação profissional (ANDRADE, 2010).

A fim de garantir essa segurança alimentar, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) elaborou um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde. A ANVISA determina dos estabelecimentos que comercializam, produzem e/ou vendem alimentos o cumprimento dessas normas constituintes na *Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n.º 216/04: Boas Práticas de Fabricação (BPF)* como requisito para obter a licença sanitária. Conforme estabelece a RDC 216/04, o treinamento dos funcionários deve abordar os seguintes itens: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos (DTA's); c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas de Fabricação/Manipulação (CODEX ALIMENTARIUS, 2006; ANVISA, 2011).

Entretanto, a mão-de-obra recrutada para manipulação dos alimentos geralmente não é qualificada e, em muitos casos, sequer há treinamento dos funcionários para que possam assumir adequadamente as atividades referentes à produção de alimentos. Segundo Zandonadi et al. (2007), apenas 44% de mão-de-obra é qualificada e semiquificada e, dentre estas ainda se observa a falta de informação desses profissionais quanto às normas de segurança alimentar na produção de alimentos.

Dados que podem trazer sérias consequências em termos de saúde populacional (PANZA et al, 2006; ROCHA, 2010). Uma vez que a prática de manipulação de alimentos acaba ficando às margens de funcionários incapacitados e desprovidos de conhecimentos sobre as Boas Práticas de fabricação (PANZA et al, 2006; CUNHA, 2010). Neste contexto, fica claro a importância de profissionais da área de alimentos difundindo seu conhecimento técnico, através de capacitação profissional, aos manipuladores de alimentos.

A capacitação profissional é fundamental para a garantia da qualidade de produtos e/ou serviços de uma empresa. O aprendizado através de relações externas é importante, pois com ele a base de conhecimento da empresa se expande, capacitando-a para reconhecer o valor de novas informações e aplicá-las para fins comerciais (ESPALLARDO; PÉREZ; LÓPEZ, 2011). Segundo Amir-Aslani (2009), o conhecimento auxilia a empresa a ter acesso à aquisição tecnológica e leva ao acúmulo de bens e a geração de novos recursos, o qual poderia apoiar a empresa no processo de inovação.

Uma das ferramentas para qualidade empregada na capacitação profissional são as Boas Práticas de Fabricação e esta, deve estar implantada em todas as operações relacionadas à produção de alimentos, desde o recebimento de matéria-prima, na produção em si, na distribuição, até a venda e consumo do alimento (ZANDONADI et al., 2007). Segundo Souza (2006), a condução para Boas Práticas de Fabricação depende da capacitação e motivação dos manipuladores de alimentos, devendo-se ainda, promover e estimular o comprometimento com a qualidade e segurança alimentar.

Segundo Góes et al. (2001), o treinamento oferece aos funcionários conhecimentos teórico-práticos essenciais para levá-los ao desenvolvimento de habilidades específicas na área de alimentos. Além disso, o treinamento dos manipuladores de alimentos através de novos conhecimentos (informações) estimula autonomia dos indivíduos, gerando assim o desenvolvimento de habilidades pessoais, análise crítica e capacidade de decisão sobre as ações mais apropriadas (MARMENTINI; RONQUI; ALVARENGA, 2010).

Segundo Almeida (2009), o gerenciamento do conhecimento envolve atividades relacionadas ao uso e compartilhamento desse conhecimento pela organização, sendo um importante passo no processo de inovação. Em uma economia cuja única certeza é a incerteza, a única fonte segura e duradoura de vantagem competitiva é o conhecimento (CHIAVENATO, 1999; DRUCKER, 2000).

O conhecimento desempenha um forte poder de competitividade nas organizações, contudo, se ele não for tratado como capital intelectual, não é possível torna-lo útil ao meio da transformação das informações (ALMEIDA, 2009). Principalmente em uma

época em que os mercados se desarticulam, as tecnologias proliferam, os concorrentes multiplicam e os produtos tornam-se obsoletos praticamente de um dia para o outro, as empresas que almejam sucesso devem consistentemente criar conhecimento novo, difundi-lo amplamente a toda organização e, rapidamente, o incorporar em novas tecnologias e serviços (DRUCKER, 2000).

Nesse cenário, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento dos proprietários de estabelecimentos alimentícios quanto aos requisitos exigidos pela Vigilância Sanitária, principalmente o Treinamento em Boas Práticas de Fabricação.

2. Metodologia

2.1. Caracterização do Estabelecimento

Para o presente trabalho foram selecionados 20 estabelecimentos do ramo alimentício da cidade de Ponta Grossa – PR, com perfil e volume de produção bastante distinto um dos outros. No período de uma semana, visitou-se desde pequenas lanchonetes e padarias, situadas no centro da cidade, até restaurante com mais de 150 franquias pelo Brasil. Não foram selecionados estabelecimentos no qual o proprietário não estava presente.

2.2. Avaliação do Conhecimento dos Proprietários

Com o intuito de avaliar o conhecimento dos proprietários desses estabelecimentos alimentícios quanto aos requisitos exigidos pela Vigilância Sanitária, principalmente o Treinamento em Boas Práticas de Fabricação, foi aplicado questionário, com questões abertas e fechadas, catalogadas ao conhecimento de informações dos proprietários.

O questionário foi aplicado por uma aluna do curso de Pós-Graduação em Engenharia de Produção da UTFPR, Campus Ponta Grossa, graduada em Tecnologia de Alimentos.

O questionário aplicado foi utilizado como ferramenta para levantamento de dados relacionados ao tempo de atuação dos proprietários no ramo de alimentos, o conhecimento prévio sobre os requisitos exigidos pela Vigilância Sanitária, quanto à realização de treinamentos em BPF, ao conhecimento de profissionais da área responsáveis por esses treinamentos e, ainda, quanto à disposição dos proprietários em pagar por esse serviço.

3. Resultados e Discussão

A maioria dos proprietários relatou ter mais de 5 anos de atuação no ramo de alimentos, alguns começaram como manipuladores de alimentos e outros em estabelecimentos da família. Com isso, aparentaram ter maior conhecimento técnico-prático e noções de qualidade.

Dos 20 estabelecimentos, todos tinham conhecimento geral quanto a alguns requisitos exigidos pela Vigilância Sanitária, entretanto, 60% deles disseram não saber da

necessidade de capacitação profissional. Segundo Andreotti et al (2003), a capacitação profissional tem por finalidade possibilitar aos manipuladores de alimentos princípios teóricos a fim de deixá-los hábeis para tomada de decisões e executar atividades na área de alimentos.

Para uma capacitação eficaz devem-se conscientizar os funcionários da importância da criação de um profissional com maior conhecimento (informação) e especificidade, possibilitando desempenhar sua atividade da melhor maneira possível (SANTOS, 1999). Uma vez que, segundo Costa-Font & Mossialos (2006), um funcionário mal informado está mais propenso a subestimar as consequências de suas próprias decisões, na medida em que alguém mais instruído pode tomar decisões mais apropriadas. Assim, a ignorância pode resultar de custos de informação elevados, impedindo a aquisição de informações.

Em apenas 25% dos estabelecimentos são realizados treinamentos regulares em Boas Práticas de Fabricação, ficando evidente a falta de informação dos proprietários sobre o importante papel que os manipuladores de alimentos desempenham na disseminação de micro-organismos para o alimento manipulado e, também, da importância da aquisição de conhecimento tecnológico, a qual é eficaz na redução dos riscos de contaminação.

A influência do conhecimento sobre a formação de atitudes e tomada de decisão é algo visível. A carência do saber, resultante de uma falta de conhecimento, pode induzir percepções de incerteza e, por sua vez, os funcionários podem se sentir inseguros na tomada de decisão (COSTA-FONT & MOSSIALOS, 2006). Segundo Helmann (2007), a inovação é promovida pela gestão do conhecimento, ocasionando práticas de gestão capazes de criar e difundir conhecimentos por toda a organização, gerando um ambiente favorável à inovação e competitividade no mercado.

Esse resultado, em que apenas 25% dos estabelecimentos realizam treinamentos regulares em Boas Práticas de Fabricação, pode ser considerado relativamente baixo. Uma vez que, a maioria dos entrevistados relatou ter muitos anos de experiência na área e 70% deles mostraram saber de profissionais da área aptos para realizar esses treinamentos. E ainda, 80% dos estabelecimentos se mostraram estar dispostos a pagar por esse serviço, o qual 20% que não manifestaram interesse, relataram ter um Responsável Técnico pelo lugar que já realizava os treinamentos.

Para Schlesinger (2008), as indústrias tem procurado constantemente criar ambientes adequados à obtenção e aproveitamento de informações para a criação de novos conhecimentos para que este seja materializado em produtos, processos e/ou serviços. Ressaltando que o compartilhamento desse novo conhecimento é vital para a inovação e estabilidade da empresa no mercado.

Segundo Calle; Silva; Lucia (2008), na nova sociedade, novo conhecimento ou a inovação tecnológica, passa a ser um fator importante para a produtividade e para o desenvolvimento econômico da empresa. Durante a aplicação do questionário, este pensamento ficou visível nos proprietários dos estabelecimentos de maior porte. Estes procuram, cada vez mais, aumentar o padrão de qualidade e sabem que isto não é possível sem a capacitação dos seus funcionários.

A informação e o conhecimento são muito importantes no ponto de vista profissional, tornando-se uma vantagem competitiva quando são transformados pelas ações dos indivíduos, sendo recursos fundamentais para o desenvolvimento e manutenção das atividades, constituindo-se uma ponte para a inovação (CALLE; SILVA; LUCIA, 2008).

Com uma “economia do conhecimento”, na qual o crescimento consiste muito mais em um processo de acumulação de conhecimento do que de capital, as exigências do mercado modificaram. Gerar, obter e aplicar conhecimento passa a ser item básico para enfrentar essas mudanças (VALENTIM, 2002). Segundo Rodriguez; Dahlman; Salmi (2008), a experiência profissional sem treinamento adquirido no trabalho pode não contribuir para a absorção de conhecimento. O autor relata também, a necessidade de trabalhadores mais qualificados nas industriais. Esses elementos seriam relevantes para que a empresa se torne apta a incorporar tecnologia das universidades e institutos de pesquisa, assim como de outras empresas e fornecedores.

Porém, muito dos entrevistados (proprietários de pequenos estabelecimentos) disseram que o interesse em capacitar os manipuladores de alimentos dependeria das exigências da ANVISA. Relataram ainda, que só procurariam o serviço de capacitação profissional quando este fosse solicitado pelo órgão vigente, não mostrando interesse na melhoria do estabelecimento por si própria. Em tal ambiente, o estabelecimento pode rapidamente perder vantagem competitiva (ou posicionamento) no mercado. Uma vez que, os esforços para melhoria, os gastos e a renovação das competências dos funcionários são habitualmente a chave para a sobrevivência da empresa (AMIR-ASLANI, 2009).

Para a consolidação e crescimento dos estabelecimentos é de suma importância que os proprietários tenham em mente que não basta apenas adquirir novos conhecimentos, as empresas devem desenvolver uma cultura organizacional em que seja possível compartilhar, integrar e transformar esse conhecimento em aprendizado, prática, tecnologia e inovação. Segundo Amir-Aslani (2009), explorar a aquisição tecnológica ajuda a empresa a ter acesso ao conhecimento técnico que poderia apoiar a inovação.

4. Considerações Finais

Todos os proprietários entrevistados apresentaram ter uma noção geral quanto a alguns requisitos exigidos pela Vigilância Sanitária, entretanto, 60% deles disseram não saber da necessidade de capacitação profissional. E em apenas 25% dos estabelecimentos são realizados treinamentos regulares em Boas Práticas de Fabricação, deixando visível a falta de informação dos proprietários sobre o papel que os manipuladores de alimentos desempenham na propagação de micro-organismos patogênicos para o alimento manipulado. Esse resultado pode ser considerado baixo, já que a maioria dos entrevistados relatou ter mais de cinco anos de experiência no ramo alimentício e 70% deles mostraram saber de profissionais da área aptos para realizar capacitação profissional.

Além disso, 80% dos estabelecimentos se mostraram dispostos a pagar por esse serviço, onde os 20% que não manifestaram interesse, relataram já ter um Responsável Técnico pelo lugar. Entretanto, esse interesse em capacitar os manipuladores de

alimentos está ligado, na maioria dos casos, com a possível cobrança da Vigilância Sanitária, a maior parte dos proprietários não mostrou interesse no melhoramento por si próprio.

Fato que entra em confronto com o que o mercado exige para a sobrevivência de uma empresa. Em uma economia caracterizada pela alta concorrência, a principal fonte de competitividade de uma organização é possuir funcionários dotados do conhecimento necessário para exercer suas funções na melhor maneira possível.

Portanto, investir no treinamento dos funcionários é uma ação essencial para a garantia de excelência de uma empresa, tendo retorno em inovação e lucro certo. Uma vez que a informação e o conhecimento são muito importantes para vantagem competitiva, quando estes são transformados pelas ações dos indivíduos, permitindo criar capacidades e habilidades desejadas pela empresa.

Referências

ALMEIDA, E. D. de. *A aplicação da gestão do conhecimento como fator propulsor para o processo de inovação organizacional: estudo de caso em uma multinacional fabricante de embalagens.* 2009. 54 f.: Monografia (Especialização) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Especialização em Gestão Industrial: Conhecimento e Inovação, Ponta Grossa, 2009.

ALVES, R. M. de S. (Coordenadora). *Manual integrado de prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos.* Ministério da Saúde e Secretaria de Vigilância em Saúde, 2005.

ALVES, L. de C.; ANDRADE, L. P. de; GUIMARÃES, K. A. da S. *Treinamento sobre higiene e controle de qualidade para manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.* Revista de Higiene Alimentar, Vol. 22, p. 32-37, nov./dez. 2008.

AMIR-ASLANI, A. *The quest for competitive sustainability: From technology sourcing to knowledge management.* Journal of Technology Management and Innovation, Vol. 4, ed. 2, 2009.

ANDRADE, M. S. de. *Uma análise entre os modelos de gestão da qualidade empregados nas indústrias de alimentos da região dos Campos Gerais.* 2010. 1 CD-ROM Monografia (Especialização) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Gestão Industrial: Conhecimento e Inovação, Ponta Grossa, 2010.

ANDREOTTI, A. et al. *Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação a higiene pessoal.* Iniciação Científica, Cesumar, Vol. 05, n. 01, p.29-33, jan./jun. 2003.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/326_97.htm>. Acesso em: 20 ago. 2011.

AKUTSU, R. C. et al. *Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.* Revista de Nutrição, Campinas, Vol. 18, n. 3, p. 419-427, mai./jun. 2005.

CALLE, D.; SILVA, G. A. da.; LUCIA, E. *Inovação no contexto da sociedade do conhecimento.* Revista TEXTOS de La CiberSociedad, Vol. 8, 2008.

CHIAVENATO, I. *Gestão de Pessoas – O novo papel dos recursos humanos nas organizações.* São Paulo: Campus, 1999.

CODEX ALIMENTARIUS. *Higiene dos alimentos – Textos básicos.* Programa Conjunto Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), 2006.

COSTA-FONT, J. & MOSSIALOS, E. *The public as a limit to technology transfer: The influence of knowledge and beliefs in attitudes towards biotechnology in the UK.* Journal of Technology Transfer, Vol. 31, p. 629–645, 2006.

CUNHA, D. F. et al. *Avaliação das condições higiênico-sanitárias de produtos cárneos comercializados em um mercado público localizado na cidade do Recife.* X Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão – JEPEX – UFRPE: Recife, 2010.

DRUCKER, P. F. et al. *Aprendizado organizacional: Gestão de pessoas para an inovação contínua.* Harvard Business Review Book, Rio de Janeiro: Campus, p.322, 2000.

ESPALLARDO, M. H.; PÉREZ, M. S.; LÓPEZ, C. S. *Exploitation– and exploration-based innovations: The role of knowledge in inter-firm relationships with distributors.* Technovation, Vol.31, p. 203–215, 2011.

GOÉS, J. A. W. et al. *Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida.* Revista Higiene Alimentar, São Paulo, Vol. 15, n. 82, p. 20-22, mar. 2001.

HELMANN, C. L. *Retenção de conhecimento tecnológico nas organizações como fator propulsor para o processo de inovação: Estudo de caso na Batávia S/A.* Ponta Grossa, 2007. 186 f.: Dissertação (Mestrado) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Curso de Pós-Graduação em Engenharia da Produção. Ponta Grossa, 2007.

MARMENTINI, R. P.; RONQUI, L.; ALVARENGA, V. O. *A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos.* Revista Científica FACIMED, Vol. 2, n. 2, set. 2010.

PANZA, S. G. A. et al. *Avaliação das condições higiênico-sanitárias durante a manipulação dos alimentos, em um restaurante universitário, antes e depois de treinamento dos manipuladores.* Revista Higiene Alimentar. São Paulo, v. 20, n. 138. p. 15-19, jan./fev. 2006.

ROCHA, B. et al. *Avaliação das condições higiênico-sanitárias e da temperatura das refeições servidas em restaurantes comerciais do tipo self-service.* Revista Perquirere. Patos de Minas: UNIPAM, vol.1, n. 7, p. 30-40, ago. 2010.

RODRIGUEZ, A.; DAHLMAN, C.; SALMI, J. *Knowledge and innovation for competitiveness in Brazil.* Washington, DC: The International Bank for Reconstruction and Development. World Bank, 2008.

SANTOS, S. G. F. *Treinando manipuladores de alimentos.* São Paulo: Livraria Varela Ltda., p. 122, 1999.

SCHLESINGER, C. C. B. et al. *Gestão do conhecimento na administração pública.* Curitiba: IMAP, p. 120, 2008.

SILVA, C. C. et al. *Toxinfecção alimentar por Salmonella em evento científico.* São Paulo. Informe mensal sobre agravos à saúde pública, Boletim Epidemiológico Paulista – BEPA, set. 2004.

SILVA, A. B. P. da; COUTO, S. M.; TÓRTORA, J. C. O. *O controle microbiológico dos manipuladores, como indicativo da necessidade de medidas corretivas higiênico-sanitárias, em restaurante comercial.* Revista Higiene Alimentar, São Paulo, Vol. 20, n. 145, p. 36-39, out. 2006.

SOUZA, L. H. L. de. *A manipulação inadequada dos alimentos: Fator de contaminação.* Revista Higiene Alimentar, Vol. 20, n. 146, p. 32-39, nov. 2006.

VALENTIM, M. L. P. *Inteligência competitiva em organizações: Dado, informação e conhecimento.* Revista de Ciência da Informação, Vol. 3, n. 4, ago. 2002.

VASCONCELOS, V. H. R. de. *Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC n.º 216/2004.* (Monografia de especialização apresentada ao Curso de Especialização em Gastronomia e Saúde – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo). Brasília, 2008.

ZANDONADI, R. P. et al. *Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço.* Revista de Nutrição, Campinas, Vol. 20, n. 1, p. 19-26, jan./fev., 2007.

