

## RESTAURANTE LEGAL: O APLICATIVO DE BUSCA RÁPIDA PARA LEGALIZAÇÃO DE RESTAURANTES

**Área temática: Tecnologia e Produção**

Coordenador da Ação: Patrícia Vieira Del Ré<sup>1</sup>

Autor: Giovanna de Carvalho Corrêa Chaves<sup>2</sup>, Arianne Dias Corrêa<sup>2</sup>, Larissa Pereira Ramos<sup>2</sup>, Vanessa Chaves da Silva<sup>2</sup>

**RESUMO:** Considerando as mudanças no estilo de vida da população brasileira e o fato de que a alimentação fora do lar tem se tornado cada dia mais frequente, foi desenvolvido o aplicativo Restaurante Legal, que tem como objetivo oferecer de forma rápida e prática um conteúdo que auxilie as empresas no setor da alimentação, tendo como base a Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, que contém um regulamento técnico para serviços nesse setor. O desenvolvimento do aplicativo foi dividido em três etapas. A primeira com a elaboração do conteúdo, idealizado pela Empresa Júnior *Apetite* com quatro abas: Legislações; Consulta rápida; Materiais e Suporte nutricional. A segunda fase foi a criação do design, e na terceira fase desenvolveu-se a própria programação do aplicativo. Atualmente está disponível para download gratuitamente em aparelhos com sistema Android na *Play Store* e, já possui uma média de 200 *downloads*. O aplicativo possui uma grande valia para ajudar empresários que procuram se legalizar ou até mesmo as pessoas que pretendem abrir um negócio no ramo da alimentação, ajudando sobre a estrutura física, trabalhadores, documentação, sugestões de equipamentos e utensílios, informes técnicos para restaurantes comerciais e até mesmo um contato com a Empresa Júnior.

**Palavras-chave:** aplicativo; sistema android; legislação; restaurante.

---

<sup>1</sup> Doutora, FAFAN, UFMS, [patricia.vieira@ufms.br](mailto:patricia.vieira@ufms.br)

<sup>2</sup> Graduanda em Nutrição, Curso de Nutrição, FAFAN, UFMS.

## 1 INTRODUÇÃO

A partir da segunda metade do século XX, devido ao desenvolvimento industrial, o Brasil passou por transformações que impactaram diversas esferas da sociedade. Essas mudanças também atingiram o cenário da alimentação, fazendo com que hoje o “comer fora” seja um hábito muito presente no dia a dia dos brasileiros. Estima-se que de cada cinco refeições, uma é feita fora de casa (AKUTSU et al., 2005).

A alimentação é indispensável para manutenção da saúde humana. Porém, quando um alimento em condições inadequadas é oferecido, ao invés de proporcionar bem estar e saúde, ele será um veículo de agravos ao organismo. Considerando a importância dos alimentos e o fato de que um número significativo de pessoas morre por ano por ingestão de produtos contaminados, foram criadas diversas legislações que regulamentam o segmento da alimentação fora do lar, focando na garantia da segurança e na diminuição das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (ROSSI, 2006).

Dentro desse contexto, a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos tornase um diferencial competitivo, determinando quais empresas irão permanecer e se destacar no mercado, já que a população tem se tornado mais exigente. Entre outros fatores, a segurança dos produtos alimentícios é um aspecto determinante dessa qualidade (AKUTSU et al., 2005; ROSSI, 2006).

Acreditando que a informação adequada é a chave para boas práticas que possibilitam essa segurança e considerando o atual cenário da alimentação coletiva no país, foi desenvolvido o aplicativo Restaurante Legal com o objetivo de oferecer de forma rápida, acessível e confiável um conteúdo que esclareça e auxilie empresas da área da alimentação e nutrição, de acordo com as recomendações vigentes.

## 2 DESENVOLVIMENTO

O aplicativo para *smartphone* foi desenvolvido para a plataforma Android (sistema operacional criado pelo Google) e foi denominado Restaurante Legal. Para sua elaboração, reuniram-se participantes da

Empresa Júnior Apetite do curso de Nutrição e discente do curso de Engenharia Civil da Universidade de Mato Grosso do Sul (UFMS).

O processo foi dividido em três etapas, a primeira constou com o levantamento das principais legislações na área de Serviços de Alimentação e com a elaboração do conteúdo teórico do aplicativo, o qual abrange a criação de toda a parte escrita que está distribuídas nas quatro abas principais. A Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004) que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária foi a principal fonte de consulta nesta fase. Na segunda etapa realizou-se a criação do design do aplicativo através da Plataforma de ferramentas de design gráfico Canva. Por fim, na terceira etapa desenvolveu-se a própria programação do aplicativo utilizando o material teórico desenvolvido nas etapas anteriores. A linguagem de programação utilizada foi Java, com base de dados estruturada em sqlite e layout em XML.

### 3 ANÁLISE E DISCUSSÃO

O aplicativo trata-se de uma ferramenta de busca rápida, com informações e legislação referente à estrutura física, recursos materiais, recursos humanos e documentação exigida para os estabelecimentos comerciais na área de alimentação. O Restaurante Legal está disponível para download gratuitamente em aparelhos com sistema Android na *Play Store*. Possui conceito 5 de avaliação pelos usuários e possui cerca de 200 *downloads*.

Na tela de início, o aplicativo oferece 04 opções de funcionalidade ao usuário, conforme a figura 1.



Figura 1. Menu principal do aplicativo.

Na aba “LEGISLAÇÕES” é possível encontrar um resumo das principais legislações na área de Serviços de alimentação e ao clicar sob uma específica consegue-se fazer o *download* em PDF na íntegra.

Na “CONSULTA RÁPIDA” o usuário consegue visualizar facilmente as recomendações da RDC 216/2014 referente aos itens de estrutura física, recursos humanos, alimentos e documentos. Dentro de cada item é possível identificar subitens, conforme figura 2.



Figura 2. Menu de consulta rápida (esq.) e menu de estrutura física(dir.).

Em “MATERIAIS” encontra-se uma série de materiais orientativos desenvolvidos pela própria Empresa Júnior. Através do próprio aplicativo é possível baixar os materiais: (1) Manual Orientativo, um guia de bolso, direcionado às

Microempresas (MEs) e Microempreendedores Individuais (MEIs) que atuam na área de Alimentação Coletiva. Essa publicação tem como objetivo principal a divulgação técnica, científica e especializada de informações ligadas às boas práticas na produção e segurança dos alimentos aspectos de qualidade desde o planejamento da estrutura física até a mesa do cliente, percorrendo toda a cadeia produtiva, de acordo com os requisitos legais exigidos, visando fornecer subsídios para uma alimentação de qualidade e segura. (2) Edições da “+Apetite”, um Informe Técnico para Restaurantes, que faz parte da Coleção Saberes Jr. Nas edições bimestrais, encontram-se conteúdos científicos sobre Alimentos e Nutrição, demonstrada na figura 3. (3) Equipamentos e utensílios, são sugestões de listas com especificações técnicas para equipar adequadamente os estabelecimentos da área de Alimentação.



**Figura 3.** Edições da +Apetite – Informe técnico para restaurantes.

Por fim, em “SUPORTE NUTRICIONAL”, na última aba, é possível que o usuário tire dúvidas ou solicite serviços de consultoria da Empresa Júnior. Além disso, também é possível identificar os nutricionistas legalmente habilitados de todo o Brasil, bem como entrar em contato com os conselhos de cada região.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O uso da tecnologia digital na forma de aplicativos tem crescido na área de nutrição, com diferentes enfoques tanto no auxílio das escolhas alimentares como no aprimoramento da produção de alimentos.

Restaurante legal é uma ferramenta de busca rápida de soluções para estabelecimentos da área de Alimentação e Nutrição que visa sanar uma necessidade dos empresários que buscam a legalização de restaurantes e/ou pessoas que estão abrindo seu negócio no ramo da alimentação.

O aplicativo está patenteado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) sob o processo nº BR51 2018 000397-4.

## REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Rev. Nutrição, Campinas, v.18, n.3, p.419-427, maio/jun., 2005.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Praticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

ROSSI, C.F. Condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo selfservice de Belo Horizonte – MG. Dissertação (Mestrado). Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais; 2006.