

Fonseca, K. Z. e Santana, G. R. 2012. Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição. Cruz das Almas, Editora UFRB. 86p.

#### ERRATA

	Onde está	Leia-se
Folha de rosto	“Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição.”	“Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição”
p. 9	in loco	<i>in loco</i>
p. 11	considerado	considerados
p. 12 e 62	POPs	POP
p. 16, 17, 18 e 33	hortifrúti	“hortifrutis”
p. 17	Per capita	<i>Per capita</i>
p. 18, 19, 20 e 21	per capitas	<i>per capitas</i>
p. 22	necesswidade	necessidade
	pratos	preparações
	nos	os
p. 24	especiarias	especiarias, condimentos, temperos e agentes coloríficos
	grãos / leguminosas	grãos / leguminosas / cereal.
p. 25	é porcionada	são porcionadas
p. 38 e 75	Tabela 1	Quadro 1
p. 39 e 75	Tabela 2	Quadro 2
p. 41	auxiliar	auxilia
p. 44	no tempo	ao tempo
p. 45	objetos de trabalho	objetivos de trabalho
p. 53	buffet	<i>buffet</i>
p. 60, 64 e 72	DTA’s, DVA’s, EPI’s e NR’s	DTA, DVA, EPI e NR
p. 68	com os sujeitos	com que os sujeitos
p. 75	Altura (m)	Altura (m) “Largura (m)”
p. 76, 77 e 78	Tabela 3, Tabela 4 e Tabela 5	Quadro 3, Quadro 4 e Quadro 5
p. 80 e 81	(FONSECA. e SANTANA, 2011)	(FONSECA e SANTANA, 2011).