

## **ANÁLISE DE RISCOS NOS BUFFETS INFANTIS EM PRESIDENTE PRUDENTE/SP**

### **RISK ANALYSIS IN CHILDREN'S BUFFETS IN PRESIDENTE PRUDENTE/SP**

### **ANÁLISIS DE RIESGO EN BUFFETS INFANTILES DE PRESIDENTE PRUDENTE/SP**

Hiago Lopes Aro<sup>1</sup>

Mariana Cristina da Cunha Souza<sup>2</sup>

Artigo recebido em julho de 2021

Artigo aceito em fevereiro de 2022

#### **RESUMO**

Identificar riscos e compreender sua natureza é fundamental para manter a realização do evento dentro de parâmetros confiáveis de segurança. Essa discussão torna-se mais relevante em tempos de pandemia da Covid-19, momento que o setor busca reorganização e inovação para a retomada de suas atividades, respeitando-se os protocolos sanitários de saúde. Sendo assim, o objetivo geral deste artigo foi elaborar uma Escala de Graduação de Riscos para Eventos, aplicando-a à análise dos Buffets Infantis na cidade de Presidente Prudente/SP. A escala foi construída a partir das tipologias: riscos humanos, riscos técnicos e estruturais, riscos naturais e riscos biológicos. A metodologia foi a revisão da literatura científica sobre planejamento e organização de eventos e gestão de riscos. Os dados levantados nessa etapa possibilitaram a estruturação da Escala, a caracterização dos buffets da cidade e a espacialização das informações em um mapa de risco, com foco nos Riscos Técnicos e Estruturais, usando técnicas de sensoriamento remoto e Sistemas de Informações Geográficas (SIGs). Os resultados evidenciam que a Escala é uma metodologia que pode auxiliar os profissionais do setor, a identificar, gerenciar e planejar o evento de maneira segura. Os riscos existem, por isso, cabe aos organizadores planejar ações eficientes para o seu monitoramento, gestão e controle, caso sejam efetivados. Em Presidente Prudente, os buffets analisados foram classificados na graduação risco baixo e risco muito baixo, demonstrando que dispõem de infraestrutura adequada para os eventos infantis, considerando-se todo o aparato estrutural e equipamentos disponibilizados no local para a redução dos riscos.

**Palavras-chave:** Planejamento de Eventos. Organização de Eventos. Gestão de Riscos. Escala de Graduação de Riscos.

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso Superior de Tecnologia em Eventos pela Fatec Presidente Prudente. E-mail: hiago.aro@fatec.sp.gov.br.

<sup>2</sup> Docente do Curso Superior de Tecnologia em Eventos na Fatec Presidente Prudente. E-mail: mariana.souza33@fatec.sp.gov.br.

## ABSTRACT

Identifying risks and understanding their nature is critical to keeping the event within reliable security parameters. This discussion becomes more relevant in times of the Covid-19 pandemic, when the sector seeks reorganization and innovation to resume its activities, respecting health, and sanitary protocols. Therefore, the general objective of this article was to elaborate a Risk Grading Scale for Events, applying it to the analysis of Children's Buffets in the city of Presidente Prudente/SP. The scale was built from the typologies: human risks, technical and structural risks, natural risks, and biological risks. The methodology was a review of the scientific literature on planning and organizing events and risk management. The data collected at this stage enabled the structuring of the Scale, the characterization of the city's buffets and the spatialization of information in a risk map, with a focus on Technical and Structural Risks, using remote sensing techniques and Geographic Information Systems (GIS). The results show that the Scale is a methodology that can help professionals in the sector to identify, manage and plan the event in a safe way. The risks exist, therefore, it is up to the organizers to plan efficient actions for their monitoring, management, and control, if they are carried out. In Presidente Prudente, the buffets analyzed were classified as low risk and very low risk, demonstrating that they have adequate infrastructure for children's events, considering all the structural apparatus and equipment available at the location that are relevant to reducing risks.

**Keywords:** Event Planning. Event organization. Risk management. Risk Rating Scale.

## RESUMEN

Identificar los riesgos y comprender su naturaleza es fundamental para mantener el evento dentro de parámetros de seguridad confiables. Esta discusión cobra mayor relevancia en tiempos de la pandemia Covid-19, cuando el sector busca reorganización e innovación para retomar sus actividades, respetando los protocolos sanitarios y sanitarios. Así, el objetivo general de este artículo fue elaborar una Escala de Calificación de Riesgo para Eventos, aplicándola al análisis de Buffets Infantiles en la ciudad de Presidente Prudente/SP. La escala se construyó a partir de las tipologías: riesgos humanos, riesgos técnicos y estructurales, riesgos naturales y riesgos biológicos. La metodología fue una revisión de la literatura científica sobre planificación y organización de eventos y gestión de riesgos. Los datos recogidos en esta etapa permitieron la estructuración de la Escala, la caracterización de los buffets de la ciudad y la espacialización de la información en un mapa de riesgos, con enfoque en Riesgos Técnicos y Estructurales, utilizando técnicas de teledetección y Sistemas de Información Geográfica (SIG). Los resultados muestran que la Escala es una metodología que puede ayudar a los profesionales del sector a identificar, gestionar y planificar el evento de forma segura. Los riesgos existen, por tanto, corresponde a los organizadores planificar acciones eficientes para su seguimiento, gestión y control, en caso de que se lleven a cabo. En Presidente Prudente, los buffets analizados fueron clasificados como de bajo riesgo y muy bajo riesgo, demostrando que cuentan con la infraestructura adecuada para eventos infantiles, considerando todos los aparatos y equipos estructurales disponibles en el lugar que son relevantes para la reducción de riesgos.

**Palabras Clave:** Evento planeado. Organización de eventos. Gestión de riesgos. Escala de calificación de riesgo.

## 1 INTRODUÇÃO

A pandemia da Covid-19 tem influenciado nas reflexões sobre o setor de eventos e no modo como o seu planejamento é realizado. Por exemplo, destacando a necessidade de se pensar em riscos relacionados à transmissão do novo coronavírus. Os riscos são definidos como a probabilidade de determinadas situações acontecerem. Se efetivadas, essas situações podem provocar efeitos negativos no evento e transtornos ao público, seja na fase do planejamento, organização, realização ou pós-evento (SUBPROCURADORIA GERAL DE JUSTIÇA PARA

ASSUNTOS DE PLANEJAMENTO INSTITUCIONAL – SUBPLAN, 2018; MALFA; GLÓRIA JÚNIOR, 2019).

Os profissionais que atuam nesse mercado, portanto, estão se adaptando à um novo modelo organizativo, no qual protocolos sanitários de saúde são indispensáveis para assegurar o bem-estar do público e colaboradores envolvidos na viabilização do evento, reduzindo as probabilidades de concretização dos riscos. Entre os protocolos considerados indispensáveis estão os sugeridos pela Organização Mundial da Saúde (OMS), Organização Mundial do Turismo (OMT), Ministério do Turismo (MTUR) e Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR): o distanciamento social, uso obrigatório de máscara facial, a utilização de álcool em gel 70% nas mãos e para higienização de superfícies, redução drástica do porte do evento e quantidade de pessoas (capacidade de carga).

Esses protocolos tornam-se requisitos na retomada das atividades do setor quando for possível. Percebe-se, dessa maneira, que os riscos nos eventos estão diretamente associados ao processo do planejamento e estrutura do espaço físico no qual será realizado. A escolha do melhor espaço, em harmonia com a tipologia e necessidades do evento, configuram-se como diferenciais para alcançar os objetivos previstos e oferecer a melhor opção de segurança a todos (LOPES, 2012).

Sendo assim, o objetivo geral deste artigo foi elaborar uma Escala de Graduação de Riscos para eventos, aplicando-a à análise dos Buffets Infantis na cidade de Presidente Prudente/SP. O trabalho foi elaborado, tendo em vista os questionamentos: Quais os principais riscos associados à realização de um evento? Quais as metodologias existentes para a identificação dos riscos? Como os riscos podem afetar a realização de um evento? Espera-se que os resultados apresentados neste artigo auxiliem os organizadores de eventos na estruturação de um planejamento mais seguro e com responsabilidade, priorizando o bem-estar do público participante e colaboradores.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

Inicia-se o referencial teórico pela identificação e gerenciamento de riscos nos eventos.

### 2.1 Identificação e gerenciamento de riscos nos eventos

Para identificar, analisar e gerenciar os riscos nos eventos o planejamento adequado é fundamental. Quando se trata dos riscos, Guzmán e Neves (2000, p. 34) argumentam que o planejamento determina, por exemplo, a ocorrência dos riscos ou não, pois caso os riscos se concretizem “podem ocasionar danos incontrolláveis ou irreparáveis, levando os profissionais a responderem legalmente por suas responsabilidades diretas e indiretas”.

O planejamento do evento deve considerar uma política de segurança formalizada no projeto, no qual os riscos sejam abordados de maneira que garantam a integridade física de todos os envolvidos na viabilização do evento (MARTINS, 2017).

Para Pípulo (2013), a análise dos riscos envolve diretamente os conhecimentos sobre requisitos legais de segurança (alvarás, por exemplo), perfil do público, capacidade de carga, adequação das instalações elétricas, existência de rotas de fuga, sinalização de emergência, abastecimento de água, estrutura contra incêndio, dentre outros.

Além disso, é preciso compreender que existe um ambiente interno, possível de ser controlado pelos organizadores; e um ambiente externo, no qual a influência torna-se mais restrita. No ambiente externo, é necessário verificar toda a área de entorno do local onde o evento será realizado, considerando-se o perfil socioeconômico do bairro, zoneamento (área residencial, de comércio, indústria e outros), vias de acesso e suas condições, estruturas emergenciais e de serviços, proximidade com delegacias, hospitais, Corpo de Bombeiros, postos da Polícia Militar, entre outros. Esses serviços são apenas alguns exemplos do que precisa ser levantado (PÍPOLO, 2013).

No ambiente interno é indispensável compreender todo o planejamento do evento nas diferentes etapas que o compõem: pré, trans e pós-evento. Durante essa análise, a realização da visita técnica (que se faz previamente ao evento) é fundamental para visualizar a estrutura do espaço físico e quais as vulnerabilidades existentes, para que o evento seja realizado com segurança e os riscos estejam sob controle.

A identificação dos riscos é o passo inicial para se propor uma política de segurança, com ações eficientes e eficazes de monitoramento e controle. A identificação leva à compreensão das características de cada risco, para elaborar ações condizentes com a prevenção de cada um deles. A identificação dos riscos é interativa porque novos riscos podem aparecer conforme o evento se desenvolve (SUBPLAN, 2018).

No gerenciamento dos riscos, portanto, estabelecer uma metodologia estruturada de identificação é necessário. Existem procedimentos práticos com o uso da estatística; e subjetivos, relacionados à percepção e sensibilidade do organizador do evento. A análise subjetiva pode ocorrer durante a visita técnica ao local do evento, por exemplo, empregando-se a observação sistemática auxiliada pelo *checklist*. O organizador, a partir das suas experiências profissionais, consegue visualizar as condições de risco do espaço físico, articulando com as necessidades do projeto.

De acordo com Pípolo (2013), a escolha da metodologia a ser utilizada responde a algumas questões: quais são os riscos? quais as ameaças existentes? quais as vulnerabilidades do evento? qual é a probabilidade de cada risco se concretizar? quais impactos provocarão? Como técnicas de identificação de riscos podem ser citadas o *brainstorming*, *checklists*, relatórios de projetos já concluídos e a análise crítica das premissas básicas que nortearam o planejamento inicial do evento (GEMPAR, 2018). Neste artigo, os riscos foram classificados em quatro tipologias (Quadro 1).

Quadro 1 – Tipologias dos riscos nos eventos

TIPOLOGIA DOS RISCOS	CARACTERÍSTICAS
Riscos Humanos (planejamento)	São riscos decorrentes de ações humanas (intencionais e não intencionais, diretas ou indiretas).
Riscos Técnicos/Estruturais	Riscos relacionados ao espaço físico em sua relação com a tipologia do evento, bem como ao mau uso ou deficiência na manutenção de instalações ou equipamentos.
Riscos Naturais	Riscos relacionados aos fenômenos da natureza, tais como, chuvas, raios, enchentes, deslizamentos de terra e terremotos.
Riscos Biológicos	São aqueles que expõem as pessoas à intoxicação ou contaminação por microrganismos. São exemplos: alimentos e bebidas; água; ar-condicionado; cozinha; lixeiras; sistema de esgoto; banheiros.

Adaptado de: Pípolo (2013, p. 13-14); Subplan (2018, p. 39). Organizado pelos autores (2020)

Após a identificação e categorização dos riscos segue a sua avaliação, considerando-se as situações que contribuem para sua efetivação. Nesse processo, estratégias de monitoramento, gerenciamento e enfrentamento prático precisam ser pensadas (PÍPOLO, 2013; SUBPLAN, 2018).

A avaliação é feita para as três principais dimensões dos riscos de projetos: escopo (qualidade), prazos (tempo) e recursos (orçamento). O propósito da avaliação de riscos é priorizá-los quanto a sua criticidade. O planejamento das respostas aos riscos é o processo de desenvolver opções e determinar ações para aumentar as oportunidades e reduzir as ameaças aos objetivos do projeto. As respostas deverão ser adequadas a sua importância (GEMPAR, 2018).

A finalidade principal é reduzir e evitar a ocorrência do risco.

### 3 MÉTODO

Essa pesquisa foi classificada como aplicada, explicativa e de abordagem qualitativa (GIL, 2019; MARCONI; LAKATOS, 2018).

*I. Aplicada:* Nessa tipologia há uma expectativa de utilização mais imediata dos resultados, visando a atender às exigências da vida moderna, por meio da busca de solução de problemas concretos. Assim, busca-se propor ações consideradas possíveis para a redução dos riscos associados à realização de eventos, até mesmo, inserindo categorias de análise contextualizadas à pandemia da Covid-19 (MARCONI; LAKATOS, 2018).

*II. Explicativa:* O propósito geral desse tipo de pesquisa é o estudo dos fenômenos, privilegiando a avaliação das suas causas, ou seja, dos fatores que determinam esses dados. As pesquisas explicativas são as que mais aprofundam o conhecimento da realidade, porque a sua finalidade é explicar a razão e o porquê das coisas (GIL, 2019).

*III. Qualitativa:* A pesquisa qualitativa não se preocupa com representatividade numérica, mas com o aprofundamento da compreensão do objeto de estudo, explicando o porquê das coisas (GIL, 2019).

Foram realizadas revisões bibliográficas, documentais e on-line, com a finalidade de identificar materiais para consulta – livros, artigos, monografias, teses, dissertações, documentos – estudar e aprofundar nos temas investigados: gestão de riscos, planejamento e organização de eventos, pandemia, Covid-19, protocolos sanitários de saúde, dentre outros (GIL, 2019; MARCONI; LAKATOS, 2018; MICHEL, 2015).

Nesta etapa, foram levantadas informações sobre tipologias de riscos, bem como procedimentos metodológicos existentes para a sua identificação, gestão e controle. Dentre as metodologias possíveis destacou-se a Escala de Graduação de Riscos. Nela, estão contidas as categorias dos riscos e as situações que contribuem para sua concretização. O uso dessa escala tem como objetivo tornar os riscos tangíveis e qualificar a prestação de serviços e o trabalho dos colaboradores, oferecendo um ambiente seguro aos participantes, desde a concepção ao pós-evento.

A construção da Escala de Graduação de Riscos apresentada neste artigo teve como referência o arquivo disponibilizado pela Portaria Secretaria Municipal de Saúde do município de São Paulo-SP, N.º 677 de 20/02/2014, que reformula a Portaria N.º 1014/2012

SMS/COMURGE, e trata das normas para elaboração de Planos de Atenção Médica em Eventos Temporários, Públicos, Privados ou Mistos na cidade de São Paulo. Foi consultado o Anexo IV – Escala de Graduação de Riscos, que posteriormente foi reformulado e adaptado com a inserção de mais informações, resultando no documento final Escala de Graduação de Riscos para Eventos<sup>3</sup>.

Para estabelecer a pontuação da graduação de risco (muito baixo, baixo, médio, alto ou muito alto), além do documento supracitado, foi analisado o estudo sobre a Covid-19 publicado por pesquisadores da Universidade de Oxford, no Reino Unido, e do Instituto de Tecnologia de Massachusetts (MIT), nos Estados Unidos da América, que criaram uma tabela que considera fatores como o uso de máscaras, o tempo de contato com outras pessoas, a ventilação do local, a quantidade de pessoas e o tipo de atividade que é realizada durante o evento, como falar, cantar, gritar ou permanecer em silêncio (JONES et al., 2020). Outro documento de base foi a Ferramenta de Avaliação de Risco Covid-19 para Reunião em Massa da OMS - Eventos Religiosos proposta pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

A Escala elaborada foi aplicada à análise de quatorze buffets infantis na cidade de Presidente Prudente/SP. Foi organizado um banco de dados no Excel com informações obtidas on-line sobre as características desses empreendimentos, a partir dos dados encontrados nos sites oficiais de cada um deles: endereços, coordenadas geográficas, fotografias da infraestrutura existente, contato para locação. Devido à não contribuição dos proprietários desses buffets na pesquisa, optou-se em analisar na prática somente os Riscos Técnicos e Estruturais, uma vez que a maioria das informações foi encontrada na rede. Inicialmente, a intenção era avaliar um evento *in loco*, todavia, devido às restrições impostas pelo isolamento e distanciamento social, não foi possível.

Foram elaborados dois produtos cartográficos com a espacialização de informações. A figura 1, na qual consta a localização dos buffets na malha urbana da cidade, gerada no *software ArcView*. O processo consistiu na importação das coordenadas geográficas para o *Arcview*. Previamente, as coordenadas foram salvas em um documento do Excel com a extensão DBF, que permite a leitura pelo *ArcView*. Todavia, antes disso, foi feita a geocodificação no programa, que é uma etapa necessária para pontuar cada buffet infantil por meio de seu endereço, na malha urbana da cidade.

A malha urbana foi baixada na extensão shapefile (shp.) diretamente do site oficial do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A malha possui uma tabela com os nomes das ruas em Presidente Prudente. Para confirmar as localizações dos buffets na figura, foi usado o reconhecimento dos logradouros com uso das imagens de satélite disponibilizadas pela *Google Earth*<sup>4</sup>, que tem resolução espacial<sup>5</sup> de 0,5 metros.

Após a confirmação das localizações, as edições textuais sobre as identificações numéricas de cada buffet ocorreram de maneira simples, com a inserção da caixa de texto. O produto da figura foi exportado no formato JPEG., por ser considerado o mais adequado para a apresentação em formato word. A construção desse mapa foi importante porque auxilia na compreensão de como a localização geográfica do buffet pode interferir nos riscos aos quais eles estão susceptíveis. A espacialização das informações mostra determinados riscos

<sup>3</sup> O documento pode ser baixado acessando o link: [https://drive.google.com/file/d/1-jqd05\\_nZpUxYKWDG6kBUa3vJUMZQ\\_DL/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1-jqd05_nZpUxYKWDG6kBUa3vJUMZQ_DL/view?usp=sharing)

<sup>4</sup> *Google Earth* é marca da *Google*.

<sup>5</sup> Nas imagens de satélite, a resolução espacial é definida como o nível de detalhamento que se pode observar os objetos localizados na superfície terrestre. Ou seja, é a capacidade que o sensor possui para discriminar objetos em função do seu tamanho (STEFFEN, s.d.).

pertinentes à localização dentro da malha urbana e quais zonas da cidade são mais vulneráveis que outras.

O Mapa de Riscos foi gerado, após a aplicação da Escala de Graduação de Riscos com foco na tipologia Riscos Técnicos e Estruturais, sendo elaborado no programa QGis.

As etapas para a confecção desse produto cartográfico foram: I) Importação da base cartográfica da malha urbana de Presidente Prudente para o programa; II) Criação de uma nova camada *shapefile* do tipo ponto, com o sistema de referência adequado; III) Instalação do complemento/puglin *NumericalDigitize* por meio do próprio programa; IV) Habilitação de edição e inserção das coordenadas geográficas referentes à localização dos buffets infantis na cidade; V) Geração do mapa; VI) Classificação de cada buffet, segundo a pontuação obtida na Escala de Graduação de Riscos, a partir da tipologia Riscos Técnicos e Estruturais.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Inicia-se resultados e discussão pela caracterização dos buffets infantis.

### 4.1 Caracterização dos buffets infantis: análise fotográfica do espaço físico

Em Presidente Prudente foram analisados um total de quatorze buffets infantis, que são mencionados por uma identificação numérica (ID) de 1 a 14 (Quadro 2).

Quadro 2 – Buffets infantis analisados em Presidente Prudente/SP: caracterização e análise com base nas informações textuais e fotográficas encontradas nos sites oficiais

ID	CARACTERÍSTICAS
1	Atua na cidade há 13 anos. Está localizado na zona sul. Possui CNPJ e amplo espaço físico, com diferencial nos brinquedos para todas as idades. O espaço tem saída de emergência, cozinha, banheiros, é climatizado com ares-condicionados na área interna e com ventiladores na área externa. Na sua área externa tem uma varanda, uma miniquadra poliesportiva e estacionamento para pessoa com deficiência.
2	Atua na cidade há 6 anos. Está localizado na zona norte. O buffet tem um amplo espaço físico com <i>hall</i> de entrada e brinquedos mais dirigidos ao público infantojuvenil. O Espaço é dividido em dois andares, com saídas de emergência, cozinha, banheiros nos dois andares, climatizado com ares-condicionados, com sistema de som e um projetor.
3	Atua na cidade há 2 anos. Está localizado na zona sul. Possui CNPJ e apresenta um espaço físico menor e uma área externa pequena, os brinquedos são mais simples e tradicionais de festas infantil, estão na sua área interna. Possui saída de emergência, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados, na sua área externa tem uma miniquadra e fraldário.
4	Atua na cidade há 5 anos. Está localizado na zona oeste. Possui CNPJ e tem uma arquitetura moderna, um amplo espaço físico, está dividido em dois andares. O diferencial são os brinquedos modernos, que abrangem todas as idades. Possui saída de emergência, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados e um sistema de som.
5	Atua na cidade há 8 anos. Está localizado na zona norte e possui um espaço físico limitado, com brinquedos direcionado ao público infantojuvenil, com vidraças grandes em sua

	lateral, uso da luz natural ao máximo. Apresenta saída de emergência, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados, com sistema de som e projetor.
6	Atua na cidade há 7 anos. Está localizado na zona sul. Possui CNPJ e tem um espaço físico organizado e de tamanho tradicional, com brinquedos que abrange mais o infantil. Apresenta saída de emergência, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados e ventiladores, com um sistema de som e uma entrada ampla.
7	Atua na cidade há 2 anos. Está localizado na zona leste. Possui CNPJ e um amplo espaço físico, com brinquedos que abrangem ao público infantojuvenil, com saída de emergência, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados e ventiladores, com sistema de som e projetor.
8	Atua na cidade há 6 anos. Está localizado na zona sul. Possui CNPJ e espaço físico bem-organizado, com brinquedos para todas as faixas etárias, inclusive a fase adulta. Possui saída de emergência, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados e ventiladores.
9	Atua na cidade há 8 anos. Está localizado na zona sul. Possui CNPJ e amplo espaço físico, com <i>hall</i> de entrada, brinquedos para todas as idades, tanto nas suas áreas interna (dois andares) e externa. O espaço tem saída de emergência, banheiros, climatizado com ares-condicionados e ventiladores. Na sua área externa tem uma minicampo de futebol e sistema de som.
10	Atua na cidade há 5 anos. Está localizado na zona sul e possui espaço físico limitado, com brinquedos que abrangem o infantojuvenil. Tem saída de emergência, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados e ventiladores, tem varandas, TV e sistema de som.
11	Atua na cidade há 4 anos. Está localizado na zona leste. Possui CNPJ e apresenta espaço físico limitado, os brinquedos abrangem somente o infantil. Tem saída de emergência, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados e com ventiladores e sistema de som.
12	Atua na cidade por 8 anos. Está localizado na zona sul e possui espaço físico amplo, brinquedos que abrangem todas as idades. Apresenta saída de emergência, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados e com ventiladores, sistema de som e um <i>hall</i> para fotos.
13	Atua na cidade há 11 anos. Está localizado na zona sul. Possui CNPJ e espaço físico limitado, apesar de uma estrutura moderna, com diferencial nos brinquedos que abrangem todas as idades. Tem <i>hall</i> de entrada, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados, com um palco e sistema de som.
14	Atua na cidade há 10 anos. Está localizado na zona oeste. Possui CNPJ e um amplo espaço físico, com diferencial nos brinquedos que abrangem o público infantojuvenil. O espaço tem <i>hall</i> de entrada, saída de emergência, cozinha, banheiros, climatizado com ares-condicionados e com ventiladores, com sistema de som e projetor.

Fonte: site oficial de cada buffet. Organizado pelos autores (2021)

A partir das informações apresentadas (Quadro 2), nota-se um padrão nos buffets em questão de infraestrutura, tais como a presença de cozinhas e banheiros, assim como o sistema de climatização por ares-condicionados ou ventiladores. Também são espaços, de modo geral, amplos e com pé direito elevado, condições necessárias para acomodar os brinquedos e os participantes.

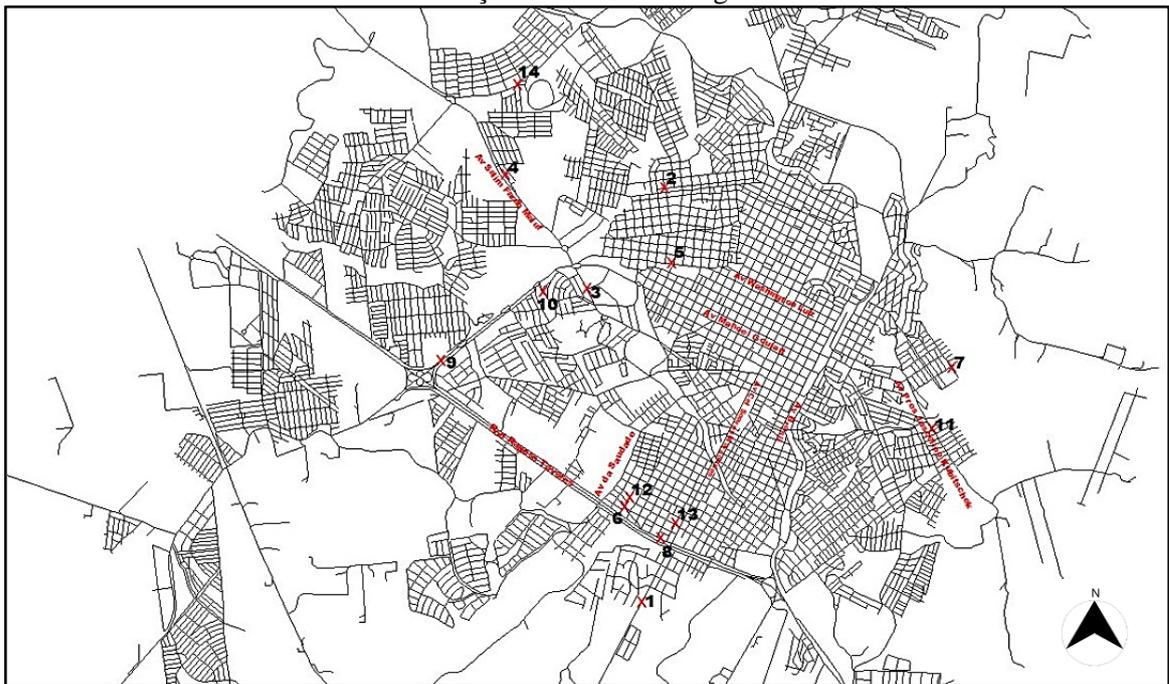
A maioria encontra-se cadastrada no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), com uma média de atuação no mercado aproximada de 7 anos. Quanto a espacialização na malha

urbana, observa-se a concentração dos buffets na zona sul. Do total analisado, 50% estão situados nessa parte da cidade, como os buffets com ID 1, 3, 6, 8, 9, 10, 12 e 13 (Figura 1).

A maior parte dos buffets estão situados próximos às avenidas de alto fluxo urbano. Alguns deles, inclusive, estão localizados nessas avenidas, como o buffet 1, 5, 9, 11, 12 e 14. Observa-se que nos bairros a oeste, leste e norte da malha urbana, assim como os próximos do centro comercial, a disponibilidade de buffets infantis é reduzida. A maioria absoluta desses empreendimentos estão na zona sul da cidade.

Entende-se que essa condição esteja relacionada, primeiramente, ao processo de construção desses bairros e/ou ao zoneamento urbano. Historicamente, os bairros a oeste da cidade são mais novos e foram construídos com foco na oferta de moradias populares, portanto, somente há alguns anos, outros empreendimentos, como os de lazer, começaram a ser instalados nessas áreas. É interessante mencionar a questão do acesso a esses bairros, que estão mais afastados do centro, o que pode dificultar o interesse em se deslocar para essas áreas, a fim de locar esse tipo de espaço para a realização de um evento infantil (ver Figura 1).

Figura 1 – Espacialização dos buffets infantis na cidade de Presidente Prudente-SP com destaque para a identificação numérica nos logradouros



Fonte de base cartográfica: IBGE (2010). Organizado pelos autores (2021)

No caso do centro, que é uma das regiões mais antigas da cidade, as moradias são mais antigas e os bairros no entorno, são compostos de muitos empreendimentos e prédios comerciais, com foco na venda de produtos como vestuário, beleza, saúde, alimentícios e outros. Assim sendo, o zoneamento urbano das atividades econômicas e a não disponibilidade de estruturas, contribuem para a não existência de buffets infantis.

Esse padrão não foi observado em bairros mais antigos, mas localizados na zona sul da cidade, próximos a avenidas de grande circulação urbana. Ao longo dessas avenidas e no seu entorno, nota-se a concentração de buffets infantis. Acredita-se que o status dos bairros que circundam essas vias contribuem para uma melhor visibilidade dos empreendimentos e demandas desses espaços para a realização de eventos infantis, já que são consideradas áreas

nobres na cidade. Em bairros nobres, os buffets estão próximos às avenidas, mas localizados dentro dos bairros. No caso dos bairros mais afastados, como na zona norte e leste, os buffets situam-se nas avenidas, facilitando o acesso direto ao local. Assim, não há a necessidade de circulação dentro dos bairros.

#### 4.2 Escala de Graduação de Riscos para Eventos

A Escala de Graduação de Riscos para Eventos foi pensada para ser utilizada durante o planejamento e organização de qualquer evento, podendo ser adaptada a diferentes tipologias, contextos históricos, condições geográficas, questões culturais. Ou seja, é um documento flexível para auxiliar na prestação de serviços mais especializados, com rigor técnico e com base em protocolos de segurança.

Por isso, na versão apresentada neste artigo foram inseridos aspectos relacionados a pandemia da Covid-19, prioritariamente, no que diz respeito aos protocolos sanitários de saúde. Entretanto, os agrupamentos relacionados no documento final poderão ser adaptados e reformulados, conforme as condições e contextos históricos forem se modificando (Quadro 3).

Quadro 3 - Escala de Graduação de Risco para Eventos: análise das categorias

RISCOS	CATEGORIAS	JUSTIFICATIVA
HUMANOS	Tipologia de evento	A definição da tipologia do evento – científico/acadêmico, comercial/empresarial ou social - implica em questões como programação, tipo de atividade realizada pelo público, se passiva (assistir uma palestra) ou ativa (se movimentar, dançar, correr); capacidade de carga; equipe qualificada para atendimento. Percepção do risco, uma vez que em momentos de lazer, as pessoas tendem a não se preocuparem tanto com a segurança pessoal.
	Público	O perfil do público - geral, dirigido (tem afinidade com o tema do evento) ou específico – é importante para identificar as expectativas em relação ao evento e os padrões de comportamento durante a sua realização; assim como a infraestrutura necessária para atender àquele perfil, o que facilita a organização geral na redução de imprevistos.
	Período	O período de realização do evento pode determinar questões como o perfil do público (crianças e/ou idosos requerem eventos no período diurno; geralmente, jovens e adultos não têm tanta preocupação quanto ao horário); exposição ao sol (tarde); segurança reforçada (noite e eventos com mais de 24 horas de duração) e outros.
	Duração do evento	Eventos com menor duração podem contribuir para a redução dos riscos, por outro lado, eventos com duração superior a 24 horas, certamente, causarão cansaço no público, interferindo no seu comportamento, com estresse e irritabilidade. No caso da Covid-19, por exemplo, o contato prolongado com outras pessoas pode aumentar as chances de contágio pelo novo coronavírus.

Faixa etária	A idade do público está diretamente relacionada a percepção dos riscos. Geralmente, pessoas idosas e adultas percebem com mais atenção as situações que acontecem ao seu redor.
Porte do evento	O porte relaciona-se a facilidade de controle e monitoramento do público. Muitas pessoas compartilhando o mesmo espaço, tendo em vista outros aspectos como o tipo de evento, pode contribuir para a ocorrência de situações como as brigas, roubos, furtos e assédio.
Acesso	O acesso controlado do público facilita o seu monitoramento, a definição da quantidade ideal da equipe de trabalho, portanto, no melhor atendimento às necessidades dos participantes. Além disso, o acesso define se a capacidade de carga do local comporta a quantidade de pessoas, auxiliando no planejamento e ambientação do espaço físico, controle e segurança de todos.
Acomodação	Esse critério relaciona-se ao conforto dos participantes, já que muito tempo em pé pode gerar irritação no público, contribuindo para que ele vá embora do evento. A aglomeração também causa desconforto e, conseqüentemente, desentendimentos e conflitos.
Presença de bebidas alcoólicas	Eventos com presença de bebidas alcoólicas, especialmente, aqueles em que a bebida é estilo <i>open-bar</i> , carecem de planejamento adequado quanto à segurança de todos; o consumo excessivo; o consumo por menores de idade (se for um evento sem controle de acesso); atenção às brigas, discussões, violência/agressões e riscos à saúde ( <i>overdose</i> ) com alterações de comportamento. Nesse caso, é importante a presença de equipe médica e colaboradores qualificados para o atendimento do público.
Drogas ilícitas	O consumo de drogas ilícitas pode gerar mudanças no comportamento, colocando em risco a segurança dos outros. Além disso, existem riscos relacionados à saúde, tais como a <i>overdose</i> . Caso a probabilidade de consumo das drogas seja real, faz-se necessária a presença da equipe médica e colaboradores qualificados para lidar com alterações comportamentais e, possivelmente, brigas, discussões, agressões/violência.
Fase do plano de flexibilização (no caso da pandemia da Covid-19)	A realização de festas clandestinas é um fator que aumenta o contágio pelo novo coronavírus. Nesse sentido, é preciso seguir as orientações existentes em cada fase do plano de flexibilização da pandemia da Covid-19, para que os protocolos sanitários de saúde sejam seguidos adequadamente. É importante lembrar que a flexibilização acompanha o aumento/diminuição no número de casos reportados (novas contaminações, óbitos e internações, por exemplo).
Uso de máscaras faciais para proteção (no caso da)	O uso da máscara de proteção facial diminui o risco de transmissão no novo coronavírus para os outros participantes do evento, portanto, é indispensável a sua utilização. A máscara é fundamental, uma vez que nem

	<i>pandemia da Covid-19)</i>	todos estão vacinados. Ademais, tem-se o período de carência após a vacina para que a pessoa esteja, de fato, imunizada.
	Presença de estrangeiros	A presença de estrangeiros, além do choque de culturas, está relacionada a questão das doenças transmissíveis, por exemplo, o novo coronavírus. Precisa-se verificar se a quarentena foi cumprida e se existe algum protocolo existente para garantir a segurança de todos no evento.
<b>TÉCNICOS E ESTRUTURAIS</b>		
	Local do evento	O local do evento – aberto, fechado, com ventilação ou não – interfere no conforto dos participantes pela proximidade entre eles; maior risco de contaminação por doenças (por exemplo, pelo novo coronavírus). A ventilação também precisa ser considerada, pois locais fechados e com baixa ventilação pode aumentar o risco de contaminação das pessoas.
	Climatização	A climatização do espaço onde o evento será realizado interfere no conforto térmico das pessoas. Eventos com alta aglomeração de pessoas na estação quente causa tanto desconforto quanto eventos com baixa aglomeração de pessoas na estação fria. Além disso, a movimentação do ar (uso de ventilador ou ar-condicionado) deve ser pensada, pois a troca do ar que o público respira é um fator de risco para a transmissão de doenças, especialmente, no caso de eventos em locais fechados.
	Brinquedos para crianças	A presença de brinquedos para as crianças precisa de equipe para monitoramento e controle do uso. Além disso, os brinquedos devem estar em bom estado de conservação, indicar a faixa etária recomendada, a fim de evitar acidentes. Hoje, com a pandemia da Covid-19, é ainda mais importante realizar a higienização dos brinquedos, sempre que for usado por um grupo/pessoa diferente.
	Distanciamento (no caso da pandemia da Covid-19)	O distanciamento social é importante para reduzir o contato entre participantes e a probabilidade de transmissão de doenças infecciosas, como o novo coronavírus.
	Acesso ao local	As condições das vias de acesso ao evento, tais como avenidas, ruas e rodovias, precisam ser consideradas. Vias muito movimentadas apresentam maior risco de acidentes e podem ser um fator de impedimento à participação das pessoas. A falta de iluminação das vias, por exemplo, pode facilitar roubos e furtos. A infraestrutura disponível nas proximidades também é um aspecto a ser considerado, como os espaços para o estacionamento de veículos automotores.
	Localização	A proximidade ou distância da área urbana pode condicionar a participação do público, que irá ponderar sobre a facilidade/dificuldade para chegar ao local. Os organizadores do evento devem refletir sobre a chegada de

		socorro, por exemplo, especialmente em eventos com probabilidade de consumo de álcool e/ou drogas ilícitas.
	Zoneamento	O zoneamento no entorno do local do evento é importante porque em área residencial, o barulho, aumento do fluxo de pessoas e veículos, pode incomodar os moradores, gerando confusão, discussão ou brigas, além de denúncias relacionadas à perturbação de sossego. Em áreas comerciais e industriais, dependendo do período de realização do evento, o incômodo poderá ser menor por causa da baixa presença de residentes.
	Serviços emergenciais no entorno	A presença e facilidade aos serviços emergenciais é fundamental para garantir a segurança do público participante no evento.
	Instalação elétricas	A avaliação das instalações elétricas são fundamentais para a segurança do público, uma vez que analisa a possibilidade de sobrecarga, evitando curto-circuito, apagões e até incêndios.
	Alvarás de funcionamento	A vistoria do local do evento e a legalidade para recebê-lo é fundamental para assegurar a sua realização com risco reduzido. Portanto, a apresentação de alvarás de funcionamento é indispensável.
	Saídas de emergências	As saídas de emergência devem ser condizentes com o porte do evento, contribuindo para a rápida evacuação do local, no caso de incêndios, brigas, acidentes com o desabamentos de estruturas. As saídas de emergências em número adequado também reduzem o risco de pisoteamento/morte do público participante.
NATURAIS	Estação do ano	A estação do ano – seca ou úmida – interfere, por exemplo, na ocorrência de episódios extremos de precipitação, que podem ocasionar alagamentos/enchentes e, conseqüentemente, engarrafamentos e outros transtornos como os deslizamentos de terras em encostas. A estação do ano também se relaciona aos dias de alta insolação, tempo muito seco (ocorrência de queimadas, aumento das doenças respiratórias), ondas de calor, ondas de frio. No caso da Covid-19, estudos apontam que o vírus se mantém ativo e mais tempo vivo em climas mais frios.
	Inclinação do terreno	A inclinação do terreno deve ser analisada em conjunto com outras características ambientais, verificando, por exemplo, a questão de drenagem e proximidade com as encostas. Os fundos de vale, por exemplo, são áreas mais suscetíveis aos efeitos dos alagamentos e enchentes, pois é por onde as águas das chuvas irão escoar.
	Desastres naturais	A probabilidade de ocorrência de desastres naturais encontra-se relacionada à localização geográfica no globo terrestre, como: em áreas de fricção das placas tectônicas, proximidade com vulcões ativos, áreas litorâneas, lugares

		que já sofrem com abalos sísmicos ou na rota de tornados, furacões, além da probabilidade de tempestades, ventanias.
BIOLÓGICOS	Cozinha no local	O manuseio dos alimentos no local do evento pode causar mais risco de contaminação porque depende da higienização do local, limpeza, armazenamento dos alimentos. Se for uma cozinha fixa, com a infraestrutura disponível adequada, os riscos são reduzidos.
	Alimentação e bebidas (A&B)	A oferta de serviços de alimentos e bebidas (A&B) no evento aumenta o risco de contaminação e intoxicação pelo público, em detrimento dos eventos que não oferecem esse tipo de serviço. Por isso, o modo como o alimento é preparado - se muito ou pouco manipulado ou industrializado – é um fator de risco. Além disso, tem-se a questão de desperdício e a preocupação com o descarte adequado dos alimentos não consumidos.
	Serviço de salão	O tipo de serviço do evento também é um fator de risco, devido ao contato direto das pessoas com o alimento, que pode aumentar o risco de contaminação.
	Ventilação	A circulação do ar pode reduzir a permanência de patógenos no ambiente, por isso, é fundamental se atentar à circulação de ar limpo, de preferência que venha de fora do local.
	Lixeiras	A presença de lixeiras de coleta seletiva, isto é, adequada ao tipo de resíduo gerado no evento é fundamental. O correto descarte dos resíduos e o controle da sua destinação (retirada e esvaziamento das lixeiras) reduz a probabilidade de contato com o material e, com isso, de contaminação. Além disso, essas ações contribuem para a redução de mau cheiro e aparição de bichos.

Fonte: Jones et al. (2020); OMS (2020); Pípolo (2013); Brum; Coin; Nakamura (2020). Organizado pelos autores (2021).

Cada tipologia de risco abordado na escala, quatro no total, apresenta uma classificação interna com risco mínimo e máximo (Quadro 4).

Quadro 4 – Graduação dos riscos em cada tipologia de riscos

TIPOLOGIA DOS RISCOS	INTERVALOS	GRADUAÇÃO DO RISCOS
Humanos	14 a 22 pontos	<i>Risco muito baixo</i>
	23 a 31 pontos	<i>Risco baixo</i>
	32 a 41 pontos	<i>Risco médio</i>
	42 a 50 pontos	<i>Risco alto</i>
	50 a 59 pontos	<i>Risco muito alto</i>
Técnicos/estruturais	12 a 17 pontos	<i>Risco muito baixo</i>
	18 a 23 pontos	<i>Risco baixo</i>
	24 a 27 pontos	<i>Risco médio</i>
	28 a 33 pontos	<i>Risco alto</i>
	34 a 40 pontos	<i>Risco muito alto</i>
Naturais	4 a 5 pontos	<i>Risco muito baixo</i>
	6 a 7 pontos	<i>Risco baixo</i>
	8 a 9 pontos	<i>Risco médio</i>
	10 a 11 pontos	<i>Risco alto</i>
	12 pontos	<i>Risco muito alto</i>
Biológicos	5 a 7 pontos	<i>Risco muito baixo</i>
	8 a 10 pontos	<i>Risco baixo</i>
	11 a 13 pontos	<i>Risco médio</i>
	14 a 16 pontos	<i>Risco alto</i>
	17 a 19 pontos	<i>Risco muito alto</i>

Organizado pelos autores (2021)

Ao subdividir a graduação dos riscos por tipologia é possível analisar, em escala de detalhe, cada categoria de maneira mais crítica, planejando ações estratégicas eficazes para reduzir e/ou neutralizar a probabilidade daquele risco se concretizar e prejudicar o evento. É possível que ao aplicar esta metodologia, o organizador compreende que o evento a ser realizado apresenta Risco Muito Alto. Porém, ao visualizar individualmente sobre cada tipologia de riscos, reconheça que uma delas é mais crítica que a outra.

Na Escala de Graduação de Risco geral, apresenta-se ao final cinco classificações possíveis. Para cada classificação houve o somatório da pontuação de cada categoria dentro das tipologias dos riscos, levantando o mínimo e o máximo que elas poderiam resultar. Sendo 35 e 130 pontos, respectivamente. A partir disso, criou-se um intervalo de 19 pontos para cada classificação, desde *Risco muito baixo* ao *Risco muito alto* (Quadro 5). É importante mencionar que em todas as categorias existem riscos que precisam ser analisados pelos organizadores porque eles podem impactar a realização do evento, com mais ou menos intensidade.

Quadro 5 - Escala de Graduação de Riscos para Eventos: versão final

GRADUAÇÃO FINAL	IMPACTO E PROBABILIDADE	INTERVALO DE PONTUAÇÃO
<i>Risco muito baixo</i>	Probabilidade muito baixa de ocorrer, ocasionando impactos de fácil controle, sem geração de transtornos ao público.	35 a 54 pontos.
<i>Risco baixo</i>	Baixa probabilidade de ocorrer, ocasionando impactos de fácil controle, com baixa geração de transtornos ao público.	55 a 73 pontos.
<i>Risco médio</i>	Probabilidade considerável de ocorrer, ocasionando impactos que necessitam de ações estratégicas para controle, com geração de transtornos ao público.	74 a 92 pontos.
<i>Risco alto</i>	Alta probabilidade de ocorrer, ocasionando grandes impactos no evento, com necessidade de atuação e controle imediato, gerando muitos transtornos ao público.	93 a 111 pontos.
<i>Risco muito alto</i>	A probabilidade de ocorrer é altíssima, por isso, carece de planejamento para gestão e monitoramento durante o evento. Se efetivado, causará transtornos graves ao público.	112 a 130 pontos.

Organizado pelos autores (2021)

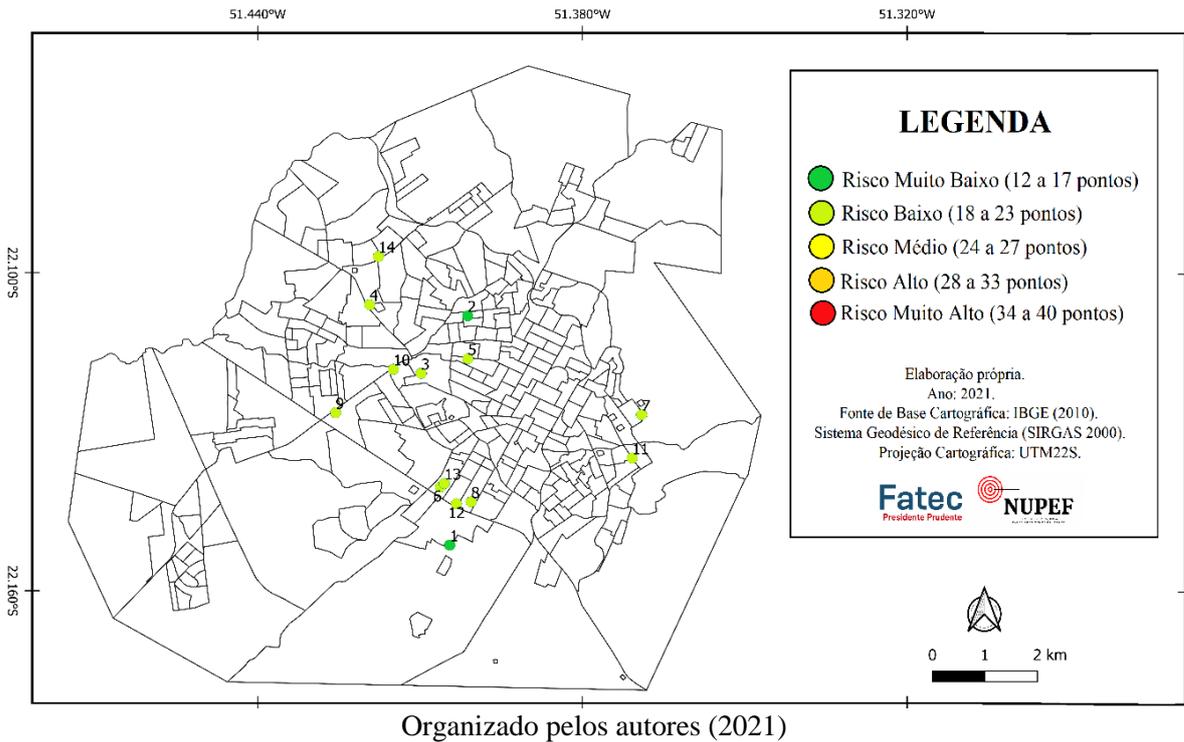
A Escala de Graduação de Risco, portanto, é considerada um instrumento metodológico para auxiliar em um planejamento que seja mais eficiente, minimizando a concretização de situações não desejadas. Logo, a sua aplicação e análise deve ser acompanhada de reflexões mais amplas, especialmente, ponderando sobre os conhecimentos práticos obtidos na realização de outros eventos, em outros contextos históricos, econômicos, sociais, ambientais e/ou culturais.

#### **4.2 Aplicação e análise da Escala de Graduação de Riscos para Eventos aos buffets infantis em Presidente Prudente: enfoque na dimensão Técnica e Estrutural**

Conforme pontuado, a aplicação da Escala de Graduação de Risco foi realizada somente para a tipologia Riscos Técnicos e Estruturais. A partir dos resultados obtidos, com a aplicação da metodologia, nota-se que os buffets infantis em Presidente Prudente estão classificados como Risco baixo e Risco muito baixo, uma vez que o valor mínimo possível de pontos é 12 e o valor máximo possível é 40.

Os buffets analisados na cidade de Presidente Prudente demonstram que dispõe de infraestrutura adequada para a realização dos eventos infantis, considerando-se todo o aparato estrutural e de equipamentos disponibilizados no local e identificados como relevantes para a redução dos riscos. Assim, é possível afirmar que nessa tipologia de risco, especificamente, caso alguma situação seja efetiva, os impactos ocasionados são de fácil controle e pouco impacto/transtornos ao público.

Para a confecção do mapa (Figura 2), os empreendimentos não pontuaram na categoria *Alvará de Funcionamento*, pois essa informação não estava disponível on-line para todos os buffets. Embora todos os empreendimentos tenham obtido pontuações baixas, os buffets 1 e 2 foram os que menos apresentaram a probabilidade de impactos e transtornos durante o evento.

**Figura 2** – Espacialização dos Riscos Técnicos e Estruturais nos Buffets Infantis analisados

Os buffets 1 e 2 obtiveram a melhor pontuação com risco muito baixo, por terem um ambiente interno e externo onde pode ocorrer os eventos de maneira mais segura, com os convidados acomodados respeitando-se o distanciamento entre as mesas, de pelo menos 1,5 metros. Também estão localizados em pontos de fácil na cidade.

Os 12 buffets que obtiveram uma pontuação no intervalo de risco baixo, foram influenciados pela questão do distanciamento entre as mesas, já que possuem somente ambientes fechados para a realização do evento e acomodação do público. Apesar do acesso também ser fácil dentro da cidade, localizam-se em avenidas com grande movimentação de pessoas, o que aumenta o risco de acidentes, por exemplo.

De modo geral, os 14 buffets apresentam um risco baixo na tipologia de riscos técnicos/estrutural, tendo uma amplitude de 5 pontos entre a menor pontuação com a maior pontuação, demonstrando que eles fornecem uma boa estrutura. Entre os 14 buffets, a maior frequência na pontuação foi 19 pontos, com 4 buffets.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A característica mais marcante dos eventos é o contato físico e interação espontânea entre pessoas. Nos eventos considerados tradicionais e realizados antes da Covid-19, a aglomeração de pessoas era sinônimo de sucesso. Hoje, caso o evento seja presencial, os organizadores precisam atender as recomendações para cada fase de flexibilização da pandemia e havendo risco de transmissão do vírus entre os seus participantes, verificar a viabilidade ou não de sua realização. Por isso, é fundamental seguir protocolos de saúde que priorizem o bem-estar e a segurança de todos.

Os riscos nos eventos são diversos e estão diretamente associados à capacidade carga e segurança geral do local, acesso e acessibilidade, ambientação, legislação pertinente entre

outros aspectos. A concretização dos riscos pode inviabilizar a realização do evento e impactar negativamente a percepção dos participantes em relação aos organizadores, além de reduzir a segurança e integridade física do público e colaboradores.

Sendo assim, a metodologia da Escala de Graduação de Riscos para Eventos é estratégica porque pode auxiliar os profissionais que atuam nesse mercado, a identificar, gerenciar e planejar o evento de maneira segura, especialmente nesse momento de pandemia. Os riscos existem, portanto, cabe aos organizadores propor ações proativas e eficientes para o seu monitoramento, gestão e controle, caso sejam efetivados.

Com a aplicação prática da Escala aos Buffets Infantis em Presidente Prudente, com foco nos Riscos Técnicos e Estruturais, confirmou-se a operacionalidade da metodologia. Os resultados indicam que os buffets analisados proporcionam baixo risco técnico e estrutural, considerando-se as categorias relacionadas nessa tipologia. O mapa, apresentado para complementar as reflexões, também é uma possibilidade para a análise espacial, no sentido de visualizar as concentrações e ausências dos riscos, conforme as zonas dentro da cidade.

É importante pontuar a limitação encontrada durante a realização desta pesquisa, sobretudo, no que se refere à aplicação da Escala em um evento presencial, que não foi feita devido à pandemia da Covid-19 e as restrições para os eventos. Todavia, as contribuições do trabalho são evidentes. A principal delas é a elaboração da Escala de Graduação de Riscos para Eventos, que devido à sua flexibilidade pode ser referência para novas reflexões acadêmicas e profissionais, incorporando outras dimensões de análise na gestão dos riscos em eventos.

O formato da Escala foi pensando dessa forma para permitir alterações que correspondam ao contexto histórico, cultural, ambiental, de saúde e outros, ajustando com a necessidade de encaixar ou de retirar alguma categoria nas diferentes tipologias dos riscos. Com isso, a metodologia pode ser aplicada aos diversos formatos de eventos. Além disso, os organizadores conseguem visualizar quais riscos são mais iminentes, necessitando de ações direcionadas e pontuais.

Acredita-se que as informações apresentadas no artigo podem ajudar a melhorar a oferta dos serviços prestados nesse setor de serviços, agregando conhecimentos sobre gestão de riscos, que é algo complexo e ao mesmo tempo indispensável no processo de planejamento e realização dos eventos. Por fim, a realização da pesquisa também é considerada uma forma de valorização e incentivo aos pesquisadores da área, para que colaborarem com o crescimento das investigações científicas de modo geral e específico.

## 6 REFERÊNCIAS

BRASIL. **Portaria SMS Nº 677 de 20 de fevereiro de 2014**. Disponível em: <http://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/portaria-secretaria-municipal-da-saude-comurg-677-de-20-de-fevereiro-de-2014/detalhe>. Acesso em: 28 jan. 2021.

BRUM, M.; COIN, J.; NAKAMURA, P. Os efeitos da temperatura na Covid-19, na dengue e em outros perigos: As ondas de calor e a proximidade do verão aquecem o debate sobre o papel das temperaturas elevadas na contenção do coronavírus e na volta de velhas ameaças. **Veja Saúde**. 2020.

GEMPAR. **Gerenciamento de projetos**. v.1. 2018. Disponível em: <https://planejamento.mppr.mp.br/arquivos/File/subplan/gempar/manual.pdf>. Acesso em: 19 abr. 2021.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

GUZMÁN, Á. V.; NEVES, J. T. C. **Manual de Planejamento de emergências: com desenvolver e redigir um plano de emergência**, Rio Grande da Serra, SP: CN Editorial e serviços, 2000.

IBGE. Geociências. Organização do Território. **Malha Municipal**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/organizacao-do-territorio/15774-malhas.html>. Acesso em: 19 fev. 2021.

LOPES, C. **Layout de espaços e decoração de eventos**. Instituto Federal Paraná: Educação a distância, 2012.

JONES, N. R. et al. **Two metres or one: what is the evidence for physical distancing in covid-19?** 2020. DOI: <https://doi.org/10.1136/bmj.m3223>. Disponível em: <https://www.bmj.com/content/370/bmj.m3223>. Acesso em: 28 jan. 2021.

MALFA, R. F. P.; GLÓRIA JÚNIOR, I. Identificação dos riscos em projetos de eventos. **Iberoamerican Journal of Project Management**. v. 10, n. 2. 2019. p. 18-34.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2018. 373 p.

MARTINS, R. S. Gestão de segurança na organização e produção de eventos. **Marupiara - Revista Científica do Centro de Estudos Superiores de Parintins**. 2017. Disponível em: <https://docplayer.com.br/36296615-Gestao-de-seguranca-na-organizacao-e-producao-de-eventos.html>. Acesso em: 19 abr. 2021.

MICHEL, M. H. **Metodologia e pesquisa científica em ciências sociais**. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2015.

OMS. **WHO mass gathering COVID-19 risk assessment tool – Religious events**. 2020. Disponível em: <https://www.who.int/publications/i/item/10665-333186>. Acesso em: 20 jan. 2021.

OMS. **World Health Organization**. Director-General's statement on IHR Emergency Committee on Novel Coronavirus (2019-nCoV), Genebra, 2020.

PÍPOLO, I. M. **Evento Seguro: Orientações sobre segurança em Eventos**. Florianópolis, SC: Associação Brasileira de Empresas de Eventos - ABEOC, 2013.

QGIS. **QGIS - A liderança do SIG de código aberto**. 2021. Disponível em: [https://qgis.org/pt\\_BR/site/about/index.html](https://qgis.org/pt_BR/site/about/index.html). Acesso em: 09 jun. 2021.

STEFFEN, C. A. **Introdução ao Sensoriamento Remoto**. Disponível em: <http://www3.inpe.br/unidades/cep/atividadescep/educasere/apostila.htm>. Acesso em: 27 jan. 2021.

SUBPLAN. **Gerenciamento de Projetos.** Disponível em: <https://planejamento.mppr.mp.br/arquivos/File/subplan/gempar/manual.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2021.

## **7 AGRADECIMENTOS**

Agradecimentos ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela disponibilização da bolsa de Iniciação Científica e ao Centro Paula Souza - Fatec, pelo apoio estrutural e docente.