

## AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ - MT

Ariane Caroline de Barros SILVA<sup>1</sup>

Elisandrea Pereira Leite GALEGO<sup>1</sup>

Luzinete de Arruda PASSOS<sup>1</sup>

Patrícia Rodrigues PEREIRA<sup>1</sup>

Rosangela LAURENÇO<sup>1</sup>

Marisa Luzia HACKENHAAR<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

<sup>2</sup>Mestre em Biociências. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). E-mail:

marisa.nutri@hotmail.com

### RESUMO

**Introdução:** Para uma alimentação saudável deve ser preservado o valor nutricional e sensorial dos alimentos, deve ser qualitativa e quantitativamente apropriados ao hábito alimentar, proporcionando uma vida saudável. O problema da escassez em alguns estados do Brasil vem sendo substituído pelo excesso de alimentos calóricos principalmente pelo consumo excessivo de alimentos ultraprocessados, maior ingestão de gorduras, alto consumo de açúcar, reduzindo o consumo de fibras, hortaliças, frutas e assim diminuindo a ingestão de vitaminas e alguns minerais, e aumentando a incidência das doenças crônicas não transmissíveis. **Objetivo:** Analisar a qualidade dos cardápios ofertados em restaurantes self-service no município de Cuiabá - MT. **Materiais e Métodos:** Trata-se de um estudo de análise documental, onde foram avaliados os cardápios de cinco dias da semana em restaurantes *self-service* a quilo do município de Cuiabá-MT por meio do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC-Bufê). **Resultados e Discussão:** verificou-se uma oferta positiva em relação à vegetais, folhosos (22,6%) e de alguns dias de frutas (40,0%) e negativo os alimentos sulfurados (23,3%), as carnes gordurosas (26,4%) diariamente em comparação aos demais estudos. **Conclusão:** Conclui-se que a presença de folhosos todos os dias no cardápio e alguns dias de frutas *in natura* como sobremesas e legumes cozido foram destaque positivo, pois isso contribuiu para que o cardápio forneça fonte de vitaminas, sais minerais e fibras. Contudo a alta oferta de produtos como frituras mais doces, é preocupante pelos danos que estes podem causar a saúde. Sendo assim é importante avaliação dos cardápios através da aplicação pelo método AQPC-bufê, pois este instrumento contribui com a atuação do nutricionista na elaboração de cardápios adequados nutricionalmente para os diferentes grupos de comensais.

**Palavras-chave:** Cardápios. Hábitos alimentares. Serviço de alimentação.

### ABSTRACT

**Introduction:** For a healthy diet must be preserved the nutritional and sensory value of food, it should be qualitative and quantitatively appropriate to the food habit, providing a healthy life. The problem of scarcity in some Brazilian states has been replaced by the excess of caloric foods mainly due to the excessive consumption of ultraprocessed foods, higher fat intake, high sugar consumption, reducing the consumption of fiber, vegetables, fruits and thus reducing the intake of vitamins and some minerals, and increasing the incidence of chronic noncommunicable diseases. **Objective:** To analyze the quality of the menus offered in self-service restaurants in the city of Cuiabá - MT. **Materials and Methods:** This is a documentary analysis, where the five-day-a-week menus were evaluated in self-service restaurants in the city of Cuiabá-MT using the Qualitative Assessment of Menu Preparations method (AQPC -Buffet).

**Results and Discussion:** there was a positive supply in relation to vegetables, leafy vegetables (22.6%) and a few days of fruits (40.0%) and negative sulphurized foods (23.3%), fatty meat (26.4%) daily compared to other studies. **Conclusion:** It is concluded that the presence of leafy vegetables every day on the menu and a few days of fresh fruits such as desserts and cooked vegetables were a positive highlight as this contributes to the menu providing source of vitamins, minerals and fiber. However the high supply of products like sweeter fritters, is worrisome because of the damages that these can cause to health. Therefore, it is important to evaluate the menus through the AQPC-buffet method, since this instrument contributes to the nutritionist's performance in the elaboration of nutritionally adequate menus for the different groups of diners.

**Keywords:** Menu. Eating habits. Food service.

## INTRODUÇÃO

A associação da alimentação com a saúde dos indivíduos vem sendo estudada há anos pela ciência da nutrição com o objetivo de prevenir doenças e a promover a saúde do indivíduo ou população, para que tenha uma vida mais longa, saudável e produtiva. Para uma alimentação saudável deve ser preservado o valor nutricional e sensorial dos alimentos, sendo qualitativa e quantitativamente apropriados ao hábito alimentar, proporcionando uma vida saudável (JOSÉ, 2014).

Desta forma uma alimentação correta pode apresentar um importante reflexo na saúde dos clientes de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), que visa ofertar no mínimo uma refeição ao dia que além de nutrir, poderá servir de exemplo para a criação dos hábitos alimentares adequados. Assim proporciona uma alimentação saudável e adequada a clientes, é essencial a saúde do comensal (JOSÉ, 2014).

Vale ressaltar que segundo o Guia Alimentar para a população Brasileira o consumo de hortaliças, frutas e alimentos de origem animal, pode nos proporcionar uma refeição saborosa e equilibrada em toda etapa da nossa vida (BRASIL, 2014).

Assim para o nutricionista elaborar um cardápio é preciso conhecer o número de comensais, os hábitos alimentares, suas necessidades nutricionais, além de ter que saber a época da safra dos alimentos, a oferta, custo, mão de obra, a disponibilidade de área e de equipamentos, o preparo e o consumo dos alimentos e esta função cabe ao nutricionista, para que ofereça uma alimentação saudável, equilibrada e de custo moderado (PASSOS & OLIVEIRA, 2008).

Como instrumento de auxílio na elaboração de cardápio adequado e saudável há o método de análise do cardápio elaborado por Proença & Veiros (2003) visa analisar a qualidade nutricional dos cardápios ofertados em UANs, e dentre estes o cardápio servido em bufê. Um cardápio executado com excelência e qualidade nutricional

ressalta a importância do profissional da nutrição dentro de uma UAN, seja para orientação técnica, preparo dos alimentos, quanto para promover hábitos alimentares mais saudáveis entre a clientela (PRADO *et al.*, 2013).

O AQPC Bufê auxilia na avaliação de técnicas de cocção e formas de preparo dos alimentos buscando maior aceitabilidade por parte dos comensais, alertando para o excesso de frituras e a repetição dos cardápios, permitindo a avaliação dos riscos elevados ao consumo excessivo de lipídios, carboidratos simples, excesso de carnes vermelha e gordurosa, além da oferta de doces como sobremesa, alimentos ricos em enxofre. Visando também a combinação de cores dos alimentos e a inclusão de frutas e folhosos pela oferta de vitaminas, minerais e fibras (PRADO *et al.*, 2013). Assim, quanto maior a qualidade nutricional de cardápio, maior cuidado a saúde da população e maior garantia do direito humano à alimentação saudável e adequada (BRASIL, 2010)

Desta forma, o objetivo deste estudo foi analisar a qualidade dos cardápios ofertados em restaurantes *self-service* no município de Cuiabá - MT

## **MATERIAIS E MÉTODOS**

Trata-se de um estudo de um estudo de análise documental, onde foram avaliados os cardápios de cinco dias da semana em restaurantes comerciais *self-service* a quilo do município de Cuiabá e Várzea Grande, sendo dois restaurantes sem nutricionista e um com nutricionista por meio do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC Bufê (LEME *et al.*, 2018).

O método AQPC Bufê permitiu analisar as técnicas de cocção, oferta de folhosos e conserva na salada, combinação de cores na salada e de todas as preparações do cardápio, a oferta de frutas e doces como sobremesa, número de preparações ricas em enxofre, a combinação de doces e frituras no mesmo cardápio e o análise de preparações com alto teor de gordura.

Os alimentos folhosos considerados foram: alface, rúcula, almeirão, repolho, acelga e agrião. Em relação as sobremesa foram considerados as frutas *in natura* e doces caseiros como: canjica, doce de leite, arroz doce e pudim.

Para as preparações ricas em enxofre foram considerados os alimentos em cuja composição tinham elementos sulfurados como: brócolis, batata doce, couve -flor, cebola, lentilha, ovo, rabanete, repolho, ervilha, pepino entre outros.

Para item frituras foram consideradas as preparações peixe frito, mandioca frita, batata frita, file de frango à milanesa, polenta frita e batata chips.

Foram adotadas como carnes gordurosas todas as carnes submetidas a processo de imersão em gordura como forma de preparação e frango assado ou cozido com pele.

A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Várzea Grande – UNIVAG, sob o número de parecer 2.765.548 a pesquisa foi feita segundo as normas do conselho nacional de saúde a resolução RDC 466/2012.

Os dados foram digitados e analisados no programa Microsoft Excel 2010 realizou-se análise descritiva dos dados por meio de frequências absoluta e relativa.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados os cardápios de três Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) dos municípios Cuiabá– MT, utilizando os critérios do método AQPC-Bufê, os resultados estão apresentados nas tabelas 1 a 3.

**Tabela 1.** Descrição dos resultados da análise dos cardápios realizada segundo método (AQPC- BUFÊ), para os itens folhosos, frutas, alimentos ricos em enxofre, legumes cozidos e carnes gordurosas em restaurantes comerciais tipo *self-service* no município de Cuiabá, 2019.

UAN	DS	Folhosos n(%)	Frutas n(%)	RE n(%)	LCS n(%)	LC n(%)	CG n(%)
1,2,3	5	40(22,6)	10(40,0)	66(23,3)	66(44,9)	26(19,1)	14(26,4)

Legenda: DS = Dias da semana; RE = Ricos em enxofre; LCS = Legumes cozidos na salada; LC = Legumes cozidos; CG = Carnes gordurosas.

Nas unidades de alimentação e nutrição a frequência de folhosos foi de 22,6 %, no entanto, Resende *et al.*, (2016) na cidade Leopoldina- MG, encontrou uma frequência de folhosos de 86,5%, está é uma característica positiva, pois este grupo de alimentos é fontes de vitaminas, minerais e fibras que são fonte de substâncias bioativas e promovem a saúde e diminuem o risco de doenças crônicas não transmissíveis,

aderindo ao mesmo estudo Santos (2016) em São Luís- MA, verificou que no cardápio oferecido em sua UAN a oferta de folhosos foi de 75,0%. Segundo o guia alimentar o consumo mínimo recomendado de frutas, legumes e verduras são de 400 gramas/dia para garantir 9% a 12% de energia diária consumida, considerando uma dieta de 2.000kcal. Isso significa aumentar pelo menos três vezes o consumo médio atual da população brasileira (BRASIL, 2008).

Com relação à frequência de frutas no cardápio estas estavam presentes com 40,0%. Entretanto no estudo de Sasaki *et al.*, (2013) na cidade de Dourados- MS a ocorrência de oferta de frutas foi de 100% o oferecimento de frutas diariamente é de extrema importância pois a maioria são de baixa densidade calórica e ricas em vitaminas e sais minerais, a presença deste grupo de alimentos no cardápio significa mais saúde para os comensais e contribui para prevenir obesidade e doenças crônicas como; diabetes mellitus tipo 2, hipercolesterolemia, doenças cardiovasculares, e alguns tipos de câncer. No estudo de Resende *et al.*, (2016) que avaliaram cardápios de uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Leopodina-MG apresentaram 78,9% da oferta de frutas.

Quanto aos alimentos ricos em enxofre foram disponibilizados no cardápio 23,3%, isso contraria a pesquisa de Ramos *et al.*, (2013) observaram 76,2% de alimentos ricos em enxofre no cardápio oferecido em uma UAN terceirizada por uma concessionária especializada em alimentação no município de Araraquara-SP. Os alimentos ricos em enxofre podem provocar desconforto gástrico devido o elevado teor de compostos sulfurados. Ainda sobre este grupo de alimentos, Coutinho (2017) em seu estudo na cidade de Brasília - DF visualizou que o cardápio apresentava 39,0% de alimentos ricos em enxofre. Ressalta-se que em alguns dias houve associação de alimentos ricos em enxofre com outros ricos em rafinose, como grão-de-bico, que geralmente foi servido como salada.

A ocorrência de legumes cozidos na salada foi de 44,9% nos dias avaliados, e os legumes cozidos do cardápio demonstraram 19,1%. Nos cardápios analisados por Leme *et al.* (2018) verificou-se a oferta de 12% de legumes cozidos.

Para as preparações ditas carnes gordurosas foram considerados carnes como pele do frango e carnes com gordura aparente demonstrados em 26,4% das carnes eram gordurosas. Enquanto Ramos *et al.*, (2013) observaram a predominância de 52,4%,

pesquisando UAN localizada na cidade de Belo Horizonte Minas Gerais, esse resultado contradiz o estudo de Sasaki *et al.*, (2013) que encontrou 67,0% de carnes gordurosas.

De acordo com Philippi (2006) carne gordas são aquelas em que os lipídeos apresentem 50% das suas calorias. Quando o ideal seria não consumir estes alimentos, devido ao tipo de gordura encontrada, como as saturadas e colesterol, substituindo-as por carnes magras. O consumo excessivo de gordura saturada e colesterol pode levar à obesidade, dislipidemias, doenças ateroscleróticas e doenças relacionadas como cânceres e doenças cardiovasculares (SPOSITO *et al.*,2007).

Para os itens frituras, doces e doces mais frituras os resultados estão descritos na tabela 2.

**Tabela 2.** Apresenta os percentuais da análise dos cardápios segundo o método (AQPC- Bufê) referente aos itens fritura, doce, doce mais fritura em restaurantes comerciais tipo *self-service* no município de Cuiabá, 2019.

UAN	Dia de Cardápio	Frituras n(%)	Doces n(%)	Doces + frituras n(%)
1,2,3	5	59(31,2%)	15(7,9%)	74(39,2%)

Neste estudo a frequência de frituras foi de 31,2% nos dias avaliados, discordando com o estudo realizado na cidade de Goiânia-GO por Souza (2017) que encontrou 5% de frituras, porem no trabalho realizado por Ferreira *et al.*, (2015) em Santo Antônio de Jesus- BA as frituras estavam presentes em 39,7% nas preparações, como esta técnica de preparo é rápida, geralmente ela é escolhida para dinamizar o preparo de alguns alimentos. A baixa oferta de preparações que utilizam esta técnica de cocção é considerada positiva para a promoção da saúde, pois é sabido que o alto consumo de lipídios é fator de risco para doenças cardiovasculares (JOSÉ, 2014).

No tocante da presença de doces esta pesquisa encontrou 7,9%, diferente do estudo de Souza (2017) que observou 30% deste item, enquanto isso Sasaki *et al.*, (2013) realizou estudo semelhante utilizando o mesmo método para a análise do cardápio onde encontrou 100% da sua oferta. O consumo de açúcares simples não deve

ultrapassar 10% da energia total diária recomendação máximo diário de uma porção de alimentos do grupo dos açúcares e doces (BRASIL, 2008).

Em relação a doces mais frituras o estudo evidenciou que 39,2% estes itens todos os dias nos cardápios. Nesta situação deve-se buscar um melhor planejamento do cardápio para que não ocorram doces mais frituras no mesmo dia, esta pratica aumenta o valor calórico das preparações oferecidas aos comensais, nesta problemática Veiros *et al.*, (2003) analisou na cidade de São Paulo a combinação de doce mais fritura no cardápio fornecido em um mesmo dia e obteve 21,1%, no estudo realizado por Prado *et al.*, (2013) em Cuiabá-MT a oferta de doce mais fritura não foi observada considerando assim um aspecto favorável em comparações aos dados anteriores sendo sua oferta 0%. A presença de doces, frituras e carnes gordurosas coincide com os hábitos alimentares de indivíduos obesos. A obesidade pode ocasionar patologias como diabetes tipo 2, hipertensão, dislipidemia e síndrome metabólica (JOSÉ, 2014).

Após análise dos tipos de carnes, ovos, embutidos e miúdos ofertados nas Unidades de Alimentação e Nutrição em questão os resultados estão apresentados na tabela 3.

**Tabela 3.** Divisão dos percentuais dos tipos de carnes ofertada pelos restaurantes comerciais do tipo *self-service* no município de Cuiabá, 2019.

Tipos de Carnes	% ofertas na Semana
Carne bovina	40
Carne Ave	31
Carne Peixe	20
Ovo	1
Embutidos	3
Miúdos	5

Nas analise realizadas nos cardápios da semana observou-se a presença de 40% de carne bovina, enquanto que no estudo de Leme *et al.*, (2018) que foi realizado em uma unidade na cidade de São Paulo - SP, observou em sua análise a oferta de 19,0%,

comparado com o estudo de Gonçalves *et al.*, (2011) realizado na cidade de Florianópolis –SC, foi de 50,0%. Segundo o guia Alimentar Para a População Brasileira as carnes bovina são excelente fontes de proteína de alta qualidade e têm teor elevado de micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12. Porém, tende a serem ricas em gorduras saturadas que quando consumida em excesso, pode aumentar o risco de desenvolver doenças cardiovasculares e várias outras doenças crônicas. Além disso, há evidência que o consumo exagerado de carnes vermelhas pode aumentar o risco de câncer de intestino (BRASIL, 2014).

Quanto à carne de ave obteve uma frequência de 31%, porém Leme *et al.*, (2018) apresentou um resultado de 35,0%. No entanto o estudo realizado por Gonçalves *et al.*, (2011) foi de 25,0%. A carne de aves é bastante consumida e muito apreciada pelos brasileiros fazendo parte do cardápio diário da culinária brasileira, mas a maioria dos seus cortes possui alto teor de gordura e pele como, coxa, sobrecoxa e asas, onde está sua maior concentração de gordura e devem ser consumidas preferencialmente cozidas, assadas ou grelhadas retirando as peles (BRASIL, 2014).

A carne de peixe representou 20%, porém Gonçalves *et al.*, (2011) apresentou o resultado de 25,0%, enquanto que Leme *et al.*, (2011) observou a frequência de 23,0%. Em relação ao consumo de peixes (de água doce e de água salgada) seu consumo é muito pequeno se comparado com o consumo de carne bovina e aves, pois possui preços alto em relação as outras carnes aumentando assim demanda por outros tipos de carne mais baratas e menos saudáveis. Os peixes são ricos em gorduras boas (insaturadas), fonte de vitaminas e minerais (BRASIL, 2014).

A oferta de ovo esteve presente em 1%, esse resultado contradiz com o estudo de Barrozo (2015) que encontrou 7,6%. Para os itens ovo o guia Alimentar Para a População Brasileira traz que é um alimento barato e muito mais acessível à população sendo versátil e utilizado em várias preparações culinárias fontes de proteínas de alto valor biológico, minerais e vitaminas do complexo B (BRASIL, 2014).

Nesta pesquisa os embutidos representavam 3%, porém o estudo de Leme *et al.*, (2011) mostrou 10,0% presente em seu cardápio. O guia Alimentar para a População recomenda restringir o consumo de alimentos ultraprocessados por serem ricos em açúcar, sal e aditivos, pois estão relacionados com um baixo teor de fibras, minerais e alimentos in natura que são essenciais para a prevenção de doenças do coração, diabetes, e alguns cânceres, são ricas em gorduras hidrogenadas, gorduras saturadas, e,



também gorduras trans melhorando vida útil de prateleira e dando mais patabilidade nos alimentos. O seu elevado quantidade de calorias por grama em alimentos ultraprocessados é um dos fatores de ricos para o desenvolvimento da obesidade, dentre tantas razões há também impacto que suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente (BRASIL, 2014).

Para os itens miúdos o resultado encontrado foi de 5% presente no cardápio, Particularmente, os miúdos (vísceras) são ricos em ferro e devem compor a alimentação de crianças, adolescentes, gestantes e idosos, pelo menos, uma vez por semana. Mas seu consumo excessivo não é recomendado, uma vez que também possuem alto teor de gorduras saturadas e colesterol (BRASIL, 2008).

### **CONCLUSÃO**

Conclui-se que a presença de folhosos todos os dia no cardápio e alguns dias de frutas in natura como sobremesas e legumes cozidos foram destacados positivamente, pois isso contribui para que o cardápio forneça fonte de vitaminas, sais minerais e fibras.

Por outro lado, o cardápio apresentou pontos que devem ser repensados como a oferta de alimentos ricos em enxofre, ultraprocessados, carnes gordurosas, doces e a presença de doces mais frituras com isso aumentando seu teor calórico, podendo estar associado a doenças crônicas não transmissíveis. Assim, destacando-se a importância do cardápio bem elaborado para garantir uma refeição saudável e equilibrada nutricionalmente aos seus comensais.

Os resultados apontam para a necessidade de mais cuidado na elaboração dos cardápios, neste tocante a presença incisiva do profissional nutricionista nas UAN para o efetivo atendimento as necessidades nutricionais dos comensais. Sendo assim é importante avaliação dos cardápios através da aplicação pelo método AQP-bufê, pois este instrumento contribui com a atuação do nutricionista na elaboração de cardápios adequados nutricionalmente para os diferentes grupos de comensais.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

BARROZO, A.L.P; MENDONÇA, K.A.N. Análise qualitativa de preparações de cardápios de uma unidade de alimentação e nutrição em Brasília. **Univ. Ciênc. Saúde.** v. 13, n. 2, p. 87-92, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para População Brasileira: Promovendo a Alimentação Saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da saúde. **Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para População Brasileira: Promovendo a Alimentação Saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL. **DECRETO Nº 7.272, DE 25 DE AGOSTO DE 2010.** Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.

COUTINHO, F. C. S. A. **Estudo de caso da avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição universitária – Método AQPC.** 2017. 23f. Monografia (Especialização) - Universidade de Brasília, Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, 2017.

FERREIRA, M.S.B.; VIEIRA, R.B.; FONSECA, K.Z. Aspecto qualitativo e quantitativo das preparações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Santo Antônio de Jesus, Bahia- BA. **Nutrivisa Rev. Nutr. Vig. Saúde.** v.2, n.1, 2015.

FONSECA, N.T; Souza L.T. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de um restaurante universitário de Vitória da Conquista – BA, Brasil, **J. Appl. Pharm. Sci.** v. 4, n. 1, p.28-36, 2017.

GONCALVES, M.H.; KRAEMER, M.V.S.; OLIVEIRA, R.C.; PROENÇA, R.C. Avaliação das preparações do cardápio (AQPC BUFÊ) Em uma Unidade Produtora de refeições de Florianópolis – SC. **Nutr. Pauta.** v. 19, n. 108, p. 40-47, 2011.

JOSÉ, J. F. B. S. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. **Demetra Alim. Nutr. Saúde.** v.9,n.4,p.975-984,2014.

LEME,A.B.K.P.; CARON.A.; SANTOS,J.S.; ALVARENGA,M.R.; ABREU,M.A.P.; AMADIO,M.B. Avaliação qualitativa das preparações oferecidas em um restaurante comercial self-service na cidade de São Paulo/SP. **Inic. Cient. Tecn. Art.** v.7, n.5,,2018.

PASSOS, A. L. A. **Avaliação do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília – DF segundo o método avaliação qualitativa das preparações do cardápio.** 2008. 41f. Monografia (Especialização) – Universidade de Brasília, Programa Pós-Graduação em Lato Sensu, Brasília, 2008.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 2 ed. Barueri: Manole, 2006. 402p

PRADO, B.G.; NICOLETTI, A.L.; FARIA, C.S. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT. **Cient Ciênc Biol Saúde.** v.15, n. 3, p.219-23, 2013.

RAMOS, S.A.; SOUZA, F.F.R. ;FERNANDES, G. C.B.; XAVIER, S.K.P. Avaliação Qualitativa de Cardápio e Pesquisa de Satisfação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr.** v.24, n.1, p.29-35,2013.

SASAKI, N.H.; CHAMAA, A.R.L. Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no Município de Dourados Mato Grosso do sul. **Anais 8º Encontro de Ensino de Pesquisa e Extensão UFGD.** Disponível em: <http://eventos.ufgd.edu.br/enepex/anais/arquivos/373.pdf>. Acesso em: 27 maio de 2019.

SANTOS, I. C. **Avaliação Qualitativa de Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional Localizado em São Luís – MA.** 2016. 22f. Monografia (Graduação) – Universidade Federal do Maranhão, Curso de Nutrição, Maranhão, 2016.

SPOSITO, A.C., CARAMELLI, B., FONSECA, F.A.H., BERTOLAMI, M.C, AFIUNE.N.A., SOUZA. A.D Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da

Aterosclerose Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. **Arq. Bras. Cardiol.** v.88 n,1p.1-19, 2007.

SOUZA, Y.C. **Análise da qualidade de cardápio de unidades de Alimentação e Nutrição de Goiânia- GO** . 2017. 25f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiás, 2017.

VEIROS, M.B. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso**. 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Faculdade de Engenharia de Produção, Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Florianópolis, 2002.

VEIROS, M.B.; PROENÇA, R.P.C Avaliação qualitativa das preparações do cardápio uma unidade de Alimentação de Nutrição – Método AQPC. **Nutr. Pauta.** v. 12, n.62, p.36-42, 2003.