

## **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição da região sul do Brasil**

Maiara da Silva<sup>1</sup>

Chaline Caren Coghetto<sup>2</sup>

Carolina Boëttge Rosa<sup>3</sup>

**Resumo:** O cardápio é considerado uma importante ferramenta de trabalho para nutricionistas que atuam em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), e no seu planejamento diversos aspectos devem ser considerados, com destaque para os aspectos sensoriais (combinação e tipos de alimentos, técnicas de preparo, cores, sabores, texturas), oferta de certos alimentos como vegetais folhosos, frutas, carnes, e alimentos ricos em enxofre. O objetivo deste trabalho foi avaliar qualitativamente as preparações do cardápio de uma UAN da Região Sul do Brasil. Trata-se de um estudo descritivo, realizado em cardápios de 3 meses consecutivos, no ano de 2022. Para a avaliação da qualidade utilizou-se o método AQPC, que emprega parâmetros positivos e negativos, classificados em “ótimo”, “bom”, “regular”, “ruim” ou “péssimo”, de acordo com a frequência de ocorrência. Foi feita também uma análise comparativa entre os meses, a fim de observar a continuidade dos padrões alimentares na UAN. Os cardápios, em sua maior parte, tiveram melhoras nas classificações nos meses consecutivos. Porém, alguns itens, em especial os com aspectos negativos, se mostraram inalteráveis, como a oferta diária de doces e a ausência de frutas. A oferta de folhosos foi classificada como ótima em todos os meses avaliados, já a oferta de doces e frutas (consideradas aspectos negativos e positivos, respectivamente), como péssima. Os itens cores iguais, ricos em enxofre, carne gordurosas e frituras (considerados aspectos negativos) foram classificados de regular a bom. Diante dos resultados apresentados, concluiu-se que os cardápios avaliados não contemplam aspectos importantes para a qualidade nutricional das refeições oferecidas.

**Palavras-chave:** Planejamento de Cardápio; Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio; Método AQPC; Serviços de Alimentação.

### **1 INTRODUÇÃO**

A alimentação deve ter como objetivo básico a combinação de uma boa nutrição com alimentos saborosos no preparo de refeições caseiras ou comerciais, refeições para grupos

<sup>1</sup> Estudante do Curso de Nutrição do Centro Universitário Cesuca. E-mail: maiara.dasilva@hotmail.com

<sup>2</sup> Coordenadora e docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Cesuca. Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos. E-mail: chaline.coghetto@cesuca.edu.br

<sup>3</sup> Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Cesuca. Doutora em Gerontologia Biomédica. E-mail: carolina.rosa@cesuca.edu.br

ou para comensais (MATHEWS; PATTEN; STOKES, 2021; ELFORD *et al.*, 2022). Sendo assim, existem muitos processos dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que devem focar principalmente em técnicas de preparo que preservem o valor nutricional dos alimentos na elaboração de refeições, no primeiro momento levando em consideração critérios como: sabor, textura e apresentação (PASSOS, 2008). Além desses critérios, deve-se levar em conta a segurança do ponto de vista higiênico-sanitário, a preocupação com a sustentabilidade, a regionalidade, a disponibilidade de equipamentos e utensílios, as condições socioeconômicas dos comensais (e o orçamento programado da UAN), os recursos humanos disponíveis, entre outros (MUTTONI, 2017).

Assim como o indivíduo precisa manter uma alimentação balanceada em casa, no exercício de suas atividades profissionais na empresa em que atua, não deve ser diferente, contribuindo para a manutenção de sua saúde e bem-estar social, otimizando sua qualidade de vida (PHILIPPI, 2018). É essencial para o trabalhador que a empresa responsável entregue uma alimentação que atenda suas necessidades nutricionais visando melhorar a produtividade e diminuir os casos de acidentes de trabalho, entre outros objetivos. Com isso, a alimentação se mostra como meio de “interação” entre empresa e funcionários, com resultados diretamente relacionados (MUTTONI, 2017).

De acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT/ Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976), a boa alimentação pode influenciar nos resultados das atividades propostas por uma empresa, assim, é importante que o cardápio apresente aspectos nutricionais e sensoriais positivos entre os comensais, visando bons hábitos alimentares e promoção da saúde (BRASIL, 2006; 2004; 1991a).

Compete ao profissional nutricionista de uma UAN realizar e gerenciar processos que fazem parte das boas práticas de produção e o controle higiênico-sanitário das preparações oferecidas, além da elaboração do cardápio, que deve levar em consideração todos os pontos apresentados (BRASIL, 1991b). A Resolução 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições (CFN, 2018), define as atribuições na área de atuação na subárea de Gestão em UAN, como elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos, além de outras atividades correlatas.

O cardápio elaborado pelo nutricionista da UAN é uma ferramenta para transformar seus conhecimentos de nutrição em um ato de alimentação mais saudável, visando o bem-

estar das pessoas, clientes e colaboradores (VEIROS, 2002). O cardápio quando nutricionalmente adequado, pode constituir a base de uma dieta saudável com consequências positivas para a saúde. Outro ponto importante é que esse alimento, além de ser altamente nutritivo, pode servir de exemplo para a criação de hábitos alimentares adequados aos seus clientes fora de seu ambiente de trabalho. Por isso, a preocupação com a alimentação dos comensais e seu impacto direto na saúde torna-se cada vez mais importante para o nutricionista e para as empresas (PROENÇA, *et al.*, 2008).

O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) elaborado por Veiros e Proença (2003) propõe a avaliação de diferentes itens no cardápio, a fim de auxiliar o nutricionista na elaboração de um cardápio mais adequado em aspectos nutricionais e sensoriais, para assim apresentar um cardápio equilibrado e harmonioso podendo tornar as preparações mais atrativas aos comensais. Posto isso, o presente estudo objetivou avaliar qualitativamente as preparações dos cardápios de almoço de uma UAN da região Sul do Brasil, em um período de 3 meses.

## 2 MÉTODO

Trata-se de um estudo descritivo, apresentando uma abordagem qualitativa, realizado em uma UAN da região Sul do Brasil no ano de 2022. A empresa em questão é supervisionada por uma responsável técnica nutricionista prestando serviço terceirizado a outra empresa. A empresa conta com um serviço de buffet livre durante 7 dias na semana, para o estudo avaliou-se apenas uma refeição do dia (almoço). Para o cardápio, observou-se que era ofertado sempre o arroz e feijão como base da alimentação, uma opção de proteína animal, duas guarnições, um buffet de saladas e outro buffet de sobremesa.

Para análise do cardápio, utilizou-se o método AQPC adaptado de Veiros e Proença (2003), que é utilizado para analisar a qualidade nutricional e sensorial das preparações oferecidas no cardápio. Este instrumento propõe-se a observar a monotonia, a oferta de frituras, carnes gordurosas, folhosos, frutas, cores iguais, duas ou mais preparações ricas em enxofre e doces. O cardápio trimestral abrangeu 12 semanas, somando 91 dias. O cardápio foi analisado a partir da oferta diária desses itens, logo após contabilizada a frequência semanal e mensal, e após foi feita a comparação trimestral entre os meses de abril, maio e junho de 2022, a fim de observar o padrão alimentar ofertado pela UAN.

Para a classificação das preparações, levou-se em consideração as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) e os critérios usados na avaliação do método AQP (VEIROS; PROENÇA, 2003):

- Presença de frutas ou suco de frutas (não acrescido de água e açúcar);
- Presença de hortaliças folhosas: consideradas quando oferecidas como salada (cruas).
- Monotonia de cores: as preparações oferecidas foram avaliadas de acordo com o número de cores, sendo considerado monótono quando duas preparações eram da mesma cor ou havia apenas duas cores no cardápio do dia.
- Presença de alimentos ricos em enxofre: usou-se esse critério quando mais de um alimento rico em enxofre foi oferecido no mesmo dia, sendo considerados os seguintes alimentos sulfurados: abacate, acelga, aipo, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, ervilha, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, nozes, ovo, rabanete, repolho e uva. Excluiu-se o feijão dessa categoria, levando em consideração as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), que recomenda o consumo do mesmo todos os dias.
- Presença de carnes gordurosas como prato principal: Considerou-se acém, capa de filé, chuleta, contrafilé, costela, embutidos (linguiça, salsicha e bife de hambúrguer), fraldinha, paleta, pescoço, picanha, ponta de agulha e vísceras, segundo critério de classificação proposto por Philippi (2018), além da feijoada, desconsiderando o dia em que a carne era preparada com a técnica “fritar”.
- Presença de doces: foram consideradas sobremesas e algumas preparações que contêm açúcar como um dos seus principais ingredientes (achocolatados, bebidas lácteas, bolo, bolacha doce, doce de leite, gelatina, mingau doce, pudim, refresco).
- Presença de frituras e frituras associadas a doces: esse critério analisou a ocorrência de frituras, tanto de forma isolada quanto associada à presença de doces.

Após a classificação das preparações, os dados foram dispostos em frequência absoluta e relativa, de acordo com o número total de dias do cardápio apresentado. A partir do resultado mensal da frequência de oferta, as preparações foram classificadas de acordo com critérios propostos por Prado, Nicoletti e Faria (2013), que classificam como aspectos positivos a oferta de frutas e folhosos, e negativos, cores iguais, preparações ricas em enxofre, carne gordurosa, doce, fritura e a oferta de fritura associada a doce no mesmo dia. Ainda, dentro dessa classificação, os aspectos positivos foram categorizados como “ótimo”

( $\geq 90\%$ ); “bom” (de 75 a 89%); “regular” (de 50 a 74%); “ruim” (de 25 a 49%); ou “péssimo” ( $< 25\%$ ); e os aspectos negativos, como “ótimo” ( $\leq 10\%$ ); “bom” (de 11 a 25%); “regular” (de 26 a 50%); “ruim” (de 51 a 75%); ou “péssimo” ( $> 75\%$ ).

### 3 RESULTADOS

A UAN avaliada conta com um sistema de buffet livre para as preparações ofertadas, servindo um número médio de 100 a 150 refeições na unidade por dia. A UAN possui 3 turnos de trabalho, com um número de 15 funcionários.

Foram comparados os cardápios de 3 meses (abril, maio e junho de 2022) totalizando 91 dias. A classificação dos itens avaliados encontra-se na Tabela 1, observando com atenção os itens destacados, a oferta de frutas que é considerada um aspecto positivo, e a oferta de doces que é considerado um aspecto negativo, e que ambos foram classificados como péssimos no cardápio (Tabela 1).

**Tabela 1 - Classificação mensal dos itens analisados**

Itens Analisados do Cardápio	Cardápio Semanal				Ocorrência		Classificação
	1º	2º	3º	4º	n	%	
<b>Mês de Abril</b>							
Frutas	0	0	0	0	0	0	PÉSSIMO
Folhosos	7	7	7	9	30	100	ÓTIMO
Cores iguais	3	2	2	2	9	30	REGULAR
Ricos em enxofre	1	2	4	2	9	30	REGULAR
Carnes gordurosas	2	3	2	5	12	40	RUIM
Doces	7	7	7	9	30	100	PÉSSIMO
Frituras	1	3	4	1	9	30	REGULAR
Frituras + doces	1	3	4	1	9	30	REGULAR
<b>Mês de Maio</b>							
Frutas	0	0	0	0	0	0	PÉSSIMO
Folhosos	7	7	7	7	31	100	ÓTIMO
Cores iguais	1	1	2	4	8	25,8	REGULAR
Ricos em enxofre	6	7	5	2	20	64,5	RUIM
Carnes gordurosas	2	2	0	3	7	22,5	BOM
Doces	7	7	7	7	31	100	PÉSSIMO
Frituras	1	1	2	2	6	20	BOM
Frituras + doces	1	1	2	2	6	20	BOM
<b>Mês de Junho</b>							
Frutas	0	0	0	0	0	0	PÉSSIMO
Folhosos	7	7	7	9	30	100	ÓTIMO
Cores iguais	2	1	1	2	6	20	BOM
Ricos em enxofre	4	4	2	4	14	46	REGULAR
Carnes gordurosas	2	1	1	1	5	16	BOM
Doces	7	7	7	9	30	100	PÉSSIMO
Frituras	2	1	1	1	5	16	BOM
Frituras + doces	2	2	2	2	5	16	BOM

Fontes: as autoras.

A tabela 2 demonstra a comparação da classificação mensal dos itens avaliados. Considerando os aspectos positivos, a oferta de folhosos, foi classificada como ótima, sendo ofertado em todos os dias do cardápio, em todos os meses avaliados.

**Tabela 2** - Comparação entre as classificações dos meses de Abril, Maio e Junho

Itens Analisados do Cardápio	Ocorrência		Classificação Mensal		
	n	%	Abril	Maio	Junho
Frutas	0	0	PÉSSIMO	PÉSSIMO	PÉSSIMO
Folhosos	91	100	ÓTIMO	ÓTIMO	ÓTIMO
Cores iguais	23	25	REGULAR	REGULAR	BOM
Ricos em enxofre	43	46	REGULAR	RUIM	REGULAR
Carnes gordurosas	24	26	RUIM	BOM	BOM
Doces	67	72	PÉSSIMO	PÉSSIMO	PÉSSIMO
Frituras	18	19	REGULAR	BOM	BOM
Frituras + doces	18	19	REGULAR	BOM	BOM

Fontes: as autoras.

Já a oferta de frutas, foi classificada como péssima, não sendo ofertado em nenhum dia do cardápio nos 3 meses avaliados. Ainda nos aspectos negativos, pode-se observar que o critério “cores iguais” foi classificada como regular nos meses de abril e maio, havendo uma melhora no mês de junho, quando foi classificada como bom. A oferta de preparações ricas em enxofre foi classificada como regular no mês de abril, tendo uma piora no mês de maio, quando foi classificada como ruim, voltando a ser classificada como regular, no mês de junho. A presença de carnes gordurosas como prato principal foi classificada como ruim em abril, havendo uma melhora na classificação nos meses de maio e junho, quando foi classificada como boa. A oferta de doces foi classificada como péssima nos 3 meses avaliados, sendo ofertadas preparação de doces todos os dias, em um buffet de sobremesas com vários tipos de preparações, a maior parte industrializadas, tais como pudim, gelatina e cremes. Já a oferta de frituras, foi classificada como regular no mês de abril, e boa nos meses de maio e junho. Sendo assim, a presença de frituras e doces no mesmo dia do cardápio foi classificada como regular em abril, e boa nos meses de maio e junho.

## 4 DISCUSSÃO

O presente estudo avaliou de forma qualitativa as preparações de um cardápio de UAN, que foram ofertadas em três meses consecutivos. A UAN de um setor de trabalho deve ser vista como referência no que se diz respeito a hábitos alimentares, uma vez que pode ser o ambiente em que o comensal passa maior tempo do seu dia e realiza as principais refeições. Deste modo, o cardápio deve corresponder às necessidades nutricionais do trabalhador (ANALONI, 1999).

Os cardápios avaliados, em sua maior parte, tiveram melhoras em suas classificações nos meses consecutivos. Porém, alguns itens, em especial os com aspectos negativos, se mostraram inalteráveis com o passar dos meses, como a oferta diária de doces e a ausência de frutas nos cardápios. A presença de doces como sobremesa diária, pode indicar um valor calórico superior ao recomendado pelo PAT (BRASIL, 2006; 2004; 1991a). Quanto ao tipo de sobremesa, observou-se a falta da oferta de frutas, sendo oferecido um buffet de sobremesas com vários tipos de preparações, a maior parte industrializadas. Vale destacar que esse tipo de sobremesa tem alto índice de oferta nas UANs, devido à praticidade de preparo e distribuição em relação às frutas, que devem ser selecionadas e desinfetadas no local, além de representar um custo maior, na maioria das vezes (PROENÇA, *et al.*, 2008).

O modo de apresentação das preparações foi avaliado através do item monotonia de cores, que apresentou uma classificação melhor (25%) que a encontrada no estudo de Proença e colaboradores (2008), que encontraram alguma semelhança de cores dos alimentos em 65% dos dias, avaliando através do método AQPC um cardápio de uma UAN no período de 109 dias, com o intuito de oferecer parâmetros para a elaboração de um cardápio, auxiliando o nutricionista para a elaboração do cardápio que leva em conta todos os critérios estabelecidos do contrato. A apresentação e o jogo de cores dentro de um cardápio visam um bom aspecto visual para o alimento oferecido, com o objetivo de estimular seu consumo. Um prato com as maiores combinações de cores possíveis torna-se mais atrativo, além de favorecer as recomendações nutricionais garantindo a ingestão de diferentes tipos de nutrientes e grupos alimentares, fazendo com que a refeição seja mais prazerosa (PROENÇA, *et al.*, 2008). A escolha dos alimentos em um primeiro momento se dá através das cores, e das formas de cocção que mais satisfaçam as preferências, sendo significativa a boa apresentação para que os comensais optem por boas escolhas ao

montarem seus pratos, pensando também na ingestão de macro e micronutrientes (CHEMIN; MARTINEZ, 2019).

A oferta de preparações ricas em enxofre também foi um aspecto avaliado e pontuado como negativo, uma vez que se sabe que a ingestão excessiva de enxofre pode causar desconforto abdominal, devido a presença de compostos sulfurados que podem causar gases (PHILIPPI, 2018). Passos (2008) encontraram um índice de 57,7% de oferta dessas preparações em cardápios avaliados também pelo método AQPC em uma UAN institucional, valor considerado alto, sendo a maior parte proveniente das saladas, como, repolho, couve-flor, acelga e pepino. O presente estudo apresentou índices menores que alguns estudos, como o de Proença e colaboradores (2008) em que os comensais notificaram casos de desconfortos gástricos após as refeições, devido à alta ingestão de bebidas açucaradas e alta velocidade de consumo na hora da refeição. No mês de maio, foi apresentado um número maior de preparações ricas em enxofre (64%), que deve estar relacionada à oferta de saladas, e do tipo de hortaliça servida, que podem colaborar para o aumento do teor de enxofre da refeição. Vale ressaltar que o feijão foi excluído dessa análise, mesmo se encaixando no item, pois, segundo o Guia Alimentar (2014), o feijão junto com arroz é a base alimentar da maior parte da população brasileira (BRASIL, 2014).

A presença de carnes gordurosas como prato principal apresentou a mesma frequência encontrada por Prado, Nicoletti e Faria (2013), que analisaram uma UAN de uma empresa privada através do método AQPC. Já no estudo de Vidal *et al.* (2012), que também usaram AQPC, observou-se índices maiores (40%). Mesmo não sendo muito recomendada a ingestão desse tipo de carne, muitas UANs ainda optam por servir, pelo fato deste produto ser mais barato e mais atrativo aos comensais (BASSO, 2021). Esses alimentos são reconhecidos como fontes de gorduras saturadas e de colesterol, e sua alta ingestão pode estar relacionada à obesidade, dislipidemia, doenças relacionadas ao câncer e a doenças cardiovasculares (SANTOS *et al.*, 2013). Cabe ao nutricionista responsável fiscalizar esse tipo de oferta e optar por substituições mais saudáveis (MATOS *et al.*, 2018; SANTOS *et al.*, 2013).

O presente estudo encontrou índices baixos da oferta de frituras, porém, maiores que os encontrados por Ygnatios e colaboradores (2017), que avaliaram durante 20 dias o cardápio de uma escola privada, através do método AQPC, e relataram a oferta de frituras em apenas dois dias do cardápio. Esse tipo de preparação deve ser evitado, pois seu consumo está relacionado ao desenvolvimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis, entre elas a



obesidade (SANTOS *et al.*, 2013). Além disso, as altas temperaturas necessárias para realizar esse tipo de técnica levam a oxidação do óleo vegetal, fazendo com que compostos tóxicos que são prejudiciais à saúde sejam ingeridos (SANTOS *et al.*, 2013).

A variada oferta de hortaliças está de acordo com as recomendações do Guia. A oferta de hortaliças folhosas cruas nas saladas, foi classificada como ótima em todos os meses, sendo este um aspecto positivo dos cardápios avaliados, sua oferta teve um percentual de 100%, favorecendo a adesão a hábitos alimentares mais saudáveis (BRASIL, 2014).

Em 100% dos dias dos três meses avaliados, não foi constatada a oferta de frutas, nem in natura, nem na forma de suco natural. A oferta de frutas é considerada um critério positivo em um cardápio, mas como sua oferta ficou abaixo de 25% foi classificada como péssima nesta avaliação. A ingestão diária de frutas contribui para o bom funcionamento do organismo (BRASIL, 2014). E a regulamentação PAT exige que o cardápio deve oferecer, pelo menos, uma porção de frutas nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche) (BRASIL, 2006; 2004; 1991a).

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados apresentados, concluiu-se que os cardápios avaliados não contemplam aspectos importantes para a qualidade nutricional das refeições oferecidas. A oferta de frutas exige melhorias, uma vez que se encontra em desacordo com as diretrizes do PAT, podendo haver a opção de oferta de frutas como sobremesa, substituindo algumas opções de preparações industrializadas. Os itens referentes a cores iguais e alimentos ricos em enxofre devem ter atenção ao serem ofertados, pois são itens que foram classificados na média dos meses como regular, podendo melhorar sua classificação, sendo necessário a substituição de algumas preparações. O item que mais precisa de atenção é a oferta diária de doces, que contribui para o consumo de alimentos ultraprocessados e favorece a alta ingestão de açúcar, podendo contribuir para o desenvolvimento de doenças, como diabetes, obesidade e doenças cardiovasculares. Entretanto, tendo em vista que a oferta de um alimento não significa a ingestão deste, seria recomendado avaliar os hábitos alimentares deste grupo de comensais, para assim entender melhor o consumo desses itens que não se encontram em conformidade. Além disso, sugere-se também uma pesquisa de satisfação, a fim de compreender o motivo da oferta ou não de algumas preparações.

---

## REFERÊNCIAS

- ANALONI, J.A. Situação de trabalho dos nutricionistas em empresas de refeições coletivas de Minas Gerais, supervisão trabalho técnico ou gerência. **Revista de Nutrição**, v. 12, n. 3, p. 241-60, 1999.
- BASSO, C. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2021.
- BRASIL. **Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 (dou 18/09/1991)**, regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências, 1991b. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1989\\_1994/18234.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/18234.htm).
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Decreto nº 5, Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976**, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador. 1991 jan14. Diário Oficial da União. 1(1058)14 jan. 1991a. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/16321.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/16321.htm).
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria nº 193, de 05 dez. 2006**. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Diário Oficial da União. 07 dez. 2006. Disponível em: [https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/arquivos-legislacao/portarias/pat\\_portaria\\_193\\_2006.pdf](https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/arquivos-legislacao/portarias/pat_portaria_193_2006.pdf).
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Programa de Alimentação do Trabalhador**. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 2004.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN Nº 600 de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências, 2018. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20defini%C3%A7%C3%A3o%20das,sociedade%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%Aancias](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20defini%C3%A7%C3%A3o%20das,sociedade%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%Aancias).
- CHEMIN, S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 4. ed. São Paulo: Roca, 2019.
- ELFORD, A. *et al.* Barriers and enablers to menu planning guideline implementation in Australian childcare centres and the role of government support services. **Public Health Nutrition**, v.25, n. 10, p. 2661-70, 2022.

- MATHEWS, A.; PATTEN, E.V.; STOKES, N. Foodservice management educators' perspectives on nutrition and menu planning in student-operated restaurants. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 53, n. 3, p. 223-31, 2021.
- MATOS, S.P. *et al.* **Descomplicando a nutrição**: fundamentos, aplicações e inovações na área alimentar. São Paulo: Editora Érica; 2018.
- MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.
- PASSOS, A.L.A. **Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília-DF segundo o método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”**. 2008. 41 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Saúde) - Universidade de Brasília, Brasília, 2008.
- PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. São Paulo: Manole; 2018.
- 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. **Journal of Health Sciences**, v. 15, n. 3, p. 2019-23, 2013.
- PROENÇA, R.P. C. *et al.* **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 3. ed. Florianópolis: UFSC, 2008.
- SANTOS, R.D. *et al.* I Diretriz Sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 100, n. 1, supl. 3, 2013.
- 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 em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.
- VEIROS, M. B.; PROENÇA, R.P.C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. **Revista Nutrição em Pauta**, v. 11, p. 36-42, 2003.
- VIDAL, G.M.. Avaliação do cardápio de uma unidade de alimentação e Nutrição institucional de Florianópolis, Santa Catarina. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, 22, 2012, [s.l.]. Anais [...]. [s.l.]: CONBRAN, 2012.
- YGNATIOS, N.T.M.; LIMA, N.N.; PENA, G.G. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma escola privada em um município do interior de Minas Gerais. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN**, v. 8, n. 1, p. 82-9, 2017.