

Avaliação qualitativa de cardápios em unidades de alimentação e nutrição

Giulia Nogueira¹, Stephani de Aquino¹, Viviane Bressane Claus Molina^{2*}

¹Graduandas do curso de Nutrição pelo Centro Universitário Padre Anchieta, Avenida Odila Azalim, 575 - Vila Francisco Eber, Jundiaí – São Paulo, Brasil.

² Professora do Centro Universitário Padre Anchieta, Avenida Odila Azalim, 575 - Vila Francisco Eber, Jundiaí – São Paulo, Brasil.

* Autor para correspondência: Viviane Bressane Claus Molina. Centro Universitário Padre Anchieta. email: Viviane.Molina@Anchieta.br

Artigo de revisão - Nutrição

Resumo

A alimentação é um ato fundamental para o funcionamento do corpo humano, tanto por questões biológicas como por fatores sociais e culturais. O ato de comer fora de casa tem crescido muito nos últimos anos, ocasionado por questões sociais, como entretenimento e lazer, econômicas, como o preço dos alimentos prontos para o consumo, praticidade e trabalho, pelo aumento da inserção feminina no mercado, aumento da renda familiar, rotina da sociedade contemporânea, urbanização, entre outros fatores. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem o objetivo de fornecer uma refeição equilibrada e adequada nutricionalmente para o consumidor, fazendo com que o indivíduo que realiza uma ou mais refeições fora do domicílio tenha suas necessidades nutricionais atendidas. Para ajudar o nutricionista a elaborar o cardápio de acordo com todas as necessidades do cliente e que seja de modo adequado, existem diversas ferramentas, como a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), que auxilia na análise qualitativa do cardápio oferecido. Portanto, foi realizada uma revisão literária sobre o uso desta ferramenta para a avaliação qualitativa de cardápios em UAN no Brasil. Concluiu-se que, em geral, mesmo havendo maior oferta de frutas e folhosos, moderada oferta de frituras e monotonia de cores, os cardápios ainda se encontram com elevada oferta de calorias, gorduras e carboidratos, necessitando de ajustes.

Palavras-chave: avaliação, cardápios, qualidade, unidades, alimentação, nutrição.

QUALITATIVE EVALUATION OF MENUS IN FOOD AND NUTRITION UNITS

Abstract

Food is a fundamental act for the functioning of the human body, whether for biological reasons, as well as for social and cultural factors. The act of eating away from home has grown a lot in recent years, caused by social issues such as entertainment and leisure, economic, such as the price of ready-to-eat foods, practicality and work, the increase of female insertion in the market, increased family income, contemporary society routine, urbanization, among other factors. The Food and Nutrition Units (UAN) aim to provide a balanced and nutritionally adequate meal for the consumer, making the individual who has one or more meals away from home have their nutritional needs met. To help the nutritionist to design the menu according to all the needs of the client and that is in an appropriate way, there are several tools, such as the Qualitative Assessment of the Menu Preparations (AQPC) that assists in the qualitative analysis of the menu offered, therefore, it will be A literary review was carried out on the use of this tool for the qualitative evaluation of UAN menus in Brazil. The results obtained reported by the authors of the selected articles are shown in Table 1. It is concluded that, in general, even with a greater offer of thefts and leafy vegetables, a reasonable offer of fried foods and monotony of colors, the menus are still in high supply of calories, fats and carbohydrates, requiring adjustments.

Keywords: evaluation, menus, quality, units, food, nutrition.

Introdução

A alimentação é um ato fundamental para o funcionamento do corpo humano, tanto por questões biológicas como por fatores sociais e culturais¹. O ato de comer fora de casa tem crescido muito nos últimos anos, ocasionado por questões sociais, como entretenimento e lazer, econômicas, como o preço dos alimentos prontos para consumo, praticidade e trabalho, pelo aumento da inserção feminina no mercado, aumento da renda familiar, rotina da sociedade

contemporânea, urbanização, entre outros fatores².

Esse hábito adotado pelos brasileiros muitas vezes leva as pessoas a fazer escolhas alimentares inadequadas, alimentos e bebidas de baixo valor nutricional e com altos valores calóricos, ultraprocessados, aumentando, conseqüentemente, o consumo de sódio, carboidratos simples e refinados, e gorduras. Além disso, o padrão alimentar do brasileiro é caracterizado pelo baixo consumo de frutas, verduras e legumes,

favorecendo o surgimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) como obesidade, diabetes, hipertensão e dislipidemias^{3,4}.

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem o objetivo de fornecer uma refeição equilibrada e adequada nutricionalmente para o consumidor, fazendo com que o indivíduo que realiza uma ou mais refeições fora do domicílio tenha suas necessidades nutricionais atendidas¹. O responsável pela elaboração do cardápio da UAN é o nutricionista, que deve verificar as necessidades e o perfil nutricional do indivíduo ou grupo populacional específico, se há presença de doenças e intolerâncias, levar em consideração o trabalho que é executado, e, assim, coletar dados e aplicar estratégias específicas para que o cardápio garanta a saúde da população. A alimentação da UAN deve atuar na promoção e prevenção de saúde dos indivíduos, promover hábitos saudáveis e escolhas alimentares adequadas, oferecer preparações variadas e atrativas para o consumidor, diversificando os tipos de preparações, cores, formas de preparo, sabor, textura e combinações^{3,5}.

As UANs existentes especificamente para atender os trabalhadores de uma empresa devem oferecer uma alimentação adequada, de acordo com as normas do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que foi instituído a fim de promover saúde ao trabalhador, diminuir os riscos de acidentes no trabalho e promover o aumento da produtividade. Desta forma, todas as refeições oferecidas nesses estabelecimentos devem seguir o disposto na legislação normativa do PAT, considerando a atividade realizada pelos funcionários que irão consumi-la, o tipo de refeição, atendendo as recomendações nutricionais, tanto de macronutrientes quanto aos valores energéticos exigidos^{6, 7}.

Para ajudar o nutricionista a elaborar o cardápio de acordo com todas as necessidades do cliente e que seja de modo adequado, existem diversas ferramentas, como a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), que auxilia na análise qualitativa do cardápio oferecido. Portanto, foi realizada uma revisão da literatura sobre o uso desta ferramenta para a avaliação qualitativa de cardápios em UAN no Brasil.

Métodos

Trata-se de uma revisão da literatura em que os artigos selecionados foram encontrados nas bases de dados Scielo e Google Acadêmico, aplicando-se as seguintes palavras na barra de pesquisa: avaliação de cardápios em UAN, avaliação qualitativa de cardápios em UAN, AQPC, AQPC-*bufê* e utilizando os seguintes descritores: avaliação, cardápios, qualidade, unidades, alimentação e nutrição. Todos os artigos selecionados foram publicados no Brasil no período de 2003 a 2019 e utilizaram métodos para avaliar os cardápios de UANs. A partir das informações coletadas, foram comparados e discutidos os resultados que utilizaram o meio de avaliação AQPC.

A ferramenta AQPC foi desenvolvida por Vieiros e Proença⁽⁵⁾, em 2003, e faz uma avaliação qualitativa dos cardápios, fornecendo informações positivas e negativas referentes aos mesmos e às preparações, favorecendo a percepção do equilíbrio nutricional. Essa ferramenta também avalia as formas de preparo dos alimentos, cores, repetições e combinações; oferta de frutas, folhosos, carnes gordurosas, cuja porcentagem lipídica excede 50% das calorias totais, alimentos ricos em enxofre (com exceção do feijão), frituras e doces. Este método

possui maior aplicabilidade em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs), que fornecem um cardápio com um menor número de opções e maior controle das porções ofertadas. Para as unidades com o sistema de autosserviço (*self-service*), utiliza-se o AQPC-*bufê*, onde há maior variedade nas opções e o comensal possui liberdade de escolha das quantidades e tipos dos alimentos; esta adaptação avalia o cardápio por meio dos grupos alimentares, sendo eles as carnes, acompanhamentos (AC), saladas e sobremesas. Os AC possuem dois subgrupos, sendo um para arroz, massa e tubérculos e outro para leguminosas e verduras aquecidas. Em ambos os métodos os dados são coletados e aplicados em planilhas de análise, e os resultados são expressos em porcentagens¹.

Desta forma, se a oferta das preparações servidas pelas UANs for adequada, esta pode constituir uma refeição base de uma alimentação saudável⁵.

Os resultados dos estudos selecionados foram dispostos em tabelas, da seguinte forma: na coluna “Autor”, estão descritos o nome dos autores e ano de publicação dos artigos; na coluna “Método”, estão descritos o tipo de estudo realizado e o método utilizado para a

avaliação qualitativa; na coluna “Período”, está disposta a quantidade de dias em que foram realizadas as avaliações dos cardápios da UAN; na coluna “Dados da UAN”, foram dispostas as quantidades de refeições diárias que a UAN realiza e quantidade de dias em que a mesma mantém suas atividades; na coluna “Tipo e sistema de distribuição da UAN”, indicam-se as características da UAN avaliada e a forma como é realizada a distribuição das preparações aos comensais; na coluna “Local” estão dispostos a cidade e o estado da UAN avaliada; por fim, na coluna de “Resultados” estão descritos brevemente os resultados obtidos pelos autores após a aplicação do AQPC.

Resultados

Os artigos selecionados mostraram que o método mais utilizado para a avaliação qualitativa das preparações oferecidas nos cardápios das UANs é o AQPC, seguido pelo método IQR (Índice da Qualidade das Refeições). As avaliações realizadas pelos autores foram realizadas em períodos diferentes, em diversas UANs dispersas pelo país, de diferentes portes, tipos e modalidades de distribuição. Desta forma, os dados obtidos nos artigos selecionados estão dispostos abaixo, na Tabela 1.

Tabela 1. Comparativo entre os artigos selecionados:

Autor	Método	Período do Estudo	Dados da UAN	Tipo e sistema de distribuição da UAN	Local	Resultados
Pereira JP <i>et al.</i> ⁸ , 2014	Estudo transversal, IQR, AQPC e PAT.	3 dias	• 1.480 refeições diárias -	• Terceirizada -	Santos, SP	Alta oferta de frutas e folhosos, carnes gordurosas, alimentos ricos em enxofre, doces, frituras e encontrou-se monotonia nas cores.
José JFBS ⁹ , 2014	Estudo de caso descritivo, AQPC.	51 dias	• 500 refeições diárias • 5 dias na semana	• Institucional • Misto: Autosserviço e porcionamento	Vitória, ES	Alta oferta de frutas e folhosos. Oferta frequente de carnes gordurosas; alta oferta de alimentos ricos em enxofre, doces, frituras e encontrou-se monotonia nas cores.
Prado BG <i>et al.</i> ¹⁰ , 2013	Estudo de caso descritivo, AQPC.	20 dias	• 75 refeições diárias • 5 dias na semana	• Empresarial • Autosserviço	Cuiabá, MT	Alta oferta de frutas e folhosos, carnes gordurosas, alimentos ricos em enxofre, doces, frituras e encontrou-se monotonia nas cores.
Passos ALA <i>et al.</i> ¹¹ , 2008	Estudo de caso descritivo, AQPC.	104 dias	• 75 refeições diárias -	• Institucional • Autosserviço	Brasília, DF	Alta oferta de frutas e folhosos, carnes gordurosas, alimentos ricos em enxofre e encontrou-se monotonia nas cores; porém, houve uma baixa oferta de doces e frituras.
Barrozo ALP <i>et al.</i> ¹² , 2015	Estudo transversal observacional, AQPC.	30 dias	• 300 refeições diárias	• Restaurante • Autosserviço	Brasília, DF	Alta oferta de frutas e folhosos e carnes gordurosas. Houve uma baixa oferta de frituras e não houve monotonia entre as cores.

						O autor não relatou informações sobre o consumo de alimentos ricos em enxofre no cardápio e doces nos cardápios analisados.
Resende FR <i>et al.</i> ¹³ 2015	Tipo de estudo não informado. AQPC.	27 dias	• 100 refeições diárias	• Terceirizada • Misto: Autosserviço e porcionamento	Leopoldina, MG	Alta oferta de folhosos, carnes gordurosas, alimentos ricos em enxofre, frituras e doces; encontrou-se uma elevada monotonia entre as cores e baixa oferta de frutas.
Pirotta AV <i>et al.</i> ¹⁴ , 2017	AQPC.	35 dias	• 7.000 refeições diárias	• Hospitalar • Porcionamento	Interior de SP	Alta oferta de folhosos, carnes gordurosas e doces; considerável oferta de alimentos ricos em enxofre; foi encontrada razoável monotonia entre as cores; baixa oferta de fritura e escassez na oferta de frutas.
Braga HM <i>et al.</i> ¹⁵ , 2017	Estudo de caso descritivo, AQPC.	19 dias	-	- • Autosserviço	Santa Maria, RS	Alta oferta de folhosos, carnes gordurosas, frituras, alimentos ricos em enxofre, doces; encontrou-se monotonia entre as cores e baixa oferta de frutas.
Ferreira MSB <i>et al.</i> ¹⁶ 2015	Estudo de caso descritivo, AQPC.	23 dias	• 450 refeições diárias	• Terceirizada -	Santo Antônio de Jesus, BA	Alta oferta de frutas e folhosos, carnes gordurosas e frituras; encontrou-se monotonia entre as cores; houve uma oferta adequada de alimentos ricos em enxofre e não houve oferta de doces aos comensais no período avaliado.
Coutinho FCSA <i>et al.</i> ¹⁷ , 2017	Estudo de caso transversal exploratório; AQPC.	28 dias	• 6.000 refeições diárias • 5 dias na semana	• Institucional • Misto: Autosserviço e porcionamento	Brasília, DF	Alta oferta de frutas e folhosos; razoável oferta de carnes gordurosas e alimentos ricos em enxofre; não houve oferta de frituras e doces; encontrou-se um baixo índice de monotonia nas cores.

Avaliação qualitativa de cardápios em unidades de alimentação e nutrição

Costa JDS ¹⁸ , 2015	Pesquisa transversal, qualitativo-descritiva, AQPC.	20 dias	-	<ul style="list-style-type: none"> • Institucional • Descentralizado 		Alta oferta de alimentos ricos em enxofre e carnes gordurosas; oferta regular de frutas, frituras e doces; encontrou-se alta monotonia entre as cores e não houve nenhuma oferta de folhosos nos cardápios avaliados.
Honório RA ¹⁹ , 2016	Estudo de caso descritivo, AQPC.	43 dias	<ul style="list-style-type: none"> • 180 refeições diárias - 	<ul style="list-style-type: none"> • Hospitalar • Autosserviço 	João Pessoa, PB	Alta oferta de doces, baixa oferta de frutas e folhosos, carnes gordurosas e razoável oferta de frituras. O autor descartou a análise dos critérios avaliação das cores e quantidade de alimentos ricos em enxofre.
Souza YC ²⁰ , 2017	Estudo descritivo, AQPC e IQR.	54 cardápios	-	<ul style="list-style-type: none"> • Institucional Hospitalar Restaurante universitário - 	Goiânia, GO	Alta oferta de frutas e folhosos e alimentos ricos em enxofre; não houve oferta de carnes gordurosas, frituras e doces; e não foram encontradas monotonia entre as cores dos cardápios analisados.

Discussão

De acordo com os resultados apresentados anteriormente na Tabela 1, pôde-se observar que grande parte dos estudos avaliados apresentou dados muito semelhantes; a maior parte das UANs possuía mais itens negativos no cardápio do que positivos, após a aplicação do método AQPC.

No critério de avaliação de monotonia das cores nos cardápios das UANs, apenas oito de 13 estudos encontraram alta monotonia entre as cores nos cardápios avaliados^{8,9,10,11,13,15,16,18}; um autor avaliou a monotonia encontrada como razoável¹⁴; três autores avaliaram como baixa monotonia ou nenhuma monotonia entre as cores^{12,17,20} e um autor descartou este critério por encontrar dificuldades na avaliação¹⁹. É de suma importância o oferecimento de um cardápio que contenha alimentos atrativos, coloridos e diversificados, que contenham uma oferta nutricional de acordo com as recomendações e que sejam atrativos ao consumidor. A oferta de frutas e alimentos folhosos auxilia na variedade de cores e nutrientes do cardápio, além de esses itens serem fundamentais na alimentação diária, pois possuem grande quantidade de água, fibras, vitaminas e minerais, auxiliando o funcionamento

intestinal e as funções vitais do organismo humano, diminuindo o surgimento de DCNT^{1,2,4,14}. De acordo com os estudos, a oferta de frutas e folhosos apresentou-se de maneira adequada, pois oito das UANs avaliadas obtiveram resultados positivos na avaliação deste critério; enquanto em um estudo a oferta de frutas e folhosos foi considerada baixa¹⁹, em outros dois estudos os autores identificaram uma baixa ou nenhuma oferta de frutas^{14,15} e apenas em um estudo o autor avaliou a UAN com uma razoável oferta de frutas e nenhuma oferta de folhosos¹⁸.

A oferta de alimentos que possuem compostos sulfarados, como repolho, cebola, laranja, couve-flor, brócolis, responsáveis por causar desconforto intestinal e a formação de gases quando consumidos em grandes quantidades, a análise a partir do AQPC não inclui em sua avaliação o feijão, uma leguminosa consumida com maior frequência entre os brasileiros, que possui a rafinose e a estaquiase em sua composição, que são oligossacarídeos não digeríveis pelas enzimas do intestino, favorecendo o desconforto intestinal e flatulências¹⁰. A maioria dos estudos selecionados identificou uma alta oferta de alimentos sulfarados a seus comensais, e cinco estudos apresentaram resultados positivos

na avaliação deste critério; apenas nos cardápios de uma UAN este item foi classificado como uma oferta adequada¹⁶, e dois estudos classificaram a oferta deste item como razoável para o período avaliado^{14,17}. Vale ressaltar que o estudo de Pirotta AV *et al.*¹⁴ (2017), realizado em uma UAN hospitalar de pacientes oncológicos, cita que o consumo destes alimentos deve ser estimulado a estes pacientes por possuírem substâncias anticancerígenas em sua composição; um dos autores não mencionou este critério de avaliação em seu estudo¹² e outro descartou este critério por dificuldades na avaliação¹⁹.

O parâmetro avaliativo de carnes gordurosas considera que possuem maior teor de gordura do tipo saturada e colesterol, que favorecem o risco de aparecimento de DCNT, aterosclerose, complicações cardiovasculares e até mesmo cânceres; como se pôde observar, é comum a oferta desses alimentos em UANs, geralmente por terem um custo mais baixo, serem mais atrativos e mais aceitos pelos seus comensais⁴. Dos artigos selecionados, apenas dois autores obtiveram avaliações positivas neste critério; um autor obteve uma classificação dada como razoável¹⁷ e o outro autor não avaliou este critério, pois não houve oferta de carnes gordurosas na

UAN no período do estudo²⁰. A sugestão seria a oferta de carnes consideradas mais magras e mudança nas técnicas de preparo, como carnes grelhadas, cozidas, ensopadas, assadas, e retirar a pele e a gordura das carnes sempre que possível, tornando-as mais favoráveis à saúde³.

A forma de preparo, como a fritura por imersão total do alimento no óleo vegetal, está diretamente relacionada a uma oferta energética elevada, e seu consumo excessivo pode favorecer o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e o surgimento de DCNTs¹⁶. Com os estudos analisados, pôde-se visualizar que a oferta de alimentos que utilizam o método de fritura nos cardápios foi regular, seis dos 13 estudos apresentaram uma alta oferta de alimentos nesta forma de preparo; dois autores identificaram ofertas razoáveis em seus estudos^{18,19}; três identificaram ofertas adequadas para os períodos avaliados e em dois dos estudos as UANs não ofertaram alimentos neste método de preparo. Uma possível alternativa para a diminuição da oferta de frituras seria aumento da utilização de outras formas de preparo que não necessitam de imersão em óleo, como, por exemplo, o aumento de fornos e chapas na UAN, tornando o alimento mais saudável ao consumidor¹⁰.

A oferta de alimentos doces nos cardápios avaliados também apresentou-se alta nos resultados; sete dos autores identificaram alta oferta de doces^{8,9,10,13,14,15,19}, um autor obteve um resultado razoável no período avaliado¹⁸, dois autores observaram uma oferta adequada de doces^{11,17}, em outros dois estudos não houve a oferta destes alimentos no período avaliado^{16, 20} e um autor não faz menção ao consumo de doces no seu estudo¹². O consumo excessivo de carboidratos simples na dieta e a oferta diária destes alimentos favorecem a formação de hábitos alimentares inadequados, com o aumento do consumo calórico diário que ajuda o desenvolvimento de quadros como sobrepeso, obesidade, comorbidades e dislipidemias nos consumidores⁴. Como alternativa, a fim de diminuir a oferta de doces nestas UANs pode-se aumentar a oferta das frutas.

A aplicação do método de AQPC é uma ferramenta adequada na criação de cardápios e que possibilita a identificação de possíveis falhas para planejamento de melhorias que visem a saúde e atendam às necessidades dos comensais. Sugere-se o uso de outros métodos de avaliação dos cardápios, como pesquisa de satisfação e análise das condições de preparo dos alimentos, com objetivo de obter mais

informações para melhora das preparações e do serviço realizado⁹.

Conclusão

Com base nos artigos selecionados, pôde-se observar que nos cardápios das UANs analisadas houve mais avaliações negativas do que positivas. Conclui-se que, em geral, mesmo havendo maior oferta de frutas e folhosos, razoável oferta de frituras e monotonia de cores, os cardápios ainda se encontram com elevada oferta de calorias, gorduras e carboidratos, necessitando de ajustes.

A fim de oferecer um cardápio atrativo, nutritivo e adequado às recomendações no aporte de nutrientes, o nutricionista deve buscar ferramentas que o auxiliem na elaboração do mesmo. Com base nesta revisão literária, pôde-se observar a importância de uma avaliação qualitativa do cardápio, aplicando-se diversos itens de suma importância que interferem diretamente na saúde humana. Com essa ferramenta, o nutricionista consegue planejar um cardápio adequado e facilmente visualizar a monotonia das cores, formas de preparo e textura até o excesso da oferta dos alimentos; possibilita a identificação de irregularidades para que possa, a partir desta observação, realizar adequações e melhorias. Sabe-se que a oferta de

alimentos não tão saudáveis pode ser inevitável em algumas UANs e o que o baixo custo de alguns alimentos pode fazer com que eles apareçam com mais frequência nestes cardápios, mas cabe ao nutricionista avaliar estas ofertas e cuidar para que não ocorra a oferta desses

alimentos num mesmo dia, diminuindo a oferta calórica, de gorduras e carboidratos simples, visando sempre uma alimentação saudável, a promoção da saúde e de bons hábitos alimentares e a satisfação de seus comensais.

Referências

1. Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. *Nutrição em Pauta*. [periódico online]. 2005 [capturado 2020 abr. 22]; 8(75):[10 telas] Disponível em: <https://nuppre.ufsc.br/files/2014/04/Proen%C3%A7a-souza-2005-Qualidade-nutricional-e-sensorial-na-produ%C3%A7%C3%A3o-de-refei%C3%A7%C3%B5es.pdf>
2. SANTOS IC. Avaliação qualitativa de cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional localizada em São Luís – MA. Biblioteca Digital de Monografias Universidade Federal do Maranhão. [Trabalho de Conclusão de Curso online]. 2016 mar. [capturado 2020 abr. 22]; [23 telas] Disponível em: <https://monografias.ufma.br/jspui/handle/123456789/915>
3. Leme ABKP, Caron A, Santos JS, Alvarenga MR, Abreu MAP, Amadio MB, Nogueira SFB. Avaliação qualitativa das preparações oferecidas em um restaurante comercial self-service na cidade de São Paulo/SP. *Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística*. [periódico online]. 2018 dez. [capturado 2020 abr. 22]; 7(5): [9 telas] Disponível em: http://www1.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistainiciacao/wp-content/uploads/2018/12/247_IC_ArtigoRevisado.pdf
4. Fassina P, Leonhardt MB, Kerber M. Análise qualitativa das preparações do cardápio de duas unidades de alimentação e nutrição. *Arquivos de Ciências da Saúde*. [periódico online]. 2019 dez. [capturado 2020 abr. 22]; 26(3):[6 telas] Disponível em: <http://www.cienciasdasaude.famerp.br/index.php/racs/article/view/1428>
5. Veiros M, Proença R. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. *Nutrição em Pauta*. [periódico

- online]. 2003 set. [capturado 2020 abr. 22]; 6:[8 telas] Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/236832762_Avaliacao_Qualitativa_das_P_reparacoes_do_Cardapio_em_uma_Unidade_de_Alimentacao_e_Nutricao_-_Metodo_AQPC
6. Rocha MP, Matias ACG, Spinelli MGN, Abreu ES. Adequação dos Cardápios de uma Unidade de Alimentação em relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador. *Revista Univap*. [periódico online]. 2014 jul. [capturado 2020 abr. 22]; 20(35): [7 telas]. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/21v1>
 7. Matos PF. Avaliação da adequação do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ao Programa de Alimentação ao Trabalhador (PAT). *Cadernos UniFOA*. [periódico online]. 2008 ago. [capturado 2020 abr. 22]; 7: [6 telas]. Disponível em: <http://revistas.unifoa.edu.br/index.php/cadernos/article/view/909>
 8. Pereira JP, Bello PD, Locatelli NT, Pinto AMS, Bandoni DH. Qualidade das refeições oferecidas por empresas cadastradas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de Santos-SP. *O Mundo da Saúde*. [periódico online]. 2014 [capturado 2020 abr. 22]; 38(3):[9 telas]. Disponível em: http://www.saocamilosp.br/pdf/mundo_saude/155565/A09.pdf
 9. José JFBS. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. *Demetra*. [periódico online]. 2014 [capturado 2020 abr. 22]; 9(4): [10 telas]. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/10460/11747>
 10. Prado BG, Nicoletti AL, Faria CS. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá-MT. *UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde*. [periódico online]. 2013 maio [capturado 2020 abr. 22]; 15(3):[6 telas] Disponível em: <https://revista.pgskroton.com/index.php/JHealthSci/article/view/681>
 11. Passos ALA, Oliveira KES. Análise do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional em Brasília-DF segundo o método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”. [monografia online]. 2008 [capturado 2020 abr. 22]: [41 telas] Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/341>
 12. Barrozo ALP, Mendonça KAN. Análise qualitativa de Preparações de Cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Universistas: Ciências da Saúde*. [periódico

- online]. 2015 jul./dez. [capturado 2020 abr. 22]; 13(2):[6 telas] Disponível em: <https://www.jus.uniceub.br/cienciasaude/article/view/3298>
13. Resende FR, Nunes GR, Motta MAS, Marinho BOR, Drumond NB, Sousa BM, *et al.* Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Leopoldina-MG. [periódico online]. 2015 [capturado 2020 abr. 22]: [1 tela] Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/959a/a5ee55c3ef096ceab205abe4ccd67b45d5c8.pdf>
14. Pirotta AV, Marchiori JMG. Avaliação qualitativa do cardápio de um hospital oncológico no interior de São Paulo. *Rev Ciências Nutricionais Online*. [periódico online]. 2017 [capturado 2020 abr. 22]; 1(1):[10 telas] Disponível em: <http://unifafibe.com.br/revistasonline/arquivos/cienciasnutricionaisonline/sumario/46/27032017152133.pdf>
15. Braga HM, Silveira JT. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio de uma UAN de Santa Maria/RS. 9º SIEPE. [periódico online]. 2020 mar. [capturado 2020 abr. 22]; 9(3):[3 telas] Disponível em: <https://periodicos.unipampa.edu.br/index.php/SIEPE/article/view/98073>
16. Ferreira MSB, Vieira RB, Fonseca KZ. Aspectos quantitativos e qualitativos das preparações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Santo Antônio de Jesus, Bahia. *Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde*. [periódico online]. 2015 abr. [capturado 2020 abr. 22]; 2(1):[6 telas] Disponível em: <http://www.revistanutrivisa.com.br/artigo-original/aspectos-quantitativos-e-qualitativos-das-preparacoes-de-uma-unidade-de-alimentacao-e-nutricao-em-santo-antonio-de-jesus-bahia/>
17. Coutinho FC SA, Ginani VC. Estudo de caso da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição universitária – método AQPC. [monografia online]. 2017 dez. [capturado 2020 abr. 22]: [23 telas] Disponível em: <https://www.bdm.unb.br/handle/10483/18697>
18. Costa JDS. Avaliação qualitativa dos cardápios fornecidos nas escolas públicas municipais de pequeno porte da Paraíba pelo método AQPC. [Trabalho de Conclusão de Curso online]. 2015 [capturado 2020 abr. 22]: [84 telas] Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/8687>

19. Honório RA. Análise do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) em João Pessoa – PB. [Trabalho de Conclusão de Curso online]. 2016. [capturado 2020 abr. 22]: [32 telas] Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/7919>
20. Souza YC. Análise da qualidade dos cardápios de Unidades de Alimentação e Nutrição de Goiânia-GO. [Trabalho de Conclusão de Curso online]. 2017. [capturado 2020 abr. 22]: [27 telas] Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/bitstream/ri/12465/5/TCCG%20-%20Nutri%C3%A7%C3%A3o%20-%20Yasmin%20do%20Couto%20Souza%20-%202017.pdf>