

Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição

Qualitative evaluation of menus in a food and nutrition unit

Michelly Phaiffer Monteiro Butter, Kelly Ribeiro Amichi²

¹Graduanda do curso de Nutrição do Centro Universitário UNISALES

²Professora do curso de Nutrição do Centro Universitário UNISALES

Endereço para correspondência: Michelly Phaiffer Monteiro Butter – michelly.butter@yahoo.com.br

Palavras-chave

Unidade de alimentação e nutrição
Planejamento de cardápio
Avaliação qualitativa

Objetivo: Avaliar qualitativamente as preparações do cardápio mensal, oferecido em uma unidade de alimentação e nutrição. **Método:** Trata-se de um estudo de caráter descritivo e qualitativo na qual foram avaliados cardápios do almoço de segunda a sábado oferecido pelo serviço de alimentação e nutrição. **Resultado:** O cardápio foi classificado como “ótimo” para a oferta de folhosos e frutas (100%), em relação a monotonia de cores apresentou (37,5%) classificado como “regular”. Alimentos ricos em enxofre (50%) e presença de carnes gordurosas (41,6%) e frituras (29,1%) também apresentaram classificação “regular”. Doces e doces associados a frituras foram classificados como “ótimo” pois não houve oferta desses itens em nenhum dia do cardápio. **Conclusão:** Observou-se a classificação adequada de folhosos, frutas, doces e doces e frituras. Entretanto, a oferta de carnes gordurosas, frituras, alimentos ricos em enxofre e monotonia de cores encontram-se regular, ou seja, é necessário modificações nos cardápios para melhorar as preparações em relação aos aspectos nutricionais e sensoriais para distribuição aos funcionários.

Keywords

Food and nutrition unit
Menu planning
Qualitative evaluation

Objective: To qualitatively evaluate the preparations of the monthly menu, offered in a food and nutrition unit. **Method:** a descriptive and qualitative study in which the lunch menus from Monday to Saturday of the lunch offered by the food and nutrition service were evaluated. The data were tabulated in relative frequency according to the total number of days on the menu and classified into positive aspects, such as leaves and fruits, and negative aspects, such as fatty meats, sulfur-rich foods, monotony of colors, sweets, fried foods and sweets associated with fried foods. **Result:** The menu was classified as “excellent” due to the offer of leaves and fruits (100%), in relation to the monotony of colors it presented (37.5%) classified as “regular”. Foods rich in sulfur (50%) and the presence of fatty meats (41.6%) and fried foods (29.1%) also had a “regular” classification. Sweets and treats associated with fried foods were classified as “great”, as there was no offer of these items on any day on the menu. **Conclusion:** An adequate classification of fruits with leaves, fruits, sweets and candies and fried foods was observed. However, the offer of fatty meats, fried foods, foods rich in sulfur and monotony of dyes is regular, that is, it is necessary to modify the menus to improve the preparations in relation to the nutritional and sensory aspects for distribution to employees.

INTRODUÇÃO

A alimentação do ser humano é uma das atividades mais importantes e complexas. Pois está ligada a qualidade de vida, aos aspectos sociais, culturais e religiosos. Esses aspectos formam o hábito alimentar dos indivíduos e determinam a aceitação e a preferência por determinados tipos de alimentos¹. A aceitação do indivíduo ao alimento está relacionada à boa combinação dos aspectos sensoriais das refeições como a palatabilidade, combinação de cores,

aroma e texturas, pois o ato de comer, envolve uma combinação de sensações que devem resultar em prazer².

No Brasil a obesidade e o excesso de peso, vem sendo registrados ainda na infância com apenas cinco anos de idade, sendo mais predominante na área urbana do que na área rural³. Segundo dados do IBGE, em 2019 a obesidade atingiu 29,5% em mulheres e 21,8% em homens, enquanto o sobrepeso afetou 62,6% em mulheres e 57,5% em homens. Destacou-se que a obesidade cresce conforme o avanço da faixa de idade dos indivíduos. A Política Nacional

de Alimentação e Nutrição (PNAN), pautou a obesidade como objeto de intervenção governamental desde sua primeira política em 1999⁴.

Segundo JAIME *et al.*, (2011)⁵, a nutrição contribui para enfrentar a atual situação epidemiológica do país, que representa um aumento de doenças, tais como obesidade, desnutrição, infecções, doenças crônicas, entre outras.

Em 1976, foi criado um Programa de Alimentação do Trabalhador, embasado na lei 6.321, de 14/04/1976, com o intuito de atender os trabalhadores de baixa renda, que recebam até cinco salários mínimos mensais, para garantir também maior produtividade, melhores condições de saúde, bem-estar e melhor qualidade nutricional das refeições. As empresas que participam desse programa devem seguir nos cardápios elaborados, as normas que garantem o aporte calórico e nutrientes necessários para os trabalhadores nas grandes refeições, almoço e jantar, e nas pequenas refeições, desjejum e lanche⁶. O mercado da alimentação é seccionado em alimentação comercial e alimentação coletiva, e o estabelecimento que trabalha com produção e distribuição de alimentos para coletividades recebem o nome de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)⁷.

A Unidade de Alimentação e Nutrição, tem por objetivo o fornecimento de refeições saudáveis, visando manter ou recuperar a saúde dos comensais e promover hábitos alimentares saudáveis¹³.

Uma alimentação saudável deve incluir preparações diversificadas que contenham variedades dos grupos alimentares e para isso, deve-se atentar para a qualidade na escolha dos alimentos de forma a alcançar as necessidades nutricionais diárias⁸.

De acordo com Santos (2016)⁹, um cardápio consiste na sequência de preparações culinárias que compõem as refeições diárias ou de determinado período. Para atender às necessidades, tanto fisiológicas quanto sensoriais dos comensais, é necessário que o cardápio seja diversificado, contenha alimentos de todos os grupos alimentares, tenha odores e sabores agradáveis, seja seguro do ponto de vista higiênico-sanitário e obedeça aos limites financeiros disponíveis.

Além disso o cardápio quando bem estruturado pode ser utilizado como uma forma de educação nutricional aos comensais. A partir das preparações diversificadas com alimentos que contribuem para uma alimentação saudável e nutricionalmente equilibrada, podem servir como exemplo, tornando seus hábitos alimentares melhores⁹.

A Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC é um método utilizado para avaliar a qualidade nutricional das preparações de um cardápio elaborado. Esse método foi desenvolvido por Veiros e Proença (2003)⁸, na qual auxilia o nutricionista na construção de um cardápio mais adequado do ponto de vista nutricional e alguns aspectos sensoriais, como monotonia de cores, formas de preparo dos alimentos, combinações, oferta de folhosos, frutas, frituras, teor de enxofre dos alimentos e tipos de carnes⁷.

Tendo em vista a importância da avaliação periódica dos

cardápios, no intuito de ofertar refeições equilibradas nutricionalmente e promover hábitos alimentares mais saudáveis, o presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade das preparações servidas aos colaboradores de uma UAN.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caráter descritivo e qualitativo na qual foram avaliados cardápios do almoço de segunda a sábado de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional de um supermercado, localizado na cidade de Cariacica, estado do Espírito Santo. São fornecidos em torno de 150 refeições diárias aos comensais. A unidade possui cardápio padrão médio, composto por prato principal, acompanhamento (arroz branco e feijão preto), três tipos de saladas e guarnição, mas sobremesa e suco eram disponibilizados eventualmente por conta do reaproveitamento de alimentos.

O reaproveitamento consiste em alimentos que não podem ser vendidos no interior da loja aos clientes em compras, devido ao seu aspecto, podendo estar com algumas partes amassadas e outras com pequenas avarias em que o alimento não possa ser exposto para venda ao cliente. Com isso esse alimento como, frutas, verduras e ou legumes, conseguem ser reaproveitados e consumidos pelos colaboradores da unidade.

Devido a pandemia do coronavírus, as refeições que antes possuía o sistema de distribuição centralizado, no qual apenas o prato principal era servido pelos funcionários a partir de um porcionamento pré-definido, atualmente, seguindo os protocolos contra a COVID-19, o modo de distribuição das refeições é caracterizada pelo modelo de cafeteria fixa, onde os alimentos preparados são colocados em um balcão térmico, dentro das cubas de inox, e são distribuídos aos comensais, por funcionários do local.

Para análise dos cardápios foram utilizadas as informações contidas nos mesmos, sendo que algumas dúvidas referentes a questões como modo de preparo e ingredientes utilizados, foram sanadas pelo questionamento direto ao responsável técnico do local.

Quadro 1 - Cardápio semanal oferecido no mês de outubro, na unidade de alimentação e nutrição.

1º cardápio semanal

Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Alface, tomate, maionese, arroz branco, feijão preto, bife ao molho madeira, macarrão parafuso com brócolis e Bacon.
Terça-feira	Alface, jiló, rúcula com abacaxi, cenoura com abobrinha ralada, arroz branco, feijão preto, sobrecoxa ensopado, batata frita.

Quarta-feira	Alface, cenoura com beterraba ralada, pepino com tomate, seleta de legumes com ovo cozido, arroz branco, feijão preto, almôndegas ao sugo, ratatouille.
Quinta-feira	Alface com laranja, abóbora com quiabo, jiló, cenoura com pepino e tomate, arroz branco, feijão preto, filé de frango empanado, purê de batata.
Sexta-feira	Alface, couve flor com alho frito, banana da terra cozida, arroz branco, feijão preto, carne suína em cubos, tutu de feijão.
Sábado	Alface, tomate, agrião, vinagrete, arroz branco, feijão preto, fricassê de frango, batata corada.

2º cardápio semanal

Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Alface, vinagrete, salpicão, arroz branco, feijão preto, carne assada, feijão tropeiro.
Terça-feira	Alface, couve com tomate, cenoura com beterraba ralada, arroz branco, feijão preto, sobrecoxa frita, polenta.
Quarta-feira	Alface, rúcula com manga, abobora cozida, arroz branco, feijão preto, carré suíno, repolho búlgaro.
Quinta-feira	Alface, pepino, couve flor, arroz branco, feijão preto, frango empanado, purê de batata.
Sexta-feira	Alface, abobora cozida, banana da terra cozida, salada de maionese, arroz branco, feijão preto, hambúrguer artesanal, repolho refogado.
Sábado	Alface, tomate, agrião, chuchu cozido, arroz branco, feijão preto, dobradinha, farofa de banana.

3º cardápio semanal

Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Alface, beterraba cozida, cenoura crua com tomate, arroz branco, feijão preto, carne de panela com agrião, farofa de banana e calabresa.
Terça-feira	Alface, repolho com tomate, cenoura com chuchu cozido, arroz branco, feijão preto, file frango grelhado, creme de milho, banana cozida.

Quarta-feira	Alface, couve com milho, cenoura com batata ao alho, arroz branco, feijão preto, linguça, macarrão ao molho.
Quinta-feira	Alface, rúcula com tomate e queijo minas em cubo, beterraba cozida, arroz branco, feijão preto, isca suína com vagem, chuchu com bacon.
Sexta-feira	Alface, tomate, abobrinha ao vinagrete, arroz branco, feijão preto, sobrecoxa ensopada, polenta.
Sábado	Alface, macarroneise, couve com alho frito, arroz branco, feijão preto, picadinho de carne, farofa de banana.

4º cardápio semanal

Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Alface, rúcula com tomate, abobora com vagem, carne de panela, arroz branco, feijão preto, macarrão parafuso com brócolis e bacon.
Terça-feira	Alface, couve picada, seleta de legumes, isca de frango acebolada, arroz branco, feijão preto, farofa de banana com calabresa.
Quarta-feira	Alface, pepino com tomate, aipim cozido, almondegas, arroz branco, feijão preto, chuchu com bacon.
Quinta-feira	Alface, tomate, brócolis com couve flor, carré suíno, arroz branco, feijão preto, batata corada.
Sexta-feira	Alface, salada colorida de repolho, cenoura com beterraba, frango à parmegiana, arroz branco, feijão preto, polenta.
Sábado	Alface, agrião com tomate, jiló em conserva, isca bovina acebolada, arroz branco, feijão preto, farofa de milho.

Segundo Veiros e Proença (2003)⁸:

A Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio (AQPC) auxilia ao nutricionista na percepção do equilíbrio nutricional, nas formas de preparo dos devidos alimentos, tornando-os mais atrativos aos comensais. Abrange a composição das preparações, as combinações das preparações e suas características. Os critérios analisados foram: oferta de folhosos, presença de alimentos ricos em enxofre como: 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, quando ofertado em duas ou mais preparações (exceto o feijão). A presença de monotonia de cores que é considerada quando há oferta de duas ou mais

preparações da mesma cor ou a repetição de duas cores no cardápio do dia. As preparações com carnes gordurosas como por exemplo, linguiça, bife de hambúrguer, salsicha, chuleta e feijoada, desconsiderando os dias em que o preparo se utilizava o método fritar. A presença de doces, ou seja, preparações elaboradas como sobremesa e que contenham açúcar como ingrediente principal, por exemplo, gelatina, pudim, refresco, bolacha doce, bolo e achocolatados. A presença de frituras ou doces associados a frituras no mesmo dia, seja de forma isolada ou as duas preparações juntas no mesmo dia.

O cardápio foi avaliado a partir da ocorrência diária dos alimentos e preparações segundo os critérios observados. Com base nas informações obtidas a partir da análise dos respectivos cardápios, os dados foram tabulados em frequência relativa conforme o número total de dias do cardápio.

A partir da análise dessas quatro semanas de cardápio, os itens analisados foram classificados segundo a pesquisa proposta por *Prado et al* (2013)¹³, considerando os aspectos classificados como positivos para a oferta de folhosos e frutas conforme especificado na Tabela 1.

Tabela 1: Critério de avaliação dos aspectos positivos do cardápio de uma UAN.

	Classificação	Categorias
Folhosos e frutas	Ótimo	≥ 90%
	Bom	75 a 89%
	Regular	50 a 74%
	Ruim	25 a 49%
	Péssimo	< 25%

Fonte: *Prado et al*

E os aspectos negativos para a oferta de alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, monotonia de cores, doces, frituras, doces e frituras como especificado na Tabela 2.

Tabela 2: Critério de avaliação dos aspectos negativos do cardápio de uma UAN.

Ricos em	Classificação	Categorias
enxofre, carnes gordurosas, monotonia de cores, doces, frituras, doces e frituras	Ótimo	≤ 10%
	Bom	11 a 25%
	Regular	26 a 50%
	Ruim	51 a 75%
	Péssimo	> 75%

Fonte: *Prado et al*

A unidade estudada foi previamente contatada ao responsável técnico do local, e o mesmo autorizou a realização da pesquisa. Devido a pesquisa se tratar da análise de preparações do cardápio, não houve necessidade de submissão do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Os resultados observados do método AQPC nos cardápios da UAN deste estudo estão descritos na tabela 3.

Tabela 3 – Classificação das preparações segundo o método AQPC.

Itens analisadas do cardápio	Cardápio Semanal				Ocorrência		Classificação
	1	2	3	4	N	%	
Folhosos	6	6	6	6	24	100	Ótimo
Cores Iguais	3	1	2	3	9	37,5	Regular
Carne gordurosas	2	3	3	2	10	41,6	Regular
Ricos em enxofre	3	3	2	4	12	50	Regular
Doces	-	-	-	-	-	≤10	Ótimo
Frutas	6	6	6	6	24	100	Ótimo
Frituras	2	2	1	2	7	29,1	Regular
Frituras e Doces	-	-	-	-	-	≤10	Ótimo

Fonte: Elaboração própria.

De acordo com os dados analisados nenhum item apresentou classificação “Péssimo”.

Em relação aos folhosos e frutas apresentou frequência de 100% e foram classificados como ótimo, pois houve a oferta diariamente desses itens.

Quanto aos critérios de aspectos negativos foi possível observar inadequação quanto a monotonia de cores, pois foram encontrados a cor verde em uma mesma preparação, como por exemplo, alface, agrião e chuchu, classificando-se como regular. Os alimentos ricos em enxofre e carnes gordurosas foram classificados como regular.

Em relação a frituras foram oferecidas em 7 dias de cardápio, sendo classificado como regular.

Frituras associadas aos doces não foram ofertados, visto que não foram ofertados doces em nenhum dia do cardápio, sendo esse resultado considerado “ótimo” em ambos os itens.

DISCUSSÃO

A avaliação qualitativa dos cardápios indica a presença de folhosos presente na maioria dos dias avaliados, sendo ofertado alface todos os dias, rúcula e couve com bastante frequência. Causando assim uma frequência 100%, classificado como ótimo. A oferta de folhosos, verificada na presente pesquisa foi similar à do estudo realizado por *Ygnatios et al* (2017)¹⁰, que encontrou 100% de oferta de folhosos em uma escola privada em um município do interior de Minas Gerais. Um resultado semelhante a pesquisa de Mello e Morimoto (2015)¹⁴, na qual identificou

oferta 100% folhosos em uma associação para deficientes em São Paulo. Em relação aos legumes apesar de não ser obrigatoriamente analisado pelo método AQPC, no cardápio era ofertado diariamente legumes como, tomate, cenoura chuchu, beterraba e pepino. O aparecimento desses itens é de grande importância, esses alimentos ofertam vitaminas, minerais e fibras tornando uma alimentação nutricionalmente adequada ao comensal. Neste estudo foi observado monotonia de cores em 9 dias (37,5%) classificada como regular de acordo com a Tabela 2. Esse resultado se assemelha com a pesquisa de Ygnatios *et al* (2017)¹⁰, onde encontraram monotonia de cores em 8 dias avaliados totalizando 40%, sendo classificado como regular. Resultado este também encontrado no estudo realizado por Oliveira *et al.* (2016)¹⁵, onde a monotonia de cores apresentou frequência 30,61% classificado como regular. A monotonia de cores é um aspecto importante que deve ser levado em conta na elaboração de um cardápio, como também a harmonia da preparação, pois a aceitação e atratividade da refeição ao comensal é sempre em seu primeiro contato com o alimento. Além desses aspectos, a variedade de cores se encontra com as recomendações nutricionais, devido a forma de garantir sua variedade na preparação o, principalmente em termos de vitaminas e minerais¹².

As carnes encontradas no cardápio em sua maioria são ensopadas e ou refogadas. Porém em alguns dias na semana há a presença de frituras, como por exemplo, linguça, carré suíno. Com a análise feita nos cardápios, constatou-se uma frequência de 41,6% sendo classificado como regular de acordo com a Tabela 2. A oferta de carnes gordurosas verificada na presente pesquisa, foi similar a pesquisa realizada por José (2014)⁷, em uma UAN localizada em Vitória – Es, que apresentou um elevado teor calórico, pois verificou-se alto percentual de 70,58% de carnes gordurosas como matéria-prima para a elaboração dos pratos principais.

A presença de alimentos ricos em enxofre, desconsiderando-se o feijão, foi observado em uma frequência de 50% sendo classificado como regular, este resultado se difere do resultado obtido em um estudo realizado por Veiros e Proença (2003)⁸ onde os alimentos sulfurados presentes no cardápio apresentou uma frequência elevada de 65%, classificando como ruim de acordo com a Tabela 2. A oferta diária desses alimentos deve ser limitada em preparações de cardápios devido a sensação de mal-estar e desconforto gástrico, causado por esses alimentos.

A oferta de frituras apresentou uma frequência de 29,1% sendo classificado como regular de acordo com a tabela 2. Em sua pesquisa Veiros e Proença (2003)⁸ observaram 49,5% de ocorrência de frituras em seu cardápio, Jose (2014)⁷ identificou ocorrência de 50,98%. Percebeu-se que é ampla a utilização da fritadeira para o preparo de carnes e seus complementos, isso se dá a deficiência no número de fornos para atender a demanda.

Ainda, no presente estudo não foram oferecidas frituras associadas aos doces, visto que não foram ofertados doces

em nenhum dia do cardápio, sendo esse resultado considerado “ótimo” em ambos os itens.

Em relação as frutas, a unidade ofertam quando há reaproveitamento de alimentos. Podendo ter alguns dias que não tenham nenhum reaproveitamento, assim não se insere no cardápio.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados expostos e analisados neste estudo, pode-se observar uma classificação adequada de folhosos, frutas, doces e doces e frituras. Entretanto, a oferta de carnes gordurosas, frituras, alimentos ricos em enxofre e monotonia de cores encontram-se regular, ou seja, é necessário modificações nos cardápios para melhorar as preparações em relação aos aspectos nutricionais e sensoriais para distribuição aos funcionários.

O método AQPC, é uma ferramenta útil para o planejamento de cardápios, que permite ao nutricionista avaliar a qualidade nutricional das preparações, avaliar a composição do cardápio considerando suas exigências nutricionais. Sendo assim, este método pode ser um bom instrumento auxiliar para que o cardápio seja variado em preparações saudáveis e coloridos. Com as modificações realizadas na elaboração dos cardápios com auxílio do método AQPC, tem-se a expectativa de colaborar para a promoção da saúde e da qualidade de vida dos comensais.

Desenvolver atividades de educação alimentar e nutricional com os funcionários é de extrema importância para o incentivo do consumo de variedades de frutas e hortaliças e de estimular um hábito de vida saudável.

Com base na realização desta pesquisa, sugere-se a utilização de outros métodos de avaliação para auxílio do nutricionista como por exemplo, o método de satisfação do cliente.

REFERÊNCIAS

1. PROENÇA, RPC. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Cienc. Cult., São Paulo, v. 62, n. 4, 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a14v62n4.pdf>
2. SILVA DCG, ESTEVAM E, PAULA AL. Avaliação qualitativa dos cardápios oferecidos aos colaboradores de uma instituição hospitalar em Muriaé/MG. Nutrição Brasil 2018;17(2):97-103
3. HENRIQUES P, O'DWYER G, DIAS PC, BARBOSA RMS, BURLANDY L. Políticas de Saúde e de Segurança Alimentar e Nutricional: desafios para o controle da obesidade infantil. Ciência & Saúde Coletiva, 23(12):4143-4152, 2018
4. IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Um a cada quatro adultos do país estava obeso em 2019; Atenção Primária foi bem avaliada. Disponível

- em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/29204-um-em-cada-quatro-adultos-do-pais-estava-obeso-em-2019>.
5. JAIME PC, SILVA ACF, LIMA AMC, BORTOLINI GA. Ações de alimentação e nutrição na atenção básica: a experiência de organização no Governo Brasileiro. Rev. Nutr., Campinas, 24(6):809-824, nov./dez., 2011
 6. SALVETTI LH, POSSA G. Programa de alimentação do trabalhador e qualidade nutricional das refeições. Ciência&Saúde. 2017;10(1):23-27 DOI: <http://dx.doi.org/10.15448/1983-652X.2017.1.23634>
 7. JOSÉ, JFBS. Avaliação Qualitativa de Cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitoria, Espirito Santo. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, [s.l.], v. 9, n. 4, p.975- 984, 5 dez. 2014. Universidade de Estado do Rio de Janeiro. DOI:<http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2014.10460>
 8. VEIROS MB, Proença RPC. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. Nutrição em Pauta 2003;62(11):36-42
 9. SANTOS, JS. Análise qualitativa e quantitativa do cardápio semanal de um serviço de alimentação e nutrição de um hospital particular, localizado na cidade de Salvador (BA). RASBRAN - Revista da Associação Brasileira de Nutrição. São Paulo, SP, Ano 7, n. 2, p. 100-105, Jul-Dez. 2016
 10. YGNATIOS NTM, LIMA NN, PENA GDG. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma escola privada em um município do interior de Minas Gerais. Rev. Nutr. São Paulo, SP, Ano 8, n. 1, p. 82-89, Jan-Jun. 2017
 11. MENEGAZZO M, FRACALOSSO K, Fernandes AC, MEDEIROS NI. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. Rev. Nutr. 2011; 24(2):243-51.
 12. SILVA JS. Análise qualitativa e quantitativa do cardápio semanal de um serviço de alimentação e nutrição de um hospital particular, localizado na cidade de Salvador (BA). Revista da Associação Brasileira de Nutrição. São Paulo, SP, Ano 7, n. 2, p. 100-105, Jul-Dez. 2016
 13. PRADO BG, NICOLETTI AL, FARIA CS. Avaliação Qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá – MT. UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde 2013;15(3):219-23
 14. MELLO AV, MORIMOTO JM. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de almoço dos funcionários de uma associação para deficientes em São Paulo. São José dos Campos-SP-Brasil, v. 24, n. 46, dez. 2018. ISSN 2237-1753
 15. OLIVEIRA MCM, MELO DS, SANTOS JAC, SOUZA LT. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição industrial de Vitória da Conquista - BA. Higiene Alimentar, Vitória da Conquista, v. 30, n. 257, p. 38-42, jun. 2016.

Submissão: XX/XX/XXXX

Aprovado para publicação: XX/XX/XXXX