

AValiação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Industrial de Macaíba/RN

QUALITATIVE EVALUATION OF THE PREPARATIONS OF THE MENU OF A FOOD AND INDUSTRIAL NUTRITION UNIT IN MACAÍBA / RN

Giovanna de Freitas Firmiano¹
Carina Leite de Araújo Oliveira²

RESUMO

O cardápio é considerado uma importante ferramenta de trabalho para o nutricionista que atua em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), e em seu planejamento, deve-se considerar vários aspectos, com destaque para os sensoriais (combinação, tipo de alimentos e técnicas de processamento, cores, sabores, texturas). Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade dos cardápios executados em uma UAN de uma indústria de alimentos do município de Macaíba/RN. Foram analisados os cardápios dos almoços dos meses de setembro e outubro de 2020, através do método de Avaliação da Qualidade das Preparações dos Cardápios (AQPC). Para os critérios avaliados através do AQPC, as refeições analisadas tiveram oferta diária de folhosos e frutas, não houve oferta de conservas na salada, doces e doce associado a fritura, considerado aspectos positivos na avaliação do cardápio. Porém apresentaram frequente oferta de carne gordurosa e fritura, e em menor quantidade os alimentos ricos em enxofre e harmonia de cores das preparações, considerado aspectos negativos, precisando, portanto, de aprimoramento no cardápio. Essas melhorias podem ser alcançadas através de um adequado planejamento dos cardápios pelo responsável técnico da unidade de alimentação e nutrição.

PALAVRAS-CHAVE: Planejamento de cardápio; Promoção da saúde; Avaliação qualitativa; Alimentação coletiva; Unidade de alimentação e nutrição.

ABSTRACT

The menu is considered an important work tool for the nutritionist who works in a Food and Nutrition Unit (UAN), and in its planning, several aspects should be considered, with emphasis on the sensory (combination, type of food and techniques) processing, colors, flavors, textures). This work aimed to evaluate the quality of the menus executed in a UAN of a food industry in the city of Macaíba / RN. Lunch menus for the months of September and October 2020 were analyzed using the Method of Assessing the Quality of Menu Preparations (AQPC). For the criteria evaluated through the AQPC, the analyzed meals had a daily supply of leafy and fruit, there was no offer of preserves in the salad, sweets and sweet associated with frying, considered positive aspects in the evaluation of the menu. However, they presented a frequent supply of fatty meat and frying, and in a lesser quantity, foods rich in sulfur and color harmony of the preparations, considered negative aspects, therefore needing improvement in the menu in these aspects. These improvements can be achieved through proper menu planning by the technician responsible for the food and nutrition unit.

KEYWORDS: Menu planning; Health promotion; Qualitative evaluation; Collective feeding; Food and nutrition unit.

¹ Nutricionista. Graduanda de Pós-graduação em Gestão da qualidade na produção de alimentos, Centro Universitário do Rio Grande do Norte. E-mail: giovanna.firmiano@hotmail.com

² Nutricionista. Professora da Pós-graduação em Gestão da qualidade na produção de alimentos, Centro Universitário do Rio Grande do Norte. E-mail: nutricao@unirn.edu.br

1 INTRODUÇÃO

A alimentação saudável é aquela que atende as necessidades do organismo, devendo ser variada, equilibrada, acessível, além de incluir os valores sensoriais, sociais, afetivos e culturais, sendo necessária para melhores condições de vida e saúde da população em todas as idades (COSTA, 2011).

A alimentação adequada deve ofertar alimentos qualitativa e quantitativamente adequados às necessidades nutricionais, preservando também as características sensoriais dos alimentos, respeitando o hábito alimentar de cada indivíduo e prevenindo o desenvolvimento de doenças provenientes de hábitos alimentares inadequados (BRASIL, 2014).

O cardápio é uma ferramenta que inicia o processo produtivo e serve como instrumento gerencial para a administração do serviço de alimentação. O cardápio deve respeitar as características dos clientes e as leis da nutrição: quantidade, qualidade, harmonia e adequação, além de conter alimentos de todos os grupos, texturas equilibradas, alimentos de acordo com a sazonalidade e costume da região, adequação ao mercado de abastecimento e à capacidade de produção, e que seja seguro do ponto de vista higiênico-sanitário, obedecendo às legislações vigentes (PROENÇA; SOUSA; VEIROS; HERING, 2015).

O cardápio quando bem elaborado, pode ser utilizado como ferramenta de educação nutricional. A partir das preparações, os comensais têm como exemplo os alimentos que auxiliem em uma alimentação saudável e equilibrada. Por isso se faz necessário que o nutricionista faça avaliações nos cardápios constantemente, a fim de que estes mantenham as preparações adequadas à saúde dos comensais (COSTA; MENDONÇA, 2012).

A ferramenta AQPC foi desenvolvida a partir da necessidade de avaliação qualitativa do cardápio de uma UAN. Para a elaboração do método AQPC os itens para a avaliação são divididos em duas categorias: os alimentos recomendados (aqueles benéficos à saúde) e alimentos controlados (aqueles que representam risco

à saúde) (ORTOLAN; SCHWARZ, 2015). O método AQPC, permite analisar qualitativamente a composição do cardápio, considerando as preparações que o compõem quanto a cores e técnicas de preparo, as repetições e combinações, as ofertas de determinados alimentos como folhosos, frutas ou tipo de carnes, além do teor de enxofre dos alimentos (VEIROS; MARTINELLI, 2012).

Desta forma, esse estudo tem como objetivo avaliar a qualidade dos cardápios executados na UAN através do método AQPC e identificar as principais características que diminuem a qualidade dos cardápios.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo com abordagem qualitativa, realizado entre os meses de setembro a novembro de 2020, em uma UAN de uma indústria de alimentos no município de Macaíba/RN. A UAN é composta por um sistema de distribuição centralizado com cardápios de padrão médio, sendo planejados e supervisionados pela nutricionista do local. Analisou-se o cardápio do almoço por oito semanas (38 dias) do período de setembro a outubro de 2020, composto por uma salada, quatro pratos proteicos, três acompanhamentos, uma guarnição, cinco porções de frutas e duas opções de suco. Não houve critérios de exclusão.

Para avaliar a qualidade do cardápio da UAN, foi utilizada uma ferramenta chamada Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), proposta e validada por Veiros e Proença (2003). O método analisa os seguintes itens: 1) Presença de fritura: associação do excesso lipídico; 2) Harmonia 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. Considerando-se inadequado a presença de três ou mais preparações com cores semelhantes no mesmo dia; 3) Presença de alimentos fontes de enxofre: três ou mais, exceto pelo feijão, que faz parte dos hábitos diários da população. Consideraram-se apenas outros alimentos 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; 4) Folhas na salada: pela oferta de vitaminas, minerais e fibras; 5) Frutas na sobremesa: em razão da oferta de fibras, vitaminas e minerais, recomendadas diariamente; 6) Conserva na salada: pelo

concentrado teor de sódio que a mesmas contém; 7) Doces na sobremesa: 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); 8) 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; 9) Oferta de fritura e doces associados: esse critério analisa a ocorrência de frituras, tanto de forma isolada quanto associada à presença de doces.

A avaliação mensal foi tabulada em percentuais em relação ao número total de dias dos cardápios investigados. Os dados coletados foram tabulados e analisados no banco de dados no programa Microsoft Excel (2013) ®. Em seguida, utilizaram-se métodos estatísticos descritivo chegando ao resultado final, exposto na forma de figura.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os cardápios analisados correspondem ao almoço dos meses de setembro e outubro de 2020, contemplando, respectivamente, as preparações de 38 dias, que foram fornecidas aos funcionários em uma indústria de alimentos. A avaliação da qualidade dos cardápios pelo método AQPC permitiu identificar características que são importantes para a qualidade nutricional dos mesmos.

No presente estudo foi possível observar a boa oferta de folhosos e frutas, baixa oferta de doces, conservas em salada e doces associados a fritura, sendo um ponto positivo na avaliação. Na tabela 1 apresenta as análises dos cardápios oferecidos nos meses de setembro e outubro de 2020, segundo o método AQPC. A figura 1 apresenta a o percentual na frequência dos itens da AQPC.

Meses	Dias de cardápio	Frituras	Harmonia de cores	Ricos em enxofre	Folhosos	Frutas	Conserva na salada	Doces	Carne gordurosa	Doces + frituras
Setembro	19	10	4	5	19	19	0	0	13	0
Outubro	19	11	5	7	19	19	0	0	12	0
Total de dias	38	21	9	12	38	38	0	0	25	0
% de ocorrência	100%	55,3%	23,7%	31,6%	100%	100%	0%	0%	65,8%	0%

Tabela 1: Análise dos cardápios de dois meses de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Macaíba. Natal/RN. 2020.

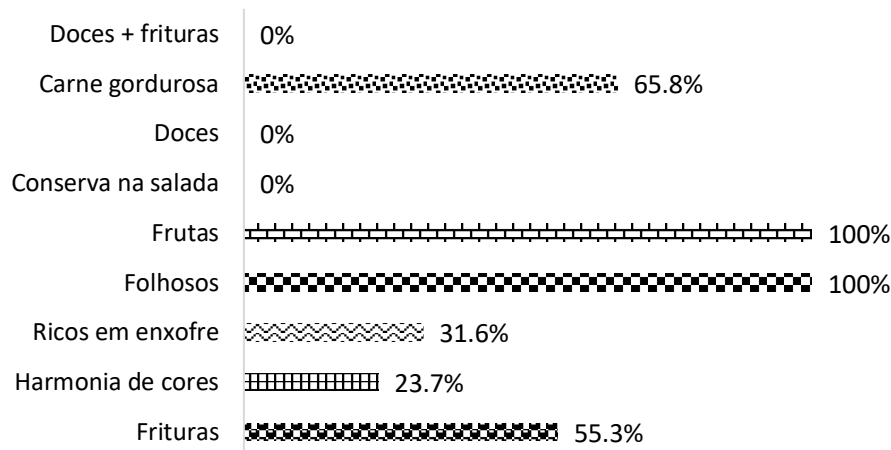


Figura 1: Percentual na frequência dos itens da AQPC consumidos por dois meses de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Macaíba. Natal/RN. 2020.

Quando analisado a oferta de folhosos e frutas, itens considerados com aspecto positivo em um cardápio, observa-se a presença de folhosos e frutas em todos os dias da avaliação, apresentando o resultado de (100%) em relação aos dias analisados, ou seja, possui oferta frequente. Sendo assim um fator positivo por serem fontes de vitaminas, minerais e fibras.

Resultados idênticos foram encontrados por Ramos et al. (2013), em uma UAN de Belo Horizonte/MG, onde foram ofertados diariamente folhosos e frutas. A oferta diária de folhosos é um fator favorável uma vez que estes alimentos são importantes não só por conter diferentes micronutrientes, mas por serem fontes de fibras alimentares. Em um estudo realizado por Said et al. (2014) em um restaurante universitário de Belém do Pará, foram observadas alta oferta de frutas como sobremesas (100%), mas baixa oferta de vegetais folhosos (8,69%). Já no estudo de Passos (2018), a oferta de folhosos foi alta de (94,2%).

O fornecimento de frutas e hortaliças diariamente é de extrema importância, pois são de baixa densidade calórica e ricos em vitaminas, minerais, fibras, tem efeitos significativo na saúde dos comensais e contribuem para prevenir obesidade, diabetes mellitus tipo 2, hipercolesterolemia, doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer. É recomendado uma ingestão diária de alimentos *in natura* incluindo as frutas, hortaliças e legumes, para que dessa forma possibilite realizar mais facilmente uma alimentação adequada (BRASIL, 2014).

Quando analisada a monotonia das cores, os cardápios estudados apresentaram o resultado de (23,7%) dos dias analisados. Embora as características organolépticas, dentre elas, a coloração das preparações, exerçam influência na aceitação dos alimentos.

A monotonia de cores foram observadas por José (2014) em um estudo realizado em uma UAN institucional em Vitória/ES, sendo observada em (50,9%) das preparações oferecidas. Em um estudo realizado em uma UAN institucional de Brasília/DF, onde Passos (2018) observou a combinação não adequada de cores em (58,6%) dos dias do cardápio analisados. Para evitar monotonia de cores, o cardápio deve ser planejado adequadamente e elaborado com a inclusão de frutas e hortaliças. Esses alimentos possuem uma variedade de cores que proporcionam agradável aspecto visual das preparações, uma vez que quanto mais colorida, maior a variedade de nutrientes, como fibras, vitaminas e minerais. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, quanto mais colorida é uma alimentação, maior é a riqueza de micronutrientes, além de tornar a refeição mais convidativa, agradando aos comensais (BRASIL, 2014).

Quanto a presença de alimentos ricos em enxofre o percentual foi de (31,6%) dos dias analisados, esse resultado é negativo uma vez que os alimentos sulfurados está associado ao aumento da flatulência e do desconforto gastrointestinal. Ramos et al. (2013) em uma pesquisa realizada em uma UAN de uma empresa de Belo Horizonte/MG, observaram prevalência superior, sendo esses alimentos ofertados em (76,2%) dos dias analisados. Já no estudo realizado por Brito e Bezerra (2013) em pesquisa realizada em uma UAN, observaram a presença de alimentos ricos em enxofre em apenas (9,7%) dos dias.

Os alimentos sulfurados/nitrogenados e que contêm rafinose (acelga, alho, batata-doce, brócolis, cebola, couve-flor, ervilha, ovo, repolho, agrião dentre outros) podem causar desconforto gástrico em algumas pessoas (VEIROS; MARTINELLI,

2012). É importante evitar a presença de preparações ricas em enxofre na mesma refeição, visto que os alimentos sulfurados podem causar sensação de mal-estar pelo desconforto gástrico gerado.

Ao avaliar a presença de frituras (55,7%) e carnes consideradas gordurosa (65,8%) dos dias analisados, os dados foram preocupantes. O consumo excessivo de gordura saturada e colesterol pode levar à obesidade, dislipidemias, doenças ateroscleróticas e doenças relacionadas, como cânceres e doenças cardiovasculares (PRADO; NICOLETTI; FARIA, 2013). Segundo análise realizada nos cardápios de uma UAN institucional de Santa Catarina, Veiros e Proença (2003) observaram a presença de carne gordurosa e de frituras em (15,6%) e (49,5%) dos dias analisados, respectivamente. Já os dados obtidos por Prado, Nicoletti e Faria (2013) em pesquisa realizada em uma UAN institucional de Cuiabá/MT, apontaram a oferta de carne gordurosa em (25%) dos cardápios e de apenas (15%) de frituras.

Já no estudo realizado em uma UAN institucional em Vitória/ES, José (2014) obteve resultado superior ao do presente estudo, observando a presença de (70,58%) de carne gordurosa e de (50,9%) de frituras nos cardápios. Costumam ofertar carnes gordurosas por apresentarem um custo inferior e uma boa aceitação por parte dos comensais, porém a baixa oferta desse tipo de carne, especialmente evitando a forma de preparo frita, em uma UAN é avaliada como um fator positivo na prevenção de doenças cardiovasculares (PRADO; NICOLETTI; FARIA, 2013).

Diante dos dados apresentados em relação à oferta de gordura, recomenda-se o consumo de carnes magras, como peixes e frango, ou sem pele ou gordura aparente, e a substituição do modo de preparo destes alimentos fritos por refogados, assados, grelhados ou cozidos (VEIROS; MARTINELLI, 2012).

Quanto as conservas em salada, a oferta observado no estudo foi de (0%) em relação aos dias analisados, deve-se considerar que esses alimentos possuem elevada quantidade de sódio em sua composição e a ingestão excessiva de sal está relacionada ao desenvolvimento de doenças crônicas, como hipertensão arterial e câncer gástrico (RAMOS et al., 2013).

Sabe-se que a grande quantidade de sódio presente nas conservas, utilizado para dar sabor e controlar o crescimento de microrganismos, sugere a recomendação de controle da sua oferta. Estudos demonstram que a ingestão de cloreto de sódio aumenta a pressão sanguínea e o risco para doenças coronarianas (BRASIL, 2014).

Referente a presença de doces, ofertado exclusivamente como sobremesa, o percentual foi de (0%) dos dias analisados, Said et al. (2014) verificaram a ausência de doces fornecidos nos cardápios analisados, dados semelhantes dos encontrados no presente estudo. Os doces não são alimentos nutritivos e contêm elevado teor de açúcar, contribuindo para o aparecimento de cáries, além de sobrepeso e obesidade. Podemos compreender que os doces são produtos nutricionalmente desequilibrados e restritos a poucos nutrientes. Além disso, o elevado consumo de açúcares e gorduras é prejudicial à saúde, e ambos possuem recomendações de consumo moderado (BRASIL, 2014).

Analisou-se a frequência da combinação de doce e fritura no cardápio fornecido no mesmo dia, observou-se a presença de doces associados com fritura em (0%) dos dias analisados. A presença de doces e frituras não foi observada em nenhum dia em um estudo realizado por Prado, Nicoletti e Faria (2013). Já no estudo de Passos (2018) foi observado a baixa oferta de doces associados a frituras, observada no presente estudo é visto como um fator favorável à alimentação, pois estas preparações possuem elevado valor calórico, e sua ingestão excessiva e dietas ricas em gorduras predis põem o organismo ao aumento de peso e acúmulo de gordura corporal, podendo favorecer o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Sugere-se mais estudos na área, que abordem características qualitativas e sensoriais na produção de refeições, bem como avaliar a aceitação dos comensais com relação aos cardápios ofertados juntamente com o método AQPC, e assim, de fato, possa concluir o que pesa mais no planejamento de cardápios é a satisfação do cliente e suas preferências alimentares.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cardápio é o resultado final visível do trabalho de um nutricionista, podendo ser utilizado como ferramenta para auxiliar na educação alimentar, na promoção da saúde e na qualidade de vida. Diante dos resultados apresentados conclui-se que os cardápios analisados apresentaram adequação dos seguintes indicadores: oferta de folhosos, frutas, conservas na salada, doces e doce associados a fritura. Em relação aos pontos negativos, o cardápio apresentou inadequação dos seguintes indicadores: frequência de carne gordurosa, fritura, alimentos ricos em enxofre e harmonia de cores nas preparações, precisando, portanto, de aprimoramento nesses aspectos.

Sugere-se a aplicação constante do método AQPC no planejamento do cardápio para que haja correção das inadequações, visando contribuir para a promoção da saúde e da qualidade de vida dos trabalhadores, além de, valorizar as ferramentas de controle de qualidade pertinentes à atuação do nutricionista que atua em Unidades Produtoras de Refeições.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013.

ARAÚJO, A. C; CHIAPPETTA, D. M.; CORREIA, R. C. Satisfação de clientes em relação ao serviço de nutrição de um restaurante. **Nutrire**, v. 36, p. 153, 2011.

BARRETO, S. M., et al. Análise da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v.14, n.1, p.41-68. 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRITO, L. F; BEZERRA, V. M. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar de Vitória da Conquista, Bahia. **Alimentação e Nutrição**, v. 24, n. 2, p. 153-158, 2013.

CAVALCANTE, R. G. S. **Análise comparativa da qualidade das refeições de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar pública e privada do Estado da Paraíba pelo método "Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC"**. 2016. 63f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2016.

CHRISTMANN, A. C. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - Método AQPC e Resto-ingestão de um colégio em regime internato de Guarapuava-PR**. Unicentro, 2011.

COSTA, B. F. **Alimentação saudável se aprende na escola: a formação de uma horta**. 2011, 42 f., monografia (Especialização em Saúde e Educação para Professores) - Departamento de Enfermagem, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011.

COSTA, S. E. P; MENDONÇA, K. A. N. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal. **Revista Ciências da Saúde**, v. 1, n. 10, p. 33-40, 2012.

Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília - DF: Ministério da Saúde: p.210, 2008.

HONÓRIO, R. **Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição pelo método avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC) em João Pessoa - PB.** 2016. 30 fl. (Trabalho de Conclusão de Curso - Monografia), Curso de Bacharelado em Nutrição, Centro de Educação e Saúde, Universidade Federal de Campina Grande, Cuité - Paraíba - Brasil, 2016.

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

MARTINELLI, S et al. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. **Nutrição em Pauta**, Campo Belo - São Paulo - SP, v. 1, n. 1, p.1-6, 01 jun. 2012.

MENEGAZZO, M; FRACALOSSO, K; FERNANDES, A. C; MEDEIROS, N. I. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. **Revista de Nutrição**, v.2, n. 24, p. 243-251, 2011.

OLIVEIRA, M. C. M; MELO, D. S; SANTOS, J. A. C; SOUZA, L. T. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição industrial de Vitória da Conquista - BA. **Higiene alimentar**, v. 30, p. 38-42, 2016.

ORTOLAN, V; SCHWARZ, K. aplicação do método avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC) em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). **Visão Acadêmica**, Curitiba, v. 1, n. 16, p.1518-8361, mar. 2015.

PASSOS, A. L. A. **Análise do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional de Brasília-DF segundo método “Avaliação qualitativa das preparações dos cardápios”.** [Especialização]. [Brasília]: Universidade de Brasília, Centro de Excelência ao Turismo; 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. **UNOPAR Científica: Ciências biológicas e da saúde**, v.3, n. 15, p. 219-223, 2013.

PROENÇA, R. P.C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. **Revista Nutrição em Pauta**, 2003.

PROENÇA, R. P. C; SOUSA, A. A; VEIROS, M. B; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. **Revista Nutrição em Pauta**, Florianópolis: Editora da UFSC, p.55-118, 2015.

RAMOS, A. S; SOUZA, F. F. R; FERNANDES, G. C. B; XAVIER, S. K. P. Avaliação de cardápio e pesquisa de satisfação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Alimentação e nutrição**, v. 24, n.1, p. 29-35, 2013.

RESENDE, F. R. QUINTÃO, D. F. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Leopoldina-MG. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v.11, p. 91-98, 2016.

RIBEIRO, E. C. D et al. Avaliação qualitativa de cardápios de um restaurante universitário em Belém-PA. **Revista Nutrire**, São Paulo, v.36, p.101-101, 2011.

SAID, N. M, SANTOS, G. B. C, SANTOS, M. S. P; SILVA, E. B. Avaliação qualitativa do cardápio de um restaurante universitário de Belém do Pará. Anais do III **Congresso de Educação em Saúde da Amazônia**. Belém: Universidade Federal do Pará; 2014.

VEIROS, M. B; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. **Nutrição em Pauta**, Vale do Itajaí/SC, v. 1, n. 1, p.1-10, 26 out. 2013.

VEIROS, M. B; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das preparações do cardápio Escolar - AQPC Escolar. **Nutrição em Pauta**, p.12-22, 2012.

VEIROS, M. B; PROENÇA, R. P. C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. **Nutrição em Pauta**, Vale do Itajaí/SC, v. 11, p.36-42, out. 2003.

VIEIRA, M. C. H; SPINELLI, M. G. N. Análise da qualidade de cardápios mensais e da satisfação dos clientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista Univap**, São José dos Campos/SP, v. 25, n. 47, jul. 2019.

WHO. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. 57^a World Health Assembly. **Geneva: World Health Organization**. Eighth plenary meeting, Committee A, third report: p. 38-55, 2004.

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**. São Paulo/SP, Ano 8, n. 1, p. 82-89, Jan-Jun. 2017.