

Análise qualitativa das preparações do cardápio de um restaurante universitário

Qualitative analysis of preparations from an institutional restaurant

Melissa Ionara Ribeiro Sabbagh¹, Maria Cristina de Albuquerque Barbosa², Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro²

¹Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Juiz de Fora - Campus Governador Valadares para Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

²Departamento de Nutrição/Universidade Federal de Juiz de Fora - Campus Governador Valadares para Universidade Federal de Juiz de Fora - Campus Governador Valadares

E-mail: Melissa Ionara Ribeiro Sabbagh – melissaribeirosabbagh@gmail.com

Resumo

Objetivo: Analisar as preparações de um cardápio oferecido aos estudantes universitários. **Métodos:** Para análise do cardápio foi utilizado o método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Foram avaliados os cardápios das refeições servidas no almoço de segunda a sexta, elaborados para o mês de abril de 2019. Os cardápios foram analisados seguindo os seguintes critérios: oferecimento de folhosos e frutas, monotonia de cores, presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre, oferta de carne gordurosa, frituras, de forma isolada ou associadas aos doces e a oferta de doces como sobremesa. **Resultados:** De acordo com o método AQPC os cardápios apresentaram ofertas diárias de frutas, folhosos e doces (100%). A ocorrência de carnes gordurosas, de alimentos ricos em enxofre e da monotonia de cores foram 57,1%, 47,6% e 38,1%, respectivamente. Já os critérios fritura, fritura associada a doces, apresentaram percentuais de ocorrência bem reduzidos (9,5%). **Conclusão:** Foi possível observar que o cardápio do RU apresenta-se adequado com relação à presença diária de verduras e frutas e a baixa ocorrência de fritura e fritura mais doce. Com relação à oferta de carnes gordurosas e alimentos ricos em enxofre, alguns ajustes precisam ser implementados para melhorar a qualidade do cardápio. A ocorrência diária de doces deve ser objeto de atenção quanto ao planejamento dos cardápios, em função dos possíveis riscos de doenças crônicas na população atendida

Palavras-chave: Planejamento de cardápio. Qualidade dos Alimentos. Análise qualitativa. Alimentação coletiva. Serviços de Alimentação.

Abstract

Objective: To analyze the preparations of a menu offered to university students. **Methods:** For menu analysis, the Qualitative Evaluation of Menu Components (QEMC) method was used. The lunch menus were evaluated from Monday to Friday, in April of 2019. The menus were analyzed according to the following criteria: offering vegetables and fruits, monotony of colors, presence of two or more preparations rich in sulfur, offer of fatty meat, fried foods, in isolation or

associated with sweets and the offer of sweets as dessert. Results: According to the AQPC method, the menus presented daily offers of fruits, vegetables and sweets (100%). The occurrence of fatty meats, foods rich in sulfur and monotony of colors were 57.1%, 47.6% and 38.1%, respectively. The criteria of fried foods, fried foods associated with sweets, had a very low percentage of occurrence (9.5%). Conclusion: It was possible to observe that the university restaurant menu is adequate with regard to the daily presence of vegetables and fruits and the low occurrence of fried foods and fried foods plus sweets. With regard to the offer of fatty meats and foods rich in sulfur, some adjustments need to be made. implemented to improve the quality of the menu. The daily occurrence of sweets should be the object of attention during the planning of the menu due to the possible risks of chronic diseases in the population served.

Keywords: Menu Planning. Food Quality. Qualitative Analysis. Collective Food. Food Services.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, tem-se observado um movimento cada vez mais frequente de consumo de refeições fora de casa. Segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), em 2019, houve uma movimentação no mercado de refeições coletivas de aproximadamente 14 milhões de refeições/dia, ou seja, de 21 bilhões de reais por ano e 230 mil empregos diretos, gerando uma receita de 2,6 bilhões de reais anuais^{1,2}.

Todo esse cenário tem aumentado a preocupação de pesquisadores em relação às escolhas alimentares pouco saudáveis dos consumidores, em função do tipo de alimentos/refeições geralmente oferecidas em restaurantes comerciais, *fast food* ou até mesmo em restaurantes institucionais^{3,4}.

Esse aumento no número de refeições realizadas fora de casa também tem ocorrido entre os estudantes universitários, uma vez que passam a maior parte do tempo envolvidos nas atividades dentro da universidade e que geralmente gastam muito tempo se deslocando até suas moradias. Tudo isso, leva-os a preferirem realizar suas refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) localizadas dentro da própria universidade. Dentre estas UANs estão Restaurantes Universitários (RU), nos quais são oferecidos cardápios variados e balanceados. Além disso, os RUs possuem um importante papel assistencial, uma vez que possibilitam que o estudante universitário, principal público usuário do RU, tenha acesso a refeições de qualidade nutricional e higienicossanitária e com preços acessíveis, o que reduz sua

possibilidade de evasão em função da dificuldade financeira de se manter alimentado adequadamente^{5, 6, 7}.

No entanto, o serviço que, até meados de março de 2020, era ofertado para toda a comunidade acadêmica, sofreu alterações no seu atendimento em decorrência da Pandemia da COVID-19. Diante desse novo cenário, os restaurantes universitários tiveram seus funcionamentos presenciais suspensos, passando a servir as refeições em marmitex, para consumo em casa, dando a possibilidade ao estudante a de retirar a refeição no local, diminuindo assim a possibilidade de transmissão do novo coronavírus^{8, 9}.

Para que as refeições servidas nos RUs sejam saudáveis e nutritivas é fundamental que no planejamento do cardápio sejam considerados a safra dos alimentos, a oferta e o custo de gêneros alimentícios, os hábitos e as preferências alimentares dos usuários, o número de comensais, a mão de obra e a disponibilidade de espaço físico e de equipamentos. Além disso, se faz fundamental a avaliação sistemática e criteriosa desses cardápios em relação aos aspectos qualitativos, quantitativos e sensoriais^{10, 11}.

Uma ferramenta que pode ser utilizada para avaliar a adequação do cardápio é o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) desenvolvido por Veiros e Proença¹¹. Esse método visa auxiliar o nutricionista na elaboração de cardápios adequados, tanto para aspectos sensoriais quanto nutricionais, pois, tem como critérios avaliar a composição do cardápio quanto à cor das preparações, às técnicas de preparo, às repetições, combinações, oferta de frutas, folhosos, à oferta de carnes gordurosas e ao teor de enxofre⁶.

Com base no apresentado, o objetivo do presente estudo foi analisar qualitativamente as preparações de um cardápio mensal oferecido aos estudantes universitários.

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal descritivo, no qual foram avaliadas qualitativamente as preparações do cardápio em um restaurante universitário de uma universidade pública localizada no Leste de Minas Gerais. O cardápio avaliado é oferecido aos estudantes universitários por uma empresa terceirizada. O RU em estudo se caracteriza como uma UAN de médio porte, com funcionamento de

segunda a domingo, com modalidade de serviço *self-service* parcial, onde o prato proteico e sua opção e a sobremesa são porcionados.

A UAN serve em média 1200 refeições diárias, com cardápios de padrão médio, compostos por três tipos de saladas, um prato proteico a base de proteína animal e uma opção vegetariana, três acompanhamentos (arroz branco, integral e feijão), uma guarnição, duas sobremesas (o cliente escolhe se quer doce ou fruta), suco concentrado de fruta e café. O contrato estabelecido entre a universidade pública e a terceirizada prevê o fornecimento diário de folhosos na salada e de doces e frutas como sobremesa, sendo facultado ao cliente escolher o que irá comer.

Foram avaliados os cardápios das refeições servidas no almoço de segunda a sexta, sendo consideradas as preparações elaboradas para o mês de abril de 2019. Para a análise dos cardápios, foi utilizado o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), desenvolvido por Veiros e Proença.¹¹ Os cardápios foram analisados seguindo os seguintes critérios: oferecimento de folhosos e frutas, monotonia de cores, presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre, oferta de carne gordurosa, frituras, de forma isolada ou associadas aos doces e a oferta de doces como sobremesa.

A monotonia de cores foi considerada quando estavam presentes no cardápio três ou mais alimentos com cores iguais em um mesmo dia como, por exemplo: cenoura cozida, polenta e suco de maracujá, com exceção das carnes e do feijão^{12, 13}.

Para a realização da análise dos alimentos ricos em enxofre foram considerados a oferta de dois ou mais dos seguintes alimentos: couve, acelga, rúcula, repolho, pimentão e pepino. Nesse caso foi desconsiderada a presença das frutas, do feijão, por ser um alimento que faz parte da alimentação tradicional da população brasileira e o ovo por ser uma opção proteica.

Os cardápios também foram avaliados quanto à oferta diária de frutas, doces, frituras, folhosos e doces associados a frituras.

Analisando carnes gordurosas considerou-se coxa e sobrecoxa de frango com pele, linguiça, pernil, feijoada, preparações com bacon e estrogonofe (carne e frango), devido ao uso de creme de leite na elaboração da preparação^{12, 14}.

Analisou-se a presença de fritura isoladamente e quando associada à oferta de doces servidos como sobremesas, considerando gelatinas, doces de frutas em barra, doce de leite e pé de moleque.

Cada critério foi avaliado por ocorrência semanal, e por último mensal, sendo o resultado obtido em porcentagem, considerando o percentual de ocorrência em um total de 21 dias. Os dados foram computados no Google Sheets e analisados por distribuição de ocorrência.

RESULTADOS

A tabela 1 apresenta os resultados da aplicação do método AQPC no cardápio oferecido pelo restaurante universitário no mês de abril de 2019.

Tabela 1 - Análise qualitativa das preparações do cardápio de um restaurante universitário, 2019.

Abril 2019							
Itens analisados do cardápio	Cardápio semanal					ocorrência (%)	
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	Total de dias	(%)
Folhosos	5	5	4	5	2	21	100
Frutas	5	5	4	5	2	21	100
Fritura	0	1	0	0	1	2	9,5
Fritura + Doce	0	1	0	0	1	2	9,5
Monotonia de cores	2	2	2	1	1	8	38,1
Ricos em enxofre	3	1	3	3	0	10	47,6
Carne gordurosa	2	3	2	3	2	12	57,1
Doce	5	5	4	5	2	21	100
Total de dias						21	100

O restaurante universitário oferece folhosos, frutas e doces em 100% dos dias. Os folhosos oferecidos diariamente variaram entre couve, acelga, alface, rúcula, almeirão, repolho roxo e branco. Já as frutas comumente oferecidas como sobremesa foram, laranja, maçã, banana, melancia, mamão e melão. Cabe destacar que apesar de oferecidas diariamente, o contrato estabelecido com a administradora do restaurante, determina que também sejam oferecidos doces como sobremesa, cabendo ao cliente escolher qual irá consumir. Os doces usualmente servidos são, pé de moleque, gelatinas de sabores variados e doce de leite.

Segundo a análise, a monotonia de cores e a presença de alimentos ricos em enxofre ocorreram em 38,1% e 47,6% dos dias analisados, respectivamente. Durante o período analisado, observou-se que em oito dias de preparações servidas, estas eram

consideradas monótonas quando predominavam preparações, no mesmo dia, compostas por abóbora cozida como salada, batata ao molho como guarnição, suco de abacaxi e mamão como sobremesa. Quanto aos alimentos ricos em enxofre estes foram observados em dez dias de análise. Compostos por salada de couve, rúcula com manga, repolho e geralmente estavam associados a leguminosas como: grão-de-bico e soja.

A presença de carnes gordurosas foi observada em 57,1% dos dias analisados. As opções mais frequentes eram linguiça, coxa e sobrecoxa de frango com pele, pernil, feijoada e stroganoff. O fato de ser ofertado doce diariamente, mesmo que como opção de sobremesa, foi avaliado como péssimo. Por outro lado, a oferta de fritura isolada ou associada à doce esteve presente em 9,5% dos dias analisados.

DISCUSSÃO

Levando em consideração o contexto de que a alimentação adequada e saudável é um direito humano e compreende a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa. Os restaurantes universitários são espaços importantes que vão promover a saúde e a formação de bons hábitos alimentares. Além disso, a principal refeição do dia realizada pelos estudantes, o almoço, comumente é realizada no RU^{6,15}.

No presente estudo, a oferta de folhosos e frutas obtiveram percentual máximo de ocorrência. Resultados idênticos foram encontrados por Barrozo e Mendonça³, em uma UAN de Brasília - DF. Já Oliveira e colaboradores¹⁶ observaram, em uma UAN de Vitória da Conquista - BA a presença de folhosos em todos dos dias analisados, mas de frutas, somente em 32,65% deles.

Quando analisados dois estudos de análise qualitativa de cardápio realizados em um restaurante universitário em Belém - PA e o outro em Vitória da Conquista - BA, observou-se que em um deles as frutas foram oferecidas em todos os dias analisados, enquanto os folhosos só em 8,69% deles¹⁷. No outro estudo, Fonseca e Souza¹⁸, relataram ser ofertados folhosos em 53,0% dos dias e frutas em 70,0% deles. Ao comparar esses achados com o do presente estudo, observa-se o quanto são divergentes. Assim, a presença diária de folhosos e frutas no cardápio é um fator favorável para a promoção da saúde dos estudantes, uma vez que são importantes não só por conter diferentes nutrientes, mas também por serem fontes de compostos bioativos¹⁴. Além disso, a simples presença dos folhosos e frutas no cardápio pode

incentivar o seu consumo, uma vez que, o público jovem adulto não tem o hábito de consumi-los diariamente.

A combinação de cores foi outro aspecto avaliado no cardápio. No estudo de Vieira e Spinelli¹⁹, em uma UAN hospitalar de Jundiaí, foi encontrado 28,8% de monotonia no cardápio avaliado pelo método AQPC, resultado bastante semelhante ao encontrado no presente estudo. Em contrapartida, Ramos *et al.*¹³, observaram a monotonia de cores em 69,0% dos dias analisados e José e colaboradores²⁰ em todos dos dias avaliados.

Em um cardápio, é essencial que se tenha uma combinação e variação das cores, para que seja possível atender à harmonia, uma Leis da alimentação saudável descritas por Pedro Escudero²¹. Além disso, é uma maneira de despertar o interesse do cliente em se alimentar de forma mais saudável, uma vez que ao ver opções coloridas fica mais entusiasmado e disposto a experimentar alimentos diferentes, tornando a alimentação mais prazerosa. Tudo isso, propicia também que a UAN contribua para a promoção da saúde do consumidor¹⁴.

No que se refere à oferta de alimentos sulfurados no cardápio, Said *et al.*¹⁷ ao analisarem o cardápio de um RU de Belém - PA observaram que esteve presente em 43,7% dos dias, resultado bastante semelhante ao encontrado no presente estudo. De forma diferente, Vieira e Spinelli¹⁹ observaram a presença de alimentos ricos em enxofre em apenas 18,64%, enquanto José *et al.*²⁰ e Oliveira *et al.*¹⁶ encontraram 100,0% e 75,0% respectivamente, de frequência desses alimentos durante suas análises.

Apesar dos alimentos sulfurados oferecerem propriedades anticancerígenas e antimutagênicas, deve-se levar em consideração que a ingestão excessiva destes alimentos pode acarretar desconforto gástrico nos indivíduos¹⁸.

Quanto à oferta de carne gordurosa, Santos *et al.*²², observaram que o percentual de carnes gordurosas ocorreu em 58,0% dos dias analisados, indo ao encontro dos achados no presente estudo. Em outros estudos, foram encontrados resultados menores, sendo que Fonseca e Souza¹⁸, encontraram 21,7% de carne gordurosa nos cardápios avaliados e Said *et al.*¹⁷, 13,0%.

O consumo excessivo desses tipos de carnes ou preparações gordurosas podem contribuir para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, dislipidemias e obesidade¹⁸. Entretanto, sabe-se que por serem carnes mais baratas, as gordurosas

são frequentemente utilizadas nos cardápios, a fim de reduzir o curso da refeição e também por serem muito apreciadas por grande parte dos clientes²³. No entanto, o ideal é que esse tipo de carne seja substituída por carnes magras, com vista à promoção da saúde de quem consome¹⁸.

Assim como no presente estudo, Ramos e colaboradores¹³ ao aplicarem o método AQPC em um cardápio de uma UAN de Belo Horizonte - MG, encontraram a oferta de doce em todos os dias analisados. Já no estudo de Fonseca e Souza¹⁸, o percentual de doces foi de 30,0% e no de Said *et al*¹⁷, não foram encontrados doces no cardápio. No presente estudo, apesar da elevada oferta diária de doce não foi estimado o consumo pelos estudantes, os quais poderiam optar por doce ou fruta como sobremesa. O consumo frequente de doces, em detrimento ao consumo de frutas, está associado ao desenvolvimento de sobrepeso, obesidade, hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, resistência à insulina e diabetes²⁴. Segundo o Guia Alimentar Para a População Brasileira, o açúcar simples é um alimento que tem 5 a 10 vezes mais calorias por grama do que a maioria das frutas²⁵.

No que se refere à oferta de frituras no cardápio, Fonseca e Souza¹⁸, observaram baixa frequência delas (5,0%), resultado próximo ao encontrado no presente estudo. Em contrapartida, Benvindo e colaboradores⁶ ao analisarem a qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil, encontraram na região Centro-Oeste o percentual de fritura em 50,0% dos dias analisados, já nas outras regiões do país esses valores ficaram abaixo dos 26,0%.

Quando analisados, doce e frituras, Fonseca e Souza¹⁸ observaram um percentual pequeno de ocorrência (3,3%), assim como no presente estudo, enquanto Benvindo e colaboradores⁶ encontram na região Nordeste do Brasil a frequência de frituras e doces de 30,3% dos dias analisados. Antagonicamente, Said colaboradores¹⁷ não encontraram associação de frituras e doces durante a aplicação do AQPC.

Normalmente, a fritura é escolhida por ser um método de cocção rápido e por dar um aspecto sensorial mais agradável às preparações, além de ser muito bem aceita por grande parte dos clientes. Entretanto, assim como a carne gordurosa, quando consumidas em excesso, as frituras podem propiciar o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, dislipidemias e obesidade^{6, 18}. No presente estudo a baixa ocorrência de frituras é fator positivo e tem como principal motivo, a utilização da tecnologia como aliada na promoção da saúde dos clientes, uma vez que ao

utilizarem o forno combinado para o preparo das receitas tradicionalmente fritas, possibilita uma textura e aparência semelhante à fritura, sem no entanto utilizar a imersão em óleo.

CONCLUSÃO

De um modo geral, o cardápio do RU apresenta-se adequado com relação à presença de verduras e frutas diariamente. Ressalta-se a baixa ocorrência de frituras e frituras mais doces, demonstrando a preocupação do nutricionista em limitar a utilização dessas preparações com o intuito de reduzir possíveis efeitos deletérios ao organismo. Com relação à oferta de carnes gordurosas e alimentos ricos em enxofre, alguns ajustes precisam ser implementados para melhorar a qualidade do cardápio. Apesar dos resultados satisfatórios, a ocorrência diária de doces deve ser objeto de atenção quanto ao planejamento dos cardápios, em função dos possíveis riscos de doenças crônicas na população atendida.

REFERÊNCIAS

1. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Mercado Real [Internet]. 2019. [acesso em 07 de maio de 2019]. Disponível em: <https://aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>.
2. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. História e mercado [Internet]. 2018. [acesso em 13 de junho de 2018]. Disponível em: <https://aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18>.
3. Barrozo ALP, Mendonça KAN. Análise qualitativa de preparações de cardápios de uma unidade de alimentação e nutrição em Brasília. *Universitas: Ciênc da Saúde*. 2015; 13(2):87-92.
4. Souza, YCD. Análise da qualidade de cardápios de unidades de alimentação e nutrição de Goiânia. [trabalho de conclusão de curso]. Goiânia: Universidade Federal de Goiás; 2017.
5. Araújo RS, Neumann D, Da Rocha Neves K, Soares HC. Satisfação dos clientes do restaurante universitário do campus JK da Universidade federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri–UFVJM–MG. *Braz J Dev*. 2019; 5(12):29971-89.
6. Benvindo JLS, Pinto AMS, Bandoni D. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. *Demetra*. 2017; 12(2):447-464.
7. Medeiros ACB. Competências profissionais do nutricionista para atuação em gestão da alimentação coletiva: percepção dos nutricionistas gestores de restaurantes universitários. [trabalho de conclusão de curso]. Santa Cruz: Universidade Federal do Rio Grande do Norte; 2019.
8. Barroso LS, Monteiro AL. Comida na universidade: os efeitos da COVID-19. *Rev. de Alim. Cult. Américas*. 2020; 2(2):165-182.

9. Universidade Federal de Juiz de Fora Campus Governador Valadares. Restaurante Universitário [Internet]. 2020. [acesso em 20 de maio de 2021]. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/gv/restaurante-universitario/>.
10. Amorim MMA, Junqueira RG, Jokl L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG. *Rev. Nutr.* 2005; 18(1):145-156.
11. Veiros MB, Proença RPC. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. *Nutr. Pauta.* 2003; 11(62):36-42.
12. São José JFB. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. *Demetra.* 2014; 9(4):975-984.
13. Ramos AS, Souza FFR, Fernandes GCB, Xavier SKP. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. *Alim. Nutr.* 2013; 24(1):36.
14. Resende FR, Quintão DF. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Leopoldina- MG. *Demetra.* 2016; 11(1):91-8.
15. Ministério da Saúde (BR). Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos. [Internet]. Brasília: Ministério da Saúde, 2016 [acesso em 13 de junho de 2019]. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia_elaboracao_refeicoes_saudaveis_eventos.pdf.
16. 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. *Hig Aliment.* 2016; 30(256/257):38-42.
17. Said NM, Santos GBC, Santos MSP, Silva EB. Avaliação qualitativa do cardápio de um restaurante universitário de Belém do Pará. In: *Anais do 3º Congresso de Educação em Saúde da Amazônia* [Internet]; 2014 Nov 12-14; Belém, PA: Universidade Federal do Pará; 2014 [acesso em 20 de setembro de 2019]. Disponível em: <https://coesa.ufpa.br/arquivos/2014/expandidos/pesquisa/PES103.pdf>
18. Fonseca NT, Souza LT. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de um restaurante universitário de Vitória da Conquista – BA, Brasil. *J App Pharm Sci.* 2017; 4(1):28-36.
19. Vieira MCH, Spinelli MGN. Análise da qualidade de cardápios mensais e da satisfação dos clientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. *Rev Univap.* 2019; 25(47):58-69.
20. José DKB, Silva TKR, Moura PN, Gatti RR. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em unidade de alimentação e nutrição de Guarapuava, PR. *Hig Aliment.* 2018; 32(276/277):33-36.
21. Kanematsu LRA, Gatti RR, Chiconatto P, Melhem ARF. Conceito de Alimentação Saudável: Análise das Definições Utilizadas por Universitários da Área da Saúde. *Uniciências.* 2016; 20(1):34-38.
22. Santos PS, Lisboa CS, Vidal GR, Macedo V, Camilo A. Avaliação qualitativa de cardápios de uma unidade produtora de refeições do Recôncavo da Bahia. *Nutr Bras.* 2015; 14(1):35-39.

23. Prado BG, Nicoletti AL, Faria CS. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT. *Cient Ciênc Biol Saúde*. 2013; 15(3):219-223.
24. Lima TS, Wartha ERSSA, Souza AC, De Carvalho IMM. Avaliação qualitativa das preparações de cardápios de unidades de alimentação e nutrição hospitalares em Sergipe. *Sci. Plena*. 2019; 15(6):1-8.
25. Ministério da Saúde (BR). Guia alimentar para a população brasileira [Internet]. Brasília: Ministério da Saúde, 2014 [citado em 20 de setembro de 2019]. 156 p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

Submissão: 12/01/2020

Aprovação: 31/01/2022