

ANÁLISE DA QUALIDADE DE CARDÁPIOS MENSAIS E DA SATISFAÇÃO DOS CLIENTES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

ANALYSIS OF THE MONTHLY MENUS QUALITY AND CONSUMERS SATISFACTION OF A HOSPITAL FOOD AND NUTRITION SERVICE

Maria Carolina Henrique Vieira¹
Mônica Glória Neumann Spinelli²

Resumo: *Introdução:* O cardápio oferecido por uma UAN deve apresentar variedade nos alimentos selecionados, nas combinações e nas preparações. O objetivo do presente estudo foi analisar a qualidade do cardápio mensal e a satisfação dos clientes de uma UAN hospitalar. *Materiais e métodos:* O estudo foi realizado em uma UAN de um hospital público da cidade de Jundiaí. Foram solicitados os cardápios dos meses de fevereiro e março de 2015 para a análise qualitativa por meio do método AQPC. Ficaram à disposição os questionários elaborados pelo hospital no refeitório para a pesquisa de satisfação do cliente. *Resultados e discussão:* Por meio da aplicação do método AQPC, os cardápios apresentaram verduras e legumes todos os dias, porém teve-se alto fornecimento de doces, como sobremesa (66,1%), em detrimento das frutas (33,89%). Carnes gordurosas e frituras foram oferecidas em 32,2% dos dias e teve-se fornecimento diário de sucos industrializados, fatores prejudiciais à saúde dos funcionários. Quanto à pesquisa de satisfação, teve-se 66,34% de satisfação entre os funcionários que participaram e os três principais motivos de insatisfação foram excesso de sal, falta de tempero e presença de sucos industrializados. *Conclusão:* A aplicação do método AQPC e a percepção dos clientes em relação às refeições oferecidas são boas maneiras de fornecer informações essenciais para a melhoria do serviço e produtos oferecidos em uma UAN.

Palavras-chave: Serviço de alimentação; cardápio; qualidade; satisfação.

Abstract: *Introduction:* The menu offered by a food and nutrition service shall provide variety in the selected foods, in the combinations and preparations. The aim of this study was to analyze the quality of the monthly menu and the satisfaction of consumers of a hospital food and nutrition service. *Materials and Methods:* The study was conducted in a food and nutrition service of a public hospital in the city of Jundiaí. The menus of February and March 2015 were requested for the qualitative analysis by the AQPC method. Questionnaires were available in the cafeteria for a customer satisfaction survey. *Results and discussion:* By the application of the AQPC method, the menus analyzed had vegetables every day, but they had a high supply of sweets as desserts (66.1%) instead of fruits (33.89%). Fatty meats and fried foods were offered in 32.2% of the days and industrialized juices were offered every day, which are harmful factors to the health of the employees. The satisfaction survey showed 66.34 % of satisfaction among the employees who participated and the three main reasons for dissatisfaction were too much salt, the lack of seasoning and the presence of processed juices. *Conclusion:* The application of the method AQPC and the customer satisfaction survey are good ways to provide essential information to improve the service and products offered in a food and nutrition service.

Keywords: Food service; menu; quality; satisfaction.

¹ Universidade Presbiteriana Mackenzie, Brasil. E-mail: mariacarolinavieira14@gmail.com.

² Universidade Presbiteriana Mackenzie, Brasil. E-mail: monica.spinelli@mackenzie.br.

1. INTRODUÇÃO

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades. Destina-se ao fornecimento de refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando a atender às necessidades nutricionais de seus clientes, ajustando-se aos limites financeiros da Instituição (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013).

O contexto hospitalar confere à UAN a responsabilidade de fornecer uma alimentação equilibrada visando a manutenção, recuperação e promoção da saúde da população enferma e sadia, geralmente composta por funcionários e acompanhantes dos pacientes. Assim, o cardápio desponta como uma ferramenta de fundamental importância para o planejamento de refeições para diferentes coletividades (BRITO; BEZERRA, 2013).

O cardápio é uma ferramenta que inicia o processo produtivo e serve como instrumento gerencial para a administração do serviço de alimentação. Em UAN, o planejamento dos cardápios deve ser realizado por nutricionistas com a finalidade de programar refeições que atendam a pré-requisitos, como hábitos alimentares e características nutricionais dos comensais, qualidade higiênico-sanitária, adequação ao mercado de abastecimento e à capacidade de produção (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013; RAMOS et al., 2013).

De maneira geral, o cardápio deve apresentar variedade nos alimentos selecionados, nas combinações e nas preparações, temperos, cores, formas, cortes, técnicas de preparo e modo de apresentação e/ou decoração. Ressalta-se a importância do planejamento correto do cardápio, visto que falhas, nessa etapa de construção do cardápio, podem inferir na qualidade das refeições servidas, podendo resultar em preparações monótonas, pouco atrativas, devido à repetição e desequilíbrio quanto ao aspecto nutricional (BRITO; BEZERRA, 2013; AKUTSU et al., 2005).

Nesse contexto, um instrumento utilizado para avaliar qualitativamente a composição do cardápio é o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC, elaborado por Veiros et al. (2006). Por intermédio de tal instrumento, é possível verificar os critérios, como cores, técnicas de preparo, combinações, oferta de frutas, folhosos e teor de enxofre, possibilitando a adequação das características organolépticas e da qualidade nutricional das preparações. Esse método visa a auxiliar o nutricionista na elaboração de cardápios mais adequados, do ponto de vista nutricional e sensorial, dentro dos parâmetros de saúde cientificamente preconizados (PASSOS, 2009).

Em UAN, é importante, também, avaliar a opinião dos clientes quanto às refeições oferecidas, tornando-se necessária a realização periódica de uma pesquisa de satisfação dos comensais. Essa pesquisa possui vários benefícios, tais como uma

percepção mais positiva do cliente quanto à empresa, possibilidade de entendimento das necessidades dos clientes, relação de lealdade entre ambas as partes, baseados em possíveis ações corretivas e uma maior confiança estabelecida por meio da aproximação com o cliente, visando à qualidade do serviço (RAMOS et al., 2013).

Tendo em vista que, atualmente, grande parte dos trabalhadores realiza suas principais refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição, torna-se necessário avaliar a qualidade do cardápio oferecido e a satisfação dos clientes para realizar possíveis adequações. Portanto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade do cardápio mensal e a satisfação dos clientes de uma UAN hospitalar.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo de delineamento transversal que foi realizado em uma UAN hospitalar de um hospital público da cidade de Jundiaí, entre os meses de fevereiro e março, de 2015. A UAN possui gerenciamento do tipo autogestão e funciona todos os dias da semana, sendo distribuídas aos funcionários, no almoço, cerca de 210 refeições em dias de semana e 100 nos sábados e domingos. Os clientes da UAN trabalham em todos os setores do hospital, com faixa etária entre 18 e 65 anos, de ambos os sexos. O serviço possui cardápio composto por prato base (arroz e feijão), um prato proteico e uma opção (ovo frito ou omelete), uma guarnição, dois tipos de salada, uma sobremesa (doce ou fruta da época) e dois refrescos. A modalidade de distribuição das refeições é self-service, com porcionamento do prato proteico e da sobremesa. A unidade conta com uma cozinheira, quatro auxiliares de cozinha e a supervisão de todo o processo é realizada por uma nutricionista e por uma técnica de nutrição.

Para a coleta de dados, foram solicitados os cardápios referentes aos meses de fevereiro e março, para a análise qualitativa. Para a pesquisa de satisfação do cliente, utilizaram-se dados secundários obtidos por intermédio de um questionário simples e objetivo, elaborado e fornecido pela própria UAN hospitalar (Anexo 1). Tais questionários foram deixados no refeitório para aqueles que desejassem participar.

A avaliação da qualidade dos cardápios mensais foi feita por meio do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), proposto por Veiros e Proença (2003), adaptado (Anexo 2). A avaliação do cardápio foi feita a partir da observação do percentual de ocorrência diária dos alimentos ou preparações relativo a cada critério.

Para analisar a presença de alimentos ricos em enxofre, foram analisadas as preparações do almoço, observando-se a presença dos seguintes alimentos sulfurados: abacate, acelga, aipo, alho, amendoim, batata-doce, couve, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, ervilha, feijão, gengibre, goiaba, jaca,

lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, nozes, ovo, rabanete, repolho e uva. Considerou-se como rico em enxofre quando dois ou mais alimentos citados eram oferecidos na refeição do mesmo dia. O feijão foi excluído da lista, uma vez que o Ministério da Saúde (BRASIL, 2008) recomenda seu consumo diário (BOAVENTURA et al., 2013). A monotonia de cores foi considerada quando três ou mais alimentos com cores semelhantes estavam presentes em uma mesma refeição.

Para verificar a presença de carnes gordurosas, observou-se a presença de: aba de filé, acém, contrafilé, capa de filé, costela, cupim, fraldinha, paleta, pescoço, picanha e ponta de agulha (PHILIPPI, 2008). Observou-se, também, a presença de frutas e hortaliças como fatores positivos de qualidade, e de doces e conservas como fatores negativos.

Os questionários de satisfação do cliente, dos meses de fevereiro e março, de 2015, foram agrupados e houve a elaboração de tabelas e gráficos por meio do programa Microsoft Excel 2013, para melhor visualização das variáveis estudadas.

A unidade estudada foi previamente contatada e o responsável técnico autorizou a realização do trabalho por intermédio da assinatura de um termo de consentimento livre e esclarecido (Anexo 3), que justificou a realização da pesquisa.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os cardápios analisados correspondem aos meses de fevereiro e março de 2015, contemplando, respectivamente, preparações para 28 e 31 dias, que foram fornecidas aos funcionários do hospital, tanto no almoço quanto no jantar.

A Tabela 1 mostra que o fornecimento de frutas como sobremesa ocorreu em apenas 33,89% dos dias, somando-se os dois cardápios. No restante dos dias, a sobremesa foi composta por doces (66,10%), porcentagem significativamente superior a de frutas. Resultados semelhantes foram observados no estudo de Brito e Bezerra (2013), no qual, por meio da aplicação do método AQPC, teve-se maior disponibilidade de doces (64,5%), em relação a de (32%).

A maior disponibilidade de doces, em detrimento da oferta de frutas, corresponde a uma falha na elaboração dos cardápios que deve ser destacada. O Ministério da Saúde (BRASIL, 2008) afirma que os doces não são alimentos nutritivos e contêm elevado teor de açúcar, contribuindo para o aparecimento de cáries, além de sobrepeso e obesidade. Em oposição aos doces, as frutas devem estar presentes diariamente na alimentação da população por apresentarem baixa densidade energética, alto teor de fibras, componentes antioxidantes, além de serem fontes de micronutrientes (FRANCO et al., 2013).

Tabela 1 - Análise qualitativa dos cardápios dos meses de fevereiro e março oferecidos aos funcionários de um hospital público da cidade de Jundiaí, 2015.

AQPC	Dias de cardápio	Frutas	Verduras e Legumes	Monotonia de cores	Ricos em enxofre	Doce	Carnes gordurosas e frituras	Conserva	Bebidas industrializadas
Fevereiro	28	6	28	10	6	22	9	5	28
Março	31	14	31	7	5	17	10	2	31
Total de dias	59	20	59	17	11	39	19	7	59
% de ocorrência	100,0	33,9	100,0	28,8	18,6	66,1	32,2	11,9	100,0

Fonte: Os autores.

Nos cardápios analisados, notou-se a oferta diária de legumes e verduras, incluindo folhosos na grande maioria dos dias, resultado que difere do obtido no estudo de Brito e Bezerra (2013), no qual observou-se oferta de folhosos em apenas 19,4% dos dias. O Brasil (2008) alega que o consumo precário de frutas e verduras contribui com a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). O caráter preventivo dos alimentos vegetais se deve, principalmente, à presença de fibras, uma vez que estas reduzem a absorção de colesterol e glicose, e, assim, diminuem o risco de diabetes mellitus tipo 2 e doenças cardiovasculares; previnem a obstipação e melhoram os quadros de diarreia, por meio do estímulo à motilidade intestinal (MIRA; GRAF, CÂNDIDO, 2009).

A monotonia de cores foi observada em 28,81% dos dias. No trabalho de Ramos, et al. (2013), em que o cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição também foi avaliado pelo método AQPC, teve-se que 69% dos dias apresentaram preparações com semelhança de cores, valor correspondente a, aproximadamente, o triplo do encontrado no presente estudo. Já, Vidal, et al. (2012) não encontraram nenhuma refeição com semelhança de cores. 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. A presença de preparações ricas em enxofre foi observada

em apenas 18,64% dos dias, valor significativamente inferior ao observado no estudo de Prado, Nicoletti e Faria (2013), de 40%. 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 (VEIROS; PROENÇA, 2003).

Observou-se a presença de carnes gordurosas ou frituras em 32,20% dos dias, valor superior ao encontrado por Veiros e Proença (2003), de 15,6%. Segundo Prado, Nicoletti e Faria (2013), o consumo excessivo de gordura saturada e colesterol pode levar à obesidade, dislipidemias, doenças ateroscleróticas e doenças relacionadas, como cânceres e doenças cardiovasculares. Apesar disso, muitas empresas optam por oferecer esse tipo de carne, por serem mais baratas e atrativas aos comensais.

Quanto às conservas, destacou-se a oferta de milho e ervilha, como salada. Apesar da baixa porcentagem (11,86%), 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).

É padrão da UAN servir sucos industrializados aos funcionários, fornecendo sucos naturais apenas aos pacientes. Tal prática é desfavorável à saúde dos comensais, visto que sucos industrializados possuem elevado teor de sódio, além de serem consideravelmente calóricos. Além das conservas e sucos industrializados, a UAN disponibiliza, para os clientes, molhos industrializados para salada e saleiro de mesa, que também possuem grande quantidade de sódio. Deve-se atentar para este fato visto que a UAN pode estar estimulando hábitos alimentares inadequados (BRASIL, 2014; BRASIL, 2008).

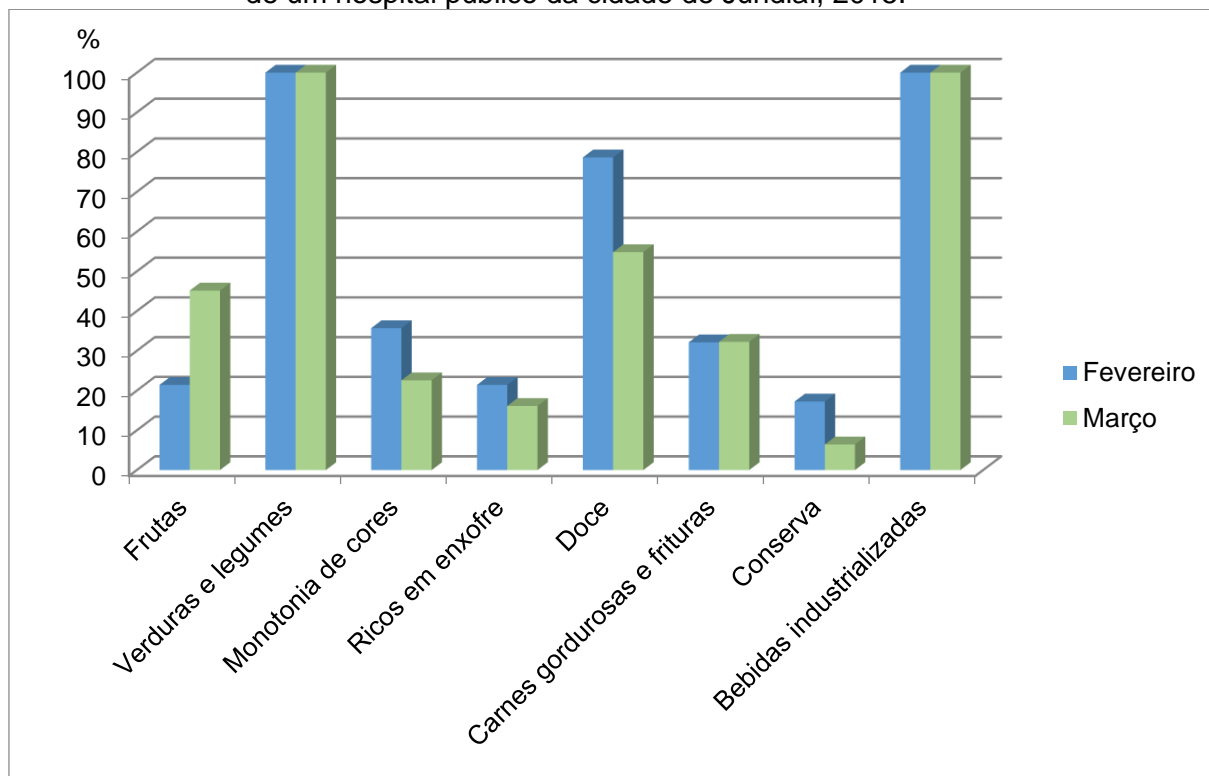
A Figura 1 compara os critérios do método AQPC observados nos meses de fevereiro e março. Observa-se que o cardápio de fevereiro possuiu qualidade inferior, uma vez que possuiu maior ocorrência em todos os critérios negativos. Destaca-se a oferta de frutas, que foi relevantemente inferior quando comparada ao mês de março. A diferença de qualidade entre os dois meses pode ser explicada pela troca de nutricionista, uma vez que o cardápio de fevereiro foi elaborado pela antiga nutricionista da UAN.

Segundo Ribeiro e Monteiro (2015), o planejamento de bons cardápios deve ser tratado com prioridade e seriedade, o que exige do nutricionista certa habilidade e vivência profissional nas técnicas de preparo e nas diferentes dimensões da gestão de unidades de alimentação.

Os resultados obtidos pela aplicação do método AQPC indicam a necessidade de melhoria do planejamento dos cardápios com o objetivo de prevenir o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, visto que os clientes da UAN realizam a principal refeição do dia no hospital. É importante ressaltar que a alimentação adequada é um

fator fundamental para garantir a saúde e a capacitação do trabalhador, aumentando a produtividade e reduzindo os riscos de acidentes de trabalho (RAMOS et al., 2013).

Figura 1 - Comparação da qualidade dos cardápios oferecidos aos funcionários de um hospital público da cidade de Jundiaí, 2015.

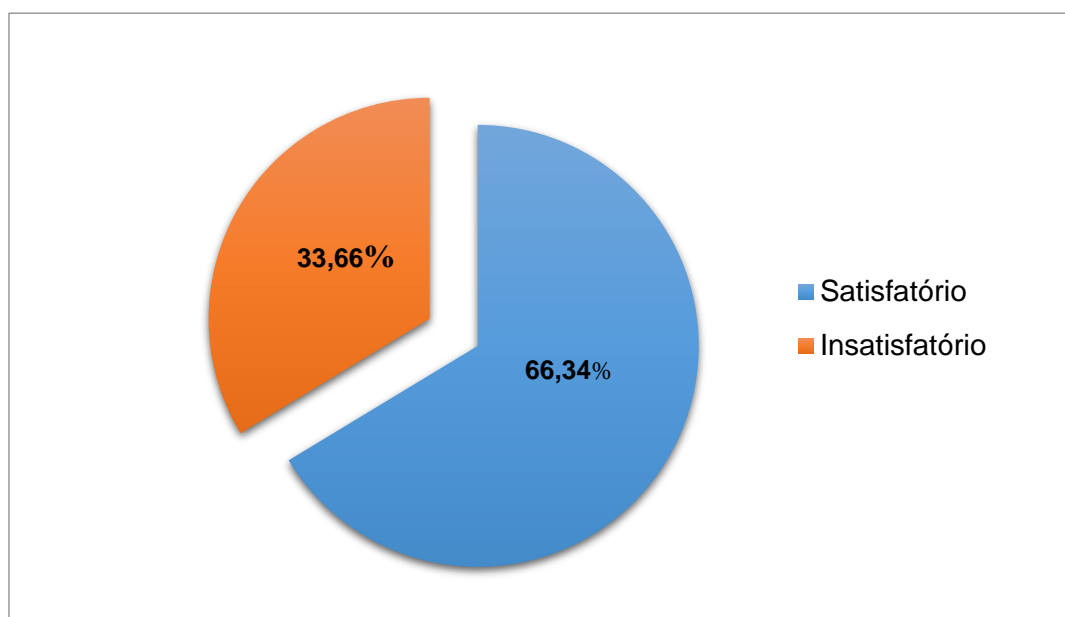


Fonte: Os autores.

Sabe-se que o cardápio é o ponto de partida para o planejamento de compras, satisfação dos clientes e composição dos custos na UAN, devendo sempre seguir as clássicas recomendações de Pedro Escudero: quantidade, qualidade, harmonia e adequação (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013).

A Figura 2 mostra que mais da metade dos funcionários que preencheram o questionário relataram satisfação em relação à qualidade do serviço (66,34%). Porém, o percentual de insatisfação foi significativo, representando cerca de um terço do total de questionários (33,66%). No estudo realizado por Ferreira, Lima e Barros (2011), observou-se que 52% dos funcionários avaliaram o cardápio oferecido pela UAN como "bom" e 17% como "ótimo", totalizando em 69% de satisfação, valor próximo ao encontrado no presente trabalho. O percentual de insatisfação obtido, no presente estudo, foi superior no mês de fevereiro, o que se correlaciona à pior qualidade do cardápio, como foi verificado pelo método AQPC.

Figura 2 - Frequência de satisfação de funcionários em relação ao cardápio oferecido em um hospital público da cidade de Jundiaí, 2015.



Fonte: Os autores.

Foram tabulados os questionários de aceitação referentes aos últimos dois meses, fevereiro e março de 2015. Obteve-se um total de 202 questionários, o que demonstra pouca adesão dos funcionários à pesquisa de satisfação em relação ao cardápio.

As informações sobre os níveis de satisfação dos clientes constituem uma das maiores prioridades de gestão nas empresas comprometidas com qualidade de seus produtos e serviços. A qualidade de um serviço de Alimentação e Nutrição está relacionada ao correto cumprimento do planejamento, da organização, do direcionamento, da supervisão e do objetivo da UAN, além do fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas. Além disso, deve haver treinamento periódico dos funcionários contratados, o que intensifica a qualidade na produção e manipulação dos alimentos, melhorando a qualidade do serviço, uma vez que o treinamento de manipuladores de alimentos é essencial para a higiene e qualidade da refeição (ARAÚJO; CHIAPPETTA; CORREIA, 2011; ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013).

A Tabela 2 mostra que o principal motivo de insatisfação relatado pelos funcionários foi o excesso de sal nas preparações, representando 23,5% do total de insatisfação. No entanto, tal resultado foi contrariado pela frequência de insatisfação por falta de tempero nas preparações (17,7%), revelando que as refeições são preparadas com excesso de sal, porém com pouca utilização de temperos naturais, que dão sabor às preparações. Com tantos estudos relevantes que ressaltam o impacto negativo dos efeitos da ingestão excessiva de sódio para a saúde, torna-se essencial o controle da utilização do sal no preparo das refeições em restaurantes comerciais, visando à oferta

de alimentos mais saudáveis aos comensais. Segundo o Ministério da Saúde (BRASIL, 2014), é importante que se dê preferência a tais temperos, como salsinha, cebolinha, alho e cebola, evitando-se o sal e temperos prontos, sendo de fundamental importância que o nutricionista responsável pela UAN realize treinamentos com seus funcionários, visando a conscientização sobre os malefícios da utilização inadequada do sal de cozinha (ABREU, 2006).

Tabela 2 - Frequência dos motivos de insatisfação dos funcionários em relação à qualidade do cardápio fornecido aos funcionários de um hospital público da cidade de Jundiaí, 2015.

Motivo de insatisfação	Nº de questionários	Frequência (%)
Excesso de sal	16	23,5
Falta de tempero	12	17,7
Sucos industrializados	10	14,7
Pouca variação do cardápio	9	13,2
Outros	21	30,9
Total	68	100

Fonte: Os autores.

Um método importante para a prevenção de erros é a elaboração de um Receituário Padrão, também denominado Ficha Técnica. Esse instrumento permite a padronização das refeições, estabelece uma programação de custos e mantém um percentual para cada componente do cardápio, facilitando o planejamento do trabalho diário e evitando a perda de qualidade das preparações e consequente insatisfação dos clientes (BELLO; SPINELLI, 2011).

O fornecimento de sucos industrializados foi outro motivo bastante citado pelos funcionários, que gostariam que a UAN fornecesse sucos naturais. Os sucos industrializados, por serem calóricos e possuírem elevado teor de sódios são prejudiciais à saúde e seu fornecimento deve ser evitado principalmente por Unidades de Alimentação e Nutrição, que devem visar a saúde de seus clientes.

Dos 68 questionários preenchidos com insatisfação, 9 continham como motivo a pouca variação do cardápio. Para o planejamento do cardápio, deve-se considerar a variedade e harmonia das preparações escolhidas. Porém, é necessário ressaltar que toda UAN possui limitações, principalmente em relação ao custo, e dentro dessas limitações o percentual de insatisfação em relação à variedade foi relativamente baixo (CAMPOS, 2006).

Outros motivos representaram 30,9% das insatisfações, incluindo o fornecimento de apenas uma opção de prato proteico e reclamações acerca do serviço, como louça mal lavada e espaço insuficiente no refeitório.

A nutricionista deve avaliar criteriosamente os comentários dos clientes, considerando, além das preferências e opiniões individuais, a realidade da UAN. É necessária, ainda, a conscientização dos clientes quanto às possibilidades da UAN, apresentando, assim, as medidas que são cabíveis e possíveis de serem adotadas para a melhoria do serviço (RAMOS et al., 2013).

4. CONCLUSÃO

O presente estudo permitiu verificar que os cardápios de dois meses fornecidos pela UAN hospitalar apresentavam elevada oferta de verduras e legumes, porém a oferta de doces como sobremesa foi superior a de frutas.

O fornecimento diário de suco industrializado, padrão do serviço, e a elevada oferta de carnes gordurosas e frituras são fatores que devem ser modificados visando a saúde dos clientes. Teve-se, também, elevada ocorrência de monotonia de cores. Dessa forma, os cardápios da UAN estudados precisam ser reformulados para melhorar os aspectos nutricionais, considerando-se que o hospital, como serviço de saúde, precisaria dar uma maior atenção aos seus funcionários, que constituem sua força de trabalho.

Apesar da maioria dos clientes ter relatado satisfação em relação ao serviço, houve uma porcentagem significativa de insatisfação, sendo os principais motivos citados: excesso de sal nas preparações, falta de tempero, sucos industrializados e pouca variedade do cardápio.

A aplicação do método AQPC é útil na avaliação de cardápios e permite detectar falhas e definir soluções a serem implementadas na sua revisão e adequação, de forma a considerar as exigências nutricionais que garantam a manutenção da saúde dos indivíduos e a satisfatória oferta de nutrientes. Tal método acoplado à realização de pesquisa sobre a satisfação dos clientes são boas maneiras de fornecer informações essenciais para a melhoria do serviço e produtos oferecidos em uma UAN.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. M. R. **Composição nutricional de preparações em um restaurante de auto-serviço**. 2006. 37 f. Monografia (Especialização) - Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

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.

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

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.

BELLO, M.; SPINELLI, M. G. N. **Utilização de indicadores de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e em restaurantes comerciais**. 2011. 15 f. Iniciação científica (Graduação em Nutrição) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2011.

BOAVENTURA, P.S. et al. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos em escolas de educação infantil da grande São Paulo. **Demetra**, v. 8, n. 3, p. 397-409, 2013.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira, promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRITTO, 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.

CAMPOS, J. M. S. **Avaliação qualitativa e quantitativa do cardápio de uma unidade hospitalar de Brasília - DF**. 2006. 33 f. Monografia (Especialização) - Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

FERREIRA, C. A.; LIMA, E. M.; BARROS, N. K. L. do R. **Relação entre o valor nutricional, satisfação do comensal e o custo de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição**. 2011. 21 f. Tese (Doutorado em Nutrição) - Faculdade de Educação do Vale do Ipojuca, Curuaru, 2011.

FRANCO, A. S. et al. Impacto da promoção sobre consumo de frutas e hortaliças em ambiente de trabalho. **Revista de Saúde Pública**, v. 47, n. 1, p. 29-36, 2013.

MIRA, G. S.; GRAF, H.; CÂNDIDO, L. M. B. Visão retrospectiva em fibras alimentares com ênfase em beta-glucanas no tratamento do diabetes. **Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences**, v. 45, n. 1, p. 11-20, 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S198482502009000100003&script=sci_arttext&tlng=es>. Acesso em: 17 ago. 2014.

PASSOS, A. L. A. **Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília-DF segundo o método "Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio"**. 2009. 41 f. Tese (Especialização em Gastronomia e Saúde) - Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2. ed. Barueri: Manole, 2008. 402 p.

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. **Científica Ciência Biológica e da Saúde**, v. 15, n. 3, p. 219-223, 2013.

RAMOS, S. A et al. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. **Alimentação e Nutrição**, v. 24, n. 1, p.29-35, 2013.

RIBEIRO, R. C.; MONTEIRO, M. A. O planejamento de cardápios como estratégia de êxito na gestão da produção de refeições e na promoção da saúde. **Nutrição em Pauta**, n. 123, p. 46-50, 2015.

VEIROS, M. B. et al. How to analyse and develop healthy menus in foodservice. **J. Food Serv.**, v. 17, p. 159-165, 2006.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. P. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. **Nutrição em Pauta**, v. 11, p. 36-42, 2003.

VIDAL, G.M.; et al. Avaliação do cardápio de uma unidade de alimentação e Nutrição institucional de Florianópolis, Santa Catarina. In: CONBRAN, 2012. **Anais...**, Florianópolis, 2012.