



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

BÁRBARA VICTÓRIA NASCIMENTO FERNANDES

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS OFERTADOS NA UNIDADE
DE ALIMENTAÇÃO DO HOSPITAL REGIONAL DE LAGARTO-SE**

LAGARTO – SE

2018

BÁRBARA VICTÓRIA NASCIMENTO FERNANDES

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS OFERTADOS NA UNIDADE
DE ALIMENTAÇÃO DO HOSPITAL REGIONAL DE LAGARTO-SE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à banca examinadora, como requisito para a obtenção do título de bacharel em Nutrição pela Universidade Federal de Sergipe - Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho.

Orientadora: Prof^a Dra. Sarah Janaina Gurgel Bechtinger Simon

LAGARTO – SE

2018

BÁRBARA VICTÓRIA NASCIMENTO FERNANDES

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS OFERTADOS NA UNIDADE
DE ALIMENTAÇÃO DO HOSPITAL REGIONAL DE LAGARTO-SE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à banca examinadora, como requisito para a obtenção do título de bacharel em Nutrição pela Universidade Federal de Sergipe - Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho.

Lagarto, 8 de maio de 2018.

BANCA EXAMINADORA

Orientadora: Sarah Janaina Gurgel Bechtlinger Simon
Formação: Nutricionista
Instituição/Departamento: DNUTL

Membro 1: Bárbara Melo Santos do Nascimento
Formação: Nutricionista
Instituição/Departamento: DNUTL

Membro 2: Fabiana Melo Soares
Formação: Nutricionista
Instituição/Departamento: DNUTL

AGRADECIMENTOS

A Deus por ter me dado saúde e força para superar todas as dificuldades.

Aos meus pais, pelo amor incondicional, apoio, incentivo e carinho durante toda essa jornada.

A minha orientadora Prof^a Dra. Sarah Janaina Gurgel Bechtlinger Simon pelo suporte e paciência no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos.

E todos que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigada!

RESUMO

O presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente as refeições servidas nos cardápios do almoço e do jantar dos funcionários do Hospital Regional de Lagarto-SE, bem como dos pacientes nefropatas, hepatopatas e diabéticos que lá estavam internados. As análises foram feitas através do método AQPC, durante todos os dias incluindo finais de semana e feriados, dos meses de Outubro e Novembro de 2017, totalizando 61 dias. No cardápio do almoço e do jantar dos funcionários não foi servida nenhuma opção de fruta, estando em desacordo com a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador. Os folhosos que apareceram, todos os dias, se resumiram apenas a alface. Alimentos ricos em enxofre (60,6%), ocorrência de frituras (57,3%), além da presença de carnes gordurosas (47,5%), foram os destaques das refeições servidas no almoço. No jantar a presença de 100% de alimentos ultraprocessados foi observada devido à oferta constante de margarina, presunto, salsicha e linguiça. Nos cardápios oferecidos aos pacientes foi possível constatar uma grande repetição, tanto das preparações quanto dos tipos de alimentos servidos. Diante dos resultados encontrados é notória a necessidade de aprimorar o planejamento e a execução dos cardápios desta unidade hospitalar, a fim de oferecer uma alimentação mais saudável a seus funcionários, estimulando-os a terem hábitos alimentares mais benéficos, como também, refeições que sejam mais atrativas do ponto de vista sensorial para que possam favorecer os pacientes a se alimentarem melhor.

Palavras-chave: Planejamento de cardápios; Alimentação coletiva; Alimentação hospitalar.

ABSTRACT

The present study had as objective to qualitatively evaluate the meals served in the lunch and dinner menus of the employees of the Hospital Regional de Lagarto-SE, as well as the nephropathic patients, liverworts and diabetics who were hospitalized there. The analyzes were done through the AQPC method, during all the days including weekends and holidays, of the months of October and November of 2017, totaling 61 days. In the menu of the lunch and dinner of the employees was not served any option of fruit, being in disagreement with the legislation of the PAT. The leaves that appeared every day were just the lettuce. Foods rich in sulfur (60.6%), fried foods (57.3%), and the presence of fatty meat (47.5%) were the highlights of the meals served at lunch. At dinner the presence of 100% of ultraprocessed foods was observed due to the constant supply of margarine, ham and sausages. In the menus offered to the patients it was possible to observe a great repetition of both the preparations and the types of food served. In view of the results found, the need to improve the planning and execution of the menus of this hospital unit is notorious, in order to offer a healthier diet to its employees, encouraging them to have more beneficial eating habits, as well as meals that are more attractive from the sensorial point of view so that they can favor the patients to feed better.

Keywords: Menu planning. Collective feeding. Hospital feeding.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. METODOLOGIA.....	10
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	11
4. CONCLUSÃO.....	18
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	19

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) podem ser compostas tanto por Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) que irão produzir refeições para a coletividade sadia, quanto por Serviços de Nutrição e Dietética (SND) que atenderão a coletividade enferma, em clínicas e hospitais (MEZOMO, 2002). Apesar das necessidades específicas de cada serviço, ambos terão o propósito de fornecer uma alimentação equilibrada em quantidade e qualidade, seguindo os padrões higiênico-sanitários determinados legalmente, a fim de auxiliar na manutenção ou recuperação da saúde dos indivíduos, podendo também estimular a construção de hábitos alimentares mais saudáveis (ABREU e SPINELLI, 2009).

No ambiente hospitalar, os grupos de comensais atendidos são bem diversos, incluindo desde os visitantes, acompanhantes, funcionários, residentes, estagiários, até os pacientes internados devido as mais variadas patologias. Dessa forma, o nutricionista deverá atuar no planejamento de cardápios específicos para suprir as recomendações nutricionais de cada grupo.

Como o cardápio é uma lista de preparações culinárias que irá constituir uma refeição ou todas as refeições de um dia ou de um determinado período (semana, mês, ano) (PHILIPPI, 2006), seu planejamento envolve estimar as necessidades nutricionais da clientela assistida, o número de refeições servidas, o custo e a política de compras e de abastecimento dos insumos, verificar a modalidade e finalidade do serviço, estabelecer o padrão do cardápio e respeitar as leis de quantidade, qualidade, adequação e harmonia para a escolha dos alimentos e das técnicas dietéticas que serão empregadas nas execuções das receitas (SILVA e BERNARDES, 2001; TEIXEIRA, 2006).

Para verificar a qualidade nutricional das preparações contidas em um cardápio é necessário que seja aplicado algum método de avaliação, como o de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios (AQPC) que foi desenvolvido para analisar, de maneira global, as preparações em relação às cores e técnicas de cocção; as repetições e combinações; a presença de alimentos com elevado teor de enxofre; a oferta de frutas e folhosos; o aparecimento de carne gordurosa e de doce na sobremesa (VEIROS e PROENÇA, 2003).

Diante da importância de planejar cardápios que sejam nutricionalmente adequados às especificidades dos comensais, respeitando também os aspectos sensoriais das refeições, o presente estudo objetivou avaliar qualitativamente os cardápios oferecidos aos funcionários e aos pacientes (nefropatas, hepatopatas e diabéticos) de uma unidade hospitalar.

2. METODOLOGIA

O estudo foi de delineamento transversal descritivo, no qual foram avaliados os cardápios do almoço e do jantar oferecidos aos funcionários e pacientes nefropatas, hepatopatas e diabéticos do Hospital Regional de Lagarto-SE, durante todos os dias incluindo finais de semana e feriados, dos meses de Outubro e Novembro de 2017, totalizando 61 dias.

Foi utilizado o método AQPC, adaptado de Veiros e Proença (2003), tendo os seguintes itens analisados: presença de frutas e folhosos, alimentos ricos em enxofre, oferta de doces como sobremesa e a combinação de doce e fritura na mesma refeição, cor das preparações, utilização de carnes gordurosas, frituras e alimentos ultraprocessados.

Os cardápios que ofereceram dois ou mais alimentos ricos em compostos sulfurados (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), exceto o feijão, foram considerados com alto teor de enxofre (PROENÇA et al., 2008).

As carnes consideradas gordurosas foram aba de filé, acém, contrafilé, capa de filé, costela, fraldinha, paleta, pescoço, picanha e ponta de agulha (PHILIPPI, 2008), incluindo também as carnes embutidas contidas no cardápio como opção proteica. Os alimentos ultraprocessados analisados foram temperos industrializados, molhos prontos, gordura vegetal hidrogenada, pós para refrescos, embutidos, produtos congelados e prontos para aquecimento (almôndegas, quibes, nuggets, empanados) (BRASIL, 2014). Em relação à presença de cores iguais, foi considerada quando 50% das preparações apresentaram cores semelhantes (MENEGAZZO et al., 2011).

De acordo com a observação do percentual de ocorrência diária dos alimentos ou preparações referentes a cada item estabelecido foi feita a avaliação do cardápio, para em seguida, contabilizar por semana e por mês, o número de dias em que houve a ocorrência de cada critério analisado e, por fim, calculou-se a porcentagem, considerando todos os dias do período do estudo.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após analisar os cardápios servidos no almoço e no jantar para os funcionários e os pacientes nefropatas, hepatopatas e diabéticos do Hospital Regional do município de Lagarto-SE, foi possível constatar a ocorrência de algumas inadequações no seu planejamento e conseqüentemente, em sua execução.

Nas Tabelas 1 e 2 estão demonstrados os resultados encontrados na avaliação das refeições fornecidas aos funcionários, revelando que no almoço não foi servida nenhuma opção de sobremesa, o que gerou a ausência tanto de frutas quanto de doces. Segundo a Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), é necessária a presença de pelo menos uma porção de frutas e uma porção de verduras ou legumes nas refeições principais, como almoço, jantar e ceia. Em relação às frutas, os cardápios do almoço e do jantar encontraram-se inadequados segundo a legislação, fato também ocorrido no caso de verduras e legumes, já que no jantar não foi ofertado nenhum tipo de salada. Apesar de ter aparecido 100% de ocorrência para os folhosos no almoço, não havia variação nos tipos, sendo servida sempre a alface.

Tabela 1. Análise dos cardápios ofertados no almoço dos funcionários durante nove semanas.

Semana	Dias	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Doce	Frituras	Doce + Fritura	Carne gordurosa	AUP ¹
01	7	.	7	0	0	.	6	.	3	1
02	7	.	7	1	4	.	4	.	2	1
03	7	.	7	0	4	.	5	.	3	1
04	7	.	7	1	2	.	4	.	3	1
05	7	.	7	0	4	.	4	.	2	1
06	7	.	7	0	4	.	3	.	3	1
07	7	.	7	0	7	.	3	.	4	1
08	7	.	7	0	7	.	3	.	4	1
09	5	.	5	1	5	.	3	.	5	0
TOTAL	61	0	61	3	37	0	35	0	29	8
% de ocorrência			100%	4,9%	60,6%		57,3%		47,5%	13,1%

¹AUP: Alimentos ultraprocessados.

Tabela 2. Análise dos cardápios ofertados no jantar dos funcionários durante nove semanas.

Semana	Dias	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Doce	Frituras	Doce + Fritura	Carne gordurosa	AUP ¹
01	7	.	.	0	3	.	.	.	0	7
02	7	.	.	1	3	.	.	.	2	7
03	7	.	.	0	3	.	.	.	1	7
04	7	.	.	1	2	.	.	.	1	7
05	7	.	.	0	2	.	.	.	1	7
06	7	.	.	0	1	.	.	.	1	7
07	7	.	.	0	0	.	.	.	3	7
08	7	.	.	0	0	.	.	.	1	7
09	5	.	.	1	2	.	.	.	0	5
TOTAL	61	0	0	3	16	0	0	0	10	61
% de ocorrência				4,9%	26,2%				16,3%	100%

¹AUP: Alimentos ultraprocessados.

O alto índice de alimentos ricos em enxofre no almoço (60,6%) foi devido à presença do repolho, batata doce e o ovo, além do feijão. De acordo com Proença et al. (2008), a associação de alimentos sulfurados com outros ricos em rafinose (soja e feijão) pode ocasionar desconforto gástrico nos indivíduos por dificultar o processo digestivo.

No almoço dos funcionários as técnicas de preparação mais empregadas, para as carnes, foram fritura (57,3%) e cozimento (42,7%), tendo sido utilizadas 47,5% de carnes gordurosas, como acém, vísceras de boi e linguiça como opção proteica. Valores semelhantes também foram encontrados nos estudos de São José (2014) com 50,98% de frituras presentes nos cardápios de um refeitório na cidade de Vitória-ES, e de Pereira et al. (2014) com 50% de ocorrência para carnes gordurosas nas refeições oferecidas por empresas de Santos-SP. As receitas mais frequentemente executadas nos pratos principais foram estrogonofe, fricassê, lasanha e escondidinho, ocasionando grande aumento dos teores lipídicos e dos valores calóricos das refeições, o que em longo prazo pode colaborar com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2013).

Nos dias em que foram observados o aparecimento de cores iguais tanto no almoço quanto no jantar, foi devido à repetição da coloração do suco e da salada, como por exemplo, suco de abacaxi com salada de repolho e suco de manga com salada de cenoura.

Foi incluída em todas as tabelas do presente trabalho uma coluna com a sigla AUP, para que fosse analisada a presença de alimentos ultraprocessados nos cardápios, visto que são produtos que apresentam formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes) (BRASIL, 2014).

No cardápio do almoço foi encontrada 13,1% de ocorrência de AUP, sendo representada pela oferta de linguiça, já no jantar essa porcentagem passou a ser 100%, devido à utilização de margarina, presunto, salsicha e linguiça diariamente. Esses resultados são preocupantes, pois como se trata de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, localizada dentro de um hospital referência para o município, deveria estar promovendo saúde, através do fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas, aos seus funcionários, visto que acabam se alimentando constantemente no refeitório.

Nas Tabelas 3, 5 e 7 estão os dados obtidos das análises dos cardápios servidos no almoço aos pacientes nefropatas, diabéticos e hepatopatas, respectivamente, nos quais foi possível observar 100% de ocorrência de frutas, dentre as quais não existia uma variedade, sendo oferecidas apenas maçã, banana, melão e mamão. Considerando a sazonalidade das frutas, nos meses de Outubro e Novembro, que foram analisados os cardápios, poderiam estar presentes as frutas da época, como laranja, abacate, caju, manga, jaca, tangerina, goiaba, jabuticaba, uva, abacaxi, respeitando as recomendações nutricionais de cada enfermidade e assim aumentando a oferta de nutrientes e compostos bioativos aos pacientes (COSTA e ROSA, 2016).

Em relação aos folhosos, só foram ofertados no almoço dos diabéticos e dos hepatopatas, ambos com pequena ocorrência de 6,5%, e apenas alface como opção. A outra preparação de salada era de cenoura ou chuchu ou repolho cozidos.

Nenhuma carne gordurosa foi servida aos pacientes, sendo frequentemente ofertado frango assado ou cozido.

Tabela 3. Análise dos cardápios ofertados no almoço dos pacientes nefropatas durante nove semanas.

Semana	Dias	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Doce	Frituras	Doce + Fritura	Carne gordurosa	AUP ¹
01	7	7	.	.	1
02	7	7	.	.	2
03	7	7	.	.	1
04	7	7	.	.	1
05	7	7	.	.	2
06	7	7	.	.	1
07	7	7	.	.	2
08	7	7	.	.	2
09	5	5	.	.	1
TOTAL	61	61	0	0	13	0	0	0	0	0
% de ocorrência		100%			21,3%					

¹AUP: Alimentos ultraprocessados.**Tabela 4.** Análise dos cardápios ofertados no jantar dos pacientes nefropatas durante nove semanas.

Semana	Dias	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Doce	Frituras	Doce + Fritura	Carne gordurosa	AUP ¹
01	7	.	.	.	0	7
02	7	.	.	.	2	7
03	7	.	.	.	1	7
04	7	.	.	.	2	7
05	7	.	.	.	0	7
06	7	.	.	.	2	7
07	7	.	.	.	1	7
08	7	.	.	.	1	7
09	5	.	.	.	1	5
TOTAL	61	0	0	0	10	0	0	0	0	61
% de ocorrência					16,3%		100%			

¹AUP: Alimentos ultraprocessados.

Nas refeições servidas no jantar dos nefropatas, diabéticos e hepatopatas (Tabelas 4, 6 e 8) foi constatada a presença de 100% de AUP devido à oferta diária de margarina, que neste caso poderia ser adotado o uso de manteiga, que apresenta em sua composição

apenas ingredientes derivados diretamente de alimentos in natura com valor nutricional mais elevado do que a gordura vegetal hidrogenada (BRASIL, 2014).

Outra observação relevante encontrada foi que as preparações contidas nos cardápios dos pacientes não variaram durante o período de análise do estudo, ofertando sempre arroz integral, feijão, opção proteica cozida ou assada, legume cozido e fruta de sobremesa. Segundo Machado et al. (2013), a alimentação servida aos indivíduos internados em uma unidade hospitalar deve, além de ser nutricionalmente adequada, ser atrativa do ponto de vista sensorial contendo preparações que estimulem o seu consumo por sua apresentação, sabor, textura, aroma e variedade, para que assim os enfermos possam se alimentar e serem nutridos de forma mais eficiente.

Tabela 5. Análise dos cardápios ofertados no almoço dos pacientes diabéticos durante nove semanas.

Semana	Dias	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Doce	Frituras	Doce + Fritura	Carne gordurosa	AUP ¹
01	7	7	1	0	1
02	7	7	0	2	0
03	7	7	0	0	1
04	7	7	1	0	0
05	7	7	0	1	2
06	7	7	1	0	0
07	7	7	0	0	1
08	7	7	1	0	0
09	5	5	0	0	1
TOTAL	61	61	4	3	6	0	0	0	0	0
% de ocorrência		100%	6,5%	4,9%	9,8%					

¹AUP: Alimentos ultraprocessados.

Tabela 6. Análise dos cardápios ofertados no jantar dos pacientes diabéticos durante nove semanas.

Semana	Dias	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Doce	Frituras	Doce + Fritura	Carne gordurosa	AUP ¹
01	7	.	.	1	1	7
02	7	.	.	2	0	7
03	7	.	.	0	2	7
04	7	.	.	0	2	7
05	7	.	.	1	1	7
06	7	.	.	0	2	7
07	7	.	.	0	1	7
08	7	.	.	0	1	7
09	5	.	.	0	1	5
TOTAL	61	0	0	4	11	0	0	0	0	61
% de ocorrência				6,5%	18,0%					100%

¹AUP: Alimentos ultraprocessados.**Tabela 7.** Análise dos cardápios ofertados no almoço dos pacientes hepatopatas durante nove semanas.

Semana	Dias	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Doce	Frituras	Doce + Fritura	Carne gordurosa	AUP ¹
01	7	7	1	1	1
02	7	7	0	0	0
03	7	7	0	0	1
04	7	7	0	1	0
05	7	7	0	1	1
06	7	7	1	1	0
07	7	7	0	0	1
08	7	7	1	0	0
09	5	5	0	0	1
TOTAL	61	61	4	4	5	0	0	0	0	0
% de ocorrência		100%	6,5%	6,5%	8,1%					

¹AUP: Alimentos ultraprocessados.

Tabela 8. Análise dos cardápios ofertados no jantar dos pacientes hepatopatas durante nove semanas.

Semana	Dias	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Doce	Frituras	Doce + Fritura	Carne gordurosa	AUP ¹
01	7	.	.	1	1	7
02	7	.	.	0	2	7
03	7	.	.	0	1	7
04	7	.	.	1	2	7
05	7	.	.	0	1	7
06	7	.	.	1	1	7
07	7	.	.	0	1	7
08	7	.	.	0	1	7
09	5	.	.	0	1	5
TOTAL	61	0	0	3	11	0	0	0	0	61
% de ocorrência				4,9%	18,0%					100%

¹AUP: Alimentos ultraprocessados.

4. CONCLUSÃO

Os resultados obtidos neste trabalho demonstraram que os cardápios servidos no almoço aos funcionários necessita reduzir as frituras, utilizando-se de outros métodos de cocção para preparação das carnes, diminuir também a oferta de carnes gordurosas, bem como de embutidos como opção proteica e de alimentos ricos em enxofre, além de colocar frutas no cardápio, como sobremesa, para se adequar a legislação do PAT. No jantar deve-se optar pela substituição dos alimentos ultraprocessados pelos processados ou minimamente processados, a fim de limitar seu consumo.

Nos cardápios ofertados aos hepatopatas, nefropatas e diabéticos deve haver uma maior variação nas preparações executadas para que possa estimulá-los a comer e assim, ajudar no tratamento e na recuperação de suas enfermidades, além de melhorar o seu estado nutricional. Outros tipos de frutas, verduras e legumes também devem fazer parte dos cardápios, buscando uma maior diversidade alimentar.

Mesmo existindo recursos financeiros escassos para a elaboração dos cardápios, o nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição precisa controlar a oferta de alimentos pouco saudáveis, escolher técnicas de preparo mais adequadas e variar na seleção dos ingredientes para compor uma alimentação equilibrada que atenda as necessidades nutricionais de comensais com e sem enfermidades.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. A unidade de alimentação e nutrição. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3ª ed. São Paulo: Metha; 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 156 p.; 2014.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C de O. B. **Alimentos funcionais – Componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 2ª ed. São Paulo: Rubio; 2016.

MACHADO, A. D.; OLIVON, E. V.; ABREU, E. S. de; MATIAS, A. C. G. Avaliação do almoço oferecido a pacientes oncológicos e transplantados pediátricos pelo método AQPC. **Rev. Ciênc. Méd. Biol.**, Salvador, v.12, n.3, p.332-336, set./dez. 2013.

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

MEZOMO, I. F. B. **A administração de serviços de alimentação**. São Paulo: Manole; 2002.

PEREIRA, J. P.; BELLO, P. D.; LOCATELLI, N. T.; PINTO, A. M. de S.; BANDONI, D. H. Qualidade das refeições oferecidas por empresas cadastradas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de Santos-SP. **O Mundo da Saúde**, São Paulo, v.38, n.3, p.325-333, 2014.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2ª ed. Barueri, SP: Manole, 2006.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri, SP: Manole; 2008.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 3ª ed. Florianópolis: Editora UFSC; 2008.

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR. **Portaria interministerial nº. 66, de 25 de agosto de 2006.** Publicada no D.O.U de 28 de agosto de 2006.

SÃO JOSÉ, J. F. B. de. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. **Demetra.** v.9, n.4, p. 975-984, 2014.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio, guia prático para elaboração.** São Paulo: Atheneu; 2001.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. **V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose.** v.101, n.4, supl.1, out. 2013.

TEIXEIRA, S. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu; 2006.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. P. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. **Nutr. Pauta.** v.11, n.1, p.36-42, 2003.