

AValiação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR EM JEQUIÉ-BA

Elisana Oliveira Santos¹, Lorena Mendes dos Santos¹, Alex Sandra Fontana dos Santos¹, Pricilla da Silva Pelagatti², Alane Jesus de Brito³

RESUMO

Introdução: este estudo tem como objetivo avaliar a qualidade dos cardápios do almoço de servidores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar do município de Jequié-BA. **Metodologia:** foi aplicado o método AQPC de Veiros e Proença (2003) nos cardápios, no segundo semestre de 2022, totalizando 42 dias de análise. Foram observados aspectos positivos (frutas e folhosos) e negativos (monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, doces, frituras e frituras associadas a doces) e, classificados de acordo com a frequência de ocorrência. **Resultados:** conforme verificação dos dados coletados, a oferta de frutas apresentou 100% de presença na alimentação dos comensais (“ótimo”), e 78,6% de folhosos (“bom”). Em relação a monotonia de cores 47,6%, alimentos ricos em enxofre 45,2%, frituras isoladas 50% e frituras associadas a doces 50%, categorizados como “regular”. Referente ao aparecimento de 54,8% de carnes gordurosas, esse foi indicado como “ruim” e a presença de doces, “péssimo”. **Considerações finais:** desse modo, os achados da configuração desfavorável oferecem indicativos da necessidade de ajustes dos cardápios pelo profissional técnico nutricionista, a fim de aprimorar a apresentação das preparações, e sobretudo, influenciar a adoção de hábitos alimentares adequados do ponto de vista nutricional por parte dos colaboradores do hospital.

Palavras-chave: Avaliação qualitativa; Serviço hospitalar de nutrição; Planejamento de cardápios; Qualidade dos cardápios.

¹ Elisana Oliveira Santos, discente do curso de Nutrição do Centro Universitário UniFTC de Jequié-Ba (UniFTC/Jequié-Ba), E-mail: ellysa_oliveira@outlook.com.br

¹ Lorena Mendes dos Santos, discente do curso de Nutrição do Centro Universitário UniFTC de Jequié-Ba (UniFTC/Jequié-Ba), E-mail: mendeslore12@gmail.com

¹ Alex Sandra Fontana dos Santos, discente do curso de Nutrição do Centro Universitário UniFTC de Jequié-Ba (UniFTC/Jequié-Ba), E-mail: alexsandrafontanadossantos@gmail.com

² MSc. Pricilla da Silva Pelagatti, professora orientadora do Centro Universitário UniFTC de Jequié-Ba (UniFTC/Jequié-Ba), Nutricionista, e-mail: ppelagatti.jeq@ftc.edu.br

³ Esp. Alane Jesus de Brito, professora coorientadora do Centro Universitário UniFTC de Jequié-Ba (UniFTC/Jequié-Ba), Nutricionista, e-mail: alane.brito1@ftc.edu.br

QUALITATIVE ASSESSMENT OF MENU PREPARATIONS (QAMP) OF A HOSPITAL FOOD AND NUTRITION UNIT IN JEQUIÉ-BA

ABSTRACT

Introduction: this study aims to evaluate the quality of the lunch menus of servers at a Hospital Food and Nutrition Unit in the city of Jequié-BA. **Methodology:** the AQPC method by Veiros and Proença (2003) was applied to the menus in the second half of 2022, totaling 42 days of analysis. Positive aspects (fruits and leafy vegetables) and negative aspects (monotony of colors, foods rich in sulfur, fatty meats, sweets, fried foods and fried foods associated with sweets) were observed and classified according to the frequency of occurrence. **Results:** according to the verification of the collected data, the offer of fruits presented 100% of presence in the diet of diners (“great”), and 78.6% of leafy vegetables (“good”). Regarding the monotony of colors 47.6%, foods rich in sulfur 45.2%, isolated fried foods 50% and fried foods associated with sweets 50%, categorized as “regular”. Regarding the appearance of 54.8% of fatty meats, this was indicated as “bad” and the presence of sweets, “terrible”. **Final considerations:** thus, the findings of the unfavorable configuration offer indications of the need for menu adjustments by the professional nutritionist, in order to improve the presentation of the preparations, and above all, to influence the adoption of adequate eating habits from a nutritional point of view by the of hospital employees.

Keywords: Qualitative Assessment., Hospital Nutrition Service., Menu Planning. Quality of menus.

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) hospitalares, também conhecidas como Serviço de Nutrição e Dietética (SND), têm como objetivo fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, apresentando bom nível de sanidade e que mantenha e/ou recupere a saúde daqueles que a consomem. Além disso, visam auxiliar o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, sendo atribuição do nutricionista da Unidade Produtora de Refeições trabalhar com a prevenção de doenças e a promoção da saúde (PROENÇA, 2005; VEIROS; PROENÇA, 2003 apud GONÇALVES et al., 2020).

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. Nesse contexto, a formulação de cardápios serve como uma ferramenta gerencial para a administração no serviço alimentar das UAN's, devendo ser elaborado por nutricionistas capacitados, a fim de atender às necessidades nutricionais e hábitos alimentares (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013; RAMOS et al., 2013; apud VIEIRA; SPINELLI, 2019).

Para que seja considerado ideal, um cardápio deve conter variedade de combinações e preparações, temperos, cores, formas, cortes, técnicas de preparo e modo de apresentação e/ou decoração. Além disso, deve ser elaborado de modo requintado, podendo ser utilizado como forma de educação em saúde, alimentar e nutricional dos colaboradores, uma vez que os alimentos presentes nele servem como exemplo de alimentação saudável e equilibrada (SANTOS, 2016). Entretanto, as falhas na elaboração dos cardápios podem diminuir a qualidade das refeições, transformando-as em preparações monótonas, sem atrativos (BRITO; BEZERRA, 2013; AKUTSU et al., 2005).

A ferramenta de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) foi desenvolvida por Veiros e Proença para avaliar de forma qualitativa os aspectos nutricionais e sensoriais que devem compor um cardápio. Outrossim, essa avaliação permite ao Nutricionista auxílio na elaboração de um planejamento alimentar adequado nas propriedades sensoriais e em relação a tipos e cores de alimentos (FLORES; GONZÁLEZ, 2011).

Os critérios para aplicação do AQPC se baseiam na presença de aspectos positivos e negativos do cardápio. Dentre os aspectos positivos, têm-se as frutas e folhosos e os negativos estão relacionados à monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, doces, frituras e frituras associadas a doces (VEIROS; PROENÇA, 2003: p. 3-4).

Assim, investigar qualitativamente o cardápio dos funcionários é fundamental, tendo em vista que a maioria dos trabalhadores realiza suas principais refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição. Levando em consideração que na unidade de estudo, o direito à alimentação se baseia na jornada de trabalho, o almoço é a refeição garantida para os servidores com regime de no mínimo 08 horas, contemplando, portanto, um maior número de

comensais, o que favoreceu a escolha desse componente do menu para compor as verificações.

Desse modo, este estudo tem como objetivo avaliar a qualidade dos cardápios do almoço de servidores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar do município de Jequié-BA.

2 METODOLOGIA

Esse estudo caracteriza-se como descritivo de caráter qualitativo. A pesquisa científica foi realizada mediante autorização dos setores responsáveis pelo estabelecimento de saúde e analisou os cardápios através da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC, método criado por Veiros e Proença (2003). Para as análises, foi considerada a refeição do almoço de servidores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar localizada na cidade de Jequié-BA, no segundo semestre de 2022, totalizando 42 dias de verificação. Os colaboradores da unidade trabalham em todos os setores do hospital, com faixa etária de 18 e 65 anos, de ambos os sexos.

A UAN hospitalar possui gerenciamento do tipo terceirizado e funciona todos os dias da semana, sendo distribuídas aos funcionários, no almoço, uma média de 220 a 360 refeições diariamente, variando a depender de datas comemorativas, finais de semana, feriados, entre outros. A prestação do serviço de fornecimento de alimentação baseia-se no contrato identificado como Termo de Referência que se encontra em conformidade com a Consolidação das Leis Trabalhistas e o Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. O documento TR tem como objetivo regulamentar o desenvolvimento das atividades, contendo orientações desde a elaboração e composição dos cardápios até a distribuição das refeições.

O serviço de oferta de alimentação na unidade de estudo, dispõe de cardápio do tipo porcionamento controlado composto por prato proteico, sendo carne vermelha e carne branca, possibilitando uma única escolha pelo comensal, um tipo de salada, podendo ser crua ou cozida, uma guarnição, arroz e feijão,

duas opções de sobremesa, podendo ser escolhido doce ou fruta, e suco como acompanhamento geral.

De acordo com critérios indicados por Veiros e Proença (2003), analisou-se qualitativamente os aspectos nutricionais e sensoriais (visual), que compõem os cardápios. Avaliaram-se as técnicas de cocção: o aparecimento de frituras; a monotonia de cores de acordo com as combinações, sendo considerada monótona quando duas ou mais preparações eram da mesma cor; presença de dois ou mais alimentos ricos em enxofre (com exceção do feijão, presente diariamente nas refeições, por se tratar de um prato base); frutas e folhosos; a frequência de carnes gordurosas foi analisada tanto pela presença de gordura animal existente naturalmente na proteína quanto pela imersão em óleos e gorduras saturadas; além disso, foi verificada a oferta de doces, e frituras associadas aos doces.

O estudo levou em consideração os aspectos positivos (frutas e folhosos) e negativos do cardápio (monotonia de cores/cores iguais, alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, doces, frituras e frituras associadas a doces, ofertados no mesmo dia), sendo classificados em “ótimo”, “bom”, “regular”, “ruim” e “péssimo”, de acordo com a frequência de ocorrência. Para classificar as categorias foram utilizadas as referências apresentadas nos quadros seguintes.

Quadro 1. Classificação dos aspectos positivos

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

Fonte: PRADO et al. (2013).

Quadro 2. Classificação dos aspectos negativos

Classificação	Categorias
---------------	------------

Ótimo	≤10%
Bom	11 a 25%
Regular	26 a 50%
Ruim	51 a 75%
Péssimo	>75%

Fonte: PRADO et al. (2013).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da aplicação do método AQPC de Veiros e Proença (2003) nos cardápios da UAN hospitalar do município de Jequié/BA estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1 - Análise dos cardápios através do método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Jequié – Bahia, 2022.

Meses	Dias	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Carne Gordurosa	Doces	Frituras	Doces + frituras
Agosto	4	4	2	1	3	2	4	2	2
Setembro	30	30	24	14	12	16	30	14	14
Outubro	8	8	7	5	4	5	8	5	5
Total (dias)	42	42	33	20	19	23	42	21	21
% ocorrência		100%	78,6%	47,6%	45,2%	54,8%	100%	50%	50%

Fonte: Elaboração própria a partir dos dados coletados da pesquisa, de acordo com critérios indicados por Veiros e Proença (2003).

A partir dos percentuais encontrados, os itens foram classificados quanto a frequência de ocorrência e exibidos na Tabela 2.

Tabela 2 - Classificação dos itens analisados pelo método AQPC de uma UAN hospitalar em Jequié – BA, 2022.

Itens	% de ocorrência	Classificação
Aspectos positivos		
Frutas	100%	Ótimo

Folhosos	78,6%	Bom
Aspectos negativos		
Monotonia de cores	47,6%	Regular
Alimentos ricos em enxofre	45,2%	Regular
Carne gordurosa	54,8%	Ruim
Doces	100%	Péssimo
Frituras	50%	Regular
Doces + Frituras	50%	Regular

Fonte: Elaboração própria a partir dos resultados da pesquisa, usando as categorias propostas por PRADO et al. (2013).

Através da avaliação dos cardápios, observou-se que a Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar oferta no almoço dos servidores, frutas diariamente, contabilizando 100% de ocorrência. Desse modo, as frutas foram classificadas como ótimo ($\geq 90\%$) (PRADO; NICOLETTI, DA SILVA FARIA, 2013), sendo um aspecto positivo do cardápio. Os folhosos obtiveram 78,6% de periodicidade, sendo classificados como bom (75 a 89%) (PRADO; NICOLETTI, DA SILVA FARIA, 2013), sendo também um aspecto positivo do cardápio.

Esses resultados encontrados na avaliação de frutas e folhosos diferem do obtido por Vieira e Spinelli (2015), uma vez que, a oferta de frutas apresentou 33,9% de frequência (ruim) e a presença de folhosos evidenciou 100% de aparição (ótimo). As frutas e os folhosos são alimentos de baixa densidade energética que fornecem água, vitaminas, minerais e fibras por isso, devem estar presentes diariamente na dieta, pois contribuem para a proteção e a manutenção da saúde e para diminuir o risco de doenças crônicas não transmissíveis (PHILIPPI, 2018).

Referente aos aspectos negativos, a monotonia de cores evidenciou 47,6%, caracterizando a sua presença como regular (26 a 50%). Em contrapartida, Da Silva et. al (2019) que realizou a avaliação em dois hospitais diferentes, observou a frequência de cores semelhantes de 42,9% em um dos hospitais e 85,7% no outro, o que se classifica como regular e péssimo, respectivamente. Esses achados oferecem indicativos que inferem a importância

de a unidade fornecer preparações com presença de alimentos em colorações diversificadas para que resulte em maior atratividade visual por meio da clientela, refletindo concomitantemente em melhor aceitabilidade do cardápio diário.

A monotonia de cores em um cardápio pode interferir na escolha dos alimentos e na satisfação dos clientes com a refeição, pois ao montarem seus pratos, não visualizarão os macros e micronutrientes que estarão sendo ingeridos, e sim os alimentos e as cores que mais lhe agradam, que estimularão, ou não, a vontade de consumir determinados tipos de alimentos (VEIROS, PROENÇA, 2003).

Foi identificado que em 45,2% dos dias, as refeições concentraram a presença de alimentos ricos em enxofre, estando inclusos na configuração desfavorável do cardápio e classificando-se como regular (26 a 50%). Esses alimentos quando consumidos em excesso podem favorecer sensação de mal estar, além de desconforto gástrico durante e/ou após as refeições (VEIROS, PROENÇA, 2003). O feijão não foi contabilizado na avaliação por ser considerado um prato base, ou seja, um alimento essencial que compõe a refeição de grande parcela dos brasileiros.

Verificou-se que a presença de carnes gordurosas foi encontrada em 52,4% dos dias observados, caracterizada como ruim (51 a 75%). Andreo et al. (2021) obteve em apenas 8% dos dias, sendo esse o ideal pretendido em Unidades de Alimentação e Nutrição. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), proteínas preparadas com utilização de óleos em altas temperaturas, aumenta a produção de gorduras saturadas que quando consumidos de maneira excessiva consecutivamente, aumentam os riscos de desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

Por conseguinte, a oferta de frituras esteve presente em 50% dos dias, podendo ser classificada como regular (26 a 50%). Cavalcante (2016) não observou a presença desse item em suas análises, porém, Mantovani e Chaud (2019) constatou alta frequência de frituras no cardápio submetido a avaliação, sendo encontrada em 96,4% dos dias, classificada, portanto, como péssimo segundo a categoria dos aspectos negativos.

A ocorrência do fornecimento de doces foi verificada em 100% dos dias estudados. Esse elemento também compõe a configuração desfavorável do cardápio, categorizado como péssimo (>75%). Em seu estudo, Prado et al. (2013) encontrou 35% de presença de doces, resultado próximo ao obtido por Dias et al. (2020) que evidenciou 35,71%. Segundo o Ministério da Saúde (BRASIL, 2014), o açúcar possui alto teor de alguns nutrientes que podem ser prejudiciais à saúde, apresentando, por exemplo, de 5 a 10 vezes mais calorias por grama do que a maioria das frutas. O consumo excessivo desse tipo de carboidrato simples, eleva o risco de surgimento de obesidade e de várias outras doenças crônicas associadas.

A combinação de doce + fritura ofertados nos mesmos dias foi de 50%, classificando-se, portanto, como regular (26 a 50%). Bianchini (2020) encontrou 21% em sua avaliação, qualificado como bom. Porém, nas análises realizadas por Cavalcante (2016) não houve oferta de doces + frituras em nenhum dos dias analisados, sendo apreciado como ótimo. Reiterando menção dos dois parágrafos antecedentes, o Guia Alimentar para a População Brasileira e o Ministério da Saúde (BRASIL, 2014) alertam sobre os riscos do consumo excessivo de gorduras e açúcares, que podem ser fatores causais para o aparecimento de comorbidades crônicas diversas.

No estudo realizado por Santos (2016) observou-se que o cardápio não atendia a todas as normas técnicas descritas, a exemplo do método de cocção. Já o estudo de Viencz, et al. (2016) concluíram que o almoço servido pela Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar avaliada em sua pesquisa, mostrou inadequações nutricionais por ser hipoglicídico e hiperprotéico. Os resultados obtidos por Mantovani e Chaud (2019), identificaram que a alimentação fornecida aos colaboradores de uma UAN apresentava inadequações devido às suas ofertas elevadas de frutas, frituras e doces.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da obtenção dos resultados da aplicação do método AQPC de Veiros e Proença (2003), bem como pela utilização das categorias propostas por

Prado et al. (2013) para classificar as configurações do cardápio, infere-se que a refeição do almoço ofertada aos servidores pela Unidade de Alimentação e Nutrição avaliada, apresentou aparição satisfatória de frutas e folhosos. Em contrapartida, referente a categoria dos aspectos desfavoráveis do menu, as evidências demonstram frequência acima do almejado no que diz respeito aos alimentos fontes de enxofre, em cores semelhantes, carnes gordurosas, frituras e doces isoladamente e, por conseguinte, associados em oferta diária.

Desse modo, os achados da segunda configuração verificada oferecem indicativos da necessidade de ajustes dos cardápios. Torna-se preciso, portanto, aprimorar a apresentação das preparações, a fim de garantir a presença de colorações diversificadas para que resulte em maior atratividade visual por meio da clientela, refletindo concomitantemente em melhor aceitabilidade da refeição diária. Além disso, é indispensável a revisão da periodicidade de oferta de carnes gordurosas, frituras e doces, levando em consideração que o fornecimento de refeição para coletividade deve possuir como finalidade última, influenciar a adoção de hábitos alimentares adequados do ponto de vista nutricional, por meio da oferta de alimentos que contribuam para a promoção e manutenção da saúde daqueles que os consomem.

Assim sendo, conclui-se que esses aperfeiçoamentos podem ser alcançados mediante adequado planejamento dos cardápios pelo responsável técnico nutricionista da UAN hospitalar, sendo esse profissional, peça fundamental para garantir a qualidade dos serviços prestados aos comensais.

REFERÊNCIAS

ANDREO, M. S.; ALVES, L.; SCHWARZ, K.; LUZ, S. de A. B.; BRAGA, C. B. M.; DOVICH, S. S.; TREVISAN, M. C. **Avaliação Qualitativa de Cardápios Hospitalares**. Medicina (Ribeirão Preto), [S. l.], v. 54, n. 3, p. e-168113, 2021.

BRASIL. **DECRETO Nº 10.854, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2021**. Diário Oficial Da União. 2021.

DIAS, D.V.O et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar – método AQPC. **Revista Ciência (IN) Cena**, v.1, n.12, 2020.

GONÇALVES, A.C.S et al. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)**. 7º Simpósio de Segurança Alimentar, 2020.

BIANCHINI, J. E.; BASSO, C. Análise qualitativa das preparações do cardápio mensal de um hospital do município de Santa Maria. **Disciplinarum Scientia| Saúde**, v. 21, n. 1, p. 251-257, 2020.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 7. ed. São Paulo: Metha, 2019.

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**, [S. I.], v. 25, n. 47, p. 58–69, 2019.

MANTOVANI, L. M., CHAUD, D. M. A. Avaliação qualitativa do cardápio oferecido aos colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista Saúde (Santa Maria)**, 2019.

DA SILVA, E. C. N., SILVA, K. C. D., DA SILVA, M. A., & SANTINI, E. Análise qualitativa de cardápios e pesquisa de satisfação com colaboradores de dois hospitais de Cuiabá-MT. **Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag**, 2019.

PHILIPPI, Sonia T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição** 3a ed. SP: Editora Manole, 2018.

CAVALCANTE, Raissa Georgianna Silva. **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. 63 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.

VIENCZ, T. et al. Avaliação do Cardápio do Almoço Oferecido por uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. **Visão Acadêmica**, Curitiba, v.17 n.2, Abr.- Jun./2016.

SANTOS, Jéssica Souza. Análise qualitativa e quantitativa do cardápio semanal de um serviço de alimentação e nutrição de um hospital particular, localizado na cidade de Salvador, Bahia. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 7, n. 2, p. 100-105, 2016.

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.

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.

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. **Journal of Health Sciences**, v. 15, n. 3, 2013.

FLORES, Ismael Cheng; GONZÁLEZ, Jorge Lauro Moreno. Materiales de relleno en dermatología. **Dermatología Cosmética, Médica y Quirúrgica**, v. 9, n. 4, p. 275-285, 2011.

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.

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**, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.