

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA VIDA
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

MELISSA RIBEIRO SABBAGH

**ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE
UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA REGIÃO DO VALE DO RIO
DOCE**

GOVERNADOR VALADARES - MINAS GERAIS

2019

MELISSA RIBEIRO SABBAGH

**ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE
UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA REGIÃO DO VALE DO RIO
DOCE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora – Campus Governador Valadares, como parte das exigências para a obtenção do título de Nutricionista.

Orientador (a): Prof. Maria Cristina de Albuquerque Barbosa.

GOVERNADOR VALADARES - MINAS GERAIS

2019

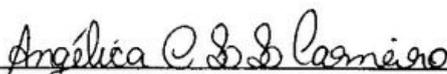
MELISSA RIBEIRO SABBAGH

**ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE
UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA REGIÃO DO VALE DO RIO
DOCE**

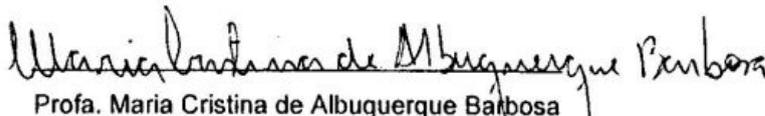
APROVADO: 13 de novembro de 2019



Prof. Patricia Aparecida Baumgratz de Paula
Departamento de Nutrição/Universidade Federal de Juiz de Fora
Campus Governador Valadares



Prof. Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro
Departamento de Nutrição/Universidade Federal de Juiz de Fora
Campus Governador Valadares



Prof. Maria Cristina de Albuquerque Barbosa
Departamento de Nutrição/Universidade Federal de Juiz de Fora
Campus Governador Valadares

AGRADECIMENTOS

A mim mesma, pela dedicação, determinação e diligência.

Ao meu marido Daniel por sempre me amparar e me dar suporte durante os momentos difíceis da minha formação.

A minha orientadora Maria Cristina pela atenção, carinho, paciência e por conduzir esse trabalho de conclusão de curso comigo.

A todos os meus professores, em especial as professoras Angélica Cotta e Pollyanna Costa.

A Universidade Federal de Juiz de Fora - Campus Governador Valadares pela oportunidade.

Aos meus familiares.

RESUMO

Introdução: Para garantir a promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os comensais as unidades de alimentação e nutrição de uma universidade tem como finalidade fornecer refeições que atendam as necessidades do público frequentador.

Objetivo: Analisar qualitativamente o cardápio de um Restaurante Universitário localizado na região do Vale do Rio Doce. *Métodos:* Através do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), foi analisado o cardápio do mês de abril de 2019, totalizando 21 dias. *Resultados:* A partir da análise do cardápio foi observada a presença de folhosos e frutas em 100% (Ótimo) dos dias avaliados. A oferta de alimentos ricos em enxofre foi observada em 47,6% (Regular), a monotonia das cores das preparações obteve ocorrência em 23,8% (Bom) e a oferta de frituras e frituras associadas aos doces apresentaram 9,5% (Ótimo) de incidência nos dias avaliados. As carnes gordurosas foram observadas em 57,1% (Ruim) dos dias e os doces em 100% (Péssimo). *Conclusão:* O método AQPC permitiu avaliar os pontos positivos e negativos do cardápio. Dessa forma, este método possibilita que o nutricionista avalie de forma qualitativa os cardápios, reduzindo falhas de planejamento, como por exemplo, a grande frequência de carne gordurosa presente no cardápio.

Palavras-chave: Planejamento de cardápio, AQPC, restaurante universitário, alimentação coletiva.

ABSTRACT

Introduction: To ensure the promotion of economical eating habits among diners as a university's food and nutrition units, such as providing meals that meet the needs of the public attendant. *Objective:* To qualitatively analyze the card of a University Restaurant located in the Vale do Rio Doce region. *Methods:* Through the Qualitative Evaluation of Card Preparations (AQPC) method, it was analyzed or carded in April 2019, totaling 21 days. *Results:* From the card analysis, the presence of leafy and fruit was observed in 100% (Great) of the discount days. A supply of sulfur-rich foods was observed in 47.6% (Regular), a monotony of preparation cores recorded in 23.8% (Good) and the offer of letters and fried foods associated with sweet ears 9.5% (Great) incidence on discount days. Fatty meats were observed in 57.1% (Bad) of the days and sweets in 100% (Poor). *Conclusion:* The AQPC method allowed to evaluate the positive and negative points of the card. Thus, this method allows a qualitative nutritional assessment of cards, planning failures, such as a high frequency of fatty meat does not present any card.

Keywords: Menu planning, AQPC, university restaurant, collective food.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	7
MATERIAIS E MÉTODOS.....	9
RESULTADOS.....	11
DISCUSSÃO.....	13
CONCLUSÃO.....	17
REFERÊNCIAS.....	18
APÊNDICE.....	21
ANEXO.....	22

INTRODUÇÃO

Todo o movimento de aumento do consumo de refeições fora de casa levou a um aumento da demanda por estabelecimentos que trabalhem com a produção e distribuição de refeições para as coletividades, intituladas de Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN. As UAN possuem um papel de grande importância pois são estabelecimentos que têm como objetivo a produção de refeições com padrões higienicossanitários apropriadas e nutricionalmente balanceadas de acordo com o perfil da clientela, proporcionando a manutenção e a recuperação da saúde, além de promover e desenvolver uma alimentação saudável¹.

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 diretos². Gerando uma receita de 2,6 bilhões de reais anuais entre impostos e contribuições para o governo³. Dessa forma, podemos observar que a alimentação fora do lar representa uma grande tendência e por conseguinte uma grande preocupação devido às escolhas alimentares pouco saudáveis que geralmente ocorrem em restaurantes comerciais, *fast food* ou até mesmo em restaurantes institucionais^{4,5}.

O Brasil dispõe de várias políticas públicas que proporcionam refeições gratuitas ou subsidiadas, incentivando assim a oferta de refeições saudáveis em espaços institucionais. Uma delas é a política de restaurantes universitários que faz parte do Plano Nacional de Assistência Estudantil⁶. Na década de 1950 a Universidade do Brasil fornecia restaurantes em algumas escolas e faculdades para atendimento da comunidade acadêmica, sendo criado o primeiro restaurante universitário⁶.

O ingresso do estudante na faculdade é marcado por grandes transformações que perpassam pela moradia pela alimentação. Com isso, o restaurante universitário tem como objetivo minimizar o impacto gerado pela mudança do ambiente familiar, contribuindo então para manutenção da saúde desses indivíduos, ofertando cardápios variados e balanceados⁶.

Para garantir a promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes é o planejamento de cardápios saudáveis e nutritivos. Portanto, o planejamento deve levar em consideração a safra, a oferta e o custo de gêneros alimentícios, os hábitos e as preferências alimentares dos usuários, o número de comensais, a mão de obra, a disponibilidade de área e de equipamentos⁷. Além disso, outro fator importante é a avaliação desses cardápios através de aspectos qualitativos, quantitativos e sensoriais⁸.

Uma ferramenta que pode ser utilizada para avaliar a adequação do cardápio de forma qualitativa é o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) desenvolvido por Veiros e Proença⁸. 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 como cor das preparações, técnicas de preparo, repetições, combinações, oferta de frutas, folhosos, ofertas de carnes gordurosas e o teor de enxofre⁴.

Os usuários, estudantes com faixa etária de 18 a 25 anos, utilizam o restaurante universitário para a realização das principais refeições, uma vez que são refeições mais acessíveis financeiramente e com cardápio balanceado. Mediante o exposto, é de suma importância verificar se os cardápios oferecidos pelo restaurante universitário apresentam equilíbrio sensorial e nutricional. Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo analisar qualitativamente as preparações de um cardápio mensal de almoço oferecido aos usuários de um Restaurante Universitário localizado na região do Vale do Rio Doce.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizado um estudo de caso do tipo descritivo, na qual foram avaliadas qualitativamente as preparações do cardápio de um restaurante universitário em Governador Valadares - MG. A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) avaliada é uma instituição terceirizada de médio porte, com funcionamento de segunda a domingo, com modalidade de serviço *self-service* parcial, onde o prato proteico, a opção proteica e a sobremesa são porcionados. A UAN serve em média 1200 refeições diárias, com cardápios de padrão médio ou tipo B, compostos por salada de folhosos e salada de legumes, prato proteico a base de carne e opção a base de soja ou ovos e vegetais, acompanhamento (arroz branco, arroz integral e feijão), guarnição, sobremesa (doce ou fruta), suco concentrado e café.

Foram avaliadas somente as refeições servidas no almoço de segunda a sexta, sendo considerados as preparações elaboradas para quatro semanas do mês de abril de 2019, contabilizando vinte e um dias. Durante esse período, os cardápios foram analisados seguindo os seguintes critérios propostos por Veiros e Proença⁸: oferecimento de folhosos e frutas, cores iguais, presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre (exceto feijão), oferta de carne gordurosa, frituras, de forma isolada ou associadas aos doces e a oferta de doces como sobremesa.

Para as cores iguais, foi considerado monótono quando o cardápio oferecia três ou mais preparações com cores parecidas no mesmo dia como, por exemplo..., com exceção das carnes e do feijão^{1,20}.

Quanto aos alimentos ricos em enxofre foram considerados como alimentos sulfurados: 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.

As carnes consideradas gordurosas foram coxa e sobrecoxa de frango com pele, linguiça, pernil, feijoada, estrogonofe (carne e frango), devido ao uso de creme de leite na elaboração da preparação e algumas preparações com bacon^{1, 15}.

A verificação dos critérios citados acima foi feita a partir da contagem de quantas vezes esses itens apareceram no cardápio, estabelecendo uma

porcentagem, utilizando os critérios de classificação propostos por Prado, Nicoletti e Farias⁹. A classificação foi realizada da seguinte forma:

- Aspectos positivos no cardápio: a oferta de folhosos e frutas todos os dias, sendo colocados como “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo”, de acordo com o Quadro 1.
- Aspectos negativos no cardápio: repetição das cores iguais, preparações ricas em enxofre, carne gordurosa, fritura, doce e oferta de doce e fritura no mesmo dia sendo colocados como “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo”, de acordo com o Quadro 2.

Os dados foram analisados por meio das planilhas Google, encontradas no pacote de ferramentas Google Docs, sendo analisadas por distribuição de frequência as variáveis citadas. Para a realização do estudo, a nutricionista assinou o Termo de Autorização Institucional (**Apêndice**) e por se tratar de uma análise qualitativa de preparações, não envolvendo pessoas, não houve necessidade de submissão do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa com Humanos.

Quadro 1: Critério de classificação dos aspectos positivos do cardápio.

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

Quadro 2: Critério de classificação dos aspectos negativos do cardápio

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

RESULTADOS

O resultado da análise do cardápio fornecido pelo Restaurante Universitário no mês de abril de 2019 segundo o método AQPC e percentual de ocorrência encontram-se na tabela 1.

Em relação à presença de folhosos, frutas e doces, foi observado que durante o mês de abril foram ofertados em 100% dos dias analisados. Cores iguais estiveram presentes em 23,8% dos dias. A presença de alimentos ricos em enxofre e carne gordurosa foi encontrada em 47,6% e 57,1% dos dias analisados respectivamente. A fritura isolada foi analisada em 9,5% dos dias no mês de abril, assim como ela associada aos doces.

Tabela 1: Análise do Cardápio feita através do método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC de quatro semanas de um Restaurante Universitário em Governador Valadares - MG, 2019.

Abril 2019		
Itens analisados	Total de dias	ocorrência (%)
Folhosos	21	100
Frutas	21	100
Fritura	2	9,5
Fritura + Doce	2	9,5
Cores iguais	8	38,1
Ricos em enxofre	10	47,6
Carne gordurosa	12	57,1
Doce	21	100
Total de dias	21	100

A tabela 2 abaixo mostra que os critérios classificados como aspectos positivos, sendo folhosos e frutas, tiveram classificação “Ótima”, atingindo a pontuação máxima.

Em relação aos aspectos negativos, foi observado que os itens ricos em enxofre e carne gordurosa foram classificados como “Ruim”.

Enquanto isso o item doce obteve classificação “Péssima”, sendo observado que seu oferecimento ocorreu todos os dias. Os itens como fritura e frituras associadas aos doces foram observados apenas duas vezes no cardápio, sendo classificados como “Ótimo” e o item cores iguais foi considerado “Regular”.

Tabela 2: Classificação dos aspectos positivos e negativos do cardápio do Restaurante Universitário em Governador Valadares - MG, 2019.

Itens	Ocorrência (%)	Classificação
Aspectos Positivos		
Folhosos	100	Ótimo
Frutas	100	Ótimo
Aspectos Negativos		
Doces	100	Péssimo
Carnes gordurosas	57,1	Ruim
Ricos em enxofre	47,6	Bom
Cores iguais	38,1	Regular
Frituras	9,5	Ótimo
Frituras + doces	9,5	Ótimo

DISCUSSÃO

Alimentação adequada e saudável é um direito humano e compreende a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa¹⁰. Dessa forma, os restaurantes universitários são espaços importantes para a promoção da saúde e formação de bons hábitos alimentares, uma vez que a principal refeição do dia realizada pelos estudantes é o almoço⁶.

Diante disso, o cardápio avaliado demonstra a oferta de frutas e folhosos, sendo os folhosos: couve, acelga, alface, rúcula, almeirão, repolho roxo e branco. Além disso, o cardápio incluía a oferta diária de legumes como cenoura, beterraba, tomate, chuchu, abóbora, abobrinha, vagem, berinjela e pepino. Valores idênticos ao presente estudo foram encontrados por José e colaboradores¹¹, em uma UAN de Guarapuava – PR e por Barrozo e Mendonça⁴, em uma UAN de Brasília - DF.

Oliveira e colaboradores¹², em uma UAN de Vitória da Conquista - BA observaram a presença de folhosos em 100% dos dias e de frutas em 32,65%. Em um estudo de Said et al¹³ que analisou o cardápio de um RU de Belém - PA, a frequência de frutas foi de 100% dos dias, enquanto que a oferta de folhosos em 8,69%. Fonseca e Souza¹⁴, ao avaliar um restaurante universitário de Vitória da Conquista - BA observaram que os folhosos foram ofertados em 53% dos dias e as frutas em 70%. Sendo que esses últimos valores encontrados apresentam-se muito inferiores quando comparados ao presente estudo.

A presença diária de folhosos e frutas no cardápio é um fator favorável, uma vez que estes alimentos são importantes não só por conter diferentes nutrientes mas também por serem fontes de compostos bioativos¹². Como a presença diária de alguns alimentos com propriedades funcionais: berinjela, cenoura, repolho, tomate, abóbora, couve, pepino, pimentão, melancia, maçã e laranja.

Alimentos funcionais são aqueles que quando consumidos na alimentação diariamente tendem a oferecer benefícios a saúde que contribuem para prevenção de desenvolvimento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis^{15, 16}.

É importante ressaltar que a presença dos folhosos e frutas oferecidos no cardápio incentiva o consumo destes, uma vez que, o público jovem adulto não tem o hábito de consumir frutas e verduras diariamente.

Outro aspecto avaliado foi a combinação de cores nos cardápios. Prado, Nicoletti e Faria⁹ em uma UAN de Cuiabá - MT encontraram 10% de monotonia durante a aplicação do AQPC. Fonseca e Souza¹⁴ e Vieira e Spinelli¹⁷ observaram a monotonia de cores em 28% dos dias em ambos os estudos.

Em um estudo realizado por Veiros e Proença⁸, a semelhança de cores nos alimentos oferecidos foi encontrada em 65% dos dias analisados. José e colaboradores¹¹ em seu estudo encontraram a ocorrência de repetição de cores em 100% dos dias avaliados, sendo esses valores encontrados muito acima do percentual encontrado neste estudo.

Logo, é essencial que se tenha uma combinação e variação das cores, sendo que estas são uma forma de garantir o consumo de diversos grupos alimentares e como resultado a ingestão de nutrientes. Além disso, é uma maneira de despertar o interesse do comensal, que ao ver opções coloridas ficam mais entusiasmados e dispostos a provar alimentos diferentes, tornando a alimentação mais prazerosa e com isso, o estabelecimento contribui para a promoção da saúde do consumidor¹⁵.

Uma outra questão importante para a avaliação do cardápio foi a consideração da oferta de alimentos ricos em enxofre, como repolho, couve, acelga, rúcula, pimentão e pepino. Nesse caso foi desconsiderada a presença do feijão, por ser um alimento que faz parte da alimentação tradicional da população brasileira e o ovo por se tratar de uma opção.

Assim, valores próximos a esses foram encontrados nos estudos de Said et al¹³ que observaram a oferta em 43,70% dos dias e por Mello e Morimoto¹⁸ que acharam um percentual de 42,9%. Já Vieira e Spinelli¹⁷ observaram a presença de alimentos ricos em enxofre em apenas 18,64%, sendo esse um valor muito abaixo do que o encontrado neste estudo. Por sua vez, José et al¹¹ e Oliveira et al¹² encontraram em seus estudos 100% e 75% de incidência durante suas análises. Por mais, que a classificação deste item tenha sido regular a ingestão em excesso destes alimentos podem acarretar desconforto gástrico nos indivíduos¹⁴.

A incidência de carne gordurosa foi outro achado interessante neste estudo quando comparadas com o estudo de Santos et al¹⁹, que o percentual de carnes gordurosas achado foi de 58%. Mello e Morimoto¹⁸, Barrozo e Mendonça⁴ e Ramos

et al²⁰, encontraram 54,8%, 53,1% e 52,4% de carnes com alto teor de gordura durante suas avaliações, respectivamente.

Esses valores foram bem próximos ao achado no presente estudo. Contudo, é possível observar a discrepância entre os valores quando se compara os estudos de Ygnatios et al²¹ que analisou através do método AQPC o cardápio de uma escola no interior de Minas Gerais e Fonseca e Souza¹⁴, com o presente estudo. Os valores encontrados por esses autores foram de 15% e 21,7% de incidência nos cardápios avaliados respectivamente. Já no estudo de São José¹, o percentual de carne gordurosa encontrado foi de 70,58%, valor bem acima do encontrado na pesquisa.

Assim, o consumo excessivo desses tipos de carnes e preparações podem contribuir para o aparecimento de doenças cardiovasculares, dislipidemias e obesidade¹⁴. Porém, na maioria das vezes o oferecimento desses tipos de carnes se dá pelo fato de serem mais baratas, uma vez que muitas empresas precisam seguir um valor de refeição devido ao contrato e também pelo fato de apresentarem maior aceitação dos comensais⁹. No entanto, o ideal é que esse tipo de carne seja substituída por carnes magras¹⁴.

Quanto ao doce, este estava presente diariamente no cardápio do presente estudo. Assim como as frutas são servidas diariamente como opção de sobremesa, eles não são ingeridos em conjunto pelos estudantes. Ramos e colaboradores²⁰ encontraram valores semelhantes ao da pesquisa para doces. Porém, frituras e frituras associadas aos doces tiveram um percentual de 35,7%, sendo que esse valor encontrado mostra-se bem superior ao achado neste estudo.

Mello e Morimoto¹⁸ que avaliaram o cardápio de uma UAN hospitalar também obtiveram o percentual 100% dos dias analisados para de doces. A ocorrência de frituras e frituras associadas aos doces foram 45,2% para os dois itens, sendo esses valores maiores ao do presente estudo¹⁸. Prado, Nicoletti e Faria⁹ apresentaram dados inferiores ao do estudo para doces de 35%, 15% para frituras e frituras associadas aos doces 0%. Resende e Quintão¹⁵ encontraram 19,2% para doces, 44,2% para frituras e os dois juntos apresentaram um percentual de 6,7%.

No trabalho de Said colaboradores¹³ foi encontrado baixa incidência de frituras durante a análise de cardápio, obtendo um percentual de 8,69%, sendo avaliado como “Ótimo” visto estar $\leq 10\%$. Nesse mesmo estudo é importante

ressaltar que não houve presença de doces e nem desses associados a gordura, sendo encontrado também na categoria “Ótimo”.

Apesar da comparação dos achados no presente estudo com diversos autores, é importante mencionar que a Unidade de Alimentação e Nutrição em questão precisa atender a critérios de um contrato, o qual prevê o fornecimento diário de doces industrializados, flans e gelatinas.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos através da avaliação do cardápio por meio do método AQPC permitiram concluir que o mesmo apresentou pontos positivos como a presença de folhosos, oferta diária de frutas como sobremesas, a baixa ocorrência de monotonia das cores, bem como baixa oferta de frituras e destas associadas aos doces. Em relação aos alimentos ricos em enxofre, estes foram considerados regulares. Assim, é de suma importância que haja o controle destes itens no cardápio para que não causem desconfortos gástricos aos comensais. Os aspectos negativos encontrados foram: presença de doces como sobremesa sendo ofertado diariamente e frequência de carnes gordurosas no cardápio.

Dessa forma, o método AQPC se mostra uma ótima ferramenta que permite ao nutricionista avaliar de forma qualitativa a elaboração dos cardápios de uma UAN, reduzindo falhas de planejamento, como por exemplo, a grande frequência de carne gordurosa presente no cardápio e buscando oferecer um cardápio saudável e mais atrativo para os comensais. Portanto concomitantemente ao AQPC sugere-se a aplicação de outros métodos de avaliação como a pesquisa de satisfação, que tem como objetivo fornecer informações relevantes que viabilizem melhorias nos serviços oferecidos pela unidade de alimentação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. SÃO JOSÉ, JFB. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde, v. 9, n. 4, p. 975-984, 2014.
2. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Mercado Real [Internet]. 2019. [acesso jun. 2018]. Disponível em: <https://aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>
3. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC. História e mercado [Internet]. 2018. [acesso jun. 2018]. Disponível em: <https://aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18>
4. BARROZO ALP, MENDONÇA KAN. Análise qualitativa de preparações de cardápios de uma unidade de alimentação e nutrição em Brasília. Universitas: Ciências da Saúde, v. 13, n. 2, p. 87-92, 2015.
5. SOUZA, YC. Análise da qualidade de cardápios de unidades de alimentação e nutrição de Goiânia - GO. 2017. 27 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Curso de Nutrição. Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição (fanut), Goiânia, ano, 2017.
6. BENVINDO JLS, PINTO AMS, BANDONI D. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. Demetra, v. 12, n. 2, p. 447-464, 2017.
7. AMORIM MMA, JUNQUEIRA RG, JOKL L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG Revista de Nutrição, v. 18, n. 1, p. 145-156, 2005.
8. VEIROS MB, PROENÇA RPC. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. Nutrição em Pauta, v. 11. p. 36-42. 2003.
9. PRADO BG, NICOLETTI AL, FARIA CS. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT. Journal of Health Sciences, v. 15, n. 3, p. 219-223, 2013
10. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome Brasil. Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, p. 28, 2016.
11. JOSÉ DKB, SILVA TKR, MOURA PN, GATTI RR. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em unidade de alimentação e nutrição de Guarapuava, PR. Hig. alim., p. 33-36, 2018.
12. 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. alim., p. 38-42, 2016.

13. SAID NM, SANTOS GBC, SANTOS MSP, SILVA EB. Avaliação qualitativa do cardápio de um restaurante universitário de Belém do Pará. Anais do III Congresso de Educação em Saúde da Amazônia. Belém: Universidade Federal do Pará; 2014.
14. FONSECA NT, SOUZA LT. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de um restaurante universitário de Vitória da Conquista – BA, Brasil. 2017;17(1):28–36.
15. RESENDE FR, QUINTÃO DF. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Leopoldina- MG. Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde. 2016; 11(1):91-8.
16. RAMIREZ YPG, MOREIRA RRD, OLIVEIRA JRS. Avaliação de cardápio e identificação de alimentos funcionais: estudo qualitativo de restaurante popular de Araraquara, São Paulo, Brasil. Segurança Aliment e Nutr. 2016;23(1):859.
17. VIEIRA MCH, SPINELLI MGN. Análise da qualidade de cardápios mensais e da satisfação dos clientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. Revista Univap. 2019: 25(47): 58-69.
18. MELLO AV, MORIMOTO JM. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de almoço dos funcionários de uma associação para deficientes em São Paulo. Revista Univap. 2018; 24(46): 84–93.
19. SANTOS PS, LISBOA CS, VIDAL GR, MACEDO V, CAMILO A. Avaliação qualitativa de cardápios de uma unidade produtora de refeições do Recôncavo da Bahia. Nutrição Brasil. 2015; 14(1).
20. 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; 1(24):29-35.
21. YGNATIOS NTM, LIMA NN, PENA GG. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma escola privada em um município do interior de Minas Gerais. Rev da Assoc Bras Nutr. 2017;8(1), 82-89.

APÊNDICE

DIAMANTINA

Bistrô • Cozinha Industrial

Termo de Autorização Institucional

Eu **Amanda de Oliveira Moreira Aquino**, na qualidade de Nutricionista responsável pelo Restaurante Universitário da Faculdade Federal de Juiz de Fora - Campus Governador Valadares, autorizo a realização de a pesquisa intitulada **"ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM GOVERNADOR VALADARES - MINAS GERAIS"** a ser conduzida sob a responsabilidade do pesquisador **Melissa Ribeiro Sabbagh**; e me comprometo a fornecer os cardápios necessários para a realização desta pesquisa. Esta declaração é válida apenas no caso de haver parecer favorável do Comitê de Ética da UFJF para a referida pesquisa.

Governador Valadares, 29 de Agosto de 2018.

ASSINATURA


Amanda de Oliveira Moreira Aquino
Nutricionista
Diamantina Bistrô e Cozinha Industrial - Eirel

ANEXO

Revista DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, ISSN 1981-0881

REGRAS PARA SUBMISSÃO DE MANUSCRITOS

Escopo e política

DEMETRA: Alimentação, Nutrição e Saúde (e-ISSN 2238-913X) é um periódico especializado que publica artigos em uxo contínuo no campo da Alimentação, Nutrição e Saúde, em suas diversas subáreas e áreas afins. DEMETRA está aberta a contribuições da comunidade científica nacional e internacional. Não há custos para submissão e avaliação dos manuscritos.

DEMETRA só publica artigos inéditos em português, inglês e espanhol. Os autores podem submeter os artigos em português, espanhol ou inglês, e após a aprovação do manuscrito, os textos em português e espanhol serão traduzidos para o inglês sendo o custo da tradução de responsabilidade dos autores.

Os autores com proficiência em inglês podem submeter os manuscritos nesse idioma, porém o mesmo passará por revisão, e caso seja considerado inadequado, será indicada a tradução credenciada. Após aprovação, o artigo deverá ser traduzido para o português.

Redes Sociais

Visando à maior disseminação do seu conteúdo, solicita-se aos autores que divulguem seus artigos publicados na DEMETRA nas redes sociais e em outras bases, como:

Academia.edu – <https://www.academia.edu/>

Mendeley – <https://www.mendeley.com/>

ResearchGate – <http://www.researchgate.net/>

Google Acadêmico - <https://scholar.google.com.br/schhp?hl=pt-BR>

Submissão

Todos os artigos deverão ser submetidos de forma eletrônica pela página <<https://www.e-publicacoes.uerj.br>>. Qualquer outra forma de envio não será avaliada pelos editores.

No momento da submissão deverão ser anexados, em formato Word: (1) o manuscrito completo, incluindo figuras, gráficos e tabelas ao nal do texto após as referências; e (2) a Página de título; (3) A autorização de publicação e a declaração de direito autoral deverão ser enviados SOMENTE em caso de aprovação do artigo.

Revisores

Na submissão do artigo os autores deverão indicar, na folha de rosto, pelo menos três possíveis revisores para o manuscrito, com os respectivos e-mails e instituições acadêmicas ou de pesquisas quais estão vinculados. Os revisores devem ter experiência na área do tema proposto e possuir título de doutor. A sugestão dos revisores não determina o efetivo convite para a revisão.

Autoria

Devem configurar como autores apenas aqueles que contribuíram intelectualmente para o desenvolvimento do estudo. O tipo de participação de cada autor deve ser indicado na folha de rosto. Colaborar na coleta de dados, realizar alguma técnica ou ceder equipamentos para obtenção de dados não são, por si só, critérios suficientes para autoria de um estudo. Nessas situações, quem colaborou pode ser citado em Agradecimentos. O autor deve atender um ou mais dos seguintes requisitos: (1) participação na idealização do desenho do estudo; (2) participação na coleta, análise e interpretação dos dados; (3) participação na redação do estudo; e (4) participação na revisão final e aprovação do manuscrito para submissão.

Avaliação de manuscritos

Os manuscritos que atendem as normas da revista são encaminhados para as fases de avaliação. Para ser publicado, o manuscrito deve ser aprovado nas seguintes fases:

- Avaliação preliminar: a avaliação do manuscrito é feita tendo como base a relevância para o campo da Alimentação, Nutrição e Saúde. Caso o manuscrito não seja considerado como de prioridade científica ou insuficiente para publicação, poderá ser rejeitado, sem comentários detalhados, após a análise inicial feita por pelo menos dois editores da Revista.
- Avaliação cega por pares: os manuscritos selecionados na avaliação preliminar são submetidos à avaliação de especialistas na temática abordada. O procedimento é sigiloso quanto à identidade tanto dos autores quanto dos revisores. Os pareceres são analisados pelos editores, para decisão final.

O anonimato é garantido durante todo o processo de avaliação.

Conflito de interesse

Os autores devem declarar, de forma explícita, individualmente, qualquer potencial conflito de interesse, nanceiro ou não, direto e/ou indireto.

Categoria dos artigos

Perspectivas: análises de temas conjunturais de importância para a Alimentação, Nutrição e Saúde, de interesse imediato (máximo de 1.600 palavras).

Debate: análise de temas relevantes do campo da Alimentação, Nutrição e Saúde. Deve conter comentários críticos desenvolvidos por autores convidados pelos Editores (máximo de 4.000 palavras e 4 ilustrações).

Comunicação Breve: relatos de resultados preliminares de pesquisa, ou ainda resultados de estudos originais que possam ser apresentados de forma sucinta (máximo de 1.500 palavras e 3 ilustrações).

Original: artigos oriundos de pesquisas inéditas, de tema relevante para a área (máximo de 5.000 palavras e 5 ilustrações). Os artigos provenientes de pesquisa empírica devem conter as seções de introdução, métodos, resultados, discussão e conclusão. Para ensaios, abordagens conceituais e outras similares, há liberdade para estabelecer a estrutura (título e subtítulos), de modo a contemplar a identificação do objeto do estudo ou problema em questão e fundamentos conceituais, o desenvolvimento da argumentação, as considerações finais e a bibliografia adequada e atualizada (máximo de 5.000 palavras e 5 ilustrações).

Revisão: revisão crítica da literatura disponível sobre um tema relevante e pertinente para a área; deve haver necessariamente análise e interpretação da literatura disponível, por meio de revisão sistemática e meta-análise (máximo de 4.000 palavras).

Outras linguagens: textos de reflexão sobre temas de interesse para os leitores da revista, com relação aos campos da Alimentação, Nutrição, Saúde, Comensalidade, Artes e Cultura, que utilizem recursos iconográficos, poéticos, literários, musicais, audiovisuais, entre outros, de forma a fortalecer e dar consistência à discussão proposta. Características das fotos: Full HD (1920 x 1080) com 300 DPI de resolução (máximo de 1.500 palavras e 6 ilustrações e/ou mídias).

Para todas as categorias

- Para a contagem de palavras serão desconsiderados o resumo, as referências e as ilustrações.
- Os resumos devem ter no máximo 250 palavras.
- Títulos ou subtítulos não devem ser numerados, podendo-se fazer uso de recursos gráficos, preferencialmente caixa alta e negrito.
- Ilustrações (figuras, quadros, tabelas e gráficos) devem ser apresentadas em separado, no final do texto, depois das referências do original, com respectivos títulos, legendas e referências específicas.
- Ao longo do texto os autores devem indicar, com destaque, a localização de cada ilustração, todas devidamente numeradas.
- As tabelas e os quadros devem ser elaborados em Word.
- Os gráficos devem ser elaborados em Excel e os dados numéricos correspondentes devem ser enviados, de preferência, em separado, no programa Word ou em outra planilha, como texto, de modo a facilitar o recurso de copiar e colar.
- As figuras devem ser encaminhadas em JPEG ou TIFF.
- Notas de rodapé: deverão ser restritas ao necessário e indicadas por letras sobrescritas (Ex. a, b). Usar a função própria do Word para letras sobrescritas.

Áreas temáticas

Os autores devem indicar, além da categoria do artigo, a área temática, a saber:

Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva

Alimentação para Coletividades

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Ciências Humanas e Sociais em Alimentação

Nutrição Básica e Experimental

Nutrição Clínica

PREPARO DO MANUSCRITO

Folha de rosto

Submeter o manuscrito acompanhado de Folha de rosto, contendo:

- a) título completo no idioma original do manuscrito e em inglês;
- b) título abreviado para cabeçalho, não excedendo 40 caracteres (incluindo espaços)
- c) nome de cada autor por extenso. Não abreviar os prenomes. Todos os autores devem estar cadastrados no Open Researcher and Contributor ID (ORCID®) para submissão de artigos. Caso não possua, fazer o cadastro através do link: <<https://orcid.org/register>>. Informar, explicitamente, a contribuição de cada um dos autores no artigo. O crédito de autoria deverá ser baseado em contribuições substanciais, tais como: concepção e desenho; análise e interpretação dos dados; revisão e aprovação da versão final do artigo. Não se justifica a inclusão de nomes de autores cuja contribuição não se enquadre nos critérios acima.
- d) dados da titulação acadêmica dos autores, a avaliação institucional atual, além de cidade, estado e país.
- e) endereço completo da instituição à qual o autor de correspondência está vinculado.
- f) e-mail e ORCID (<https://orcid.org/>) de todos os autores.
- g) informar se o artigo é oriundo de dissertação ou tese, indicando o título, autor, universidade e ano da publicação.
- h) durante a submissão do manuscrito os autores deverão indicar, na folha de rosto, pelo menos três possíveis revisores, com os respectivos e-mails e instituições acadêmicas ou de pesquisa nas quais estão vinculados. Os revisores devem ter

experiência na área do tema proposto e possuir título de doutor ou experiência técnica comprovada na área. A sugestão dos revisores não determina o efetivo convite para a revisão.

A tramitação do artigo só será iniciada com o envio da folha de rosto em arquivo separado, de modo a garantir o anonimato durante a revisão pelos pares.

Estrutura do texto

Título

- Completo, no idioma original do manuscrito e em inglês, que deverá ser conciso e evitar palavras desnecessárias e/ou redundantes, sem abreviaturas e siglas ou localização geográfica da pesquisa.
- Abreviado para cabeçalho, não excedendo 40 caracteres (incluindo espaços), em português

Resumo

Todos os artigos submetidos em português, espanhol ou inglês deverão conter um resumo entre 150 e 250 palavras.

Os artigos submetidos em português não necessitam de abstract. Caso o artigo seja aprovado, a versão em inglês conterá esta seção.

O resumo não deverá conter citações.

Destacar no mínimo 3 e no máximo 6 termos de indexação, os descritores em Ciência da Saúde - DeCS - da Bireme (<http://decs.bvs.br>) ou DeCS/MeSH (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/mesh/> e <http://decs.bvs.br/>).

ARTIGOS ORIGINAIS E COMUNICAÇÃO BREVE

Introdução: deve conter breve revisão da literatura atualizada e pertinente ao tema. A apresentação da(s) hipótese(s) e do(s) objetivo(s) deve ser consistente com o tema.

Métodos: descrever de forma clara e sucinta o(s) método(s) empregado(s), para que possam) ser reproduzidas) por outros autores, acompanhado(s) da citação bibliográfica. Em relação à análise estatística, os autores devem demonstrar que os procedimentos utilizados foram apropriados para testar as hipóteses do estudo, e também para interpretar os resultados corretamente. Informar se a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética credenciado junto ao Conselho Nacional de Saúde e fornecer o número do Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE). Experimentos com animais devem estar adequados às diretrizes de conselhos de pesquisa internacionais ou nacionais relativas aos cuidados e ao uso de animais de laboratório.

Resultados: podem ser apresentados em tabelas, quadros e/ou figuras, elaborados de forma a serem auto explicativos e com análise estatística. Evitar repetir dados no texto. Ilustrações (figuras, quadros, tabelas e gráficos) devem ser apresentadas em separado, ao final do texto, depois das referências com respectivos títulos, legendas e referências específicas. Os gráficos e figuras podem ser coloridos, sem custo para o autor.

Discussão: apresentar de forma que os resultados observados sejam confrontados adequada e objetivamente com dados já registrados na literatura.

Conclusão: apresentar as conclusões relevantes, considerando os objetivos do estudo. Não serão aceitas citações bibliográficas nesta seção.

PARA ENSAIOS, ABORDAGENS CONCEITUAIS E OUTRAS SIMILARES

Há liberdade para estabelecer a estrutura (título e subtítulos) de seu original, de modo a contemplar a identificação do objeto do estudo ou problema em questão e fundamentos conceituais, o desenvolvimento da argumentação e considerações finais.

Agradecimentos: podem ser registrados agradecimentos, em parágrafo não superior a três linhas, dirigidos a instituições ou indivíduos que prestaram efetiva colaboração para o estudo.

Abreviaturas e siglas: deverão ser utilizadas de forma padronizada, restringindo-se apenas àquelas usadas convencionalmente ou sancionadas pelo uso,

acompanhadas do significado, por extenso, quando da primeira citação no texto. Não devem ser usadas no título e no resumo.

Referências de acordo com o estilo Vancouver: devem ser numeradas consecutivamente, seguindo a ordem em que foram mencionadas pela primeira vez no texto, conforme o estilo Vancouver. Nas referências com até seis autores, todos devem ser citados. Naquelas com mais de seis autores, deve-se citar os seis primeiros, e depois incluir a expressão “et al.”. Não serão aceitas citações/referências de monografias de conclusão de curso de graduação, estudos apresentados em congressos, simpósios, workshops ou encontros que não apresentem número do DOI ou ISSN, nem de textos não publicados (aulas, entre outros). Se dados não publicados obtidos por outros pesquisadores forem citados no manuscrito, será necessário incluir uma carta de autorização do uso dos mesmos por seus autores. Indicação de DOI: quando o documento citado possuir o número do DOI (Digital Object Identifier), este deverá ser informado, dispensando-se a data de acesso do conteúdo (vide regras de citação de material eletrônico). Deverá ser utilizado o prexo “[https://doi.org/...](https://doi.org/)”.

Citações bibliográficas no texto: deverão ser expostas em ordem numérica, em algarismos arábicos, colocado em expoente (usar função própria do Word para números sobrescritos), após a pontuação, se houver. (Exemplo: ... foi utilizado o questionário GTHR.6), e devem constar da lista de referências de acordo com a ordem em que se apresentam ao longo do texto. Todos os estudos citados no texto deverão ser listados na seção de Referências. A inexatidão na citação das referências pode ser utilizada como critério de recusa do artigo