



## **AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO PRIVADAS E DOS ESPAÇOS DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**

Caroline Ferreira Soares Cabral<sup>a</sup>; Gustavo Luis de Paiva Anciens Ramos<sup>b</sup>;  
Luciana da Silva de Mattos Moura<sup>a</sup>; Denise R. Perdomo Azeredo<sup>a</sup>

a Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), Rio de Janeiro, Departamento de Alimentos

b Faculdade de Farmácia – Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ

### **RESUMO**

O objetivo deste estudo foi avaliar qualitativamente as preparações do cardápio de instituições privadas de ensino e dos Espaços de Desenvolvimento Infantil (EDI) do Município do Rio de Janeiro através do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Foram avaliados os cardápios de cinco unidades de ensino privada, todas voltadas para um público de maior poder aquisitivo, e o cardápio das EDIs que contabilizam aproximadamente 528 unidades. Os critérios definidos para a avaliação foram: presença de frutas, presença de hortaliças, frequência mensal de laticínios, presença de alimentos ricos em enxofre, presença de doces, monocromia, técnicas de cocção e tipos de carne utilizada. Observou-se uma adequação de todos os cardápios quanto à presença de fruta e hortaliças (100%), porém a maioria dos cardápios precisam de adequação quanto a presença de doces e leite e derivados no cotidiano. A técnica de cocção mais empregada foi o cozimento e apenas uma instituição privada utilizava a fritura. Alimentos industrializados foram detectados no cardápio dos EDIs e em uma instituição privada de ensino. Conclui-se que os cardápios se mostraram adequados quanto a oferta de frutas e hortaliças, porém é necessário uma avaliação e adequação dos demais itens avaliados.

**Palavras-chave:** Planejamento de cardápio; AQPC; alimentação escolar; educação alimentar e nutricional.



## 1. INTRODUÇÃO

Atualmente são perceptíveis os resultados dos avanços tecnológicos e científicos que ocorreram no Brasil nos últimos 50 anos. A população sofreu inúmeras mudanças no modo de viver, o que levou a uma falta de atividade física, consumo excessivo de produtos industrializados e desorganização dos horários das refeições, dentre outros fatores que são reflexo do processo saúde/doença. Essas mudanças são evidentes diante do cenário mundial que vivemos, como por exemplo, crianças obesas, e por consequência, portadoras de doenças crônicas.

A desnutrição tem dado lugar à obesidade por meio do processo conhecido como transição nutricional aliado ao fato de uma alimentação inadequada e falta de informação acerca da nutrição pela população, incondicional à faixa etária ou a condição financeira das pessoas. Essa transição fortalece a prevalência e expansão das doenças crônicas responsáveis, atualmente, pela maioria das mortes.

Entre os países com maior índice de carências nutricionais encontra-se o Brasil, no entanto o aumento dos casos de excesso de peso e obesidade, tanto no Brasil como em países em desenvolvimento, tem se expandido de forma avassaladora originando debates e aflições sobre o tema a nível mundial.

De acordo com o IBGE, no passado (1974-1975), a prevalência de excesso de peso em meninos era moderada, com índice de 10,9%. No entanto, essa prevalência aumenta para 15% no ano de 1989 e atinge a marca de 34,8% na pesquisa de 2008-2009. Resultados semelhantes são encontrados no que diz respeito a excesso de peso em meninas, observou-se um significativo aumento nos três momentos (8,6%, 11,9% e 32%, respectivamente).



Ainda, em 2015 1,9% das crianças abaixo de 5 anos de idade se encontravam com baixo peso e 3% das crianças na mesma faixa etária apresentavam sobrepeso/obesidade. O mais preocupante é o fato de 33,5 % das crianças com idade entre 5 e 9 anos apresentarem excesso de peso (Brasil, 2014). Esses dados ratificam que as estratégias utilizadas no combate a fome contribuíram, de fato, para a diminuição da desnutrição no país, porém em contrapartida o crescimento da obesidade infantil é alarmante.

Diante do exposto, este estudo teve por objetivo avaliar qualitativamente as preparações do cardápio de instituições de ensino privadas e dos Espaços de Desenvolvimento Infantil (EDI) da Secretaria Municipal de Educação do Rio de Janeiro, utilizando o método AQPC.

## **2. MATERIAIS E MÉTODOS**

Foi realizado um estudo descritivo, onde foi avaliado qualitativamente o cardápio do mês de Abril de 2017 (20 dias correspondentes a quatro semanas de aula) de cinco instituições de ensino privadas de bairros nobres do Rio de Janeiro e dos Espaços de Desenvolvimento Infantil (EDIs) pertencentes a Secretaria de Educação do Rio de Janeiro.

Atualmente, a Secretaria Municipal de Educação (SME) conta com 528 EDIs e aproximadamente 145 mil crianças matriculadas divididas em segmentos de creche e pré-escola com idade entre 2,5 e 5 anos, sendo o cardápio comum a todas elas e planejado pela equipe de nutrição da SME, que segue os critérios do Programa Nacional de Alimentação Escolar.



As instituições de ensino privadas foram nomeadas por A1, A2, A3, A4 e A5 e atendem a crianças em idade pré-escolar com faixa etária de 2,5 a 5 anos de idade. Tanto nas instituições de ensino privadas como nos EDIs, as crianças permaneciam em tempo integral e realizavam ao menos três refeições no local.

A coleta de dados se deu por meio dos sítios eletrônicos de cada instituição, inclusive o da Secretaria Municipal de Educação. A avaliação foi realizada de acordo com o método de Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios – AQPC, que foi idealizado e proposto por Veiros e Proença (2003). Neste estudo, foi incluída de forma adaptada a avaliação da oferta mensal de leite e derivados devido ao aporte de cálcio desses alimentos.

O AQPC levou em consideração os seguintes critérios:

- Presença de frutas ou sucos de frutas naturais (não acrescidos de água e açúcar), devido à presença de vitaminas e minerais;
- Presença de hortaliças, devido à presença de vitaminas, minerais e fibras;
- Frequência mensal de laticínios, devido ao aporte de cálcio que esses alimentos proporcionam;
- Presença de alimentos ricos em enxofre que devem ser limitados na alimentação diária, para não causar desconforto gástrico após a refeição: foram analisadas as preparações do almoço e do jantar (com exceção do feijão, pois o guia alimentar recomenda seu consumo diário), avaliando a presença dos seguintes alimentos sulfurados: abacate, acelga, aipo, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve, couve-flor, ervilha, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, nozes, ovos, rabanete, repolho e uva.



Considerou-se como rico em enxofre quando dois ou mais alimentos citados eram oferecidos na refeição do mesmo dia ou na mesma refeição;

- Presença de doces ofertados durante o período analisado, sendo considerados alguns produtos processados e ultraprocessados que contêm açúcar como um de seus ingredientes principais, como bebidas lácteas, achocolatados, suco artificial, gelatina, bolo, biscoito doce, mingau e flocos de milho;
- Alimentos com cores similares, conferindo uma coloração monocromática à refeição. Foi considerado monótono quando havia duas ou mais preparações de mesma cor;
- Técnicas de cocção utilizadas nas preparações protéicas e frequência com que se repetiam, tornando o cardápio monótono e pouco atrativo;
- Variedade de carnes utilizadas para compor as preparações protéicas do cardápio, classificadas em: carne bovina, embutido, frango, ovo e peixe.

Primeiramente foi considerada a avaliação diária dos cardápios, seguida pela avaliação semanal e, por fim, a avaliação mensal que agrupou os dados semanais.

### **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

#### *Frutas e hortaliças*

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) estipula a oferta mínima de três porções de frutas e hortaliças semanalmente. Os cardápios dos EDIs e das cinco instituições privadas de ensino mostraram-se em conformidade com o programa neste quesito ao ultrapassar a oferta mínima estipulada de frutas, de acordo com o método AQPC.



Tanto o cardápio das unidades de alimentação e nutrição das instituições privadas de ensino quanto o cardápio dos EDIs ofertavam frutas em sua forma natural e/ou suco de frutas e também hortaliças em 100% dos dias avaliados. A tabela 1 apresenta a avaliação mensal dos cardápios. Vieira et al. (2015) encontraram resultado análogo ao constatar a presença de oferta de frutas em 100% dos dias no cardápio de uma pré-escola de São Paulo. Boaventura et al. (2013) também constataram alta prevalência da oferta de frutas no cardápio de escolas municipais de São Paulo, e ambos os estudos utilizaram o método AQPC.

**Tabela 1.** Distribuição da análise qualitativa dos cardápios quanto à porcentagem de dias em que houve a ocorrência de cada critério considerado.

Instituição	Fruta	Hortaliças	Laticínios	Doce	Enxofre
<b>A1</b>	100 %	100 %	45%	35%	30%
<b>A2</b>	100 %	100 %	40%	55%	55%
<b>A3</b>	100 %	100 %	30%	15%	10%
<b>A4</b>	100 %	100 %	20%	40%	60%
<b>A5</b>	100 %	100 %	55%	80%	40%
<b>EDIs</b>	100 %	100 %	100 %	70%	15%

Christmann (2011) realizou a avaliação qualitativa pelo método AQPC do cardápio de uma escola estadual no Paraná e Menegazzo et al. (2011) aplicaram o método no cardápio de uma escola estadual de Florianópolis. Ambos os estudos



constataram que a oferta de frutas estava abaixo do recomendado pelo PNAE (menos de 4% do mês), sendo ofertadas frutas para os alunos apenas uma vez ao mês. Estes resultados provavelmente são em detrimento do alto custo de mercado atribuído a esses alimentos. Ygnatios et al. (2017) também encontraram resultados diferentes do presente estudo ao avaliarem qualitativamente as preparações do cardápio de uma escola privada do interior de Minas Gerais, onde foi observada a ausência total de frutas em todos os dias do cardápio.

Acredita-se que o aumento significativo na oferta de frutas, no âmbito das escolas públicas, provém do aumento do repasse per capita de PNAE. Na época dos estudos o repasse era de R\$ 0,66 (sessenta e seis centavos) por dia letivo para cada aluno e atualmente, no ano de 2017 este repasse está em R\$ 1,07 (um real e sete centavos) por dia letivo para cada aluno que estuda em tempo integral, de acordo com a resolução nº 8, de 14 de maio de 2012 do Ministério da Educação (Brasil, 2012).

Com relação às hortaliças, Christmann (2011) encontrou resultados distintos ao presente estudo ao constatar a oferta de hortaliças em apenas 48% dos dias avaliados. Menegazzo et al. (2011) corroboram dos nossos resultados ao observarem oferta de hortaliças em 100% dos dias do cardápio, todavia havia uma horta orgânica, o que se acredita ter facilitado a obtenção desses alimentos na época.

Pioltine & Spinelli (2012) também constataram a adequação da oferta de frutas e hortaliças para crianças de 2 a 10 anos, no almoço de uma escola privada de São Paulo. Ramos & Stein (2000) ressaltam que os bons hábitos alimentares são construídos durante a infância, portanto, os cardápios ofertados para pré-escolares devem ser nutricionalmente equilibrados visando incentivar o consumo de alimentos saudáveis, pois de acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira frutas e

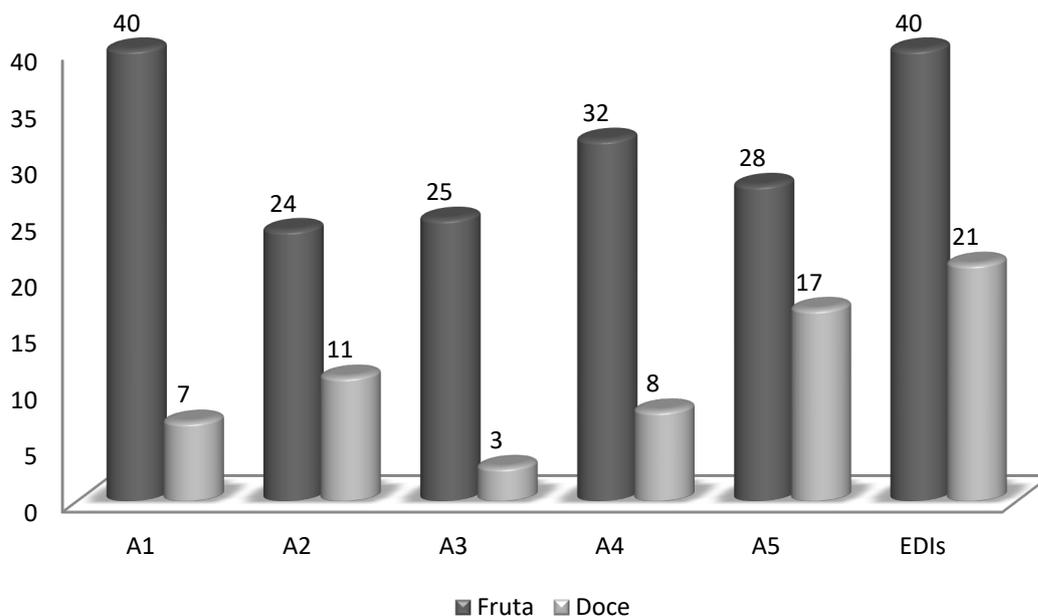


hortaliças são de grande importância para o desenvolvimento na primeira infância, por serem fontes de fibras alimentares, vitaminas e minerais, fatores de prevenção para Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNTs) (Brasil, 2014).

### *Doces*

Relacionando a oferta de frutas com a de doces (Figura 1), verificou-se a presença de frutas em 100% dos dias avaliados, no entanto a oferta de doces é frequente na instituição de ensino privada A5 onde a predominância de doces ofertados durante o período avaliado se mostrou demasiadamente elevada, com 17 porções de doces ofertadas em apenas 20 dias de cardápio, com oferta de preparações doces em mais de uma refeição no mesmo dia. A instituição de ensino A2 também manteve uma oferta de doces considerada alta, uma vez que a oferta aconteceu em 55% dos dias avaliados e também foi observada a presença de doces em mais de uma refeição no mesmo dia. Menegazzo et al. (2011) encontraram resultados semelhantes, evidenciando a necessidade de adequação dos cardápios quanto à oferta de doces em escolas.

O cardápio dos Espaços de Desenvolvimento Infantil da Secretaria de Educação do Rio de Janeiro ocupou o segundo lugar no quesito oferta de doces, 70% dos dias, sendo importante ressaltar que a abrangência dos EDIs é maior do que as instituições privadas, pois se tratam de aproximadamente 500 unidades.



**Figura 1.** Distribuição da presença de frutas e doces no cardápio mensal das instituições de educação infantil, privadas e municipais.

A Cartilha de Orientação Nutricional Infantil (2013) recomenda evitar a oferta de doces no dia-a-dia e o Guia Alimentar para População Brasileira orienta que preparações que façam uso de açúcar como condimento sejam consumidas com moderação e alimentos processados cujo açúcar seja um dos ingredientes principais na descrição do rótulo sejam de consumo limitado (Brasil, 2014).

### *Monocromia das preparações*

Accioly et al. (2009) relatam que uma característica de crianças em idade pré-escolar é a redução ou irregularidade do apetite e interesse pelas refeições decorrente de diversos fatores. A criança coloca a alimentação em um plano secundário uma vez que sua vida toma proporções maiores e tudo a sua volta lhe parece interessante, o instinto de alimentação por sobrevivência é abrandado nesta etapa. Também há o



alcance da maturidade neurológica que permite à criança o ato de deambulação com o propósito de exploração do mundo ao seu redor, buscar alimentos por si só e expressar recusa ou aceitação pelos alimentos oferecidos.

Neste contexto, refeições elaboradas com pouca variedade de grupos alimentares, além de, menos nutritivas também apresentam monocromia tornando-se menos atraentes principalmente para o público infantil. Neste quesito tanto os cardápios das instituições privadas quanto os cardápios dos EDIs mostraram-se com algum grau de variedade de alimentos, de acordo com o padrão de cardápio de cada instituição. Foi observada a presença de verduras e hortaliças que proporcionavam cores as preparações e contribuía com o valor nutricional das mesmas.

Menegazzo et al. (2011) encontraram resultados semelhantes ao presente estudo, com apenas 12% das grandes refeições apresentando monotonia de cores. Já no estudo de Ygnatios et al. (2017), foi constatada a prevalência de monotonia de cores em 40% dos dias avaliados em uma escola privada de Minas Gerais.

#### *Técnicas de cocção empregadas*

Em relação às técnicas de cocção empregadas nas preparações do tipo protéicas, observou-se que o cozimento foi à técnica mais utilizada em todos os cardápios e apenas a instituição de ensino privada A5 fez uso da fritura como técnica de preparo para pratos protéicos em 30% dos dias avaliados (Tabela 2).

Costa e Mendonça (2012), ao avaliar qualitativamente e cotejar os cardápios de uma creche pública e uma creche particular do Distrito Federal, também constataram uma baixa prevalência de preparações fritas. Christmann (2011) relata em seu estudo



que a técnica de cocção mais empregada em preparações protéicas foi o assado (56%).

**Tabela 2.** Distribuição percentual da análise dos métodos de cocção dos pratos protéicos do almoço.

<b>Técnicas de Cocção</b>	<b>Assado</b>	<b>Cozido</b>	<b>Frito</b>
<b>A1</b>	37%	63%	0%
<b>A2</b>	46%	54%	0%
<b>A3</b>	56%	44%	0%
<b>A4</b>	42%	58%	0%
<b>A5</b>	70%	0%	30%
<b>EDIs</b>	16%	84%	0%

Tais resultados corroboram a importância de substituir preparações fritas por assadas, cozidas ou ensopadas, uma vez que isto pode surtir efeito positivo sobre a formação dos hábitos alimentares das crianças

#### *Fontes de proteína dos cardápios*

No que diz respeito à proteína animal escolhida para compor as preparações, houve maior predominância de carne bovina e em seguida carne de frango, necessárias para o provimento de ferro, nutriente essencial nesta faixa etária devido à vulnerabilidade a anemia (Brunken et al. 2002).

Brunken et al. (2002) observaram grande incidência de anemia em crianças menores de três anos frequentadoras de uma creche pública de Cuiabá. De acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira alimentos de origem animal como



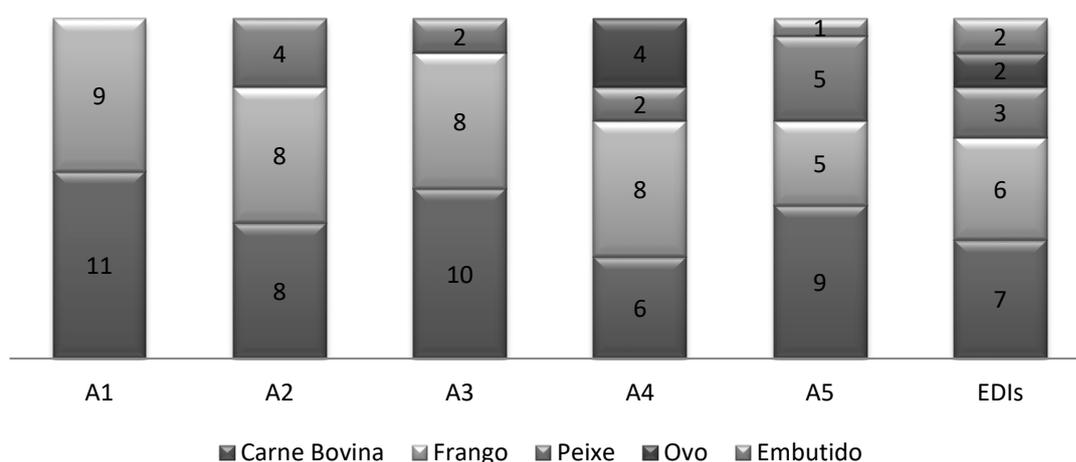
carnes e ovos possuem todos os aminoácidos essenciais necessários para o crescimento e manutenção do indivíduo e são fontes de ferro e vitamina B12 (Brasil, 2014).

A instituição A1 ofertou em seu cardápio apenas carne bovina e de frango como fontes protéicas, excluindo do cardápio das crianças os peixes e ovos. A não aquisição de pescados se dá provavelmente pelo alto valor de mercado deste alimento. De acordo com Boaventura et al. (2013) pescados são essenciais na alimentação infantil por serem fontes de proteínas de alto valor biológico, necessárias para o crescimento e manutenção do organismo, ácidos graxos essenciais e vitamina B12.

De acordo com a Agência Brasil (2012), apenas 26,9% das 5.565 prefeituras do país ofertam pescado no cardápio da merenda escolar ao menos uma vez por semana. As justificativas para esta situação são várias, como inexistência de câmaras frigoríficas nas escolas para estocar o alimento, habilidade das merendeiras no preparo do pescado e a facilidade ou não na aquisição de pescado fresco na cidade.

As instituições de ensino privadas A2 e A5 ofereciam peixes aos seus alunos em frequência semanal, no entanto também excluía os ovos dos cardápios. A instituição de ensino privada A3 ofertou peixes quinzenalmente no período avaliado, porém também não ofertou ovos como prato principal do cardápio. A instituição A4, além de ofertar em seu cardápio carne bovina e de frango foi à única instituição de ensino privada a colocar ovos como prato principal e também oferecia peixe quinzenalmente para seus alunos. Acredita-se que a recusa em servir ovos pelas instituições privadas de ensino seja devido à uma estigmatização do alimento, sendo considerado um alimento de baixo custo utilizado por classes sociais menos favorecidas.

O cardápio elaborado para os Espaços de Desenvolvimento Infantil da Secretária de Educação do Rio de Janeiro ofertou semanalmente carne bovina, frango, peixes e ovos, classificando-se como mais completo neste sentido. Foi a única instituição que fez uso de miúdos, carnes consideradas de segunda, porém com alto valor nutricional e baixo custo. No entanto, juntamente com a instituição de ensino privada A5, utilizou embutidos em alguns dias avaliados (Figura 2), contrapondo a Lei 4508 de 11 de Janeiro de 2005, que proíbe a aquisição e oferta desses alimentos por instituições públicas e privadas do Estado do Rio de Janeiro.



**Figura 2.** Distribuição mensal do tipo de proteína ofertada no almoço previsto nos cardápios de quatro semanas (vinte dias de aula).

Embutidos como salsicha, hambúrguer, almôndegas, nuggets, dentre outros, possuem nível elevados de sódio, excesso de gordura saturada e conservadores químicos de alimentos. Assim, não deveriam fazer parte de cardápios destinados ao público infantil, pois a ingestão frequente desses produtos pode acarretar o desenvolvimento precoce de Doenças Crônicas não Transmissíveis (Sociedade



Brasileira de Pediatria, 2006). A oferta de produtos embutidos também dificulta o processo de formação do hábito alimentar saudável, uma vez que esses produtos são adicionados de realçadores que melhoram o sabor dos alimentos.

O presente estudo ressalta que há divergências entre os cardápios das instituições privadas de ensino e dos Espaços de Desenvolvimento Infantil da Secretaria de Educação do Rio de Janeiro, sendo este último regido pelo PNAE e devendo seguir seus parâmetros, o que se acredita que ocasionou uma melhora no cardápio dessas instituições em comparação com os outros estudos citados.

De forma geral, os cardápios avaliados necessitam de ajustes para melhor adequar as refeições ofertadas às necessidades nutricionais do público infantil. Deve-se atentar para a alta prevalência de doces, alimentos sulfurados e baixa oferta de leite e derivados. Deve-se ainda realizar avaliações periodizadas, a fim de, garantir a produção conforme o planejamento dos cardápios e corrigir inadequações (Costa e Mendonça, 2012; Abreu et al., 2011).

#### **4. CONCLUSÕES**

De modo geral, os cardápios avaliados se mostraram adequados em relação à oferta de frutas, hortaliças e técnicas de cocção empregadas no preparo de prato protéico, de acordo com o método de avaliação utilizado neste trabalho. No entanto, sugere-se a revisão da frequência de alimentos sulfurados ofertados em uma mesma refeição ou em um mesmo dia, da alta oferta de doces e também da adequação quanto à oferta de leite e derivados. É preciso ainda planejar os cardápios de modo que as preparações não sejam oferecidas de forma monocromática e pouco atrativa, principalmente em se tratando do público infantil.



Conclui-se que se faz necessária uma análise do planejamento dos cardápios nas respectivas instituições de ensino de educação infantil, a fim de, garantir uma alimentação escolar adequada. Isto é alcançado através de um adequado planejamento de cardápios realizado pelo nutricionista responsável pela unidade de alimentação e nutrição.

Além disso, é indispensável o acompanhamento feito pelo nutricionista no momento em que as refeições são produzidas, a fim de monitorar as técnicas dietéticas empregadas na hora do pré-preparo e preparo evitando assim erros de execução e substituições de última hora que possam prejudicar a qualidade nutricional das refeições de acordo com os itens avaliados pelo método AQPC.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abreu, E. S., Spinelli, M. G. N. (2011). *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. 6 ed. São Paulo: Metha.

Accioly, E., Saunders, C., Lacerda, E. M. A. (2009). *Nutrição em Obstetrícia e Pediatria*. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 651 p.

Agência Brasil (2012). Apenas 27% das prefeituras usam pescado na merenda escolar semanalmente, diz ministro. Disponível em <http://www.brasil.gov.br/noticias/arquivos/2012/05/10/apenas-27-das-prefeituras-usam-peixe-na-merenda-escolar-semanalmente-diz-ministro>

Boaventura, P. D. S., Oliveira A. C., Costa, J. J., Moreira, P. V. P., Matias, A. C. G., Spinelli, M. G. M., Abreu, E. S. (2013). Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos em escolas de educação infantil da grande São Paulo. *Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde*, 8(3): 397-409.



Brasil. (2012). Resolução nº 8, de 14 de maio de 2012. Altera os valores per capita da educação infantil no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Brasil. (2014). Guia alimentar para a população brasileira – 2. Ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde p.156.

Brunken, G. S., Guimarães, L. V., Fisberg, M. (2002). Anemia em crianças menores de 3 anos que freqüentam creches públicas em período integral. *Jornal de Pediatria*, 78(1): 6-50.

Christmann, A.C. (2011). Avaliação qualitativa das preparações do cardápio – método AQPC – e resto-ingestão de um colégio em regime internato de Guarapuava-PR. Guarapuava: Universidade Estadual do Centro-Oeste.

Costa, S. E. P., Mendonça, K. A. N. (2012). Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal. *Universitas: Ciências da Saúde* 10(1): 33-40.

Menegazzo, M., Fracalossi, K., Fernandes, A. C., Medeiros, N. I. (2011). Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. *Revista de Nutrição*, 24(2): 243-251.

Pioltine, M. B., Spinelli, M. G. N. (2012). Análise da oferta alimentar em uma escola privada do município de São Paulo. *Revista Univap*, 18: 48-57.

Ramos, M., Stein, L. M. (2000). Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. *Jornal de Pediatria*, 76: 229-237.

Sociedade Brasileira de Pediatria. (2004). Cadernos de Escolas Promotoras de Saúde, 2004. Disponível em: <http://www.bvsde.paho.org/bvsacd/cd57/cadernosbpfinal.pdf>

Veiros, M. B., Rossana P. C. P. (2003). Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio e m uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. *Nutrição em Pauta*, 11(62): 36-42.



Vieira, M. C. H., Silva G. S., Navarro, G. S. P., Mendonça, A. I. F., Spinelli, M. G. N., Matias, A. G. (2015). Análise da oferta alimentar em refeições de uma pré-escola da cidade de São. *Revista Univap*, 21(37).

Ygnatios, N. T. M., Lima, N. S., Pena, G. G. (2017). Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma escola privada em um município do interior de Minas Gerais. *Revista da Associação Brasileira de Nutrição*, 8(1): 82-89.