

QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS AVALIADOS PELO MÉTODO AQPC

NUTRITIONAL QUALITY OF UNIVERSITY RESTAURANT MENUS EVALUATED USING THE AQPC METHOD

 <https://doi.org/10.63330/aurumpub.060-006>

Fernanda Demoliner

Nutricionista, Doutora em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina

E-mail: demoliner.fernanda@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8170-340X>

Resumo

Os restaurantes universitários (RUs) desempenham papel estratégico na promoção da alimentação adequada e saudável, especialmente no âmbito da assistência estudantil. Nesse contexto, a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) constitui uma ferramenta amplamente utilizada para analisar aspectos nutricionais e sensoriais dos cardápios ofertados. O presente estudo teve como objetivo analisar as evidências científicas publicadas entre 2021 e 2026 sobre a qualidade nutricional dos cardápios de RUs avaliados pelo método AQPC. Trata-se de uma revisão narrativa da literatura, realizada por meio de busca estruturada nas bases Google Acadêmico e SciELO, utilizando os descritores "AQPC", "Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio" e "Restaurante Universitário". Foram incluídos dez estudos que aplicaram o método AQPC em RUs brasileiros. De modo geral, observou-se elevada frequência de oferta de frutas e folhosos e baixa ocorrência de frituras em parte dos serviços avaliados. Em contrapartida, foram recorrentes inadequações relacionadas à monotonia de cores, elevada frequência de alimentos ricos em enxofre, baixa diversidade de frutas e hortaliças, presença de carnes gordurosas e oferta frequente de doces em alguns restaurantes. Os estudos também evidenciaram avanços na oferta de preparações vegetarianas, embora persistam desafios quanto à sua adequação nutricional. Conclui-se que o AQPC constitui importante instrumento para o monitoramento da qualidade dos cardápios, subsidiando o planejamento de refeições mais variadas, equilibradas e compatíveis com os princípios da alimentação adequada e saudável, especialmente quando associado a avaliações quantitativas, sensoriais e de aceitabilidade.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio; Planejamento de cardápios; Qualidade nutricional; Restaurante universitário.

Abstract

University restaurants play a strategic role in promoting healthy eating, particularly within student assistance policies. In this context, the Qualitative Evaluation of Menu Preparations (AQPC) is a widely used tool for assessing the nutritional and sensory quality of menus offered. This study aimed to analyze the scientific evidence published between 2021 and 2026 regarding the nutritional quality of university restaurant menus evaluated using the AQPC method. A narrative literature review was conducted through a structured search in Google Scholar and SciELO using the descriptors "AQPC", "Qualitative Evaluation of Menu Preparations", and "University Restaurant". Ten studies conducted in Brazilian university restaurants met the eligibility criteria. Overall, the studies reported a high frequency of fruits and leafy vegetables and a low occurrence of fried foods in part of the evaluated services. However, recurring inadequacies were identified, including menu color monotony, frequent use of sulfur-rich foods, limited diversity of fruits and vegetables, the presence of high-fat meats, and frequent dessert offerings in some restaurants. The studies also demonstrated advances in the availability of vegetarian meals, although nutritional adequacy remains a challenge. The findings indicate that AQPC is an effective management tool for monitoring menu quality and supporting the planning of more diverse, balanced, and healthier meals, especially when combined with quantitative nutritional analyses, sensory evaluation, and acceptability assessments.

Keywords: Food service; Menu planning; Nutritional quality; Qualitative Evaluation of Menu Preparations; University restaurant.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação realizada fora do domicílio tem assumido papel crescente na rotina da população brasileira, em decorrência de transformações sociais, urbanas e de trabalho que modificaram os padrões de consumo alimentar (Vasconcelos *et al.*, 2025). De acordo com dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017–2018, as despesas com alimentação fora do domicílio corresponderam a 32,8% do total dos gastos das famílias brasileiras com alimentação, evidenciando a expressiva participação desse hábito no orçamento familiar e na organização das práticas alimentares contemporâneas (IBGE, 2019).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) constituem espaços estratégicos para a produção e distribuição de refeições destinadas a coletividades, devendo conciliar qualidade nutricional, adequação sensorial, segurança higiênico-sanitária e práticas sustentáveis (Veiros; Proença, 2003). Entre as diferentes modalidades de UANs, os restaurantes universitários (RUs) constituem importantes estruturas de apoio à assistência estudantil nas instituições federais de ensino, por meio da oferta de refeições gratuitas ou subsidiadas, conforme as normas e a disponibilidade orçamentária de cada instituição, esses serviços podem

favorecer o acesso regular à alimentação adequada e saudável, especialmente entre estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica. A Lei nº 14.914/2024, que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil, reforça essa perspectiva ao estabelecer o Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior e ao prever a disponibilização de restaurantes universitários como espaços destinados à oferta e ao consumo de alimentos no ambiente acadêmico (Brasil, 2024).

A qualidade das refeições produzidas em RUs depende de um planejamento de cardápios que considere, além da qualidade nutricional, os aspectos relacionados à variedade, à harmonia de cores, às técnicas de preparo, à combinação entre preparações, à sazonalidade dos alimentos, à cultura alimentar e à aceitabilidade dos usuários (Veiros; Proença, 2003). Método como a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) é uma ferramenta de apoio ao nutricionista no planejamento, na execução e na revisão dos cardápios. O método permite examinar indicadores relacionados às características nutricionais e sensoriais das preparações, tais como presença de frutas e folhosos, frequência de doces, frituras, carnes gordurosas, conservas, monotonia de cores e associação entre preparações de maior densidade energética (Veiros; Proença, 2003).

Apesar da ampla utilização do método AQPC em diferentes modalidades de UAN, ainda são escassas revisões que sintetizem especificamente os resultados obtidos em restaurantes universitários. Considerando as particularidades desses serviços, como a produção em larga escala, a oferta de refeições subsidiadas e sua inserção nas políticas de assistência estudantil, torna-se relevante reunir e discutir criticamente as evidências recentes sobre a qualidade dos cardápios avaliados por esse método. Desse modo, o estudo teve como objetivo analisar as evidências científicas publicadas nos últimos cinco anos sobre a qualidade nutricional dos cardápios de restaurantes universitários avaliados pelo método AQPC.

2 METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão narrativa com busca estruturada da literatura, voltada à identificação e análise de estudos que aplicaram o método AQPC em cardápios de restaurantes universitários. A busca foi conduzida nas bases Google Acadêmico e SciELO, considerando publicações divulgadas entre janeiro de 2021 e março de 2026. Foram utilizados os descritores e termos livres: “AQPC”, “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio” e “Restaurante Universitário”.

Foram incluídos artigos científicos completos, publicados em português, inglês ou espanhol, que abordassem a aplicação do método AQPC, ou de adaptações explicitamente descritas desse método, na avaliação de cardápios de restaurantes universitários. Foram excluídos estudos realizados exclusivamente em outras modalidades de serviços de alimentação; publicações duplicadas; resumos de eventos; trabalhos de conclusão de curso; dissertações; teses.

A seleção dos estudos ocorreu inicialmente pela leitura dos títulos e resumos e, posteriormente, pela leitura na íntegra dos textos potencialmente elegíveis. Para a organização e síntese das informações, foram extraídos dados referentes a autores, ano de publicação, local de realização, características do restaurante universitário, período de avaliação dos cardápios, indicadores do AQPC utilizados, principais resultados e recomendações apresentadas pelos autores. Os resultados foram organizados por similaridade temática.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram incluídos dez estudos publicados entre 2021 e 2026, todos realizados em restaurantes universitários brasileiros. Houve maior concentração de investigações nas regiões Sudeste e Nordeste, o que demonstra a aplicabilidade do AQPC em diferentes contextos institucionais e culturais do Brasil. Predominaram estudos observacionais, descritivos e transversais, baseados na análise de cardápios planejados, disponibilizados em meio eletrônico ou efetivamente ofertados pelos serviços. A maior parte avaliou exclusivamente o almoço; entretanto, Morte *et al.* (2021) incluíram almoço e jantar, Crabbis *et al.* (2024) e Maciel *et al.* (2025) focalizaram especificamente preparações ou cardápios vegetarianos. Na tabela 1 são apresentadas as informações desses estudos.

Tabela 1 – Caracterização dos estudos incluídos na revisão.				
Autor/Ano	Região/Instituição	Refeição/Período Avaliado	Indicadores AQPC avaliados	Síntese dos principais resultados
Sabbagh <i>et al.</i> (2021)	Sudeste/ RU de uma universidade federal do leste de MG	Almoço/ 21 dias	Frutas, folhosos, frituras, doces, doce + fritura, carnes gordurosas, cores iguais, enxofre	Frutas, folhosos e doces em 100%; carnes gordurosas em 57,1%; enxofre em 47,6%
Morte <i>et al.</i> (2021)	Nordeste/ RU de uma instituição federal no estado da BA	Almoço e jantar/ Ciclo de 9 semanas	Frutas, folhosos, frituras, doces, doce + fritura, carnes gordurosas, cores iguais, enxofre. Frequência e repetição de preparações	Alta frequência de frutas e folhosos; baixa frequência de frituras e carnes gordurosas; alta ocorrência de cores iguais e alimentos ricos em enxofre
Miquelanti <i>et al.</i> (2022)	Sudeste/ RU Campus Saúde Universidade Federal de Minas Gerais.	Almoço/ 14 dias	Frutas, folhosos, frituras, doces, doce + fritura, carnes gordurosas, cores iguais, enxofre. Per capita, energia, macronutrientes, sódio e micronutrientes	Oferta favorável de frutas, verduras, folhosos e variedade de cores; predominância de fritura na opção vegetariana.
Leonor <i>et al.</i> (2022)	Sudeste/ RU central Edson Luís de Lima Souto da Universidade Federal do Rio de Janeiro.	Almoço/ 27 dias	Frutas, folhosos, frituras, doces, doce + fritura, carnes gordurosas, cores iguais, enxofre. Regionalidade, diversidade de frutas, hortaliças e leguminosas	Alta oferta de frutas e folhosos; baixa frequência de frituras, doces e carnes gordurosas; repetição de cores e alimentos ricos em enxofre; baixa diversidade de frutas e hortaliças.
Santana <i>et al.</i> (2022)	Nordeste/ RU do Oeste da Bahia.	Almoço/ 276 cardápios	Frutas, folhosos, frituras, doces, doce + fritura, carnes gordurosas, cores iguais, enxofre.	Boa oferta de frutas e folhosos; inadequações para alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas e doces;

			DRI e análise de componentes principais	excesso de energia, lipídios e sódio
Campagnaro e Silva (2022)	43 RUs de universidades federais do Brasil (5 no Centro Oeste; 14 no Nordeste; 4 no Norte; 13 no Sudeste; 7 no Sul)	Almoço/ Média de 24 dias	Frutas, folhosos, frituras, doces, doce + fritura, carnes gordurosas, cores iguais, enxofre. Opção vegetariana	Boa classificação para frutas e folhosos; resultados regulares/ruins para monotonia de cores e alimentos ricos em enxofre; 95,35% ofertavam opção vegetariana.
Giovanaz <i>et al.</i> (2023)	Centro Oeste/ RU de uma universidade federal, localizada no interior de Goiás.	Almoço/ 169 dias	Frutas, folhosos, frituras, doces, doce + fritura, carnes gordurosas, cores iguais, enxofre. Arroz integral, opção vegetariana, conservas, guarnições carboidráticas, regionalidade	Frutas e folhosos: 94%; ausência de frituras; doces: 1%; alimentos ricos em enxofre: 71%; guarnições ricas em carboidratos: 53%.
Crabbis <i>et al.</i> (2024)	Sudeste/ RU do Sul de Minas Gerais	Almoço e jantar/ Preparações vegetarianas; antes e durante a pandemia	Frutas, folhosos, frituras, doces, doce + fritura, carnes gordurosas, cores iguais, enxofre. Proteínas e micronutrientes	Baixa frequência de frituras, ausência de monotonia de cores e repetição excessiva; variação relevante de proteínas e micronutrientes
Maciel <i>et al.</i> (2025)	Nordeste/ RU da Universidade Federal do Ceará.	Almoço/ 8 dias	Frutas, folhosos, frituras, doces, doce + fritura, carnes gordurosas, cores iguais, enxofre. Guia Alimentar e regionalidade	Alta oferta de frutas e folhosos; alimentos ricos em enxofre: 72,5%; ausência de frituras; predominância de alimentos in natura.
Setubal <i>et al.</i> (2026)	Sul/ RU da Universidade Estadual de Maringá	Almoço/ 82 dias	Frutas, folhosos, frituras, doces, doce + fritura, carnes gordurosas, cores iguais, enxofre. Avaliação semanal de adequação	Frutas: 94%; folhosos: 73%; ausência de frituras; doces: 6%; carnes gordurosas: 16%; monotonia de cores: 26%

Fonte: Elaborada pela autora (2026).

Os indicadores do AQPC, de acordo com Veiros e Proença (2003), como a presença de frutas e folhosos, frituras, doces, associação entre doce e fritura, carnes gordurosas, alimentos ricos em enxofre, conservas e monotonia de cores, foram empregados pela maioria dos estudos. Contudo, foram observadas adaptações relevantes. Leonor *et al.* (2022) incluíram a identificação de alimentos regionais e a diversidade de frutas, hortaliças e leguminosas; Giovanaz *et al.* (2023) avaliaram arroz integral, opção vegetariana, guarnições ricas em carboidratos e regionalidade; e Maciel *et al.* (2025) associaram o AQPC à classificação dos alimentos segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira.

A presença de frutas e folhosos foi o aspecto mais consistentemente favorável nos cardápios avaliados. Sabbagh *et al.* (2021) identificaram oferta diária de frutas e folhosos no RU avaliado em Minas Gerais. Resultados semelhantes foram encontrados por Giovanaz *et al.* (2023) onde ambos os grupos estiveram presentes em 94% dos dias avaliados, e por Setubal *et al.* (2026) em que a oferta de frutas ocorreu em 94% e a de folhosos em 73% dos dias. Entretanto, frequência elevada não significa, necessariamente, diversidade adequada. Leonor *et al.* (2022) observaram alta oferta de frutas e folhosos, mas baixa diversidade de frutas e hortaliças. Os autores também apontaram predomínio de alimentos originários das

regiões Nordeste, Sudeste e Sul, sugerindo necessidade de ampliar a incorporação de alimentos regionais e de maior variedade de espécies vegetais. Giovanaz *et al.* (2023) também identificaram baixa oferta de alimentos regionais, estando presentes em apenas 8% dos dias avaliados. Em contrapartida, Maciel *et al.* (2025) reportaram que no cardápio vegetariano 44,4% das frutas ofertadas pertenciam à biodiversidade nordestina; contudo, hortaliças e tubérculos provenientes das regiões Sul e Sudeste foram predominantes. Esses achados indicam que o planejamento dos RUs pode avançar na valorização de alimentos sazonais, regionais e provenientes da agricultura familiar, desde que sejam considerados disponibilidade, custo, logística de abastecimento e aceitação dos usuários.

A baixa frequência ou ausência de frituras foi outro resultado favorável recorrente. Giovanaz *et al.* (2023) não identificaram preparações fritas nos 169 dias avaliados, e Setubal *et al.* (2026) também relataram ausência de frituras no período analisado. No entanto, Miquelanti *et al.* (2022) observaram predomínio de fritura como técnica de cocção da preparação proteica vegetariana, evidenciando que a qualidade do cardápio deve ser examinada também segundo as alternativas ofertadas a diferentes perfis alimentares.

A presença de alimentos ricos em enxofre também foi identificada como ponto crítico na maioria dos estudos (Morte *et al.*, 2021; Leonor *et al.*, 2022; Santana *et al.*, 2022; Campagnaro e Silva, 2022; Giovanaz *et al.*, 2023; Maciel *et al.*, 2025). Esse resultado deve ser interpretado com cautela pois alimentos como couve, repolho, brócolis e outras hortaliças não devem ser excluídos do cardápio, por possuem reconhecida qualidade nutricional. O aspecto desfavorável está na combinação excessiva de duas ou mais preparações ricas em enxofre em uma mesma refeição, que pode prejudicar a aceitabilidade em razão de odores e sabores mais intensos e de possível desconforto gastrointestinal em alguns usuários (Veiros & Proença, 2003; Ferreira *et al.*, 2015). Dessa forma, a recomendação é promover alternância e combinações mais equilibradas, e não restringir esses alimentos.

A monotonia de cores também foi observada em diferentes estudos. Sabbagh *et al.* (2021) encontraram ocorrência de 38,1%, Giovanaz *et al.* (2023) registraram 33% e Setubal *et al.* (2026), 26% dos dias avaliados. No levantamento nacional, Campagnaro e Silva (2022) classificaram esse componente entre regular e ruim em parte dos cardápios avaliados. A monotonia visual pode reduzir a atratividade das refeições e sugerir menor diversidade de alimentos, embora não seja um marcador isolado de inadequação nutricional. O planejamento semanal por cores, grupos alimentares e técnicas de preparo pode auxiliar a evitar repetições visuais e ampliar a variedade de preparações.

A frequência de carnes gordurosas e doces apresentou maior variação entre os estudos. Sabbagh *et al.* (2021) observaram carnes gordurosas em 57,1% dos dias e doces como sobremesa em todos os dias avaliados. Em contraste, Giovanaz *et al.* (2023) registraram carnes gordurosas em 9% e doces em 1% dos dias, enquanto Setubal *et al.* (2026) identificaram doces em 6% e carnes gordurosas em 16% dos dias. A oferta frequente de doces pode reduzir o espaço destinado a sobremesas à base de frutas. Da mesma forma,

a presença recorrente de carnes gordurosas pode elevar a densidade energética e a oferta de gorduras saturadas. A baixa ocorrência da combinação “doce + fritura” em vários estudos é positiva (Morte *et al.*, 2021; Sabbagh *et al.*, 2021; Miquelanti *et al.*, 2022; Campagnaro e Silva., 2022; Leonor *et al.*, 2022; Giovanaz *et al.*, 2023; Setubal *et al.*, 2026) pois evita a associação de preparações com maior densidade energética no mesmo dia.

No estudo nacional de Campagnaro e Silva (2022), 95,35% dos 43 RUs avaliados disponibilizavam opção vegetariana, com frequência média de 5,22 dias por semana. Esse resultado representa avanço na ampliação do acesso a refeições compatíveis com diferentes escolhas alimentares. Todavia, a presença da opção vegetariana não garante, por si só, adequação nutricional e diversidade culinária. Crabbis *et al.* (2024), ao avaliarem 26 preparações vegetarianas em um RU do Sul de Minas Gerais, identificaram ausência de monotonia de cores e de repetição de preparações, além de baixa presença de frituras. Porém, a análise quantitativa demonstrou ampla variação no teor de proteínas e de alguns micronutrientes, apontando necessidade de planejamento mais criterioso (Crabbis *et al.*, 2024). Miquelanti *et al.* (2022) reportaram que a fritura predominou como técnica de cocção da preparação proteica vegetariana, apesar de resultados qualitativos favoráveis para frutas, verduras, folhosos e variedade de cores. Ainda, de acordo com o estudo de Santana *et al.* (2022) a opção vegetariana apresentou inadequação de ferro, zinco e cálcio.

Os estudos analisados demonstram que o AQPC é um instrumento viável para o monitoramento da qualidade nutricional e sensorial dos cardápios, pois pode subsidiar metas como: oferta diária de frutas; presença regular de folhosos; redução de doces como sobremesa; limitação de carnes gordurosas; ausência ou baixa frequência de frituras; diversificação de frutas, hortaliças e fontes proteicas; e incorporação progressiva de alimentos regionais. Os resultados também podem orientar capacitações da equipe, revisão de fichas técnicas, planejamento de compras e ações de educação alimentar e nutricional junto aos estudantes.

Como limitações, pode-se destacar que a literatura recente ainda é predominantemente descritiva e baseada em análise documental de cardápios. Os estudos diferem quanto ao período de avaliação, às refeições analisadas, aos critérios de classificação e às adaptações do AQPC, o que impede a comparação direta de percentuais entre todos os RUs. Além disso, poucos trabalhos avaliaram simultaneamente o cardápio planejado, a execução real das preparações, a aceitação dos usuários, o resto-ingestão, o desperdício, o custo e a sustentabilidade.

4 CONCLUSÃO

Os estudos demonstram que os cardápios de restaurantes universitários apresentam avanços importantes, especialmente pela oferta frequente de frutas e folhosos e pela baixa ocorrência de frituras em parte dos serviços. Entretanto, permanecem desafios relacionados à combinação de alimentos ricos em

enxofre, à monotonia de cores, à frequência de doces e carnes gordurosas em alguns contextos, à diversidade de alimentos regionais e à adequação nutricional das opções vegetarianas.

O AQPC é uma ferramenta útil para identificar essas fragilidades e apoiar o planejamento de cardápios mais variados, atrativos e nutricionalmente adequados, desde que empregado de forma complementar a avaliações quantitativas, sensoriais, econômicas e de aceitabilidade.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024. **Institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 5, 4 jul. 2024.

CAMPAGNARO, Livia Bollis; SILVA, Daniela Alves. Avaliação de cardápios de restaurantes universitários em diferentes regiões do Brasil: possibilidades para o público vegetariano. **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v. 11, n. 14, 2022.

CRABBIS, Belisa Eduarda; FERNANDES, Gislene Regina; MENDES, Talissa Vicente; PEREIRA, Yasmin Marques. Qualidade das preparações vegetarianas de um restaurante universitário do Sul de Minas Gerais. **Nutrivisa: Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, Fortaleza, v. 11, 2024.

FERREIRA, Manuela Santana Brito, et al. Aspectos quantitativos e qualitativos das preparações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Santo Antônio de Jesus, Bahia. **Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 2, n. 1, p. 22-27, 2015.

GIOVANAZ, Isabella Lopes; LEÃO, Graciele Cristina Silva; MAROT, Luísa Pereira; BALIEIRO, Laura Cristina Tibiletti. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de um restaurante universitário do interior de Goiás. **Brazilian Journal of Education, Technology and Society (BRAJETS)**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 943-950, 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: primeiros resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

LEONOR, Caio Fábio Alves; SILVA, Thadia Turon Costa da; DIDINI, Camila das Neves. Identificação de alimentos regionais e avaliação qualitativa das preparações do cardápio do restaurante universitário da Universidade Federal do Rio de Janeiro. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 17, 2022.

MACIEL, Manuella Mauricio Silva; GOMES, Samuel Elias Andrade; SILVA, Indira Cely Costa da; SEI, Alicia; SIQUEIRA, Adriana Camurça Pontes; CARVALHO, Diana Valesca. Qualidade nutricional e valorização regional do cardápio vegetariano em um restaurante universitário do Nordeste brasileiro. **Nutrivisa: Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, Fortaleza, v. 12, 2025.

MIQUELANTI, Isabela Gomes; MONTEIRO, Marlene Azevedo Magalhães; RIBEIRO, Mariana Vassallo; SILVA, Sueli Máximo da. Análise quantitativa e qualitativa de cardápios do Restaurante

Universitário em Belo Horizonte (MG). **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v. 11, n. 12, e167111234155, 2022.

MORTE, Elba Santos da; LIRA, Carlos Rodrigo Nascimento de; FONSECA, Maria da Conceição Pereira da. Avaliação qualitativa dos cardápios de um restaurante universitário. **Revista Univap**, São José dos Campos, v. 27, n. 53, p. 1-15. 2021.

PEREZ, Patrícia Maria Périco et al. Efeito da implementação do Restaurante Universitário na alimentação de estudantes de uma universidade pública brasileira. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 6, p. 2351-2360, 2019.

SABBAGH, Melissa Ionara Ribeiro; BARBOSA, Maria Cristina de Albuquerque; CARNEIRO, Angélica Cotta Lobo Leite. Análise qualitativa das preparações do cardápio de um restaurante universitário. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, São Paulo, v. 12, n. 4, p. 213-223, 2021.

SANTANA, Amanda de Oliveira; SILVA, Larissa Kauly Rosa; LACERDA, Ramilla Souza; TRINDADE, Samara Nagla Chaves. Análise quantitativa e qualitativa da alimentação de universitários do ensino público do Oeste da Bahia. **Brazilian Journal of Health Review**, Curitiba, v. 5, n. 4, p. 12312-12330, 2022.

SETUBAL, Jordania Lima de Souza; MARQUES, Amáble Mariano; BUZZO, Angela Pierina dos Reis; VIANA, Bruna Carla Leite; GOMES, Elienae da Silva; TONHÃO, Gabrieli de França; SILVA, Julie Suzan da; ANTONINI, Luana Moraes; PORTO, Simone Maria Altoé. Análise qualitativa das preparações do cardápio em Unidade de Alimentação e Nutrição: aplicação do método AQPC em restaurante universitário na cidade de Maringá – Paraná. **Aurum Revista Multidisciplinar**, Curitiba, v. 2, n. 2, p. 1-11, 2026.

VASCONCELOS, Thais Meirelles de; FRANÇA, Anna Karolyne Pontes de; ARAÚJO, Marina Campos; NOGUEIRA, Ilana. Aquisição de alimentos para consumo fora do domicílio segundo áreas urbanas e rurais do Brasil entre 2002 e 2018. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 28, 2025.

VEIROS, Marcela Boro; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição: método AQPC. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, ano 11, n. 62, p. 36-42, 2003.