



Influência dos Aspectos Sensoriais na Escolha dos Alimentos

Jéssica B. Pinke¹, Natália K. Simoni² e Maria Elisabeth M. Pinto-e-Silva³

Objetivo: avaliar a influência dos aspectos sensoriais na escolha da alimentação e a importância dos atributos em preparações de cardápios institucionais. Métodos: A aplicação do questionário *Food Choice Questionnaire* (FCQ) avaliou o grau de importância dos fatores sensoriais na escolha alimentar. Para todos os cardápios aplicou-se a Avaliação Qualitativa das Preparações (AQPC) visando o entendimento da percepção da qualidade sensorial entre indivíduos. Os dados da AQPC e do FCQ foram avaliados pela análise de variância, teste de Tukey e distribuição percentual. Resultados: Identificou-se como muito importante, tanto intergrupos quanto na população total do estudo, o fator apelo sensorial (sabor, odor, textura e aparência) e o “preço justo” dentro do fator preço. Sobre os cardápios analisados, apesar de ser evidenciada a monotonia de cores nos locais, isto não representa a falta de variedade entre os ingredientes, uma vez que a ocorrência para saladas e guarnições foi muito satisfatória no restaurante e no hospital. Conclusão: Os atributos de sabor, textura e harmonia podem influenciar na aceitação de cardápios e das preparações oferecidas, pois determinam as escolhas dos consumidores. Importante ferramenta para a prática do nutricionista quando da elaboração de cardápios/ produtos com qualidade sensorial e aceitação e atender o direito de uma alimentação de qualidade.

Palavras-chave: Planejamento de Cardápio, serviços de alimentação, comportamento alimentar.

Influence of sensorial aspects on food choice

Objective: Evaluate the influence of sensorial aspects of food choices and the importance of culinary attributes in institutional menus. Methods: The application of Food Choice Questionnaire (FCQ) evaluated how important sensorial attributes in food choice is. For all menus were applied a Qualitative Evaluation of Culinary Preparations (AQPC) to understand sensorial quality perception among participants. AQPC data and FCQ answers were evaluated using variance analysis, Tukey test and percentage distributions. Results: Sensory appeal factor (taste, flavor, texture and appearance) and “fair price” in price factor were the most important factors both in intergroup and in total study sample. According to menus analysis, despite the color monotony in both places, this did not represent a lack ingredients variety, since the occurrence of salads and garnishes were very satisfactory for the restaurant and hospital evaluated. Conclusion: taste, texture and harmony attributes could influence menu and culinary preparations acceptance because they determine individuals food choice. AQPC and FCQ are very important practical tools for nutritional professionals when it demands an elaboration of menus and products with good sensory quality and acceptance.

¹ Graduada em Nutrição - FSP/USP

² Doutoranda em Nutrição em Saúde Pública - FSP/USP – ORCID: 0000-0001-8985-0885

³ Livre Docente Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo – ORCID: 0000-0003-0755-6290 – Endereço correspondência: Av, Dr Arnaldo,715. CEP 01246-904. Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública/Universidade de São Paulo - Telefone: (011) 30617861. E-mail: mmachado@usp.br

Keywords: Menu Planning, food services, feeding behavior

INTRODUÇÃO

O ato de alimentar-se é comum a todos os seres vivos, porém, somente os humanos foram capazes de modificar seu alimento através da utilização de técnicas, domesticação de plantas e domínio do fogo. Por meio desta relação é de grande importância entender quais aspectos estão ligados à escolha e preferências alimentares na formação do comportamento alimentar de cada indivíduo. E prover no espaço onde são servidas as refeições a garantia do direito da qualidade da alimentação.

Jomori *et al.*^[1] indicam como variáveis do processo de escolha dos alimentos aquelas pertencentes às suas características como: aparência, sabor e textura (tipo de cocção). Da mesma forma, Dutcosky^[2] descreve os órgãos do sentido: visão, olfato, tato, sabor e audição como instrumentos essenciais que predizem a qualidade dos alimentos por estarem ligados às reações fisiológicas do organismo para responder aos estímulos ambientais, sejam eles de origem química, física ou mecânica. Segundo uma revisão da literatura sobre estes aspectos influenciadores, os que possuem maior impacto na escolha são: tipo de preparação, de cocção e de sabor^[1].

O conhecimento destes aspectos permite ao nutricionista o planejamento de cardápios sensorialmente adequados, colaborando para a melhor aceitação pelo público alvo, oferecendo refeições mais atrativas e nutricionalmente equilibradas. Como estratégia na elaboração de cardápios, a avaliação apresentada por Veiros e Proença^[3], denominada “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio” (AQPC) tem sido utilizada em unidades de alimentação institucional ou serviços de bufês onde são oferecidas diversas opções, independente de sua modalidade comercial, industrial ou outras.

Tendo em vista os estudos sobre a importância das características sensoriais dos cardápios e sua funcionalidade dentro dos serviços de nutrição, tanto para o profissional de nutrição quanto para os consumidores, este projeto foi

desenvolvido com o objetivo de avaliar a influência dos aspectos sensoriais na escolha da alimentação e a importância desses atributos em comparações de cardápios institucionais.

METODOLOGIA

Realizou-se uma pesquisa de campo no município de São Paulo com 153 indivíduos, com idade entre 18 e 59 anos (realizada, durante 12 dias, entre os meses de Julho e Setembro), em unidades de restaurantes da rede pública e privada. Foi aplicada a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) que associa a estímulos sensoriais do indivíduo às características do alimento^[3,4]. Os cardápios foram coletados diariamente e analisados segundo harmonia, textura e cores. Para analisar o grau de importância dos fatores relevantes da escolha alimentar de indivíduos como humor, conveniência, aspectos sensoriais do alimento, preço, familiaridade, preocupação com o peso corporal e outros fez-se a aplicação do *Food Choice Questionnaire* (FCQ)^[5]. Os dados foram organizados em conjuntos: saúde, humor, conveniência, apelo sensorial, conteúdo natural, preço, controle de peso, familiaridade e ética ponderados (escala de 4 pontos: 1 nada importante até 4 muito importante) seguindo o FCQ adaptado por Heitor *et al.*^[6] para a compreensão dos influenciadores do consumo alimentar. Durante o processo de aplicação realizou-se uma prévia explicação quanto ao questionário, de modo imparcial, na tentativa de reduzir o viés da presença do pesquisador no ambiente selecionado. Aplicou-se o modelo de Furst *et al.*^[7] que divide o processo em três etapas: curso da vida, sistema pessoal e estratégias que pondera os diversos determinantes na escolha alimentar.

Para os cardápios diários, considerou-se os componentes da refeição (Salada, Prato principal ou proteico, Guarnição, Acompanhamento ou Prato base e Sobremesa) e, também segundo critérios do AQPC (Quadro 1). Os cardápios servidos no jantar foram coletados (nos dias referentes de aplicação do FCQ) em ambos os locais, de forma que as informações quanto ao nome e outras características fossem preservadas. Na unidade de alimentação

analisou-se a oferta de preparações segundo os elementos do menu. Avaliou-se as características importantes da qualidade sensorial, como textura (variedade de dureza dos alimentos), harmonia (construção de sabores) e cores (provenientes do próprio alimento ou do tipo de cocção aplicado). (Quadro 1).

Quadro 1. Critérios de avaliação do AQPC

Componentes	Descrição
Frutas	Sobremesa a base de frutas
Folhosos	Saladas elaboradas com folhas
Carne gordurosa	Embutidos, carnes de porco, cortes com gordura aparente
Doces	Sobremesas elaboradas
Frituras	Frituras de imersão
Doce + Frituras	Cardápio com fritura e doce na sobremesa
Alimentos ricos em enxofre	Crucíferos, cebola, alho (exclui feijão)
Repetição cores	Repetição de cores em alimentos ou preparações do mesmo cardápio

Fonte: Adaptado PROENÇA *et al.* (2005, p.89-103)

As análises estatísticas foram realizadas por percentuais de frequência, testes de Fisher, *t-student* e Tukey HSD e análise de variância (ANOVA), IC =95% e $p \leq 0,05$. Para os cálculos estatísticos o programa RStudio® e Excel®.

RESULTADOS

Participaram do estudo 153 indivíduos entre 18 e 59 anos, distribuídos em 3 grupos: 61 comensais de um restaurante institucional (G1), 67 estudantes graduandos em nutrição (G2) e 25 pacientes de hospital público (G3), No grupo de pacientes (G3) foram selecionados indivíduos com dieta geral padrão.

No questionário (FCQ), alguns pontos se destacaram como importantes, associados aos 3 grupos de indivíduos no fator saúde o “valor nutricional do alimento” e sua “saudabilidade”. No fator humor para o G2 e no G3 destaca-se “faz com que eu me sintam bem”; em relação à conveniência a “proximidade para aquisição” para os grupos G1 e G2 e o “preço justo” para os três grupos. Para o conteúdo natural e preocupação ética o G3 destacou a “ausência de aditivos” e “serem naturais” e a preocupação com o “tipo de embalagem” como muito importante. O G1 citou a “familiaridade” e o “controle de peso” (pouca gordura) foi citado pelo G3. Os aspectos sensoriais representados no questionário, não apresentaram diferenças estatisticamente significantes. (Tabela 1).

Tabela 1. Descrição estatística do FCQ segundo grau de importância. São Paulo, 2018.

FATORES/CLASSIFICAÇÃO		C*	C1**	C2**	C3**	C4**	C5**
Saúde	1.Contenha uma grande quantidade de vitaminas e minerais	0,05	0,80	0,06	0,11	0,33	0,95
	2.Me mantenha saudável	0,00	0,94	0,05	0,00	0,00	0,08
	3.Seja Nutritivo	0,01	0,99	0,06	0,01	0,02	0,50
	4.Tenha muita proteína	0,19	0,19	0,25	0,55	0,80	0,90
	5.Seja bom para minha pele	0,04	0,16	0,11	0,03	0,60	0,75
	6.Seja em rico em fibras e me dê saciedade	0,00	0,18	0,01	0,01	0,11	0,98
Humor	1.Me ajude a lidar com o estresse	0,07	0,09	0,11	0,12	1,00	1,00
	2.Me ajude a lidar com a vida	0,05	0,10	0,09	0,06	0,96	0,98

	3.Me ajude a relaxar	0,09	0,21	0,12	0,11	0,95	1,00
	4.Me mantenha a cordado	0,20	0,90	0,17	0,93	1,00	0,35
	5.Me deixe alegre/animado	0,02	0,91	0,07	0,03	0,07	0,93
	6.Faça com que eu me sinta bem	0,00	1,00	0,34	0,00	0,00	0,02
Conveniência	1.Seja fácil de preparar	0,13	0,54	0,11	0,22	0,86	0,94
	2.Possa ser cozido de forma muito simples	0,05	0,34	0,04	0,09	0,70	0,92
	3.Não leve muito tempo para ser preparado	0,05	0,15	0,05	0,08	0,97	0,95
	4.Possa ser comprado em locais perto de onde moro ou trabalho	0,17	0,72	0,34	0,04	0,14	0,36
	5. Seja fácil de achar em mercearias e supermercados	0,06	0,60	0,07	0,02	0,07	0,64
Apelo sensorial	1.Tenha um bom cheiro	0,01	1,00	0,13	0,02	0,02	0,37
	2.Tenha uma boa aparência	0,01	0,86	0,06	0,01	0,02	0,40
	3.Tenha uma textura agradável	0,01	0,96	0,06	0,01	0,02	0,42
	4.Seja gostoso	0,00	1,00	0,80	0,01	0,01	0,02
Conteúdo natural	1. Não contenha aditivos	0,12	0,28	0,10	0,22	1,00	0,92
	2. Contenha ingredientes naturais	0,02	0,82	0,05	0,03	0,08	0,97
	3. Não contenha ingredientes artificiais	0,08	0,45	0,08	0,12	0,71	1,00
Preço	1.Não seja caro	0,03	0,65	0,05	0,04	0,16	1,00
	2.Tenha preço justo	0,01	0,97	0,54	0,00	0,01	0,04
	3.Seja barato	0,09	0,50	0,09	0,14	0,70	0,98
Controle de peso	1.Tenha poucas calorias	0,53	0,97	1,00	0,74	0,51	0,65
	2.Ajude a controlar meu peso	0,60	0,72	0,86	1,00	0,65	0,80
	3.Tenha pouca gordura	0,90	0,97	0,89	1,00	1,00	0,95
Familiaridade	1.Seja o que eu costumo comer	0,05	0,11	0,99	0,85	0,29	0,20
	2.Seja familiar	0,12	0,37	0,12	0,92	0,67	0,24
	3.Seja parecido com a comida que eu comia quando criança	0,04	1,00	0,20	0,06	0,06	0,77
Preocupação ética	1.Venha de países que eu aprove a forma como os alimentos são produzidos	0,90	0,84	0,99	1,00	0,92	1,00
	2. Mostre com clareza, a identificação do país de origem	0,04	0,97	0,95	0,93	0,74	1,00
	3. Seja embalado de forma que não prejudique o meio ambiente	0,05	0,55	0,68	0,04	0,22	0,72

(C) classificação; (C1) Nada importante–Pouco importante; (C2) Nada importante–Moderadamente importante; (C3) Nada importante–Muito importante; (C4) Pouco importante–Muito importante; (C5) Muito importante–Moderadamente importante.

*Método ANOVA; **Teste de Tukey HSD

Na análise dos itens do fator “apelo sensorial” dentro dos grupos (Tabela 1), observou-se diferença significativa para os frequentadores do restaurante nas respostas entre odor e sabor. No quesito aparência, a diferença foi observada para o sabor, e para a textura. No grupo dos estudantes de nutrição (G2) houve diferença estatística entre odor-textura e odor-sabor. No grupo pacientes (G3) não houve diferença estatística entre os itens.

Analisando o padrão de respostas no quesito sensorial os com maior frequência e classificadas como muito importante, foram “Seja Gostoso” (84%) – sabor, “Tenha um bom cheiro” (60%) representando o odor, 54% “Tenha uma textura agradável” (textura) e a questão visual (50%) a aparência, o que confirma os aspectos qualitativos deste estudo. A frequência das respostas entre grupo e gênero, não apresentaram correlação, sem diferenças estatísticas significantes o que indica o mesmo padrão de respostas entre todos os participantes, independente do grupo. (Gráfico 1).

Para o total da população estudada as frequências dos itens observados pela importância foram “seja gostoso” (84%) em apelo sensorial, “tenha preço justo” (72%) no preço, “faça com que eu me sinta bem” (70%) em humor, “tenha textura agradável” (66%) em apelo sensorial e “me mantenha saudável” (62%) no fator saúde. Destaca-se ainda que dentro do fator apelo sensorial: 59% citaram “tenha bom cheiro”, no fator saúde, 57% “seja nutritivo” e 50% “tenha uma boa aparência” (Gráfico 1).

Todavia, quando relacionou os itens pertencentes ao FCQ (*Food Choice Questionnaire*) com a classificação decorrente do grau de importância dos mesmos, os componentes do apelo sensorial apresentaram diferenças estatisticamente significativas para todos os itens ($\leq 0,01$). No entanto, as variáveis entre os grupos não demonstraram significância estatística, portanto concluiu-se que as sub-amostras possuíam o mesmo padrão de respostas.

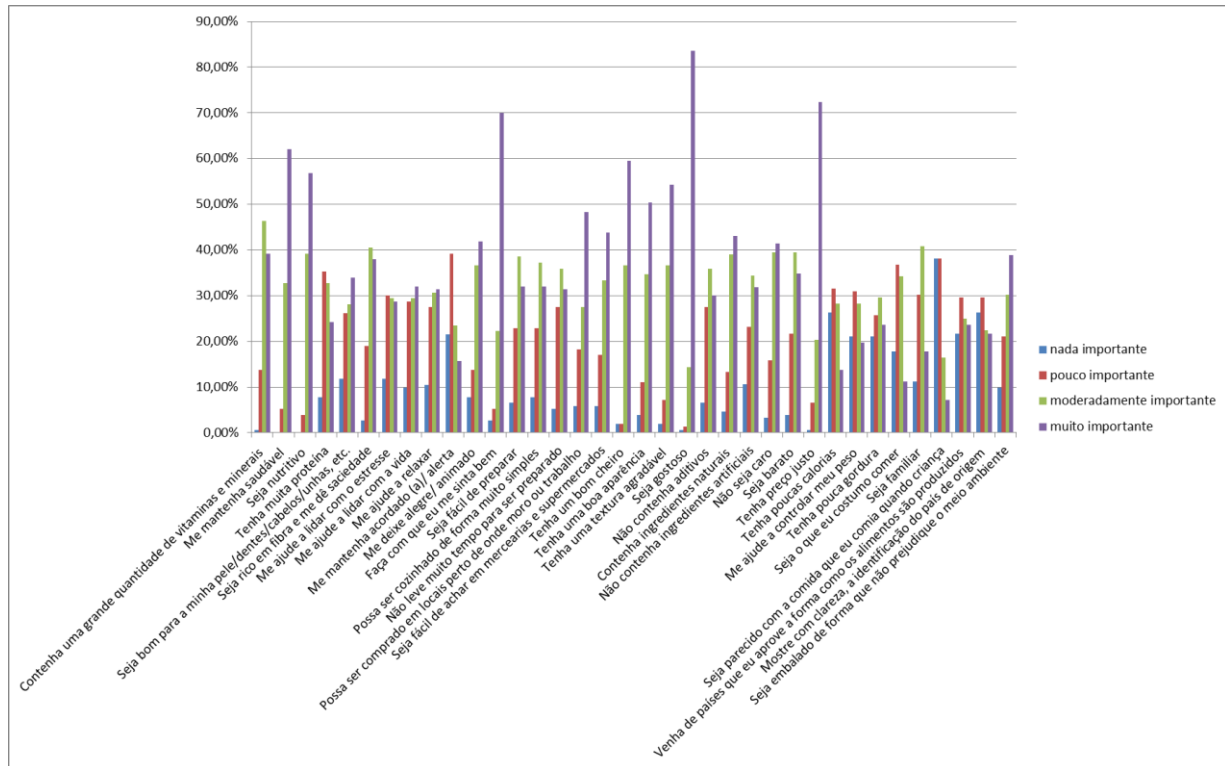


Gráfico 1. Distribuição percentual das escolhas dos indivíduos segundo grau de importância de cada fator.

Os fatores analisados presentes no FCQ, como a forma de preparo, composição de macronutrientes e familiaridade com os alimentos, corroboraram para verificar os efeitos dos sentidos sensoriais na alimentação humana. Sobre o fator saúde, em “Me mantenha saudável” houve diferença estatística de acordo com o grau de importância, indicativo que a classificação foi diferente. No terceiro item observou-se a mesma ocorrência. Entretanto, não houve diferença estatística em “Tenha muita proteína”. Nos demais itens os dados foram significativos para classificação e grupo.

Sobre o humor, a maioria dos itens contidos neste fator indicou significância estatística, apenas o item “Me mantenha acordado” foi classificado em ambos como não significativo G ($p=0,10$) e C ($p=0,2$). Acerca da conveniência nenhum de seus componentes foram significativos para os grupos populacionais. Dentre os itens pertencentes ao conteúdo natural, apenas “Não contenha aditivos” foi considerado não significativo em ambos os critérios associados à análise. Em relação ao custo da alimentação, as características foram positivas novamente para o grau de importância e ausentes para os indivíduos.

Em controle de peso nenhum dos itens obteve dados significativos. Estas informações inferem que a frequência de respostas entre os grupos populacionais e para classificação foram semelhantes. A familiaridade, em sua maioria, obteve dados significativos e somente o item “Seja familiar” não foi diferente estatisticamente.

No quesito preocupação ética as análises indicaram que não houve diferença significativa para os componentes: “Venha de países que eu aprove a forma como os alimentos são produzidos” e “Mostre com clareza, a identificação do país de origem”. Apenas o item “Seja embalado de forma que não prejudique o meio ambiente” foi significativo para os grupos 1 e 2 ($p=0,05$).

DISCUSSÃO

Diante dos resultados do questionário aplicado, foi citado como muito importante, tanto intergrupos quanto na população total do estudo, o fator apelo sensorial (aparência, aroma, sabor, textura) e o “preço justo” dentro do fator preço. O grupo de pacientes (G3) não foi detectado diferença

no comportamento. O sentido sensorial que mais influenciou na escolha da alimentação foi o sabor (“Seja Gostoso”). Este é identificado pelos botões gustativos localizados na língua onde os receptores desencadeiam a percepção dos gostos: doce, salgado, ácido, amargo e umami. Resultados similares foram encontrados por Szakály *et al.*^[8] em uma adaptação do questionário FCQ para população Húngara. Em um estudo desenvolvido na Rússia, a maior média do escore relativo à classificação foi para o apelo sensorial, seguido pela conveniência^[9], utilizando-se o mesmo instrumento. A importância relacionada à saúde foi vista na Grã Bretanha no estudo de Steptoe *et al.*^[5].

Observou-se que a familiaridade e a rotulagem nutricional relacionadas ao controle de peso e origem dos produtos não foram destacados como importantes pelos participantes. Esta analogia a outros estudos de nacionalidades distintas^[9;5] revelou que os determinantes condicionantes da escolha alimentar parecem ser semelhantes, e que os sentidos sensoriais são efetivos no processo de construção do comportamento alimentar para cada indivíduo.

Em contrapartida, as variáveis destacadas podem ser associadas aos determinantes citados no modelo de Furst *et al.*^[7] como *clusters: curso da vida, sistema pessoal e estratégias*. Devido às características pertinentes ao curso da vida pode-se associar os fatores do FCQ como saúde, humor, apelo sensorial, familiaridade e conveniência. No entanto, para sistema pessoal, pode-se incluir os determinantes saúde, custo, conveniência, controle de peso e preocupação ética. Enquanto que para estratégias de planejamento de cardápio, considerou-se a associação de ambas as etapas da escolha da alimentação.

Sobre os cardápios analisados, apesar de ser evidenciada a monotonia de cores em ambos os locais, isto não representa a falta de variedade entre os ingredientes, uma vez que a ocorrência para saladas e guarnições foi muito satisfatória no restaurante e no hospital foi em torno de 67%, totalizando um consumo maior do que o estimado pela população brasileira^[10]. A expressão “muito importante” pode ser compreendida através do impacto visual que os comedores obtiveram frente às preparações de ambos os locais. Além do baixo estímulo visual que a monotonia proporciona, este também está relacionado com a variedade de

alimentos de qualidades nutritivas diferentes^[4]. Sob o aspecto nutricional, o uso da diversidade de cores na elaboração de um cardápio auxilia o nutricionista a garantir o aporte nutricional necessário para o perfil populacional.

A oferta de folhosos como saladas ou guarnições e a variedade de modos de preparo dos componentes da refeição são responsáveis por proporcionar aos frequentadores a experiência de uma boa refeição. A presença de aroma, de diferentes gostos como o amargo (escarola), e o doce/ácido pela presença de frutas cítricas como laranja e abacaxi em correlação com os quesitos avaliados com alto grau de importância em “Seja gostoso”. Quanto à textura, foi bem diversificada e destacou-se “Tenha uma textura agradável”. A utilização de técnicas culinárias de cocção diversificadas pode colaborar com os atributos sensoriais desde a variação de cor da preparação final até os aspectos de textura^[11].

Durante a aplicação dos questionários foi possível observar as reações subjetivas e comportamentais dos participantes perante o autoperenchimento. Alguns relataram que nunca haviam pensado nos quesitos abordados ou como aqueles fatores poderiam influenciar na escolha da alimentação. Os participantes não relataram importância quanto à aparência das refeições e frases como “nem sempre a gente come o quer” ou “Às vezes como aquilo porque faz bem para a saúde” forma bastante citadas. Em relação ao preço, muitos relataram a importância do custo dos alimentos, sendo de preferência barato ou justo.

A aplicação dos dois questionários, investigação dos componentes da escolha alimentar e a avaliação dos cardápios mostraram que os aspectos sensoriais são o de maior importância na escolha alimentar no momento do consumo, mesmo quando os indivíduos não tenham sido instigados a pensar sobre estes aspectos. Isso mostra que a boa escolha das preparações e a análise geral dos ingredientes pelo nutricionista é um fator que pode favorecer o consumo adequado de nutrientes e a sua aceitabilidade, auxiliando no desenvolvimento de cardápios que atendam à garantia do direito humano à alimentação adequada e atendendo às funções atribuídas ao nutricionista na resolução do CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências^[12,13].

CONCLUSÃO

O estudo confirmou que a característica predominante para a escolha de alimentos é o apelo sensorial (sabor, odor, textura e aparência), assim como para a qualidade sensorial atribuída aos cardápios avaliados. Os itens sabor, textura e harmonia são indicativos da preferência alimentar dos indivíduos. A ferramenta associada ao AQPC mostrou-se importante para contribuir na elaboração de cardápios mais atrativos do ponto de vista sensorial, nutricional, além de proporcionar o conhecimento específico para criar preparações utilizando-se do processo de análise sensorial, sob o perfil dos consumidores. Esse conhecimento contribui para a prática qualificada do Nutricionista em diversas áreas além de prover no espaço onde são servidas as refeições a garantia do direito da qualidade da alimentação.

REFERÊNCIAS

- [1] Jomori MM, Proença RPC, Calvo MCM. Determinantes de escolha alimentar. Campinas: Rev Nutr. 2008; 21: 63-73.
- [2] Dutcosky SD. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat; 2013.
- [3] Veiros MB, Proença RPC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição – método AQPC. Nutrição em Pauta. 2003; 62.
- [4] Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC; 2005. Gestão de cardápios na produção de refeições; p.89-103.
- [5] Steptoe, A., Pollard, T., & Wardle, J. Development of a measure of the motives underlying the selection of food: the food choice questionnaire. *Appetite*. 1995; 25: 267-284.
- [6] Heitor SFD, Estima CCP, Neves FJ, Aguiar AS, Castro SS, Ferreira JES. Tradução e adaptação cultural do questionário sobre motivo das escolhas alimentares (Food Choice Questionnaire- FCQ) para a língua portuguesa. *Ciência e Saúde Coletiva*. 2015; 20(8): 2339-2346.

[7] Furst T, Connors M, Bisogni CA, Sobal J, Falk LW. Food choice: A conceptual model of the process. *Appetite*. 1996; 26: 247-266.

[8] Szakály Z, Kontor J, Kovács S, Popp J, Pető K, Polereczki Z. Adaptation of the Food Choice Questionnaire: the case of Hungary. *BFJ*. 2018;120: 1474-1488.

[9] Honkanen P, Frewer L. Russian consumers motives for food choice. *Appetite*. 2009; 52:63-371.

[10] IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Mais de 90% da população comem poucas frutas, legumes e verduras. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2010.

[11] Botelho RBA, Ginani VC, Araújo HMC, Zandonadi RP. Métodos e indicadores culinários. In: Araújo WMC, Montebello NP, Botelho RBA, Borgo LA. *Alquimia dos alimentos*. Brasília: SENAC-DF; 2009. p.179-215.

[12] Brasil. Conselho Regional de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600/2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. 2018.

[13] Burity V, Franceschini T, Valente F, Recine E, Leão M, Carvalho MDF. *Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional*. Brasília: Abrandh; 2010.