

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
CURSO DE NUTRIÇÃO**

SARA SBARAINI

**BASE DE DADOS E TESTE PILOTO DE UM SISTEMA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL
DIRECIONADO A UM RESTAURANTE DE PREPARAÇÕES COMBINADAS**

Porto Alegre

2024

SARA SBARAINI

**BASE DE DADOS E TESTE PILOTO DE UM SISTEMA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL
DIRECIONADO A UM RESTAURANTE DE PREPARAÇÕES COMBINADAS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para obtenção do título de bacharela em Nutrição.

Orientador: Prof. Dr. Virgílio José Strasburg

Coorientadora: Prof. Mestranda Tatiana Barbieri Cochlar

Porto Alegre

2024

CIP - Catalogação na Publicação

Sbaraini, Sara
BASE DE DADOS E TESTE PILOTO DE UM SISTEMA DE
ROTULAGEM NUTRICIONAL DIRECIONADO A UM RESTAURANTE DE
PREPARAÇÕES COMBINADAS / Sara Sbaraini. -- 2024.
41 f.
Orientador: Virgílio José Strasburg.

Coorientadora: Tatiana Barbieri Cochlar.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade
de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS,
2024.

1. Informação Nutricional. 2. Rotulagem
Nutricional. 3. Restaurantes. 4. Software. 5. Serviços
de Alimentação. I. Strasburg, Virgílio José, orient.
II. Barbieri Cochlar, Tatiana, coorient. III. Título.

SARA SBARAINI

**BASE DE DADOS E TESTE PILOTO DE UM SISTEMA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL
DIRECIONADO A UM RESTAURANTE DE PREPARAÇÕES COMBINADAS**

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado à Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Aprovado em: 13 de agosto de 2024

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Ana Lúcia Serafim
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Ms. Karla Renata Romagna Ribeiro
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Prof. Dr. Virgílio José Strasburg - Orientador
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

AGRADECIMENTOS

Quero iniciar agradecendo a minha família, que sempre me incentivou e me proporcionou o grande privilégio de focar nos meus estudos. Exponho, também, minha gratidão ao Vinícius pelo apoio incondicional, pela companhia desde o início da minha graduação e por desenvolver o sistema deste trabalho.

Meus sinceros agradecimentos à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, que me mudou como pessoa e me apresentou amigos que levarei para a vida. Ainda, agradeço ao meu orientador Virgílio e a minha coorientadora Tatiana, que foram sempre muito queridos e tornaram o processo de produção deste trabalho mais leve.

RESUMO

Introdução: Nos serviços de alimentação, a declaração das informações nutricionais das preparações não é obrigatória, tornando a sua disponibilização facultativa e pouco frequente. Por isso, há dificuldade no acesso a informações sobre os ingredientes e a composição nutricional das refeições servidas nesses locais. Quando disponível ao consumidor, a informação nutricional dos pratos oferecidos pode influenciar na seleção de ingredientes e, conseqüentemente, na elaboração de pratos mais saudáveis.

Metodologia: Este trabalho teve como objetivo desenvolver uma base de dados para a criação de um programa de rotulagem nutricional realizado em um restaurante de preparações combinadas do tipo Poke em uma cidade do litoral do Rio Grande do Sul. A coleta de dados ocorreu no período entre fevereiro e maio de 2024. Foram identificados os tamanhos das porções, etapas de montagem e ingredientes, além da análise da composição nutricional utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). A metodologia envolveu a coleta de dados nutricionais e um teste piloto do sistema para avaliação da eficácia. Os resultados foram avaliados em valores totais e por porção.

Resultados: Foram encontrados dois tamanhos de Poke e um total de 32 receitas distribuídas em cinco categorias (base, proteína, acompanhamento, cobertura e molho). O restaurante adquiriu 42 insumos, dos quais se destacaram que 33,33% eram *in natura*, 26,19% eram minimamente processados e 21,43% eram ultraprocessados. Do total dos insumos, 28,6% eram do grupo dos vegetais e derivados e 19,1% do grupo das frutas e derivados. A composição nutricional do prato variou conforme as escolhas do cliente em cada categoria, as quais eram diferentes em questão de grupo alimentar, grau de processamento, calorias e macro e micronutrientes. O Poke de tamanho grande mais calórico totalizou 1311 kcal, enquanto o menos calórico, 282 kcal. O Poke grande com maior teor de sódio computou 3.800 mg desse micronutriente na porção.

Conclusões: Os resultados mostraram que o desenvolvimento de uma base de dados nutricional e do programa de rotulagem para um restaurante de preparações combinadas do tipo "Poke" foram viáveis. A saudabilidade do prato depende tanto do que é ofertado pelo restaurante, quanto das escolhas feitas pelo consumidor. O uso de *softwares* na produção de rotulagem nutricional facilita o trabalho do nutricionista em serviços de alimentação. Além disso, o desenvolvimento deste trabalho visa contribuir para a melhoria das informações prestadas ao consumidor de serviços de alimentação, favorecendo sua autonomia na escolha do prato por meio de informações nutricionais detalhadas e acessíveis. Torna-se importante a criação de uma legislação específica de rotulagem nutricional direcionada aos restaurantes, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), para regular a forma de apresentação das mesmas.

Palavra-chave: Informação Nutricional, Rotulagem Nutricional, Restaurantes, Software, Serviços de Alimentação.

ABSTRACT

Introduction: In food services, the declaration of nutritional information on dishes is not mandatory, making its provision optional and infrequent. Therefore, it is difficult to access information on the ingredients and nutritional composition of meals served in these establishments. When available to the consumer, the nutritional information on the dishes offered can influence the selection of ingredients and, consequently, the preparation of healthier dishes.

Methodology: This study aimed to develop a database for the creation of a nutritional labeling program carried out in a Poke restaurant in a coastal city of Rio Grande do Sul. Data collection took place between February and May 2024. Portion sizes, assembly steps, and ingredients were identified, in addition to the analysis of the nutritional composition using the Brazilian Food Composition Table (TBCA). The methodology involved the collection of nutritional data and a pilot test of the system to evaluate its effectiveness. The results were evaluated in total values and per portion.

Results: Two sizes of Poke and a total of 32 recipes distributed into five categories (base, protein, side dish, topping, and sauce) were found. The restaurant purchased 42 ingredients, of which 33.33% are natural, 26.19% were minimally processed, and 21.43% were ultra-processed. Of the total ingredients, 28.6% were from the vegetable group and derivatives, and 19.1% were from the fruit group and derivatives. The nutritional composition of the dish varied according to the customer's choices in each category, as they differed in terms of food group, degree of processing, calories, and macro and micronutrients. The largest Poke with the highest caloric content totaled 1,311 kcal, while the least one had 282 kcal. The largest Poke with the highest sodium content had 3.800 mg of this micronutrient in the portion.

Conclusions: The results demonstrated that the development of a nutritional database and labeling program for a Poke restaurant was feasible. The healthiness of the dish depends both on what is offered by the restaurant and on the choices made by the consumer. The use of software to produce nutritional labels facilitates the work of nutritionists in food services. Furthermore, the development of this work aims to contribute to improving the information provided to food service consumers, favoring their autonomy in choosing a dish through detailed and accessible nutritional information. It is important to create specific legislation on nutritional labeling aimed at restaurants, by the Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), to regulate the way in which these labels are presented.

Keywords: Nutritional Facts, Food Labeling, Restaurants, Software, Food Services.

LISTA DE ABREVIATURAS

Anvisa - Agência Nacional da Vigilância Sanitária

DCNT - Doenças Crônicas não Transmissíveis

g - grama

IDR - Ingestão Diária Recomendada

kcal - quilocaloria

kJ - quilojoule

mg - miligrama

mcg - micrograma

mL - mililitro

OMS - Organização Mundial da Saúde

RDC - Resolução da Diretoria Colegiada

TBCA - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos

VD - Valores Diários

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	10
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	10
2.1 ROTULAGEM NUTRICIONAL.....	10
2.2 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.....	13
2.3 RESTAURANTES “POKE”.....	14
2.4 TECNOLOGIAS (SOFTWARES).....	15
3 JUSTIFICATIVA.....	16
4 OBJETIVOS.....	17
4.1 OBJETIVO GERAL.....	17
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	17
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	18
REFERÊNCIAS.....	19
APÊNDICE - Termo de Anuência.....	23

1 INTRODUÇÃO

O setor de restaurantes, ou de refeições fora de casa, aumentou significativamente no decorrer dos últimos anos (IBGE, 2019). Segundo Leal (2015), tem-se quantidade e variedade na oferta dos serviços de alimentação, as quais mudaram a forma da população realizar as refeições. De acordo com Silva e Ramalho (2024), motivos como “a rapidez, conveniência, diversidade e acesso à diversidade de alimentos” estão relacionados com o aumento das refeições fora de casa.

A presença de informações sobre os alimentos em serviços de alimentação é uma demanda crescente dos consumidores, além de fornecer uma oportunidade competitiva para os estabelecimentos. Essa ferramenta é fundamental para informar os comensais sobre o teor dos nutrientes dos alimentos, permitindo escolhas de consumo mais conscientes (Felipetto *et al.* 2022).

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 ROTULAGEM NUTRICIONAL

A rotulagem nutricional tem importância como estratégia para redução dos índices de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), sobrepeso e obesidade associados à alimentação (Faria; Soares, Anastácio, 2023). Segundo Pires (2024) a rotulagem nutricional é um importante instrumento na escolha de alimentos mais saudáveis pelo consumidor, e sua simplificação se refere a uma maior facilidade de compreensão.

A questão da rotulagem de produtos começa a aparecer em legislação a partir do Decreto-Lei n° 986 (Brasil, 1969), que refere a obrigatoriedade do rótulo do

alimento mencionar nome e/ou marca, fabricante ou produtor, sede da fábrica ou local de produção, peso ou volume líquido, dentre outras informações. Apesar disso, não cita a rotulagem nutricional, tendo em vista que a composição nutricional dos alimentos era pouco estudada e conhecida (Ferreira; Lanfer-Marquez 2007).

Em 1998, o conteúdo de nutrientes foi declarado como obrigatório, através da Portaria nº 41 SVS/MS, somente para os produtos com informação Nutricional Complementar, ou seja, aquele que afirma que um alimento possui propriedades nutricionais particulares (Brasil, 1998).

No ano de 2000, surge a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 94, a qual torna a rotulagem nutricional obrigatória para todos os alimentos embalados. Seguiram como obrigatórios os itens de valor energético, proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, e foram adicionados as gorduras saturadas, colesterol, cálcio, ferro e sódio (BRASIL, 2000).

A rotulagem nutricional foi alterada, pelas RDCs nº 359 e nº 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), por questões comerciais, visando possibilitar a introdução do Brasil no mercado do Mercosul. Essas trouxeram diversas outras mudanças, como a obrigatoriedade de declaração de gorduras trans, a declaração do valor energético em quilojoule (kJ) além da versão somente das quilocalorias (kcal), simplificação das regras de arredondamento, dentre outros (Ferreira; Lanfer-marquez 2007).

Segundo Fernandes (2014, p. 176), é importante revisar as regulamentações da rotulagem para “facilitar a compreensão do consumidor que, mais exigente e consciente de que a alimentação adequada tem relação direta com a saúde, busca nessas informações suporte para a escolha dos alimentos que consome.”

Recentemente, a rotulagem sofreu algumas mudanças, as quais foram estabelecidas pela Anvisa mediante a RDC nº 429 e a Instrução Normativa nº 75, publicadas em outubro de 2020. O objetivo dessas normas é de “melhorar a clareza e legibilidade dos rótulos dos alimentos e, assim, auxiliar o consumidor a fazer escolhas alimentares mais conscientes.” (Brasil, 2020a; Brasil, 2020b).

Como alterações na informação nutricional, é possível citar a obrigatoriedade das letras pretas e do fundo branco, da declaração de açúcares totais e adicionados, do valor energético e de nutrientes por 100g ou 100ml e do número de porções por embalagem. Ainda, a tabela deve estar localizada próxima à lista de ingredientes e em superfície contínua. Deve ser posicionada em áreas sem qualquer cobertura, deformadas ou em regiões que dificultam a visualização (Brasil, 2022).

Ainda, foi criada a “Rotulagem Nutricional Frontal”, com o objetivo de informar, de forma clara e simples, sobre o elevado conteúdo de açúcar adicionado, de gordura saturada e de sódio. Essas informações devem ser dispostas na parte frontal do rótulo, especificamente na metade superior do painel principal, com um design de lupa pré-definido, se ultrapassam o limite de gramagem por 100g ou 100ml de alimento, determinado pela legislação (Brasil, 2022).

Conforme a RDC nº 429, publicada em outubro de 2020, a tabela de informação nutricional deve conter, além dos macronutrientes, os açúcares adicionados separados dos açúcares totais e pode conter a declaração de: “vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos, desde que suas quantidades, por porção, sejam iguais ou superiores a 5% dos respectivos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e outros nutrientes naturalmente presentes nos alimentos”. Ainda, nesse documento, constam regras para alegações de propriedades funcionais e de propriedades de saúde (Brasil, 2020a; Brasil, 2020b).

A porção do alimento declarada na tabela deve seguir as regras contidas no Anexo V da Instrução Normativa (IN) nº 75. Ainda, no caso de embalagens individuais, a porção deve corresponder à quantidade total do produto contido na embalagem. Essa IN também estabelece os valores diários de referência (VDR), regras de arredondamento, os tamanhos das porções, tipos de utensílios para declaração de medida caseira, formatação da tabela, modelos para declaração da rotulagem frontal, critérios para alegações nutricionais, dentre outros (Brasil, 2020a).

Para os serviços de alimentação, em nível nacional, a rotulagem nutricional é facultativa e, por isso, pouco frequente. Por conta disso, há uma dificuldade no acesso da informação sobre ingredientes e composição nutricional das refeições preparadas nesses locais (Oliveira; Proença; Salles, 2012).

2.2 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Os serviços de alimentação comerciais ou *food services* abrangem as refeições que são realizadas fora do lar, como restaurantes, lanchonetes, cafés, bares, *deliveries*, entre outros (Edwards, 2013). Segundo o Conselho Nacional de Turismo (Brasil, S.D.), o setor de alimentação fora do lar, como bares, restaurantes e hotéis, terá crescimento e gerará novos empregos nos próximos anos.

Botelho, Cardoso e Canella (2020) citaram que o crescimento das empresas de *delivery* de alimentos poderia estar diretamente relacionado com o contexto da pandemia. As autoras comentam que ainda não existem medidas que estimulem os alimentos *in natura* em detrimento dos ultraprocessados no contexto dos aplicativos de tele-entregas.

Para a indústria de alimentos, é sempre interessante a adequação com as novas tendências alimentares, que requerem constantes atualizações. As inovações estão sendo percebidas na criação de conteúdos nas redes sociais, o uso do *delivery*, a produção de novos pratos, e de ambientes diferentes (Almeida, 2023).

Dentre as opções de restaurantes que tendem a oferecer de rápido preparo, estão os de “Cozinha de Montagem”. De acordo com Proença (1999): “A designação Cozinha de Montagem é empregada quando ocorre a produção de refeições, a partir da combinação de produtos alimentares pré-elaborados provenientes das indústrias agroalimentares”. Dessa forma, as operações culinárias são facilitadas pelo pré-preparo mais elaborado, sendo o preparo focado somente na mistura dos ingredientes.

Apesar de crescente, a indústria de alimentos enfrenta diversos desafios, dentre eles o debate sobre saúde, incidência de sobrepeso e obesidade, maior consumo de gorduras totais, saturadas e hidrogenadas, e sal (Baker *et al.*, 2020). Levando em consideração o aumento das refeições realizadas em restaurantes comerciais e o aumento de doenças crônicas não transmissíveis, é importante estudar a composição nutricional das refeições ofertadas (Kunert; Morais; Carvalho, 2013).

2.3 RESTAURANTES “POKE”

O Havaí é um estado dos Estados Unidos e está localizado em um arquipélago no Oceano Pacífico. É conhecido pela sua cultura envolvendo dança, música, praias e gastronomia (Oliveira, 2018).

Dentre os seus diversos pratos típicos, o mais difundido mundialmente é o “Poke”. De acordo com Laudan (1996): “Poke é o prato de peixe local, peixe cru cortado em pequenos pedaços temperado simplesmente com sal e algas marinhas ou mais ambiciosamente com pimenta, óleo de gergelim ou molho de soja.”. A palavra “Poke” tem origem havaiana, cujo significado se relaciona ao ato de fatiar/cortar. Portanto, as frutas, as hortaliças e os frutos do mar são fatiados em pequenos pedaços (Laudan, 1996).

Atualmente, no Brasil, a versão do Poke consumida passou por algumas alterações do original havaiano e pode ser considerado “adequado para ser introduzido em *fast-food* saudáveis” (Pantano, 2019). É fresco, diverso, rico em vários micronutrientes, além de poder ser adquirido de forma rápida para se comer em qualquer local.

2.4 TECNOLOGIAS (SOFTWARES)

Como morfologia da palavra “tecnologia”, tem-se a junção de dois termos gregos “*techné*” e “*logus*”, que significam, respectivamente, “técnica, arte” e “corpo de conhecimento”. Assim, tecnologia seria o estudo da técnica, a aplicação do conhecimento de técnicas a fim de realizar algo, invenções (Nietsche *et al.*, 2012).

Algumas das tarefas cotidianas são tão fáceis e possíveis devido ao acesso que temos a determinadas tecnologias. Muitas vezes, de tão corriqueiras e inseridas em nossas vidas de forma próxima e diária, os indivíduos não as percebem como não naturais (Kenski, 2003).

Na saúde, a tecnologia inclui máquinas, procedimentos clínicos e cirúrgicos, remédios, programas e sistemas que são a aplicação prática dos conhecimentos e promovem melhora na segurança e na praticidade da área. O uso dessas tecnologias, portanto, é de crescente tendência em todas as áreas do conhecimento e mercado (Trindade, 2008). Na nutrição, softwares de rotulagem são interessantes para adequar os produtos à legislação com custos reduzidos (Santos, 2024).

3 JUSTIFICATIVA

Rótulos de receitas individuais são comuns e acessivelmente feitos por profissionais da área da alimentação, pois envolvem seleção de fontes confiáveis (tabelas de composição de alimentos, fichas técnicas e receitas), cálculos, e posterior formatação de acordo com a legislação. É possível, ainda, utilizar *softwares* de nutrição já existentes para facilitar os cálculos e a produção das tabelas nutricionais (Foodchecker, c2024; Rotulosonline, 2021). Porém, em restaurantes em que o consumidor pode fazer a sua própria combinação, é inviável e caro realizar uma informação nutricional para cada arranjo, pois há uma enorme variedade de ingredientes.

A utilização de tecnologias está se tornando cada vez mais comum no ramo da Nutrição, com o objetivo de otimizar diversos processos. Já existem programas que calculam os macro e micronutrientes de preparações de alimentos embalados na ausência do consumidor. Porém, o mercado carece de um programa de Rotulagem Nutricional próprio e individualizado para restaurantes.

Para a criação do programa, além da codificação, é necessário coletar todas as informações relevantes da área de Nutrição, como receitas, tamanhos dos pratos, porções e ingredientes utilizados no restaurante. Portanto, a partir da teoria nutricional, legislações e base de dados descritas neste trabalho, será possível subsidiar a construção do programa de rotulagem nutricional para um restaurante de Cozinha de Montagem.

Diante disso, a pesquisa se justifica pela oportunidade de preencher uma lacuna na prestação de serviços da informação de rotulagem nutricional em restaurantes, nos quais não há obrigatoriedade de declaração perante a legislação. E subsidiar a construção do programa de rotulagem nutricional para um restaurante de Cozinha de Montagem.

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Desenvolver a base de dados para elaborar um programa de rotulagem nutricional de um restaurante do tipo “Poke”.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar os tamanhos do Poke, as etapas de montagem e o número de opções de escolha em cada uma delas;
- Identificar os ingredientes e o peso de cada preparação disponível no cardápio do restaurante;
- Verificar a composição nutricional dos itens encontrados utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA);
- Aplicar um teste piloto do modelo do rótulo utilizando o *software* elaborado.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O uso de *softwares* na produção de rotulagem nutricional facilita o trabalho do nutricionista. Além disso, permite que restaurantes no estilo de “Cozinha de Montagem”, em especial os que servem Poke, possam oferecer a composição nutricional dos pratos personalizados. A saudabilidade deles, porém, depende das opções ofertadas pelo restaurante e das escolhas feitas pelo consumidor.

As receitas encontradas dispõem de valores diferentes de quilocalorias, macro e micronutrientes. É utilizada uma quantidade considerável de insumos ultraprocessados nas preparações do restaurante (21,43% dos insumos), portanto, uma oferta importante de preparações hiperpalatáveis, as quais são altas em sódio e em gorduras. Dos demais insumos, 33,33% são *in natura* e 26,19% são minimamente processados, encontrados nas preparações baseadas em frutas, vegetais e carnes. Ao basear a escolha do prato nestes alimentos, o prato montado tende a ser nutricionalmente equilibrado.

Os resultados mostraram que o desenvolvimento do programa de rotulagem foi viável, demonstrando sua eficácia em fornecer informações nutricionais detalhadas e instantâneas. Além disso, o desenvolvimento deste trabalho contribui para a melhoria dos serviços de alimentação, visto que proporciona uma maior autonomia ao consumidor na escolha da refeição em restaurantes.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Matheus Henrique de. **INOVAÇÕES EM RESTAURANTES EM TEMPOS DE PANDEMIA: UM ESTUDO EM NATAL - RN**. 2023. 56 f. TCC (Graduação) - Curso de Turismo, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2023.

BAKER, Phillip; MACHADO, Priscila; SANTOS, Thiago; SIEVERT, Katherine; BACKHOLER, Kathryn; HADJIKAKOU, Michalis; RUSSELL, Cherie; HUSE, Oliver; BELL, Colin; SCRINIS, Gyorgy; WORSLEY, Anthony; FRIEL, Sharon; LAWRENCE, Mark. Ultra-processed foods and the nutrition transition: global, regional and national trends, food systems transformations and political economy drivers. **Obesity Reviews**, [S.L.], v. 21, n. 12, 6 ago. 2020. [Http://dx.doi.org/10.1111/obr.13126](http://dx.doi.org/10.1111/obr.13126).

BOTELHO, Laís Vargas; CARDOSO, Leticia de Oliveira; CANELLA, Daniela Silva. COVID-19 e ambiente alimentar digital no Brasil: reflexões sobre a influência da pandemia no uso de aplicativos de delivery de comida. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 36, n. 11, p. 6546546-65465465462, nov. 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00148020>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária -Anvisa. Ministério da Saúde. **Rotulagem nutricional : novas regras entram em vigor em 120 dias**. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/rotulagem-nutricional-novas-regras-entram-em-vigor-em-120-dias>. Acesso em: 16 ago. 2023.

BRASIL. Conselho Nacional de Turismo. Ministério do Turismo. **Plano Nacional de Turismo 2018-2022: Mais Emprego e Renda para o Brasil**. [S.D.]. Disponível em: http://regionalizacao.turismo.gov.br/images/PNT_2018-2022.pdf. Acesso em: 18 ago. 2023.

BRASIL. Decreto-Lei n.986, de 21 de outubro de 1969. **Dispõe sobre normas básicas sobre alimentos dos Ministérios da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar**. Diário Oficial da União. 1969 21 out; Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 out. 2020a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 out. 2020b.

BRASIL. Portaria n.41, de 14 de janeiro de 1998. **A Secretaria da Vigilância Sanitária do MS aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Diário Oficial da União. 1998 21 jan; (14-E):4. Seção 1.

BRASIL. Resolução RDC n.94, de 01 de novembro de 2000. **A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados**. Diário Oficial da União. 2000 3 nov; (212-E):15; Seção 1.

EDWARDS, John S.A.. The foodservice industry: eating out is more than just a meal. **Food Quality And Preference**, [S.L.], v. 27, n. 2, p. 223-229, mar. 2013. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2012.02.003>

FARIA, Natália Cristina de; SOARES, Ana Paula da Costa; ANASTÁCIO, Lucilene Rezende. Reformulação de bebidas açucaradas como consequência da nova legislação de rotulagem nutricional frontal: estudo longitudinal de avaliação do teor de açúcar e da presença de edulcorantes . In: ANAIS DO 15º SLACAN - SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO, 2023, Campinas. **Anais eletrônicos...** Campinas, Galoá, 2023. Disponível em: <<https://proceedings.science/slacan-2023/trabalhos/reformulacao-de-bebidas-acucaradas-como-consequencia-da-nova-legislacao-de-rotul?lang=en>> Acesso em: 25 Jul. 2024.

FELIPETTO, Nariéli; SCHEFFER, Patrícia Arruda; MARGUTTI, Karen Mello de Mattos; SILVEIRA, Joice Trindade; MARQUES, Clandio Timm; STORCK, Cátia Regina; OLIVEIRA, Viviani Ruffo de; HELBIG, Elizabete; GINANI, Verônica Cortez; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. Brazilian Consumers' Perception towards Food Labeling Models Accompanying Self-Service Foods. **Foods**, [S.L.], v. 11, n. 6, p. 838, 15 mar. 2022. MDPI AG. <http://dx.doi.org/10.3390/foods11060838>.

FERNANDES, Maria Leonor; MARINS, Bianca Ramos. Rotulagem nutricional: ferramenta de informação para o consumidor. In: MARINS, Bianca Ramos; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André Luís (Org.). Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p. 155-184.

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M.. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, p. 83–93, jan. 2007.

FOODCHECKER. **Food Checker**, c2024. Página inicial. Disponível em: <<https://foodchecker.com.br/>>. Acesso em: 24 jun. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: primeiros resultados**. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. 69 p. Disponível em: <https://bit.ly/3tLoPTc>. Acesso em: 25 jul. 2024.

KENSKI, Vani Moreira. **Tecnologias e Ensino presencial e a Distância**. São Paulo: Papirus, 2003. Disponível em: <https://biblioteca.sophia.com.br/terminal/7615/VisualizadorPdf?codigoArquivo=105>. Acesso em: 26 maio 2023.

KUNERT, Camila Silva; MORAIS, Mariana Patrício de; CARVALHO, Ana Clara Martins e Silva. Teores de sal e gordura nas preparações de restaurantes comerciais da cidade de Goiânia-Go. **Revista Brasileira em Promoção da Saúde**, [S.L.], v. 26, n. 1, p. 18-25, 30 mar. 2013. Fundação Edson Queiroz. <http://dx.doi.org/10.5020/18061230.2013.p18>.

LAUDAN, Rachel. **The Food of Paradise: Exploring Hawaii's Culinary Heritage**. Estados Unidos: University Of Hawai'i Press, 1996.

LEAL, Daniele. Crescimento da alimentação fora do domicílio. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 17, n. 1, p. 123–132, 2015. DOI: 10.20396/san.v17i1.8634806. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634806>. Acesso em: 21 jul. 2024.

NIETSCHE, Elisabeta Albertina *et al.* Tecnologias inovadoras do cuidado em enfermagem. **Revista de Enfermagem da UFSM**, Santa Maria, Rs, v. 2, n. 1, p. 182-189, 2012.

OLIVEIRA, André Luiz de Souza. **DOENÇA, LOUCURA E ANIMALIDADE NO HAVAÍ: o controverso imaginário imperialista de Jack London**. 2018. 222 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Departamento de História, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2018. Disponível em: <https://www.historia.uff.br/stricto/td/2184.pdf>. Acesso em: 27 ago. 2023.

OLIVEIRA, Renata Carvalho de; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; SALLES, Raquel Kuerten de. O DIREITO À INFORMAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM RESTAURANTES: uma revisão. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.L.], v. 7, n. 1, p. 47-57, 11 jun. 2012. Universidade de Estado do Rio de Janeiro. <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2012.3278>.

PANTANO, Vera Amaral. **ESTRATÉGIAS COMPETITIVAS EM RESTAURANTES DE ESPECIALIDADE: UM ESTUDO DE CASOS MÚLTIPLOS NA CIDADE DE**. 2019. 177 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Gestão em Alimentos e Bebidas, - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2019. Disponível em: https://portal.anhembi.br/wp-content/uploads/2022/05/Dissertacao_VERA-AMARAL-PANTANO.pdf. Acesso em: 27 ago. 2023.

PIRES, Ana Luiza Rabelo. **INFLUÊNCIA DA ROTULAGEM NUTRICIONAL NO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM PAÍSES DA AMÉRICA LATINA E CARIBE**. 2024. 70 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade

Federal de Pernambuco, Recife, 2024. Disponível em:
<https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/55901/1/TCC%20Ana%20Luiza%20Rabelo%20Pires.pdf>. Acesso em: 25 jul. 2024.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES: CONCEITOS E APLICAÇÕES BÁSICAS. **Hig. Aliment**: Ciências da Nutrição, Florianópolis, v. 13, n. 63, p. 24-30, jun. 1999.

ROTULOSONLINE. **Rótulos Online**, c2021. Página inicial. Disponível em:
<<https://www.rotulosonline.com.br/>>. Acesso em: 24 jun. 2024.

SANTOS, Gabriel Arruda dos. **Software para rotulagem de alimentos pelas normas da Anvisa**. 2024. 39 f. TCC (Graduação) - Curso de Engenharia da Computação, Instituto de Informática, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2024. Disponível em:
<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/272893/001197638.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 11 jul. 2024.

SILVA, Suellen Cristina; RAMALHO, Alanderson. CONSUMO ALIMENTAR FORA DO DOMICÍLIO: UMA REVISÃO INTEGRATIVA. **Revista Conexão na Amazônia**, 5, 132-153, 2024.

TRINDADE, Evelinda. A incorporação de novas tecnologias nos serviços de saúde: o desafio da análise dos fatores em jogo. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 24, n. 5, p. 951-964, maio 2008. FapUNIFESP (SciELO).
<http://dx.doi.org/10.1590/s0102-311x2008000500002>.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: 16 nov. 2023.]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

APÊNDICE - Termo de Anuência**TERMO DE ANUÊNCIA**

Ref: Projeto de pesquisa intitulado: “**Base de Dados e Teste Piloto de um Sistema de Rotulagem Nutricional direcionado a um Restaurante de Preparações Combinadas**”

Eu, _____, portador da carteira de identidade de número _____, na qualidade de responsável pelo estabelecimento “_____”, localizado na cidade de _____, autorizo a realização da pesquisa supracitada, a ser conduzida sob a responsabilidade da pesquisadora Sara Sbaraini, brasileira, portadora da carteira de identidade número _____, sob a orientação do orientador Prof. Dr. Virgílio José Strasburg, conhecendo seus objetivos e a metodologia que será desenvolvida. A referida pesquisa faz parte dos requisitos solicitados para obtenção de grau de bacharel em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Declaro estar ciente de que o estudo não irá interferir no fluxo normal deste Serviço e de que os dados coletados serão utilizados somente para finalidade acadêmica e de divulgação científica, sem, no entanto, identificar sob qualquer aspecto o estabelecimento, garantindo, dessa forma, a manutenção da confidencialidade sob sigilo. Serão divulgados os dados de ingredientes, calorias, macro e micronutrientes das receitas. Não serão divulgadas as gramaturas dos ingredientes utilizados na elaboração das preparações com mais de um ingrediente.

Porto Alegre, _____ de _____ de 2024.

Assinatura e carimbo do responsável pelo estabelecimento