Universidade Federal de Santa Catarina
Programa de Pós-Graduação em Nutrição
Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições
Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina - IIII Encontro Catarinense de Alimentação Escolar
Oficina: Sustentabilidade na alimentação escolar – cardápios e outras estratégias
Ministrante: Suellen Secchi Martinelli

AQPC Escola - Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar e AGA – Avaliação da Aquisição de Gêneros Alimentícios

RECOMENDADO (Presença)

Dia do cardápio	Frutas *in natura*	Saladas	Vegetais não amiláceos	Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos	Alimentos integrais	Carnes e Ovos	Leguminosas	Leite e derivados	Preparações regionais	Alimentos orgânicos	Alimentos da agricultura familiar
Segunda											
Terça											
Quarta											
Quinta											
Sexta											

CONTROLADO (Presença)

Dia do cardápio	Alimentos com açúcar adicionado e produtos com açúcar	Embutidos ou produtos cárneos industrializados	Alimentos industrializados semiprontos ou prontos	Enlatados e conservas	Alimentos concentrados, em pó ou desidratados	Cereais matinais, bolos e biscoitos
Segunda						
Terça						
Quarta						
Quinta						
Sexta						

CONTROLADO (Presença)

Dia do cardápio	Alimentos flatulentos e de difícil digestão	Bebidas com baixo teor nutricional	Preparação com cor similar na mesma refeição	Frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos	Alimentos transgênicos	Alimentos não sazonais
Segunda						
Terça						
Quarta						
Quinta						
Sexta						