



2.º CICLO
CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

O papel do Nutricionista na Restauração Comercial

José Francisco Marques França

M

2021



O papel do Nutricionista na Restauração Comercial

The Nutritionist's role in Commercial Restaurants

José Francisco Marques França, Nutricionista (4042N)

Orientador: António Manuel da Silva e Melo, Professor Adjunto da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto

Coorientador: Duarte Paulo Martins Torres, Professor Auxiliar na Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Dissertação de candidatura ao grau de Mestre em Ciências Gastronómicas apresentada à Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Novembro, 2021

Dedicatória

Esta dissertação é dedicada à minha família:

- Aos meus pais, Ana Paula dos Santos Jesus Marques França e José Manuel Coelho Pereira França, que sempre zelaram para que eu tivesse todas as condições necessárias para a realização de um trabalho de excelência e que sempre me apoiaram incondicionalmente;
- Aos meus avós, Abel de Jesus Marques e Maria Alice de Oliveira Santos, que tantas vezes me lembram e relembram aquilo que realmente importa na vida, e que com o seu amor me permitem encarar os desafios do dia-a-dia de coração cheio;
- Aos meus irmãos, Miguel Duarte Marques França e Diogo Luís Marques França, duas autênticas candeias que alumiam o meu caminho e pelo exemplo me inspiram, hoje e sempre.

Agradecimentos

Agradeço profundamente à Mestre Mariana Correia Castro Rei, que desde o primeiro dia até ao último me acompanhou, aconselhou, encorajou e ajudou. O teu contributo é impossível mensurar, foste o meu farol nos momentos mais difíceis e a ti devo, em grande parte, o sucesso desta caminhada. Muito obrigado por me ajudares a ser uma pessoa melhor e por me acompanhares nesta caminhada. O sucesso que aqui atinjo, contigo partilho.

Agradeço encarecidamente ao Professor Doutor António Manuel da Silva e Melo e ao Professor Doutor Duarte Paulo Martins Torres, que com a sua sabedoria me guiaram e com os seus mui valiosos conselhos e sugestões auxiliaram a que este trabalho atingisse um grau de excelência notável. Foram quase 2 anos desde que a ideia nasceu até que se materializou, sob a forma desta dissertação. Com toda a certeza me orgulho de que me tenham aceitado como vosso orientando e espero um dia vos poder retribuir de forma equitativa todo o vosso contributo.

Resumo

Introdução: Em Portugal, existem relatos de casos em que Chefes de Cozinha se aliam a Nutricionistas mas, até à data, a atuação do Nutricionista na Restauração Comercial (RC) permanece uma área subexplorada, que carece de uma definição transparente que permita, assim, a sua difusão, destaque e consequente otimização dentro dos diferentes subsectores da RC.

Objetivos: Conhecer em que medida(s) pode o Nutricionista intervir nas atividades da RC em Portugal, do ponto de vista dos Chefes de Cozinha e dos próprios Nutricionistas.

Metodologia: Na primeira fase do estudo, aplicou-se o método de *Delphi online*, ao longo de 2 rondas com um intervalo de 1 semana entre elas, para retorno do questionário. O painel de peritos contou com a participação de Nutricionistas Especialistas em Alimentação Coletiva e Restauração da Ordem dos Nutricionistas e Chefes de Cozinha, associados e referenciados como peritos pela Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP). Na primeira ronda foram recolhidos dados pessoais e foi colocada uma questão aberta sobre a(s) medida(s) de atuação do Nutricionista na RC em Portugal. Na segunda ronda foi aplicado um questionário constituído por questões de resposta fechada relativas às medidas de atuação do Nutricionista na RC identificadas de entre a grande dispersão de respostas obtidas na ronda anterior. Para o efeito, consideraram-se como consensuais todas as respostas cuja mediana foi igual ou superior a 3, numa escala de 1 a 5. As questões de resposta fechada que obtiveram consenso foram a base para a construção do questionário aplicado na segunda fase do estudo aos associados da Associação Portuguesa de Nutrição e da ACPP, tendo

como finalidade acrescentar valor e força aos resultados obtidos na fase anterior.

Resultados: Na primeira fase do estudo, foram identificadas, consensualmente, 14 medidas de atuação do Nutricionista na RC, que se agruparam em 8 categorias: “Valorização Nutricional e Alergénios”, “Elaboração de Menus com Opções Saudáveis”, “Educação Alimentar do Consumidor”, “Segurança Alimentar, Cumprimento Normativo e Legislativo e Auditorias”, “Gestão de Operações”, “Gestão de Pessoas”, “Marketing e Comunicação” e “Rentabilidade do Negócio”. Na segunda fase do estudo, ambas as populações abordadas concordaram ou concordaram totalmente com todas as medidas de atuação do Nutricionista na RC questionadas, à exceção da medida referente ao Nutricionista poder auxiliar na rentabilização do negócio, onde os associados da ACPP se mostraram indiferentes. Adicionalmente, foi possível inferir que os associados da ACPP tendem a dar uma classificação inferior à classificação dada pelos associados da APN em todas as medidas de atuação questionadas, com a exceção das medidas acerca do Nutricionista poder proceder à valorização da composição nutricional dos menus; proceder à identificação dos alérgenos presentes nos menus; e auxiliar nas ações do marketing e comunicação, onde não se verificaram diferenças nas medianas das classificações dadas.

Conclusões: Do ponto de vista dos Chefes de Cozinha e dos próprios Nutricionistas, estes profissionais de saúde podem intervir amplamente nas atividades da RC em Portugal.

Palavras-Chave

Gastronomia; Nutrição; Restauração Comercial; Método de *Delphi*.

Abstract

Introduction: There are some cases of Chefs and Nutritionists working together in Portugal but, to this day, the role of the Nutritionist in Portuguese Commercial Restaurants (PCR) remains an underexploited subject, which lacks a clear purpose in order to allow for the spreading, highlighting and enhancement of the Nutritionist's role on the different subsectors of PCR.

Objective: Knowing in which ways can the Nutritionist intervene in the PCR's activities, from the Chefs and Nutritionists point of view.

Methods: On the first phase of this study, the online Delphi method was applied, lasting for 2 rounds, with a 1 week interval between them for the questionnaires' return. The experts' panel contained Nutritionists specialized in Collective Food and Catering, by the Portuguese Order of Nutritionists, and Chefs associated and referenced as being experts by the Portuguese Association of Professional Cooks (ACPP). On the first round, personal data was collected, and an open question was presented to the experts about the Nutritionist role(s) in PCR. On the second round, a questionnaire was built using specific acting measures of the Nutritionist in PCR, identified between the great dispersion of answers obtained in the first round, identified by the experts. Regarding this round, it was stipulated that the consensus would be obtained in questions in which the median answer was equal or higher than 3. The answers that obtained consensus were the building blocks of the questionnaire applied to the Portuguese Association of Nutrition and ACPP associates, in the second phase of this study, with the goal of adding value and strength to results of the previous phase.

Results: On the first phase of this study, 14 acting measures of the Nutritionist in PCR were consensually identified, grouped in 8 categories: "Nutritional

Valorization and Allergens”, “Menu Building with Healthy Options”, “Consumer Food Education”, “Food Safety, Normative and Legal Compliance and Audits”, “Operational Management”, “Personnel Management”, “Marketing and Communication” and “Business Profitability”. On the second phase of this study, both of the contacted populations either agreed or fully agreed with all of the acting measures of the Nutritionist in PCR excepting one, about the Nutritionist being able to assist on business profitability, where the ACPP associates were indifferent. Moreover, it was possible to infer that the ACPP associates tend to classify all of the acting measures inferiorly, when comparing with APN associates, except the measures about the Nutritionist being able to elaborate the nutritional valuing of the menus; being able to identify the allergens on the menu; and being able to assist on marketing and communication actions, where no differences on the median classifications were verified.

Conclusion: These healthcare professionals can broadly intervene in the PCR’s activities, according to the Chefs and Nutritionists point of view.

Keywords

Gastronomy; Nutrition; Restaurants; *Delphi* Method

Índice

Dedicatória	ii
Agradecimentos	iii
Resumo	iv
Palavras-Chave	v
Abstract	vi
Keywords	vii
Lista de Abreviaturas	xi
Lista de Figuras	xii
Lista de Tabelas	xiii
1. Introdução	1
1.1. A Origem da Nutrição Moderna	3
1.2. A Nutrição em Portugal	4
1.3. As Áreas de Atuação do Nutricionista	5
1.4. A Origem da Restauração Moderna	9
1.5. A Restauração em Portugal	11
1.6. As Classificações da Restauração Comercial	12
1.6.1. Classificação Legal	12
1.6.2. Classificação Económica	12
1.6.3. Classificação Científica	15
1.7. Os Nutricionistas e os Chefes de Cozinha	19
2. Objetivos	23

3. Metodologia	24
3.1. População e Amostra.....	24
3.2. Recolha de Dados.....	26
3.3. Método de <i>Delphi</i>	28
3.4. Análise Estatística	29
3.5. Procedimentos Éticos	30
4. Resultados	31
4.1. Primeira Fase do Estudo	31
4.2. Segunda Fase do Estudo	37
5. Discussão	44
5.1. As Medidas de Atuação do Nutricionista na Restauração Comercial	46
5.1.1. Valorização Nutricional de Menus.....	46
5.1.2. Identificação de Alergénios nos Menus	47
5.1.3. Elaboração de Menus com Opções Saudáveis e Sustentáveis	48
5.1.4. Educação Alimentar do Consumidor	51
5.1.5. Segurança Alimentar, Cumprimento Normativo e Legislativo e Auditorias.....	52
5.1.6. Gestão de Operações	57
5.1.7. Gestão de Pessoas.....	58
5.1.8. Marketing e Comunicação	59
5.1.9. Rentabilidade do Negócio	61
5.2. Limitações e Forças	64

6. Conclusões	66
Referências	70
Manuscrito submetido a publicação na Acta Portuguesa de Nutrição	84
Anexos	98
Anexo A - Inquérito da Primeira Ronda do Método de <i>Delphi</i>	98
Anexo B - Inquérito da Segunda Ronda do Método de <i>Delphi</i>	104
Anexo C - Inquérito da Segunda Fase do Estudo.....	109

Lista de Abreviaturas

ACPP - Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal

APN - Associação Portuguesa de Nutricionistas

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

CAE - Classificação Portuguesa das Atividades Económicas

COICOP - Classification of Individual Consumption According to Purpose

ER - Estabelecimento de Restauração

ERC - Estabelecimento de Restauração Comercial

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points

HQSA - Higiene, Qualidade e Segurança Alimentar

ISO - International Organization for Standardization

NACE - Nomenclatura Estatística das Atividades Económicas na Comunidade Europeia

NEACR - Nutricionistas Especialistas em Alimentação Coletiva e Restauração

ON - Ordem dos Nutricionistas

RS/C - Restauração Social/Coletiva

RC - Restauração Comercial

Lista de Figuras

Figura 1 - Despesas médias anuais (em percentagem) do agregado familiar em *catering services* (COICOP 11.1) em Portugal, entre o ano de 2000 e 2019. Dados recolhidos a partir da plataforma *Eurostat* - Disponível em: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/show.do?dataset=nama_10_co3_p3&lang=en (Março de 2021).

Figura 2 - Divisões e grupos destinados à Restauração de acordo com a Classificação Portuguesa das Atividades Económicas.

Figura 3 - Modelo de classificação dos Estabelecimentos de Restauração Comercial, adaptado de *Parsa et al*, (2020).

Figura 4 - Área de atuação dos Nutricionistas Portugueses no emprego principal, 2019. Disponível em: https://www.ordemdosnutricionistas.pt/documentos/observatorio/2019/Relatorio_OPE_2019_PubSite_RevFinal.pdf (Março de 2021).

Lista de Tabelas

Tabela 1 - Caracterização Sociodemográfica dos Peritos do método de *Delphi*.

Tabela 2 - Tabela de Categorias das respostas do primeiro questionário do método de *Delphi*.

Tabela 3 - Contagem das respostas do segundo questionário do método de *Delphi*.

Tabela 4 - Caracterização da amostra da segunda fase do estudo.

Tabela 5 - Contagem das respostas do questionário da segunda fase do estudo, no total e por tipologia de associado.

1. Introdução

Em Portugal, de acordo com os dados da plataforma *Eurostat* (Figura 1), entre o ano 2000 e 2019, é observável um aumento progressivo da despesa média anual dos agregados familiares em produtos alimentares provenientes de serviços de Restauração, nomeadamente Restaurantes, cafés e similares - COICOP 11.1.1 - e Cantinas - COICOP 11.1.2 ^(1, 2). É possível assim inferir que a população portuguesa, até 2019, tendeu a, progressivamente, aumentar o consumo de refeições fora de casa - aumentando assim a relevância e o impacto que estas refeições têm na dieta dos portugueses e na saúde dos mesmos.

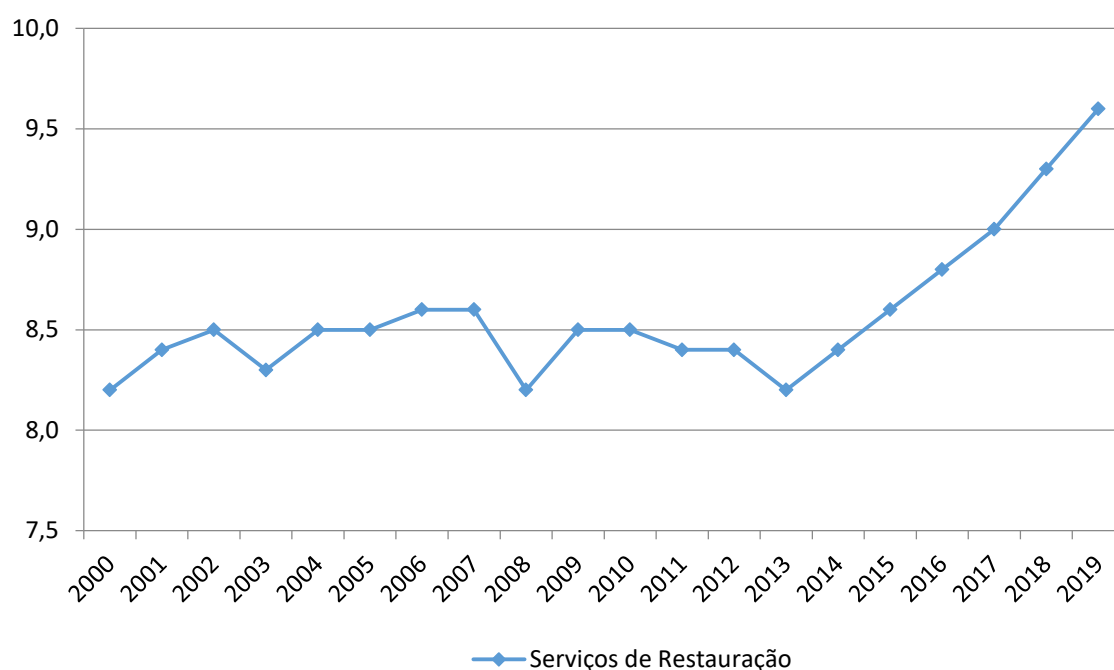


Figura 1 - Despesas médias anuais (em percentagem) do agregado familiar em *catering services* (COICOP 11.1) em Portugal, entre o ano de 2000 e 2019. Dados recolhidos a partir da plataforma *Eurostat* - Disponível em: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/show.do?dataset=nama_10_co3_p3&lang=en (Março de 2021)

Sendo a Nutrição a ciência que estuda o alimento e as suas interações com o corpo humano, bem como o seu impacto na saúde das populações, e tendo a Restauração uma expressão considerável e crescente no dia-a-dia dos portugueses, torna-se importante refletir acerca do modo como estas duas áreas se interligam. Neste sentido, apresenta-se uma contextualização sobre a origem da Nutrição no mundo moderno, assim como a sua expressão a nível nacional e as diferentes áreas de atuação do Nutricionista, seguindo-se também uma contextualização sobre a origem da Restauração moderna, a sua expressão a nível nacional e as suas diferentes classificações e tipologias, finalizando com uma análise da possível interligação do Nutricionista e do Chefe de Cozinha no sector da Restauração.

1.1. A ORIGEM DA NUTRIÇÃO MODERNA

A nutrição moderna é considerada uma área da saúde humana recente. Em 1926, a primeira vitamina foi identificada e isolada com sucesso, marcando o início de um período áureo da saúde mundial. Até à década de 1950, todas as vitaminas foram isoladas e replicadas em laboratório e, conseqüentemente, as etiologias de doenças derivadas de défices vitamínicos foram corretamente identificadas, comprovando-se assim a ligação entre uma alimentação deficitária em nutrientes e certas doenças epidémicas, como beribéri, pelagra ou escorbuto ⁽³⁻⁵⁾.

Desde então, com o objetivo de garantir um aporte alimentar caloricamente suficiente e nutricionalmente adequado às populações, foram estudadas e desenvolvidas diretrizes e recomendações nutricionais e alimentares como meio de combate contra as doenças do foro alimentar ⁽⁶⁻⁸⁾, bem como desenvolvidos suplementos alimentares e alimentos fortificados, considerados essenciais nas campanhas de combate à fome mundial e de combate a doenças resultantes de alimentações deficitárias em nutrientes específicos ⁽⁹⁾.

Eventualmente, derivado do aumento do desenvolvimento económico em países desenvolvidos, acentuou-se a incidência de doenças crónicas derivadas de malnutrição - um dos maiores problemas de saúde pública modernos ⁽⁵⁾ -, o que resultou no desenvolvimento de intervenções nutricionais complexas, que são hoje essenciais no combate e prevenção de múltiplas doenças crónicas, através do desenvolvimento de orientações e de planos alimentares adaptados a doenças como diabetes (Tipo 1 e 2), doenças cardiovasculares, renais, hepáticas, obesidade e muitos outros distúrbios motivados por uma alimentação desadequada ^(5, 10, 11).

1.2. A NUTRIÇÃO EM PORTUGAL

A Nutrição, em Portugal, tem a sua origem em 1976, com o lançamento do curso de Nutricionismo na Universidade do Porto, muito graças ao envolvimento do Dr. Emílio Peres e do Professor Norberto Teixeira dos Santos, figuras proeminentes no lançamento e consolidação desta área. Lançaram-se, assim, os primeiros profissionais de saúde bacharéis em Nutricionismo em Portugal, algo que eventualmente evoluiu para uma licenciatura, em 1987, na Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação ⁽¹²⁾. Desde então, várias faculdades e institutos privados em Portugal abriram portas a formações de grau académico superior na área das Ciências da Nutrição, que ajudaram a expandir a influência dos Nutricionistas na sociedade portuguesa.

Hoje, a Nutrição em Portugal caracteriza-se como uma profissão da área da saúde, com envolvimento ao longo de toda a cadeia alimentar, o que exprime a multidisciplinaridade dos Nutricionistas portugueses.

A profissão de Nutricionista é atualmente representada por várias associações e sociedades, como a Associação Portuguesa de Nutrição (APN), a Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentação e a Associação Portuguesa de Alimentação Entérica e Parentérica. Contudo, o organismo máximo da Nutrição em Portugal é a Ordem dos Nutricionistas (ON). Fundada em 2008, a ON é uma Associação Pública Profissional que tem o objetivo de regular o acesso à profissão de Nutricionista e o exercício da mesma, elaborando as normas técnicas e deontológicas respetivas, velando pelo cumprimento das normas legais e regulamentares da profissão e exercendo o poder disciplinar sobre os seus membros, no quadro de um regime disciplinar autónomo ⁽¹³⁾.

1.3. AS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA

O Nutricionista é o profissional de saúde que desenvolve funções de estudo, orientação e vigilância da alimentação e nutrição, quanto à sua adequação, qualidade e segurança, em indivíduos ou grupos, na comunidade ou em instituições, incluindo a avaliação do estado nutricional, tendo por objetivo a promoção da saúde e do bem-estar e a prevenção e tratamento da doença, de acordo com as respectivas regras científicas e técnicas ⁽¹⁴⁾.

De acordo com o relatório “COVID-19 Impactos na Atividade Profissional dos Nutricionistas” da Ordem dos Nutricionistas (ON), em 2020, a profissão contava com 4300 membros inscritos, dos quais 345 membros estagiários e 3955 membros efetivos, distribuídos pelas diversas áreas de atuação, nomeadamente: Alimentação Coletiva e Restauração; Nutrição Clínica; Nutrição Comunitária e Saúde Pública; Ensino e Investigação; Nutrição e Desporto; e Indústria Alimentar ⁽¹⁵⁾. Nas vertentes supracitadas, o papel do Nutricionista destaca-se das seguintes formas:

- I. Nutrição Clínica - O Nutricionista presta assistência nutricional individual, avaliando o estado nutricional e elaborando o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e alimentares dos clientes/utentes. Realiza ainda prescrição, planeamento, análise, supervisão e avaliação de planos alimentares terapêuticos, bem como prescrições de nutrição artificial entérica, parentérica e de alimentos básicos adaptados, adequando a prescrição nutricional de acordo com a evolução do estado nutricional do indivíduo. É responsável ainda por realizar formações de outros profissionais de saúde acerca de conceitos relacionados com as áreas das ciências da nutrição ⁽¹⁶⁾.

- II. Alimentação Coletiva e Restauração - O Nutricionista é responsável pelo planeamento, organização, monitorização e avaliação de unidades de alimentação e nutrição, podendo ainda estar ativamente envolvido na gestão dos processos de qualidade, segurança alimentar, responsabilidade social, sustentabilidade ambiental e saúde e segurança no trabalho. Concebe e valida planos de ementas, assegurando a adequação alimentar e nutricional das refeições, e promovendo assim hábitos alimentares saudáveis, inclusive para grupos específicos da população. Realiza o controlo de qualidade dos géneros alimentícios, aplicando um conjunto de boas práticas, procedimentos e normas no âmbito da gestão e da segurança e qualidade alimentar. Elabora ainda pareceres e trabalhos técnicos de modo a garantir a satisfação e os requisitos legais e normativos respeitantes às diferentes entidades envolvidas. Define as competências, desenvolve planos de formação e avalia a eficácia dos colaboradores das unidades de alimentação e nutrição ⁽¹⁷⁾.
- III. Nutrição Comunitária e Saúde Pública - O Nutricionista avalia o estado nutricional da população, assim como avalia e analisa os seus hábitos de consumo alimentar e nutricional. Identifica grupos populacionais de risco nutricional; emite pareceres técnicos relativos à área alimentar e nutricional; planeia recomendações nutricionais e alimentares para grupos de indivíduos; desenha programas de intervenção em alimentação e nutrição, como ações de educação alimentar e nutricional dedicadas a diferentes faixas etárias, políticas alimentares e nutricionais direccionadas para as diferentes populações ou ainda sob a forma de laboração de materiais didáticos para utilização durante as ações que

executa. É ainda responsável por implementar e acompanhar auditorias de segurança alimentar e por promover, participar e divulgar estudos científicos, promovendo assim o desenvolvimento e proliferação de informação científica ⁽¹⁸⁾.

- IV. Ensino e Investigação - O Nutricionista no Ensino e Investigação executa atividades de docência nos cursos e disciplinas do âmbito das suas competências em ciências da nutrição, assim como em cursos de formação profissional. Realiza também investigação científica, de modo a melhorar o conhecimento científico, nomeadamente pelo intermédio de protocolos de investigação ⁽¹⁹⁾.
- V. Nutrição e Desporto - É uma das mais recentes vertentes de atuação do Nutricionista em Portugal. O Nutricionista no Desporto deve compreender o impacto fisiológico do exercício físico, de forma a apresentar uma compreensão aprofundada das necessidades nutricionais e metabólicas dos atletas, das interações entre dieta, exercício e saúde, e de como a nutrição influencia o desempenho desportivo. Deve elaborar planos alimentares nutricionalmente adequados aos atletas, adaptar os planos alimentares a situações de preparação e recuperação de lesões, treino e competição e ainda avaliar criticamente a eficácia e segurança de substâncias ergogénicas ^(20, 21).
- VI. Indústria Alimentar - Na Indústria Alimentar, o Nutricionista é responsável por acompanhar de perto as questões de saúde pública e as evoluções científicas na área; apoiar no desenvolvimento de novos produtos, fornecendo informações sobre características nutricionais mais relevantes para que os produtos respondam a necessidades de saúde populacionais;

ajudar a esclarecer o consumidor acerca do papel que cada alimento desempenha, num contexto abrangente, promovendo estilos de vida saudáveis; auxiliar no estabelecimento de relações interativas de *marketing* com o consumidor, contribuindo no desenvolvimento de conteúdos e em ações de comunicação de informações úteis aos consumidores; e introduzir temas e abordagens de nutrição em todos os materiais corporativos destinados ao consumidor, profissionais de saúde, entre outros grupos da sociedade ⁽²²⁾.

1.4. A ORIGEM DA RESTAURAÇÃO MODERNA

O serviço de refeições ao público existe desde os tempos da antiguidade - como são exemplo os *thermopolium* romanos - e perdura até aos dias de hoje, sofrendo várias mutações e desenvolvendo-se até aos conceitos de restaurante modernos e contemporâneos ⁽²³⁾. O termo restaurante para definir um estabelecimento que serve refeições a clientes surge, pela primeira vez, em Paris, no ano de 1765, por intermédio de *Boulangier*, que diferenciou o seu estabelecimento das restantes tabernas da época por servir os clientes em mesas individuais e com a possibilidade de escolherem diferentes pratos ⁽²⁴⁻²⁶⁾. No final do mesmo século, ocorreu a Revolução Francesa, que resultou na queda da monarquia francesa e numa consequente redefinição dos ideais da sociedade francesa, afetando profundamente as classes socioeconómicas altas, como foi exemplo a burguesia e a realeza. Uma das profissões associadas a estas classes era a de *chef*, empregues para confeccionar refeições complexas e luxuosas, apenas possível com a existência de patronos abastados ⁽²⁷⁾. Como tal, uma das consequências da Revolução foi o desaparecimento de patronos que empregassem os *chef*, o que resultou a que os mesmos procurassem oferecer os seus serviços aos Restaurantes ⁽²⁷⁾. Assim, a revolução francesa e os ideais liberais associados à mesma foram o evento que despoletou a modernização do conceito restaurante, umbilicalmente associada ao desenvolvimento do conceito de *haute-cuisine* - o primeiro movimento culinário da Europa moderna e ainda hoje a base formal da educação culinária ocidental ^(25, 27). A *haute-cuisine* resultou de uma adaptação dos conhecimentos dos *chef* - que era baseada na utilização de ingredientes e temperos de valor avulto e em quantidades desproporcionais - aos clientes dos Restaurantes nos quais laboraram,

procurando simplificar as receitas de modo a torna-las mais acessíveis para a população de um modo geral ⁽²⁷⁾. A transparência e rigor que este conceito apresenta resultaram na elaboração de materiais de suporte onde os *chef* descreviam pormenorizadamente receitas e métodos de confeção, incluindo os ingredientes com as respetivas quantidades, bem como todos os passos e materiais necessários - quebrando assim o mistério sigiloso da culinária dos grandes palácios e tornando acessível a todos o consumo e a elaboração de refeições complexas de uma forma simplificada ⁽²⁷⁾. O desenvolvimento económico-social sentido em Paris durante o século XVIII auxiliou a que todos tivessem uma oportunidade de usufruir desta nova tendência, o que resultou efetivamente no tremendo sucesso dos Restaurantes e da *haute-cuisine*, elevando a culinária a uma arte que todos podem usufruir na primeira pessoa, na qual o protagonista é o *chef* que evoluiu ao ponto de se identificar como um artista respeitado, independente e procurado pelas suas competências por parte da sociedade - como são exemplos Carême e Soyer ^(24, 27).

O sucesso que os Restaurantes e os *chef* franceses atingiram sentiu-se por toda a Europa, com a França a assumir-se como o maior centro gastronómico do Mundo durante mais de dois séculos e servindo assim como exemplo e inspiração culinária dos países europeus. Até a atualidade, a alta cozinha francesa continua a ser uma das bases formais da educação culinária ocidental e a maioria dos conceitos de restauração ocidentais deriva do sucesso deste percurso secular.

1.5. A RESTAURAÇÃO EM PORTUGAL

Ao longo dos mais de 250 anos de existência da Restauração mundial, o conceito foi continuamente desenvolvido, adaptado e refinado sendo que, no presente, existe uma diversidade tremenda na tipologia deste sector. Portugal optou por dividir, em grosso modo, a Restauração portuguesa em dois subsectores: Restauração Coletiva/Social (RC/S) e Restauração Comercial (RC) ⁽²⁶⁾.

A RC/S é caracterizada pelo serviço de fornecimento de refeições instalados em empresas, hospitais, escolas, quartéis militares ou prisões e tem como objetivo o fornecimento de refeições seguras, práticas e rápidas aos seus utentes que, maioritariamente, serão funcionários ou visitantes das instituições às quais as unidades de alimentação e nutrição estão inseridas ^(17, 28, 29).

Já a RC é caracterizada por ser aberta a todo o tipo de clientes, sendo que os estabelecimentos que pertencem a este sector têm como objetivo principal adaptarem os seus preços e oferta à sua clientela. Exemplos de estabelecimentos pertencentes a este subsector são restaurantes, restaurantes de hotéis, cafetarias, cervejarias, *snack-bar*, estabelecimentos de serviços de *catering*, entre outros ^(28, 29).

A RC em particular compreende, portanto, múltiplas dimensões e os conceitos que engloba são influenciados pela comunidade em que se insere. Adicionalmente, com a globalização e a pletora de tipologias de RC existentes e emergentes no mundo à procura de mercados apetecíveis, o sector da RC cada vez mais se torna particularmente difícil de classificar e caracterizar de forma consensual. Assim, será necessário rever as diversas classificações consideradas ao nível legal, económico e científico do sector em questão.

1.6. AS CLASSIFICAÇÕES DA RESTAURAÇÃO COMERCIAL

1.6.1. CLASSIFICAÇÃO LEGAL

Atualmente, em Portugal, de acordo com o artigo n.º 2 do Decreto-Lei n.º 10/2015, publicado em Diário da República, a definição geral de Estabelecimento de Restauração (ER) é tomada como “(...) o estabelecimento destinado a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele, não se considerando contudo estabelecimentos de restauração ou de bebidas as cantinas, os refeitórios e os bares de entidades públicas, de empresas, de estabelecimentos de ensino e de associações sem fins lucrativos, destinados a fornecer serviços de alimentação e de bebidas exclusivamente ao respetivo pessoal, alunos e associados, e seus acompanhantes, e que publicitem este condicionamento” ⁽³⁰⁾. Contudo, as definições legais são passíveis de ser alteradas ou mesmo revogadas com o decorrer dos anos, podendo levar a uma modificação da definição deste conceito.

A exclusão de cantinas, refeitórios e bares de entidades públicas, de empresas, de estabelecimentos de ensino e de associações sem fins lucrativos como sendo ER, permite inferir que existe uma tentativa clara de diferenciação entre o sector de RC e RC/S, mas não de distinção dos diferentes tipos de estabelecimentos de RC (ERC).

1.6.2. CLASSIFICAÇÃO ECONÓMICA

O Instituto Nacional de Estatística, com o propósito de classificar e agrupar as unidades estatísticas produtoras de bens e serviços (com ou sem fins lucrativos), de organizar de forma coordenada e coerente a informação estatística

económico-social em diversos domínios (produção, emprego, energia, investimento, etc.) e de gerar comparabilidade estatística a nível nacional, comunitário e mundial, desenvolveu a Classificação Portuguesa das Atividades Económicas (CAE), em harmonização com a Nomenclatura Estatística das Atividades Económicas na Comunidade Europeia (NACE) ^(28, 29).

A finalidade desta classificação económica é essencialmente estatística, embora possa ser utilizada para fins não estatísticos, permitindo compreender eficazmente as componentes económicas associadas a todos as entidades produtoras de bens e serviços, por ramos de atividade em Portugal ^(28, 29).

Este sistema classificativo é codificado em Secções, Divisões, Grupos, Classes e Subclasses sendo que, para a Restauração portuguesa, são relevantes os CAE explanados na Figura 2, pertencentes à Secção I - Alojamento, restauração e similares, em particular a Divisão 55 - Alojamento e a Divisão 56 - Restaurantes e similares ^(28, 29).

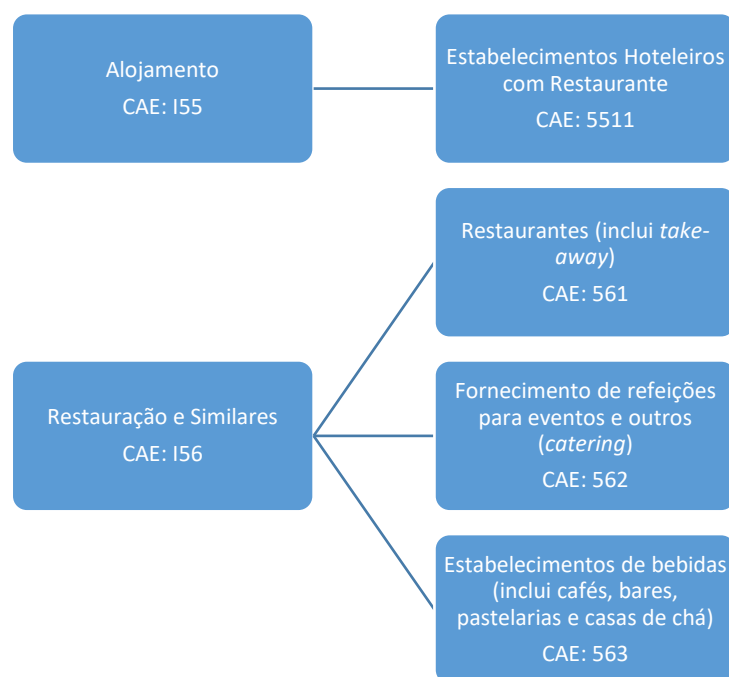


Figura 2 - Divisões e grupos destinados à Restauração de acordo com a Classificação Portuguesa das Atividades Económicas ⁽²⁹⁾.

De acordo com os dados disponibilizados pelo Instituto Nacional de Estatística referentes à CAE, em 2019, Portugal contava com 76.171 estabelecimentos de Restauração e Similares, responsáveis pelo emprego de 283.438 pessoas (excluindo todos os intervenientes eventualmente subcontratados pelos Estabelecimentos de Restauração Comercial (ERC) no âmbito das suas operações), o que representa cerca de 7% do total de empregos a nível nacional - uma fatia considerável da população nacional empregue, à data dos resultados ⁽³¹⁾. Este valor, contudo, pode não refletir a totalidade dos intervenientes neste sector, visto que a restauração, tal como a hotelaria, é uma área profissional conhecida por possuir uma elevada rotatividade de funcionários, com curtos períodos de permanência nos empregos, que é motivada pela quantidade avulsa de empregos precários - como, por exemplo, em casos de negócios sazonais, onde é comum ocorrer a informalidade do emprego, que por sua vez estimula os profissionais desta área a procurarem empresas de trabalho temporário, circunstâncias estas que potencialmente farão aumentar a população em exercício profissional nesta atividade ⁽³²⁾.

A classificação económica permite distinguir as diferentes tipologias de Restauração em: restaurantes (do tipo tradicional, com lugares ao balcão, sem serviço de mesa, típicos, com espaço de dança, com confeção de refeições prontas a levar para casa, ou em meios móveis), restaurantes alocados a estabelecimentos hoteleiros, estabelecimentos de bebidas (inclui cafés, bares, pastelarias e casas de chá, estabelecimentos sem espetáculo ou com espaço de dança) e estabelecimentos de fornecimento de refeições para eventos e outras atividades de serviço de refeições. Mas, ao contrário da classificação legal, não permite inferir de forma tão clara a diferenciação entre os dois sectores da

Restauração. Só ao nível do CAE I562 “Fornecimento de refeições para eventos e outras atividades de serviço de refeições” é que se verifica uma subdivisão dos serviços de “fornecimento de refeições para eventos” e das “outras atividades de serviço de refeições”, nomeadamente, cantinas (de empresas, de estabelecimentos públicos e escolares) e messes militares e, portanto, de alguma forma se verifica assim a eventual distinção do sector da RC/S.

1.6.3. CLASSIFICAÇÃO CIENTÍFICA

No século XIX, *Canziani et al.* referiu que os sistemas alimentares eram definidos de acordo com o nível socioeconómico em que os indivíduos se inseriam, tendo-se verificado nessa época uma sofisticação da etiqueta e técnicas culinárias nos domicílios da classe alta e média ⁽³³⁾. As distinções que daqui emergiram refletem-se na noção que hoje existe acerca das diferentes tipologias de ERC e que, entretanto, perderam a capacidade de caracterizar de forma precisa estes estabelecimentos (*fine dining, upscale, moderate*, entre outros) ⁽³³⁾.

Ao longo do tempo, estas classificações tornaram-se obscuras, sendo que, mais recentemente, a classificação de ERC dependia essencialmente de dois fatores: o tipo de oferta culinária e o nível do serviço praticado ⁽³⁴⁾. Contudo, um ERC tende a não seguir única e exclusivamente um tipo de oferta culinária ou serviço, pelo que uma classificação dependente destes dois fatores não acompanha a constante evolução dos conceitos emergentes neste sector ⁽³⁴⁾.

Esta problemática fora já identificada por *Berenger et al.*, em 2009, que consideraram essencial a existência de um sistema de classificação adequado e uniforme para analisar e compreender relações na indústria de serviços ⁽³⁵⁾, nomeadamente na RC.

Durante os últimos 30 anos, diversos autores tentaram elaborar modelos classificativos aplicáveis à RC, sem sucesso evidente ⁽³⁵⁾. Contudo, em 2020 *Parsa et al.*, de forma a fazer face à inexistência de um sistema classificativo estandardizado amplamente reconhecido na restauração e que não ameaçasse a integridade, validade e fiabilidade de estudos académico-científicos, nem limitasse a capacidade desta temática evoluir no sentido de se tornar um assunto digno de estudo, apresentaram uma classificação ininterrupta para ERC, enfrentando com sucesso o que os seus predecessores não conseguiram ⁽³⁴⁾.

Nesta classificação ininterrupta, o conceito de um dado ERC centra-se em torno das suas qualidades hedónicas e utilitárias e é contínuo, podendo variar entre altamente utilitário e altamente hedónico. Portanto, qualquer ERC poderá sempre integrar este modelo classificativo, permitindo-lhe ainda alterar a sua posição consoante o seu conceito evolui, quer num sentido mais hedónico, quer num sentido mais utilitário (Figura 3) ⁽³⁴⁾.

Nesta ótica, os autores dividem a RC em 4 categorias:

- I. *Luxury Restaurants* - Estabelecimentos exclusivos que fornecem experiências gastronómicas extraordinárias, com serviço personalizado de alto requinte, num ambiente memorável com vistas soberbas, com cozinha de assinatura elaborada por um chefe de cozinha e emparelhada com bebidas alcoólicas e ainda com lugares luxuosos, de número limitado;
- II. *Fine-Dining Restaurants* - Estabelecimentos opulentos que oferecem menus altamente personalizados, um serviço de atendimento formal com um ambiente emocionalmente apelativo e opções de bebidas alcoólicas e culinárias de topo, com um número de lugares disponíveis possivelmente superior a um *Luxury Restaurant*;

- III. *Casual Restaurants* - Estabelecimentos com preços moderados, com menus diversificados e semi-estandardizados, serviço de atendimento amigável e casual, ambiente informal, escolhas de bebidas alcoólicas limitadas e um número limitado de lugares;
- IV. *Quick-Service Restaurants* - Estabelecimentos que oferecem menus limitados e estandardizados, fornecendo serviços de conveniência (como atendimento ao balcão, *takeaway*, entrega ao domicílio, *drive thru*) e usando tecnologia e ambiente com confortos mínimos, número limitado de lugares e preços naturalmente baixos.

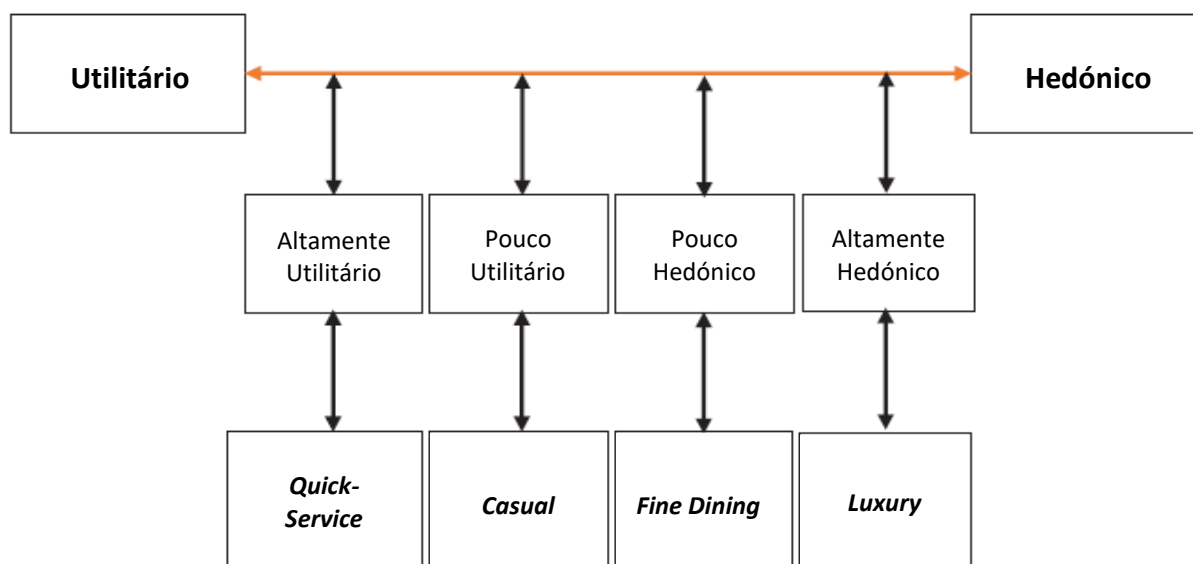


Figura 3 - Modelo de classificação dos Estabelecimentos de Restauração Comercial, adaptado de *Parsa et al*, (2020) ⁽³⁴⁾.

Neste modelo classificativo, o termo “*restaurants*” engloba todos os estabelecimentos que compõe a RC de um modo lato e a escala pela qual se rege esta classificação está assente na avaliação de diversas qualidades relativas aos ERC, o que permite que esta classificação seja fluida o suficiente para incluir e

classificar qualquer tipo de ERC, independentemente do seu conceito, bem como uma eventual evolução temporal do mesmo.

1.7. OS NUTRICIONISTAS E OS CHEFES DE COZINHA

Em ERC, onde são servidas refeições ao consumidor, estas são predominantemente produzidas no estabelecimento, por alguém com competências técnicas para o efeito. Contudo, esta profissão não carece de um grau académico superior ou técnico, sendo muitas vezes a função de cozinheiro desempenhada por indivíduos sem conhecimentos académicos ou técnicos.

Um exemplo de um técnico com competências para gerir uma cozinha na Restauração é o Técnico Especialista em Gestão e Produção de Cozinha, que é responsável por organizar, coordenar, dirigir e verificar os trabalhos de cozinha em restaurantes, hotéis e estabelecimentos similares; por elaborar, ou contribuir, para a elaboração do plano de ementas e listas de restaurante; por dar instruções ao pessoal da cozinha sobre a preparação e confeção dos pratos; por criar receitas e por preparar especialidades ⁽³⁶⁾.

O Nutricionista, como já referido anteriormente, é o profissional de saúde responsável pela promoção da saúde e bem-estar e prevenção e tratamento de doenças através da alimentação, tendo conhecimentos e competências em diversas áreas de atuação ^(17, 37). Este profissional de saúde, na RC/S (que se enquadra na área da Alimentação Coletiva e Restauração previamente descrita), pode desempenhar funções como análise de condições técnico-funcionais e higiossanitárias das instalações, pessoal e géneros alimentícios, planeamento de ementas e otimização da relação custo-qualidade das refeições, promoção da sustentabilidade alimentar e responsabilidade social, ações de formação e elaboração de pareceres técnicos ^(17, 37). No entanto, mudanças profundas na perceção e sensibilidade dos consumidores para com a sua alimentação e o processo de produção alimentar, nas últimas décadas ⁽³⁸⁾, originou uma

crescente procura pela alimentação saudável na RC ⁽³⁹⁾, abrindo assim uma emergente oportunidade para a atuação do Nutricionista.

Ambos os profissionais podem optar por acrescentar valor às suas formações de base através das Ciências Gastronómicas, que conjuga os domínios científicos das ciências da nutrição com as técnicas culinárias, empreendedorismo, cultura e sustentabilidade e aplica-os na segurança, qualidade, criatividade e inovação alimentar ^(38, 40). Para além disso, ambos possuem competências que lhes permite atuar na área da RC. No entanto, o lugar do Chefe de Cozinha está já consolidado, enquanto que o Nutricionista ainda procura a sua ampla inserção neste sector.

Em Portugal, o sector da RC/S está já familiarizado com a presença ativa de Nutricionistas, sendo hoje em dia uma parte integrante das empresas deste sector, particularmente no que diz respeito à higiene, segurança e qualidade alimentar nas suas diversas unidades de alimentação e nutrição. De acordo com os resultados do 2º Estudo Socioprofissional dos Membros da ON, em 2019, a área da Alimentação Coletiva e Restauração era responsável por 18.9% dos empregos na comunidade de Nutricionistas portugueses relativamente à área de atuação no emprego principal, destacando-se assim em 2º lugar (Figura 4) ⁽⁴¹⁾.

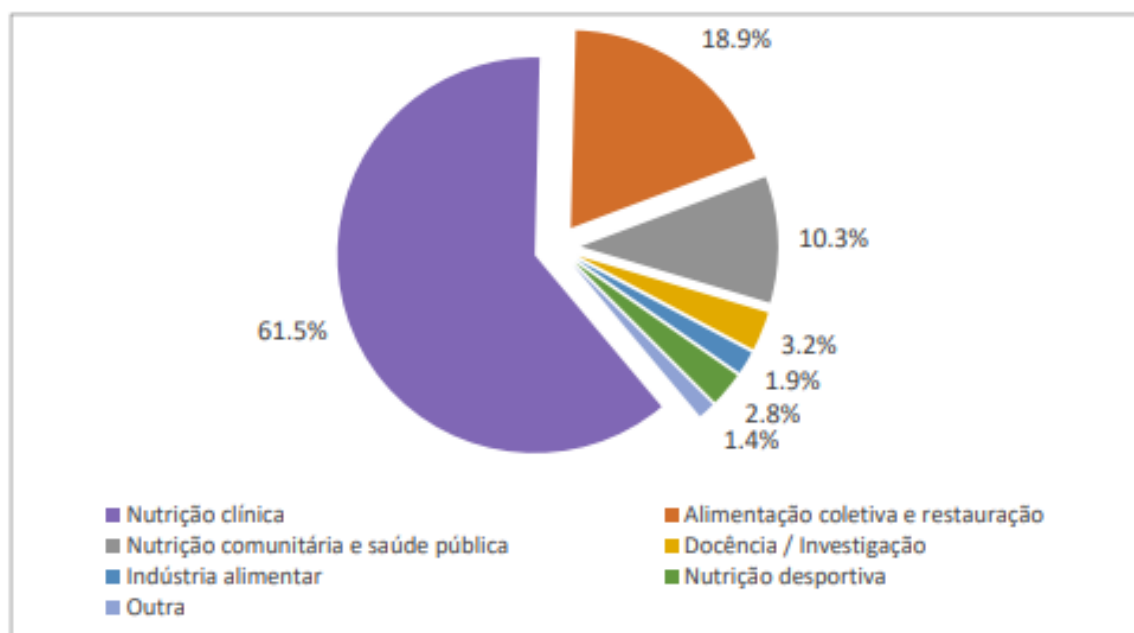


Figura 4 - Área de atuação dos Nutricionistas Portugueses no emprego principal, 2019. Disponível em:

https://www.ordemdosnutricionistas.pt/documentos/observatorio/2019/Relatorio_OPE_2019_PubSite_RevFinal.pdf (Março de 2021).

Se no sector da RC/S se constata já uma larga disseminação de Nutricionistas, no sector da RC o mesmo não se verifica. Existem relatos de casos em que Chefes de Cozinha se aliam a Nutricionistas no desempenho de ações conjuntas para a promoção de uma alimentação saudável, elaboração de ementas, ações de formação profissional e académica e outros projetos independentes mas, até à data, a atuação do Nutricionista na RC permanece uma área subexplorada e pouco definida dentro do contexto profissional. ⁽⁴²⁻⁵⁰⁾.

Tendo em consideração a crescente procura por serviços de Restauração ^(1, 2) e o impacto positivo que se tem verificado ano após ano no sector da RC/S em Portugal, derivado da aplicação prática das competências de um Nutricionista, o mesmo pode potencialmente ocorrer na RC. Como tal poderão estar reunidas,

desta forma, as condições necessárias para uma possível parceria entre Chefes de Cozinha e Nutricionistas mas, que carece de uma definição transparente que permita, assim, a sua difusão, destaque e consequente otimização dentro dos diferentes subsectores da RC.

2. Objetivos

A presente dissertação tem como principal objetivo conhecer em que medida(s) pode o Nutricionista intervir nas atividades gerais e/ou específicas de cada tipologia da RC em Portugal, do ponto de vista dos Chefes de Cozinha e dos próprios Nutricionistas. Para tal, propôs-se a:

- I. Numa primeira fase, proceder ao estudo da problemática em questão junto de um painel de peritos, constituído por Chefes de Cozinha e Nutricionistas Especialistas, com recurso ao método de *Delphi online*;
- II. Numa segunda fase, proceder ao estudo da problemática em questão junto da restante comunidade de Chefes de Cozinha e de Nutricionistas, com recurso a um questionário de respostas fechadas (obtido a partir do consenso do método de *Delphi* previamente realizado).
- III. No final, proceder à elaboração de uma definição para a atuação do Nutricionista na RC em Portugal, com base nos resultados obtidos nas duas fases do estudo.

3. Metodologia

3.1. POPULAÇÃO E AMOSTRA

Na primeira fase do estudo (estudo prospetivo) foram contactados 22 peritos - 11 Nutricionistas, associados da APN e simultaneamente membros efetivos da ON e Nutricionistas Especialistas em Alimentação Coletiva e Restauração (NEACR) e 11 Chefes de Cozinha, associados da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP) e identificados como peritos pela própria ACPP. Dos 22 peritos inicialmente contactados, 8 NEACR e 2 Chefes de Cozinha aceitaram participar no estudo (taxa de participação de 45,5%), contudo apenas 4 NEACR e 2 Chefes de Cozinha responderam totalmente ao primeiro questionário integrante do método de *Delphi* (taxa de resposta ao primeiro inquérito de 60,0%), sendo que 1 dos Chefes de Cozinha abandonou o estudo, não respondendo ao segundo questionário integrante do método de *Delphi* (taxa de resposta final de 50,0%). Os contactos foram efetuados de forma individual, primeiramente por intermédio da APN e da ACPP e, após os participantes aceitarem participar no estudo, pelo investigador, via endereço eletrónico e via a plataforma *online* Inqueritos@up, para preenchimento dos questionários. O primeiro contacto estabelecido com os potenciais participantes teve o intuito de explicar o objetivo do estudo, no que consistia o método de recolha de dados, a importância que estava inerente às suas participações e, por fim, a obtenção dos consentimentos informados daqueles que optaram por participar.

Na segunda fase do estudo (estudo transversal) foram contactados os associados da APN e os da ACPP. As próprias associações procederam à divulgação do questionário desta última fase pelos seus associados. Dos 166 que aceitaram

participar, 100 responderam totalmente ao questionário (taxa de resposta de 60,2%).

Para conduzir o presente estudo, foram considerados como critérios de inclusão ter idade igual ou superior a 18 anos e nacionalidade portuguesa, por possível dificuldade de compreensão linguística dos instrumentos de recolha de dados.

3.2. RECOLHA DE DADOS

Na primeira fase (durante o período de 08 de abril a 24 de maio de 2021) foi aplicado o método de *Delphi*, onde foram administrados 2 questionários (Anexo A e Anexo B), ao longo de 2 rondas com um intervalo de 1 semana entre elas, para retorno do questionário, de acordo com o recomendado ⁽⁵¹⁾. Na primeira ronda foram recolhidos dados pessoais (como sexo, idade, nacionalidade, profissão e o número de anos de experiência profissional total, o número de anos de experiência em RC/S e o número de anos de experiência em RC) e existiu uma grande dispersão de respostas à questão aberta colocada sobre a(s) medida(s) de atuação do Nutricionista na RC em Portugal, que foram sujeitas a várias leituras sucessivas, verticais, uma a uma. Posteriormente, os dados foram transformados e agregados em unidades de registo para permitir uma descrição exata das características relevantes do conteúdo em estudo. Após este processo de categorização, que deve ser exaustivo, exclusivo, homogêneo, pertinente, objetivo e produtivo, foi possível elaborar a tabela geral das categorias que traduzem os traços comuns e os traços diferentes das diversas mensagens analisadas nas respostas dadas pelos peritos. A partir desta tabela, pôde-se avançar para a interpretação e teorização, que estiveram por base no desenvolvimento do segundo questionário do método de *Delphi*.

Assim, utilizando a informação obtida na primeira ronda, elaborou-se um questionário constituído por 14 questões de resposta fechada - em formato de escala de *Likert* de 1 a 5, em que 1 correspondia a “Discordo Totalmente”, 2 a “Discordo”, 3 a “Indiferente”, 4 a “Concordo” e 5 a “Concordo Totalmente” - com o objetivo de obter consenso acerca das medidas de atuação do

Nutricionista na RC. Para o efeito do estudo, consideraram-se como consensuais todas as respostas cuja mediana foi igual ou superior a 3 ⁽⁵²⁾.

As questões de resposta fechada que obtiveram consenso foram a base para a construção do questionário aplicado na segunda fase do estudo (Anexo C), que teve como finalidade acrescentar valor e força aos resultados obtidos na primeira fase, aquando da aplicação do método de *Delphi* ⁽⁵³⁾. À semelhança da primeira fase, foram também recolhidos dados pessoais, como sexo, idade, o número de anos de experiência profissional em RC/S e o número de anos de experiência em RC.

3.3. MÉTODO DE *DELPHI*

O método de *Delphi* é caracterizado pelos seguintes pressupostos: anonimato; iteração com informação de retorno; tratamento estatístico das respostas do grupo, utilização mais eficiente do tempo dos peritos e convergência na distribuição das respostas ^(54, 55). Inicia-se pelo estabelecimento do painel de peritos - “indivíduos com conhecimentos relevantes sobre o problema em estudo” ⁽⁵⁶⁾ - cuja composição varia de acordo com o objetivo do estudo e com os critérios definidos pelo investigador.

O número de rondas no método de *Delphi* depende do custo do painel de peritos e do tempo disponível quer do investigador e quer dos participantes ⁽⁵⁷⁾, mas por norma, varia entre 2 a 4 rondas ⁽⁵⁶⁾. Nos questionários utilizados em cada ronda, as questões devem ser colocadas de forma inequívoca e contextualizada ⁽⁵⁵⁾ e o nível e tipo de consenso a ser atingido deve ser definido antecipadamente ⁽⁵⁶⁾.

3.4. ANÁLISE ESTATÍSTICA

A análise estatística dos dados obtidos aquando do preenchimento do questionário da segunda fase do estudo foi realizada com recurso ao *Software Statistical Package for the Social Sciences* - IBM SPSS Statistics para Windows, versão 27.0. A normalidade das variáveis estudadas foi analisada, utilizando o teorema do limite central, e verificou-se que apenas a variável idade apresenta uma distribuição próxima da Normal. Rejeitou-se a hipótese nula quando o nível de significância crítico para a sua rejeição (p) foi inferior a 0,05.

A análise estatística descritiva consistiu no cálculo da média e desvio padrão ($\pm DP$) para variáveis contínuas com distribuição próxima da Normal; da mediana e percentis 25 e 75 (P_{25} e P_{75} , respetivamente) para variáveis contínuas sem distribuição próxima da Normal e para variáveis ordinais; e ainda no cálculo da frequência (n) e percentagem (%) para variáveis nominais e ordinais. O valor mínimo (m) e o valor máximo (M) foram calculados para as variáveis contínuas.

Utilizou-se o Teste *T-Student* para 2 amostras independentes para comparar a média das idades dos associados da APN e a média das idades dos associados da ACPP e utilizou-se, também, o Teste *Mann-Whitney* para comparar as medianas do número de anos de experiência profissional em RC e em RS/C dos associados da APN e as medianas do número de anos de experiência profissional em RC e em RS/C dos associados da ACPP. O teste do Qui-quadrado para a independência analisou a associação entre o sexo e a tipologia de associado dos respondentes (APN ou ACPP). Por fim, para comparar as medianas das respostas dos associados da APN e dos associados da ACPP às 14 questões acerca das medidas de atuação do Nutricionista na RC, utilizou-se igualmente o Teste *Mann-Whitney*.

3.5. PROCEDIMENTOS ÉTICOS

O presente estudo foi conduzido de acordo com os princípios éticos estabelecidos na Declaração de Helsínquia e todos os procedimentos envolvendo seres humanos foram aprovados pela Comissão de Ética da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (PARECER N° 15 2020/CEFCNAUP/2020). Foram solicitados consentimentos informados dos participantes a fim de se proceder à recolha de dados. Na primeira fase do estudo, os dados recolhidos foram anonimizados - cada participante foi associado a um código alfanumérico, que foi destruído no final da primeira fase e que apenas o investigador principal teve acesso. Na segunda fase do estudo, os dados foram recolhidos de forma anónima. Em ambas as fases, os dados recolhidos foram tratados com confidencialidade - em concordância com as diretrizes da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico e do Regulamento Geral de Proteção de Dados da União Europeia - e guardados num computador protegido por palavra-passe. Os participantes tiveram o direito de abandonar o estudo a qualquer momento sem necessitarem de qualquer explicação para essa decisão.

4. Resultados

4.1. PRIMEIRA FASE DO ESTUDO

Dos Peritos, participantes no método de *Delphi*, 50,0% eram do sexo feminino, tinham idades compreendidas entre os 33 e os 50 anos e todos possuíam a nacionalidade portuguesa. Relativamente à profissão, 66,7% eram Nutricionistas e os restantes eram Chefes de Cozinha, com entre a 13 a 32 anos de experiência profissional. Em relação à experiência profissional em RC, 2 dos Peritos não possuíam qualquer experiência. Contudo, em relação à experiência profissional em RS/C, todos os peritos possuíam experiência, entre 5 a 22 anos (Tabela 1).

Tabela 1 - Caracterização Sociodemográfica dos Peritos do método de *Delphi*.

	P1	P2	P3	P4	P5	P6
<i>Sexo</i>	F	F	F	M	M	M
<i>Idade</i>	33	45	45	50	36	35
<i>Profissão</i>	CC	N	N	CC	N	N
<i>Anos de Experiência Profissional</i>	14	21	22	32	13	14
<i>Anos de Experiência Profissional em RC</i>	14	21	5	26	0	0
<i>Anos de Experiência Profissional em RS/C</i>	14	21	22	5	13	10

RC - Restauração Comercial; RS/C - Restauração Social/Coletiva; P - Perito; F - Feminino; M - Masculino; PT - Portuguesa; CC - Chefe de Cozinha; N - Nutricionista.

Na primeira ronda do método de *Delphi*, os Peritos identificaram como medidas de atuação do Nutricionista na RC a: (1) a valorização nutricional dos pratos que constituem os menus, bem como a identificação dos respetivos alergénios; (2) a elaboração de menus em colaboração com os chefes de cozinha, assim como a elaboração e/ou sugestão de novas opções adequadas ao contexto, nutricionalmente equilibradas, saudáveis e sustentáveis, com vista à promoção da saúde e redução do impacto ambiental da alimentação; (3) a sensibilização do consumidor para a adoção de uma alimentação saudável e sustentável através

de, por exemplo, materiais de divulgação *in loco*, *webinars* e sessões de *showcooking*; (4) o cumprimento de requisitos legais e normativos, a garantia das boas práticas e das condições gerais de higiene e segurança alimentar, a aplicação de metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios de HACCP e a realização de auditorias de conformidade e a Sistemas de Gestão; (5) a elaboração de requisitos de compras e do estabelecimento de critérios de seleção de fornecedores, a elaboração de fichas técnicas, a realização de inventários e a gestão de *stock*; (6) a formação e capacitação das equipas; (7) a criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou *websites* e a intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda; e (8) a participação no desenvolvimento do conceito, a gestão e garantia da sustentabilidade económica do negócio, a análise e gestão do *food cost*, a reengenharia de menus, a elaboração e gestão de contas de exploração e a elaboração de orçamentos (Tabela 2). Desta forma, foi possível distinguir 8 categorias distintas de áreas de atuação dos Nutricionistas na RC - nomeadamente “Valorização Nutricional e Alergénios”, “Elaboração de Menus com Opções Saudáveis”, “Educação Alimentar do Consumidor”, “Segurança Alimentar, Cumprimento Normativo e Legislativo e Auditorias”, “Gestão de Operações”, “Gestão de Pessoas”, “Marketing e Comunicação” e “Rentabilidade do Negócio”.

Na segunda ronda do método de *Delphi*, os Peritos concordaram, consensualmente, em todas as medidas de atuação do Nutricionista na RC levantadas na primeira ronda, terminando assim as rondas do método de *Delphi* (Tabela 3).

Tabela 2 - Tabela de Categorias das respostas do primeiro questionário do método de *Delphi*.

Categorias	Indicadores	Unidades de Registo (UR)	Número de UR
<u>Valorização Nutricional e Alergénios</u>	Os especialistas identificaram como medidas de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial a valorização nutricional dos pratos que constituem os menus, bem como a identificação dos respetivos alérgenos.	P3 – “(...) elaboração de informação nutricional (...)” P4 – “(...) mas também o valor nutricional dos pratos.” P6 – “Colocar no menu/ementa os valores nutricionais principais junto a cada receita, tal como os alérgenos.” P6 – “Análise nutricional detalhada de todos os menus, incluindo análise e identificação das receitas para incluir os alérgenos (...) Quanto à análise nutricional detalhada, a mesma deverá constar como um anexo no menu, para ser consultada por quem assim o desejar”	4
<u>Elaboração de Menus com opções Saudáveis e Sustentáveis</u>	Os especialistas identificaram como medidas de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial a elaboração de menus em colaboração com os chefes de cozinha, assim como a elaboração e/ou sugestão de novas opções adequadas ao contexto, nutricionalmente equilibradas, saudáveis e sustentáveis, com vista à promoção da saúde e redução do impacto ambiental da alimentação.	P1 – “(...) penso que, o equilíbrio entre o prazer de comer e valores calóricos pode ser um passo bastante exequível!” P2 – “Assegurar: Adequação de oferta.” P2 – “Assegurar: Promoção de opções de alimentação saudável.” P2 – “Assegurar: Sustentabilidade alimentar. ” P2 – “Assegurar: Redução do impacto ambiental resultante da atividade.” P3 – “Análise e planeamento de layouts” P3 – “Elaboração de menus/receitas” P4 – “Em todos é relevante ter menus com planos nutricionais equilibrados (...)” P6 – “Criação de menus, com a colaboração dos chefes de cozinha/cozinheiros dos restaurantes, adaptados à realidade do local, tendo em conta equipamentos e instalações, e aplicando os objetivos ao nível nutricional P6 – “Sugerir um novo menu, ou dar sugestões de novos pratos para alterar no menu atual, pratos estes com uma componente nutricional mais rica e que promovam a saúde e o bem-estar dos consumidores.” P6 – “Desenvolvimento de receitas para enriquecer o menu”	11
<u>Educação Alimentar do Consumidor</u>	Os especialistas identificaram como medida de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial a sensibilização do consumidor para a adoção de uma alimentação saudável e sustentável através de, por exemplo, materiais de divulgação <i>in loco</i> , <i>webinars</i> e sessões de <i>showcooking</i> .	P2 – “Assegurar: Sensibilização dos consumidores para a alimentação, saúde e sustentabilidade das opções alimentares.” P3 – “Formação (...) externa (ex: <i>webinars</i> , <i>showcooking</i> com chefs)” P6 – “Promover a comunicação do que consiste uma alimentação saudável, com posters ou panfletos distribuídos regularmente no restaurante	3

<u>Segurança Alimentar, Cumprimento Normativo e Legislativo e Auditorias</u>	Os especialistas identificaram como medidas de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial o cumprimento de requisitos legais e normativos, a garantia das boas práticas e das condições gerais de higiene e segurança alimentar, a aplicação de metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios de HACCP e a realização de auditorias de conformidade e a Sistemas de Gestão.	P2 – “Assegurar: Cumprimento da legislação e restantes orientações da área de atuação.” P2 – “Assegurar: Implementação/ validação e acompanhamento de todo o processo HACCP.” P3 – (...) auditorias de segurança alimentar (...)” P3 – “Áreas técnicas: qualidade, ambiente, segurança alimentar e do trabalho: desde o simples cumprimento de requisitos legais, até a exigentes certificações.” P3 – “Inspeção de matérias-primas” P5 – “(...)o Nutricionista pode intervir, de modo geral: na garantia das condições gerais de higiene e segurança alimentar.” P6 – “Auditorias de segurança alimentar e boas práticas de higiene na cozinha e restaurante”	7
<u>Gestão de Operações</u>	Os especialistas identificaram como medida de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial a elaboração de requisitos de compras e do estabelecimento de critérios de seleção de fornecedores, a elaboração de fichas técnicas, a realização de inventários e a gestão de <i>stock</i> .	P3 – “Elaboração de fichas técnicas (com informação nutricional e de custos)” P3 – “Elaboração de requisitos de compras/critérios de seleção dos fornecedores” P3 – “Realização de inventários e gestão de <i>stocks</i>”	3
<u>Gestão de Pessoas</u>	Os especialistas identificaram como medida de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial a formação e capacitação das equipas.	P2 – “Assegurar: Formação e capacitação das equipas.” P3 – “Gestão de equipas P3 – “Formação interna (trabalhadores) (...)” P6 – “Dar formação a todos os funcionários, desde o cozinheiro até ao empregado de mesa, sobre o que consiste uma alimentação saudável, explicação dos pratos incluídos no menu.”	4
<u>Marketing e Comunicação</u>	Os especialistas identificaram como medidas de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial a criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou <i>websites</i> e a intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda.	P3 – “Criação de conteúdos para redes sociais, <i>websites</i>, etc” P3 – “(...)marketing, planeamento do layout e do tipo de serviço, até à execução do mesmo, incluindo o pós-venda.”	2
<u>Rentabilidade do Negócio</u>	Os especialistas identificaram como medidas de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial a participação no desenvolvimento do conceito, a gestão e garantia da sustentabilidade económica do negócio, a análise e gestão do <i>food cost</i> , a reengenharia de menus, a elaboração e gestão de contas de exploração e a elaboração de orçamentos.	P2 – “Assegurar: Gestão e sustentabilidade económica do negócio.” P3 – “(...) desenvolvimento do conceito (...)” P3 – “(...) análise do <i>Food Cost</i> (...) Gestão do <i>Food Cost</i>” P3 – “Reengenharia de menus” P3 – “Elaboração de Orçamentos P3 – “Elaboração/Gestão de Contas de Exploração P4 – “(...) privilegiando não só a redução de custos (...)”	7

Tabela 3 - Contagem das respostas do segundo questionário do método de *Delphi*.

	1 “Discordo Totalmente”	2 “Discordo”	3 “Indiferente”	4 “Concordo”	5 “Concordo Totalmente”	Mediana (P25; P75)
Questões (Q):	n(%)	n(%)	n(%)	n(%)	n(%)	
Q1: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à valorização da composição nutricional dos menus.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (100)	5,0 (5,0; 5,0)
Q2: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à identificação dos alergénios presentes nos menus.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (100)	5,0 (5,0; 5,0)
Q3: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode participar em conjunto com os Chefes de Cozinha na elaboração dos menus, para que estes contemplem opções nutricionalmente equilibrados.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5,0 (5,0; 5,0)
Q4: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à elaboração e/ou sugestão de novas opções a incorporar os menus, com vista à promoção de uma alimentação saudável.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5,0 (5,0; 5,0)
Q5: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode promover a redução do impacto ambiental resultante de atividades destes estabelecimentos através, por exemplo, do auxílio na redução do desperdício alimentar e na incorporação de alimentos da época e locais nos menus.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (100)	5,0 (5,0; 5,0)
Q6: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à sensibilização dos consumidores para a adoção de uma alimentação saudável e ambientalmente responsável através, por exemplo, de materiais de divulgação <i>in loco</i> , <i>webinars</i> ou sessões de <i>showcooking</i> em conjunto com os Chefes de Cozinha.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5,0 (5,0; 5,0)
Q7: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode assegurar o cumprimento de requisitos legais e normativos respeitantes, por exemplo, à qualidade e segurança alimentar, à sustentabilidade ambiental e à higiene, saúde e segurança no trabalho.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5,0 (5,0; 5,0)

Q8: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode garantir as boas práticas e as condições gerais de higiene e segurança alimentar.

0 (0) 0 (0) 1 (20) 0 (0) 4 (80) 5,0
(5,0; 5,0)

Q9: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à aplicação de metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios de HACCP.

0 (0) 0 (0) 1 (20) 0 (0) 4 (80) 5,0
(5,0; 5,0)

Q10: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode realizar auditorias de conformidade (certificação de produtos/serviços) e auditorias a Sistemas de Gestão (S.G. Segurança Alimentar, S.G. Qualidade, S.G. Ambiental, entre outros).

0 (0) 0 (0) 1 (20) 0 (0) 4 (80) 5,0
(5,0; 5,0)

Q11: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na gestão de operações através, por exemplo, da elaboração de requisitos de compras e do estabelecimento de critérios de seleção de fornecedores, da elaboração de fichas técnicas, da realização de inventários e da gestão de *stock*.

0 (0) 0 (0) 0 (0) 1 (20) 4 (80) 5,0
(5,0; 5,0)

Q12: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na gestão das equipas através, por exemplo, da formação e capacitação das mesmas em temas relacionados com a higiene, segurança e qualidade alimentar (entre outros).

0 (0) 0 (0) 0 (0) 1 (20) 4 (80) 5,0
(5,0; 5,0)

Q13: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar nas ações do marketing e comunicação através, por exemplo, da criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou *websites* e da intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda.

0 (0) 0 (0) 0 (0) 1 (20) 4 (80) 5,0
(5,0; 5,0)

Q14: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na rentabilização do negócio através, por exemplo, da participação no desenvolvimento do conceito, da gestão e garantia da sustentabilidade económica do negócio, da análise e gestão do *food cost*, da reengenharia de menus, da elaboração e gestão de contas de exploração e da elaboração de orçamentos.

0 (0) 0 (0) 0 (0) 1 (20) 4 (80) 5,0
(5,0; 5,0)

n - frequências; % - percentagens; P25 - percentil 25; P75 - percentil 75.

4.2. SEGUNDA FASE DO ESTUDO

Como se pode verificar na Tabela 4, a idade média da amostra rondou os 35 anos, existindo diferenças estatisticamente significativas entre a idade média dos associados da APN e a idade média dos associados da ACPP - sendo os associados da ACPP mais velhos, aproximadamente 8 anos, do que os associados da APN. Verificou-se também que 77% dos participantes eram do sexo feminino e que existe uma associação estatisticamente significativa entre o sexo e o tipo de associação dos respondentes - os associados da APN têm maior probabilidade de serem do sexo feminino, enquanto que associados da ACPP têm maior probabilidade de serem do sexo masculino. Adicionalmente, verificou-se que existem diferenças estatisticamente significativas entre a mediana dos anos de experiência profissional em RC e em RS/C dos associados da APN e dos associados da ACPP - os associados da APN têm consideravelmente menos anos de experiência profissional, quer em RC (0 vs 18 anos), quer em RS/C (2 vs 10 anos).

Tabela 4 - Caracterização da amostra da segunda fase do estudo.

	TOTAL (n=100)	APN (n=78)	ACPP (n=22)	
Idade				
média (±DP)	35,44 (10,09)	33,73 (9,15)	41,50 (11,09)	p = 0,001*
m; M	22; 58	22; 58	24; 57	
Sexo				
Masculino, n(%)	23 (23,0)	6 (7,7)	17 (77,3)	p < 0,001 [†]
Feminino, n(%)	77 (77,0)	72 (92,3)	5 (22,7)	
Anos de Experiência Profissional em RC				
mediana (P25; P75)	0,00 (0,00; 3,00)	0,00 (0,00; 0,00)	18,00 (3,00; 25,00)	p < 0,001 [#]
m; M	0; 36	0; 32	0; 36	
Anos de Experiência Profissional em RS/C				
mediana (P25; P75)	2,50 (0,00; 9,00)	2,00 (0,00; 7,00)	10,00 (0,00; 25,00)	p = 0,017 [#]
m; M	0; 36	0; 32	0; 36	

APN - Associação Portuguesa de Nutrição; ACPP - Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal; RC - Restauração Comercial; RS/C - Restauração Social/Coletiva; DP - desvio-padrão; m - mínimo; M - máximo; n - frequências; % - percentagens; P25 - percentil 25; P75 - percentil 75.

* Teste *T-Student* para 2 amostras independentes

[†] Teste Qui-quadrado para a independência

[#] Teste *Mann-Whitney*

Ambas as populações abordadas concordaram ou concordaram totalmente com todas as medidas de atuação do Nutricionista na RC questionadas, à exceção da medida referente ao Nutricionista poder auxiliar na rentabilização do negócio, através, por exemplo, da participação no desenvolvimento do conceito, da gestão e garantia da sustentabilidade económica do negócio, da análise e gestão do *food cost*, da reengenharia de menus, da elaboração e gestão de contas de exploração e da elaboração de orçamentos (Q14), onde os associados da ACPP se mostraram indiferentes. (Tabela 5)

Relativamente às Q1, Q2 e Q13 (acerca do Nutricionista poder, respetivamente, proceder à valorização da composição nutricional dos menus; proceder à identificação dos alergénios presentes nos menus; auxiliar nas ações do marketing e comunicação através, por exemplo, da criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou *websites* e da intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda) verificou-se, na Tabela 5, que não existem diferenças estatisticamente significativas entre as medianas das respostas dadas por parte dos associados da APN e dos associados da ACPP. Contudo para todas as outras questões, verificou-se que existem diferenças estatisticamente significativas entre as medianas das respostas dadas por parte dos associados da APN e dos associados da ACPP - podendo-se inferir que os associados da ACPP

tendem a dar uma classificação inferior à classificação dada pelos associados da APN em todas estas medidas de atuação do Nutricionistas na RC.

Para além disso, existem medidas de atuação do Nutricionista na RC que tanto associados da APN como associados da ACPD discordam - nomeadamente a Q7 e a Q8 (em ambas, 4,5% dos associados da ACPD discordaram que o Nutricionista pode assegurar o cumprimento de requisitos legais e normativos respeitantes, por exemplo, à qualidade e segurança alimentar, à sustentabilidade ambiental e à higiene, saúde e segurança no trabalho, bem como garantir as boas práticas e as condições gerais de higiene e segurança alimentar), a Q10 (2,6% dos associados da APN e 4,5% dos associados da ACPD discordaram que o Nutricionista pode realizar auditorias de conformidade (certificação de produtos/serviços) e auditorias a Sistemas de Gestão (S.G. Segurança Alimentar, S.G. Qualidade, S.G. Ambiental, entre outros)), a Q11 (1,3% dos associados da APN e 18,2% dos associados da ACPD discordam que o Nutricionista pode auxiliar na gestão de operações através, por exemplo, da elaboração de requisitos de compras e do estabelecimento de critérios de seleção de fornecedores, da elaboração de fichas técnicas, da realização de inventários e da gestão de *stock*). Existem ainda medidas de atuação do Nutricionista na RC em que, os associados da APN e os associados da ACPD, não só discordam como discordam totalmente - a Q13 (dos associados da APN, 1,3% discordam totalmente e 4,5% discordam que o Nutricionista pode auxiliar nas ações do marketing e comunicação através, por exemplo, da criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou *websites* e da intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda) e a Q14 (2,6% dos associados da APN discordam e, dos associados da ACPD, 4,5% discordam totalmente e 13,6% discordam que o Nutricionista pode

auxiliar na rentabilização do negócio através, por exemplo, da participação no desenvolvimento do conceito, da gestão e garantia da sustentabilidade económica do negócio, da análise e gestão do *food cost*, da reengenharia de menus, da elaboração e gestão de contas de exploração e da elaboração de orçamentos). (Tabela 5)

Tabela 5 - Contagem das respostas do questionário da segunda fase do estudo, no total e por tipologia de associado.

	TOTAL (n=100)	APN (n=78)	ACPP (n=22)	
Q1: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à valorização da composição nutricional dos menus.				
<i>mediana (P25; P75)</i>	5,00 (5,00; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	p = 0,073*
<i>n (%)</i>				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
3 – “Indiferente”	1 (1,0)	0 (0,0)	1 (4,5)	
4 – “Concordo”	11 (11,0)	7 (9,0)	4 (18,2)	
5 – “Concordo Totalmente”	88 (88,0)	71 (91,0)	17 (77,3)	
Q2: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à identificação dos alergénios presentes nos menus.				
<i>mediana (P25; P75)</i>	5,00 (5,00; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	p = 0,150*
<i>n (%)</i>				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
3 – “Indiferente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
4 – “Concordo”	10 (10,0)	6 (7,7)	4 (18,2)	
5 – “Concordo Totalmente”	90 (90,0)	72 (92,3)	18 (81,8)	
Q3: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode participar em conjunto com os Chefes de Cozinha na elaboração dos menus, para que estes contemplem opções nutricionalmente equilibrados.				
<i>mediana (P25; P75)</i>	5,00 (5,00; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	5,00 (4,00; 5,00)	p = 0,013*
<i>n (%)</i>				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
3 – “Indiferente”	1 (1,0)	0 (0,0)	1 (4,5)	
4 – “Concordo”	21 (21,0)	13 (16,7)	8 (36,4)	
5 – “Concordo Totalmente”	78 (78,0)	65 (83,3)	13 (59,1)	
Q4: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à elaboração e/ou sugestão de novas opções a incorporar os menus, com vista à promoção de uma alimentação saudável.				
<i>mediana (P25; P75)</i>	5,00 (5,00; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	5,00 (4,00; 5,00)	p < 0,001*
<i>n (%)</i>				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	

	TOTAL (n=100)	APN (n=78)	ACPP (n=22)	
2 – “Discordo”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
3 – “Indiferente”	3 (3,0)	0 (0,0)	3 (13,6)	
4 – “Concordo”	13 (13,0)	7 (9,0)	6 (27,3)	
5 – “Concordo Totalmente”	84 (84,0)	71 (91,0)	13 (59,1)	
Q5: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode promover a redução do impacto ambiental resultante de atividades destes estabelecimentos através, por exemplo, do auxílio na redução do desperdício alimentar e na incorporação de alimentos da época e locais nos menus.				
mediana (P25; P75)	5,00 (5,00; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	4,00 (4,00; 5,00)	p < 0,001*
n (%)				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
3 – “Indiferente”	3 (3,0)	2 (2,6)	1 (4,5)	
4 – “Concordo”	20 (20,0)	9 (11,5)	11 (50,0)	
5 – “Concordo Totalmente”	77 (77,0)	67 (85,9)	10 (45,5)	
Q6: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à sensibilização dos consumidores para a adoção de uma alimentação saudável e ambientalmente responsável através, por exemplo, de materiais de divulgação <i>in loco</i> , <i>webinars</i> ou sessões de <i>showcooking</i> em conjunto com os Chefes de Cozinha.				
mediana (P25; P75)	5,00 (4,00; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	4,50 (4,00; 5,00)	p = 0,006*
n (%)				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
3 – “Indiferente”	5 (5,0)	2 (2,6)	3 (13,6)	
4 – “Concordo”	23 (23,0)	15 (19,2)	8 (36,4)	
5 – “Concordo Totalmente”	72 (72,0)	61 (78,2)	11 (50,0)	
Q7: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode assegurar o cumprimento de requisitos legais e normativos respeitantes, por exemplo, à qualidade e segurança alimentar, à sustentabilidade ambiental e à higiene, saúde e segurança no trabalho.				
mediana (P25; P75)	5,00 (4,00; 5,00)	5,00 (4,00; 5,00)	4,00 (3,00; 4,75)	p < 0,001*
n (%)				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	1 (1,0)	0 (0,0)	1 (4,5)	
3 – “Indiferente”	8 (8,0)	2 (2,6)	6 (27,3)	
4 – “Concordo”	29 (29,0)	20 (25,6)	9 (40,9)	
5 – “Concordo Totalmente”	62 (62,0)	56 (71,8)	6 (27,3)	
Q8: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode garantir as boas práticas e as condições gerais de higiene e segurança alimentar.				
mediana (P25; P75)	5,00 (4,75; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	4,00 (3,00; 4,75)	p < 0,001*
n (%)				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	1 (1,0)	0 (0,0)	1 (4,5)	
3 – “Indiferente”	7 (7,0)	0 (0,0)	7 (31,8)	
4 – “Concordo”	17 (17,0)	9 (11,5)	8 (36,4)	
5 – “Concordo Totalmente”	75 (75,0)	69 (88,5)	6 (27,3)	
Q9: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à aplicação de metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios de HACCP.				
mediana (P25; P75)	5,00 (4,00; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	4,00 (4,00; 5,00)	p < 0,001*
n (%)				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	

	TOTAL (n=100)	APN (n=78)	ACPP (n=22)	
2 – “Discordo”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
3 – “Indiferente”	5 (5,0)	1 (1,3)	4 (18,2)	
4 – “Concordo”	22 (22,0)	11 (14,1)	11 (50,0)	
5 – “Concordo Totalmente”	73 (73,0)	66 (84,6)	7 (31,8)	
Q10: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode realizar auditorias de conformidade (certificação de produtos/serviços) e auditorias a Sistemas de Gestão (S.G. Segurança Alimentar, S.G. Qualidade, S.G. Ambiental, entre outros).				
<i>mediana (P25; P75)</i>	5,00 (4,00; 5,00)	5,00 (4,00; 5,00)	4,00 (3,00; 4,75)	p < 0,001*
<i>n (%)</i>				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	3 (3,0)	2 (2,6)	1 (4,5)	
3 – “Indiferente”	14 (14,0)	6 (7,7)	8 (36,4)	
4 – “Concordo”	29 (29,0)	22 (28,2)	7 (31,8)	
5 – “Concordo Totalmente”	54 (54,0)	48 (61,5)	6 (27,3)	
Q11: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na gestão de operações através, por exemplo, da elaboração de requisitos de compras e do estabelecimento de critérios de seleção de fornecedores, da elaboração de fichas técnicas, da realização de inventários e da gestão de <i>stock</i> .				
<i>mediana (P25; P75)</i>	5,00 (4,00; 5,00)	5,00 (4,00; 5,00)	4,00 (3,00; 4,00)	p < 0,001*
<i>n (%)</i>				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	5 (5,0)	1 (1,3)	4 (18,2)	
3 – “Indiferente”	9 (9,0)	6 (7,7)	3 (13,6)	
4 – “Concordo”	26 (26,0)	16 (20,5)	10 (45,5)	
5 – “Concordo Totalmente”	60 (60,0)	55 (70,5)	5 (22,7)	
Q12: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na gestão das equipas através, por exemplo, da formação e capacitação das mesmas em temas relacionados com a higiene, segurança e qualidade alimentar (entre outros).				
<i>mediana (P25; P75)</i>	5,00 (4,00; 5,00)	5,00 (5,00; 5,00)	4,00 (3,25; 5,00)	p < 0,001*
<i>n (%)</i>				
1 – “Discordo Totalmente”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	
3 – “Indiferente”	6 (6,0)	0 (0,0)	6 (27,3)	
4 – “Concordo”	25 (25,0)	16 (20,5)	9 (40,9)	
5 – “Concordo Totalmente”	69 (69,0)	62 (79,5)	7 (31,8)	
Q13: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar nas ações do marketing e comunicação através, por exemplo, da criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou <i>websites</i> e da intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda.				
<i>mediana (P25; P75)</i>	4,00 (4,00; 5,00)	5,00 (4,00; 5,00)	4,00 (3,25; 5,00)	p = 0,171*
<i>n (%)</i>				
1 – “Discordo Totalmente”	1 (1,0)	1 (1,3)	0 (0,0)	
2 – “Discordo”	4 (4,0)	4 (5,1)	0 (0,0)	
3 – “Indiferente”	13 (13,0)	7 (9,0)	6 (27,3)	
4 – “Concordo”	33 (33,0)	25 (32,1)	8 (36,4)	
5 – “Concordo Totalmente”	49 (49,0)	41 (52,6)	8 (36,4)	
Q14: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na rentabilização do negócio através, por exemplo, da participação no desenvolvimento do conceito, da gestão e garantia da sustentabilidade económica do negócio, da análise e gestão do <i>food cost</i> , da reengenharia de menus, da elaboração e gestão de contas de exploração e da elaboração de orçamentos.				
<i>mediana (P25; P75)</i>	4,00 (3,75; 5,00)	4,00 (4,00; 5,00)	3,00 (3,00; 4,00)	p < 0,001*

	TOTAL (n=100)	APN (n=78)	ACPP (n=22)
<i>n (%)</i>			
1 – “Discordo Totalmente”	1 (1,0)	0 (0,0)	1 (4,5)
2 – “Discordo”	5 (5,0)	2 (2,6)	3 (13,6)
3 – “Indiferente”	19 (19,0)	11 (14,1)	8 (36,4)
4 – “Concordo”	33 (33,0)	27 (34,6)	6 (27,3)
5 – “Concordo Totalmente”	42 (42,0)	38 (48,7)	4 (18,2)

APN - Associação Portuguesa de Nutrição; ACPP - Associação dos Cozinheiros Profissionais de

Portugal; n - frequências; % - percentagens; P25 - percentil 25; P75 - percentil 75.

* Teste *Mann-Whitney*

5. Discussão

As 14 medidas de atuação do Nutricionista na RC, identificadas consensualmente na primeira fase do estudo, agruparam-se em 8 categorias: “Valorização Nutricional e Alergénios”, “Elaboração de Menus com Opções Saudáveis”, “Educação Alimentar do Consumidor”, “Segurança Alimentar, Cumprimento Normativo e Legislativo e Auditorias”, “Gestão de Operações”, “Gestão de Pessoas”, “Marketing e Comunicação” e “Rentabilidade do Negócio”. No entanto, apesar do questionário remeter para a existência de 4 tipologias distintas de RC, os Peritos foram inespecíficos na forma como responderam ao mesmo, sendo assim possível inferir que as medidas de atuação do Nutricionista na RC aqui identificadas podem ser transversais a qualquer tipologia de RC.

Adicionalmente, tanto Nutricionistas como Chefes de Cozinha, concordaram ou concordaram totalmente com todas as medidas de atuação do Nutricionista na RC questionadas na segunda fase do estudo, à exceção da medida referente ao Nutricionista poder auxiliar na rentabilização do negócio, onde os associados da ACPP se mostraram indiferentes. Adicionalmente, foi possível inferir que os associados da ACPP tendem a dar uma classificação inferior à classificação dada pelos associados da APN em todas as medidas de atuação questionadas, com a exceção das medidas acerca do Nutricionista poder proceder à valorização da composição nutricional dos menus; proceder à identificação dos alérgenos presentes nos menus; e auxiliar nas ações do marketing e comunicação, onde não se verificaram diferenças nas medianas das classificações dadas.

Conforme referido aquando da primeira ronda do método de *Delphi*, “De uma forma geral, o papel do nutricionista pode ser no complemento do trabalho dos profissionais de cozinha que pensam e operacionalizam menus para as mais

variadas tipologias de solicitações. Faz falta em todos os tipos de restauração comercial (...)” (citado do Perito 4). No entanto, em ambas as fases do estudo, verificou-se uma baixa ou mesmo inexistência de experiência profissional dos Nutricionistas no sector da RC, inclusive aqueles considerados especialistas em Alimentação Coletiva e Restauração, refletindo assim o facto de estes profissionais de saúde procurarem ainda a sua ampla inserção neste sector da Restauração. Para além disso, o facto de os Chefes de Cozinha tenderem a concordar menos com as medidas de atuação do Nutricionista na RC identificadas, reflete também a falta de difusão, destaque e consequente otimização do papel do Nutricionista dentro dos diferentes subsectores da RC. Em seguida, apresenta-se uma discussão detalhada de cada uma das medidas de atuação identificadas, bem como uma análise às forças e às limitações do presente estudo.

5.1. AS MEDIDAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA RESTAURAÇÃO COMERCIAL

5.1.1. VALORIZAÇÃO NUTRICIONAL DE MENUS

Cada alimento possui características nutricionais e organolépticas únicas, e uma receita representa uma forma específica de confeccionar alimentos de um modo seguro, nutritivo e gastronomicamente apelativo, apresentando ainda uma interação complexa entre os seus ingredientes, do ponto de vista sensorial e nutricional ⁽⁵⁸⁾.

A valorização da composição nutricional de menus é o processo de quantificação do valor nutricional de uma receita, quer como um todo, quer por cada dose individual ⁽⁵⁹⁾, sendo necessário conhecer de forma rigorosa quais os alimentos que a compõe e em que quantidades estes são utilizados, tal como qual o método de confeção utilizado e a dose *per capita* definida ⁽⁵⁸⁾. A utilização de bases de dados - como é exemplo a Tabela da Composição de Alimentos do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge - permite a consulta do teor de nutrientes de uma vasta panóplia de alimentos e, adaptando estes valores à realidade de cada ERC, permite-nos obter a valorização nutricional de uma dada receita ⁽⁶⁰⁾.

O Nutricionista é um profissional de saúde que entende e procura conhecer as potencialidades de cada alimento e a forma complexa de como os alimentos interagem entre si e influenciam a saúde humana ⁽⁵⁾. Assim, este apresenta uma proficiência considerável no que toca a desempenhar tarefas deste calibre, estando familiarizado com os materiais e métodos necessários para executar a valorização da composição nutricional com o maior rigor possível, aplicando os seus conhecimentos de forma complexa e diferenciada em todas as suas áreas de atuação ^(5, 12, 16-21, 37, 40, 61).

Esta medida de atuação do Nutricionista na RC identificada consensualmente tanto por estes profissionais de saúde como por Chefes de Cozinha permite entender, de uma forma aprofundada, o resultado das interações existentes numa receia a nível do perfil nutricional, sendo que esta informação pode ser utilizada posteriormente para informar o consumidor acerca do perfil nutricional das suas escolhas alimentares nos ERC ^(43, 59), bem como pelo próprio ERC para entender melhor o perfil nutricional das suas ofertas alimentares. Esta medida pode assim destacar-se como um potencial elemento promotor de bons hábitos alimentares junto da comunidade e conferir aos ERC um fator diferenciador ^(43, 62, 63). Particularmente no sector RS/C, o Nutricionista já executa sobejamente esta tarefa nas suas unidades de alimentação e nutrição ⁽⁶²⁾.

5.1.2. IDENTIFICAÇÃO DE ALERGÉNIOS NOS MENUS

Entende-se um alergénio como um agente externo que, ao entrar em contacto com o sistema imunológico, despoleta uma libertação massiva de imunoglobulinas E, resultando numa reação alérgica ^(64, 65). As reações alérgicas manifestam sintomas variados, desde sintomas leves a graves, sendo que nos casos mais extremos pode gerar um choque anafilático, resultando na hospitalização do indivíduo e, em certos casos, podendo levar à morte ⁽⁶⁶⁾.

Os alergénios estão presentes na natureza, nomeadamente em produtos de origem animal e vegetal, e podem ser transmitidos por via alimentar, o que merece uma atenção especial por parte dos ERC ^(67, 68). De acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016, na restauração portuguesa, os alergénios devem ser identificados com base na lista de ingredientes contendo substâncias potencialmente alergénicas, presente no anexo ii do Regulamento Europeu (CE)

n.º 1169/2011 ^(69, 70). Inclusive, casos de reações alérgicas em ERC podem resultar em multas consideráveis para o estabelecimento ⁽⁶⁹⁾.

O Nutricionista apresenta-se como um profissional de saúde que possui a formação académica necessária para identificar e listar adequadamente os alergénios presentes nas receitas dos ERC ⁽⁴⁷⁾. De tal forma que, no presente estudo, esta medida de atuação foi também identificada consensualmente pelos próprios e pelos Chefes de Cozinha. Para além disso, o facto de ser versado neste tema permite que este seja um profissional especialmente indicado para executar ações de formação para o *staff* dos ERC, garantindo assim a correta identificação e divulgação dos alergénios ⁽⁶²⁾.

5.1.3. ELABORAÇÃO DE MENUS COM OPÇÕES SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS

O sistema alimentar é um sistema altamente complexo e dinâmico, que envolve empresas e organizações de produtores, indústria transformadora, distribuição e ainda alojamento e restauração ⁽⁷¹⁾. É através deste sistema que os alimentos chegam ao consumidor final, não sendo obrigatório que, para o efeito, o percorram na sua totalidade ⁽⁷²⁾. Contudo, o sistema alimentar está em desequilíbrio para com a capacidade de produção de alimentos a nível mundial - particularmente na Europa, onde se estima que o limite ambiental de produção de alimentos foi já atingido, de acordo com o terceiro relatório do Comité Permanente da União Europeia para o Desenvolvimento da Agricultura ⁽⁷¹⁾.

A nível mundial, estima-se que cerca de 900 milhões de indivíduos estejam em situação de insegurança alimentar, efetivamente resultando em fome, e que cerca de 1.5 biliões apresentam sobrepeso ou obesidade, demarcando profundamente a situação de desigualdade de acesso a alimentos ⁽⁶²⁾. Em

Portugal, os dados demonstram que a oferta alimentar ultrapassa a procura, o que sugere a prevalência de uma quantidade elevada de produtos que perecem e são efetivamente desperdiçados - desperdício alimentar ⁽⁶²⁾.

Embora não haja ainda consenso em relação à definição do que é um padrão alimentar sustentável, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura considera que um padrão alimentar sustentável deve assegurar alimentos suficientes para as gerações vindouras, a um custo mínimo para o meio ambiente, contendo na sua base alimentos de produção local e sazonais, seguros, nutricionalmente adequados, facilmente disponíveis e economicamente acessíveis por todos ⁽⁷³⁾. Nesta ótica, foi desenvolvida a estratégia “*Farm to Fork*” ⁽⁷⁴⁾, que representa a principal estratégia de sustentabilidade alimentar do “*European Green Deal*”, e procura incentivar o apoio a sistemas de produção, processamento e distribuição alimentares sustentáveis, o consumo alimentar sustentável e ainda o combate ao desperdício alimentar ⁽⁷⁵⁾. Estas estratégias serão impulsionadas através da elaboração de uma estrutura legislativa que servirá de base para a implementação de novas ações de políticas alimentares dos estados membros da União Europeia, de entre os quais se inclui Portugal ⁽⁷⁵⁾. Sendo a RC parte integrante do sistema alimentar, os ERC podem adotar estratégias de promoção da sustentabilidade alimentar que auxiliem a diminuir o impacto ambiental da sua atividade, como o apoio às empresas locais envolvidas no sistema alimentar (produtores, transformadores, transportadores, distribuidores), o aproveitamento integral dos alimentos utilizados, o combate ao desperdício alimentar ou ainda a promoção de dietas e padrões alimentares saudáveis e sustentáveis ^(43, 45, 62, 63, 76, 77). Para além disso, no panorama contemporâneo, cada vez mais os clientes de ERC procuram opções saudáveis ^{(43,}

⁶³⁾. O desenvolvimento e execução de opções nutricionalmente equilibradas e sensorialmente apelativas pode resultar em receitas originais e criativas, com o potencial de se tornarem *ex-libris* dos ERC que as procurem ^(45, 46, 78).

O Nutricionista possui o conhecimento nutricional dos alimentos, podendo auxiliar na escolha de quais os alimentos com maior valor e qualidade nutricional a incluir numa receita e os Chefes de Cozinha possuem o conhecimento gastronómico essencial para entender a forma como os ingredientes que compõem uma receita se relacionam do ponto de vista sensorial e qual a forma mais apelativa e correta de os manipular, conferindo à receita o potencial de ser gastronomicamente apelativa ^(44, 45, 62). Alguns desafios relativamente ao aproveitamento de alimentos ou partes de alimentos que sejam menos apelativas podem até ser ultrapassados como fruto desta parceria, dando nova vida aos subprodutos ⁽⁷⁹⁾. Assim, o Nutricionista pode apresentar um papel importante em auxiliar a compreender e desenhar opções alimentares alternativas. A sua inclusão em ERC, de modo a que colaborem com Chefes de Cozinha, pode até auxiliar no desenvolvimento de receitas que cativem potenciais consumidores com distúrbios do foro alimentar ⁽⁸⁰⁾, ou mesmo receitas que procurem satisfazer o aumento de clientes que optam por seguir regimes alimentares específicos ^(10, 81).

Em ambas as fases do presente estudo, houve consenso em relação às 3 medidas de atuação do Nutricionista relacionadas com a elaboração de menus com opções saudáveis e sustentáveis, sugerindo a existência de um potencial de sucesso fruto da efetivação de parcerias entre os Chefes de Cozinha e os Nutricionistas, de modo a estimular a elaboração de menus em parceria que

contemplem opções nutricionalmente equilibrados, bem como opções que visem a promoção da redução do impacto ambiental resultante de atividades dos ERC.

5.1.4. EDUCAÇÃO ALIMENTAR DO CONSUMIDOR

O cliente é a principal fonte de rendimento de um ERC ⁽⁸²⁾. Cada item presente no menu que é servido ao cliente comporta as vendas do ERC, e o objectivo de um ERC envolve sempre cativar os seus clientes a frequentarem o mesmo, por intermédio de diversos fatores. Neste caso, o cliente de um ERC afirma-se como o Consumidor Final do sistema alimentar e tem um papel preponderante na saúde financeira do estabelecimento, bem como na vertente da sustentabilidade alimentar ^(62, 63, 82).

Num ERC, este é responsável por transformar os alimentos e servir os clientes de modo personalizado, garantindo uma experiência única e gastronomicamente satisfatória ⁽⁸³⁾. É também função de um ERC estimar a capitação alocada em cada dose servida, procurando encontrar um equilíbrio entre o que os consumidores procuram consumir, em qualidade e quantidade ⁽⁸⁴⁾. Quando são servidas quantidades acima do que o cliente deseja e o cliente pode não consumir a totalidade do que é servido, e isto resulta em desperdício alimentar ^(84, 85), na medida em que as sobras são obrigatoriamente rejeitadas, por motivos de segurança alimentar ⁽⁸⁴⁾. O mesmo se pode verificar nos alimentos que sobram do próprio processo de produção e transformação alimentar na cozinha do ERC ⁽⁷⁷⁾.

Como tal, a inclusão de estratégias de sensibilização dos consumidores para a adoção de uma alimentação saudável e ambientalmente responsável num ERC devem ser consideradas ^(76, 86, 87). Para o ERC, a adoção de estratégias deste

gabarito podem ser benéficas, pois uma redução do desperdício alimentar ao longo de toda a linha traduzir-se-á numa respetiva diminuição de perdas financeiras, resultando numa otimização dos recursos financeiros aplicados na gestão da operação ⁽⁸⁸⁾ e, mais importante ainda, podem resultar numa aproximação do próprio cliente ao ERC, aumentando a sua satisfação, contribuindo positivamente para a sua fidelização e destacando o ERC como um estabelecimento onde se promovem boas práticas de alimentação saudável e sustentável ⁽⁶²⁾.

O desenvolvimento destas estratégias por parte destes profissionais de saúde foi identificado consensualmente pelos próprios e pelos Chefes de Cozinha como uma possível medida de atuação do Nutricionista no sector da RC. De facto, os estabelecimentos de RS/C enfrentam já esta problemática, e são hoje pioneiros no desenvolvimento de estratégias de educação alimentar do consumidor, mostrando que é possível ajustar a oferta de modo a que o desperdício alimentar seja minimizado ⁽⁶²⁾. Uma vez mais, o Nutricionista foi o principal responsável por garantir esta aproximação, demonstrando assim a sua capacidade multidisciplinar.

5.1.5. SEGURANÇA ALIMENTAR, CUMPRIMENTO NORMATIVO E LEGISLATIVO E AUDITORIAS

A segurança alimentar é considerada um dos pilares mais importantes do sector da alimentação e a sua garantia é uma das prioridades dos governos mundiais ⁽⁸⁹⁾. Quando um alimento é consumido sem o controlo da sua segurança, o mesmo pode apresentar riscos físicos e/ou biológicos que ameaçam a saúde humana - em certos casos, podendo levar ao desenvolvimento de sintomas

graves e constituir perigo de vida ⁽⁶⁸⁾. É da responsabilidade de todos os agentes da cadeia alimentar garantir que os produtos alimentares são devidamente produzidos, armazenados, transportados, manipulados, transformados, e disponibilizados de forma segura até ao consumidor final, de acordo com o Direito e metodologias adequadas ⁽⁷²⁾.

Neste âmbito, a União Europeia, em 1963, estabeleceu a Comissão do *Codex Alimentarius*, com o propósito de produzir normas e outros textos relacionados que uniformizam a informação de temas relativos à segurança alimentar ⁽⁹⁰⁾. Estas visam proteger a saúde dos consumidores, estabelecendo um conjunto de boas práticas no sistema alimentar. Embora não sejam instrumentos jurídico-legais com força jurídica vinculativa, elas têm com o propósito de servir como linhas orientadoras para a elaboração de legislação europeia que sirva o propósito da proteção da saúde dos consumidores ⁽⁹¹⁾.

Foi com o auxílio desta Comissão que o Parlamento Europeu e a Comissão Europeia criaram legislação focada para a manutenção e garantia da segurança alimentar, sendo que hoje estão em vigor, especificamente, os Regulamentos (CE) n.º 178, n.º 852 e n.º 853 ⁽⁹²⁻⁹⁴⁾. Estes regulamentos, de carácter obrigatório em todos os estados membros, foram incluídos na legislação portuguesa e, de acordo com o artigo 122.º do Decreto-Lei n.º 10/2015, “os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem cumprir os requisitos constantes dos seguintes diplomas:” ⁽⁹⁵⁾, dos quais se destacam, precisamente, os Regulamentos (CE) n.º 852 e n.º 853.

É importante destacar que os regulamentos e o Decreto-Lei supracitados procuram garantir a segurança alimentar dos consumidores ao longo de todo o sistema alimentar, inclusive em matéria relacionada com a RC. Com o

aparecimento destas exigências legais, o estado português emitiu o Decreto-Lei n.º 113/2006, que define e confere poderes de fiscalização à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) ⁽⁹⁶⁾. Assim, esta entidade pauta a sua ação por intermédio de um conjunto de ações de inspeção que visam a prevenir e fiscalizar a segurança alimentar, assim como avaliar e comunicar riscos ao longo de todo o sistema alimentar português, no qual se inclui a RC ⁽⁹⁷⁾.

De modo a cumprir com os requisitos apresentados pelos regulamentos supracitados, é aconselhável a aplicação de ferramentas metodológicas desenvolvidas para o efeito. Uma das ferramentas mais utilizadas até à data em matéria de segurança, e especificamente citada em ambos os regulamentos, é a metodologia *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). Esta metodologia, de aplicação voluntária tem o objetivo de auxiliar os utilizadores a identificarem perigos e a estabelecerem pontos de controlo, ao longo de uma cadeia operacional, de modo a que se desenvolvam procedimentos operacionais que visem a garantir a segurança ⁽⁹⁸⁾. De facto, a metodologia de HACCP pode e deve ser aplicada ao nível da restauração, focando-se na promoção da segurança alimentar através da identificação e controlo de perigos físicos e biológicos, e apresenta 7 princípios pelos quais se deve reger um ERC ⁽⁹⁹⁾. A aplicação de um sistema de HACCP num ERC pode resultar em múltiplos benefícios, tais como uma diminuição da perda de géneros alimentícios, um aumento da qualidade do produto final, um controlo melhorado de inventário de géneros alimentícios, um aumento da consistência durante a preparação do produto final, aumento dos lucros e ainda um aumento da perceção dos colaboradores em relação à sua participação como agentes de segurança alimentar ⁽¹⁰⁰⁾. Um ERC que pretenda adotar a metodologia HACCP e a adapte, com sucesso, à sua realidade, pode

solicitar uma auditoria de certificação e, caso o resultado seja satisfatório, é emitido um certificado, cuja presença no estabelecimento garante aos seus clientes a existência de procedimentos que visam a manter a sua segurança ⁽¹⁰⁰⁾.

Na verdade, existem vários tipos de certificações que podem ser atribuídas a um ERC. Embora todas sejam voluntárias, cada uma delas confere qualidades ao ERC - qualidades essas que são refletidas em selos e diplomas emitidos após obterem um resultado positivo numa auditoria de certificação. Em Portugal, o Instituto Português da Qualidade é a entidade responsável por coordenar o Sistema Português da Qualidade ⁽¹⁰¹⁾. Este sistema é, em parte, responsável por enquadrar as atividades da acreditação, da certificação (nacional e internacional) e outras de reconhecimento de competências e de avaliação da conformidade ⁽¹⁰²⁾. Neste âmbito, o Instituto Português da Qualidade representa, nacionalmente, várias entidades internacionais com finalidades normativas, de entre as quais se destaca, com relevância particular na Restauração, a *International Organization for Standardization* (ISO) e as normas ISO 22000:2018 e ISO 9001:2015 - que certificam os estabelecimentos, respetivamente, em matéria de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar e de Sistemas de Gestão da Qualidade ⁽¹⁰²⁻¹⁰⁴⁾.

É possível, portanto, verificar que a garantia da segurança alimentar é um tema que tem tanto de complexo como de essencial, e a presença de um Nutricionista num ERC poderá ser uma forma prática e simples de solucionar esta problemática. O Nutricionista desempenha eficazmente tarefas desta natureza já no sector da RS/C e, do mesmo modo que estas tarefas são relevantes na RS/C, o mesmo se aplica à RC, pois ambas são abrangidas pelas mesmas exigências legais e o Nutricionista, sendo um profissional dotado de capacidades

e conhecimentos essenciais em relação a esta temática, tem a capacidade de adaptar os mesmos às diferentes realidades da RC.

É esta capacidade multidisciplinar que qualifica o Nutricionista como sendo um profissional capaz de centralizar em si a responsabilidade da gestão da segurança alimentar, permitindo que este lidere equipas de HACCP e destacando-o como um indivíduo capaz de criar os procedimentos necessários de modo a assegurar a segurança alimentar dos ERC, correspondendo assim às exigências ditadas inclusive pela ASAE ⁽⁶²⁾. Todas estas medidas podem, inclusive, ser controladas por intermédio de sistemas de auditoria, em que o Nutricionista verifica a conformidade do ERC em relação à segurança alimentar ao longo de toda as suas operações, que vise a garantir a manutenção das boas práticas de higiene e segurança alimentar.

O mesmo se aplica ao nível das certificações normativas em segurança e qualidade alimentar, onde o Nutricionista pode desenvolver processos essenciais para a obtenção destas distinções e formar equipas com o *staff* do ERC de modo a garantir o seu envolvimento direto na manutenção destas medidas ⁽⁶²⁾. De igual modo, auditorias de conformidade são um dos principais métodos aplicados para avaliar o grau de conformidade do ER com as exigências normativas, e esta ferramenta metodológica é igualmente dominada pelo Nutricionista.

Embora, na segunda fase do presente estudo, 4,5% dos associados da ACPD discordaram que o Nutricionista pode assegurar o cumprimento de requisitos legais e normativos de interesse, bem como garantir as boas práticas e as condições gerais de higiene e segurança alimentar ou mesmo realizar auditorias, estas medidas de atuação foram à mesma identificadas, pela grande maioria dos

dois grupos de profissionais inquiridos, como possíveis de serem executadas no sector da RC por Nutricionistas.

5.1.6. GESTÃO DE OPERAÇÕES

A gestão adequada do *stock* e de inventários dos ERC é uma das tarefas logísticas que pode ser desempenhada pelo Nutricionista na RC. Aliando a esta tarefa logística a um conhecimento integral do conceito e da operação do ERC, este pode também ser igualmente responsável por estipular e efetuar os requisitos de compra, atestando a segurança e a qualidade dos fornecedores e dos produtos alimentares adquiridos, de acordo com as exigências legais e, assim, efetuando um serviço que é prestado comumente na RS/C ⁽⁶²⁾. De igual modo, a aplicação da metodologia de HACCP terá sempre um impacto positivo ao nível da gestão operacional, garantindo padrões de higiene, segurança e qualidade alimentares elevados - algo que pode ser coordenado pelo Nutricionista ^(17, 105).

Outra ferramenta de gestão que o Nutricionista pode fornecer aos ERC é a elaboração de fichas técnicas, um instrumento de apoio à gestão operacional, pelo qual se efetua o levantamento detalhado dos custos, do modo de preparação e do cálculo do valor nutricional da receita ⁽¹⁰⁶⁾. A elaboração de fichas técnicas tem o propósito de padronizar as receitas que integram os menus dos ER de modo a que as mesmas sejam replicáveis por um profissional de cozinha qualificado, garantindo um resultado final consistente, mesmo em situações em que, por exemplo, o profissional responsável esteja ausente ⁽¹⁰⁷⁾.

As ferramentas que o Nutricionista domina, resultantes do seu conhecimento académico e profissional relativo à área da Alimentação Coletiva e Restauração, conferem-lhe competências capazes de auxiliar um ERC a nível da gestão

operacional ⁽⁶²⁾. Porém, de acordo com Ávila, H (2020), pode ser necessária formação específica nesta vertente que permita um maior envolvimento do Nutricionista em tarefas relacionadas com a gestão de um ERC visto que, no presente, a gestão operacional não faz parte da formação de base do Nutricionista ⁽⁶²⁾.

Independentemente de no presente estudo, 1,3% dos associados da APN e 18,2% dos associados da ACPD discordarem que o Nutricionista pode atuar ao nível da gestão de operações, esta foi uma medida de atuação na RC identificada pela maioria dos profissionais em questão. O Nutricionista tem sido, progressivamente, associado a tarefas e cargos relacionados com a gestão operacional em várias das suas áreas de atuação, clarificando uma vez mais o potencial multidisciplinar que o mesmo tem, que lhe permite adquirir estas competências eficazmente, e perspetivando também o impacto que este profissional de saúde poderá atingir neste âmbito na RC.

5.1.7. GESTÃO DE PESSOAS

Foi identificado consensualmente no estudo a atuação do Nutricionista ao nível da gestão de pessoas, nomeadamente, aplicando os seus conhecimentos em Higiene, Qualidade e Segurança Alimentar (HQSA) em prol do *staff*, isto é, elaborando planos formativos em temas relacionados com a HQSA do ERC e conduzindo ações formativas e, conseqüentemente, influenciando positivamente a produtividade dos mesmos ⁽¹⁰⁸⁾.

Os planos formativos consistem num conjunto de abordagens estruturadas que, primariamente, visam a compreender os conhecimentos e práticas do *staff* dos ER, de modo a definir se existe ou não necessidade de elaborar ações formativas

e, se sim, sobre quais as temáticas da HQSA a serem abordadas ⁽¹⁰⁹⁾. A eficácia destas ações formativas pode ser mensurada, por exemplo, através da elaboração e avaliação de questionários, a serem ministrados aos elementos do *staff*, ou ainda por intermédio de inspeções - ou auditorias de conformidade - conduzidas pelo responsável pelo plano formativo ^(109, 110). Estas medidas podem ser utilizadas de modo a manter o *staff* devidamente capacitado de modo a corresponder às exigências legais de HQSA, assim como manter o *staff* atualizado acerca de exigências legais emergentes e novos processos operacionais de HQSA do ERC ^(62, 92-94).

De modo a garantir um plano formativo eficaz, o responsável deverá ter conhecimentos prolíficos na matéria abordada. Assim, uma vez mais, o Nutricionista apresenta-se como uma solução adequada para ocupar esta responsabilidade em âmbito de HQSA ⁽⁴⁷⁾. Considerando que em RS/C o Nutricionista é recrutado de modo a executar estas ações formativas nos mais variados ER que a compõe, as competências e experiência deste profissional sugerem que é possível adaptar e aplicar os seus conhecimentos na área da RC, desenvolvendo planos formativos de elevada qualidade, e contribuindo assim em termos de gestão de equipas ⁽⁶²⁾. Mais se acrescenta que esta é apenas uma das temáticas dominadas pelo Nutricionista, e que ações formativas noutras áreas do seu conhecimento são possíveis e potencialmente úteis em ERC.

5.1.8. MARKETING E COMUNICAÇÃO

O Nutricionista também se tem tornado uma potente ferramenta de *Marketing* e Comunicação, transmitindo fiabilidade aos produtos e serviços prestados. A imagem do Nutricionista, como profissional de saúde, tende a associar

características positivas de HQSA dos produtos ou serviços associados à área alimentar. De acordo com *Rodrigues R.* (2010), o trabalho do Nutricionista, em conjunto com os meios de comunicação social, pode apresentar benefícios em termos de promoção da Saúde Pública, bem como influenciando políticas alimentares ⁽¹¹¹⁾.

De acordo com o artigo 9º do Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas, publicado em Diário da República no Regulamento n.º 587/2016, este pode divulgar e anunciar os seus serviços e o seu exercício profissional em qualquer meio de comunicação social, internet, ou outro, desde que o mesmo se identifique profissionalmente, em conformidade com o que exige código, e mantenha a discrição, rigor e reserva que estão associados a uma profissão da área da saúde, protegendo a verdade ⁽¹¹²⁾.

Hoje, plataformas como *websites* e redes sociais ocupam um lugar preponderante no dia-a-dia dos portugueses e são utilizados, em parte, como plataformas de divulgação de material de *Marketing* e Comunicação. Como tal, o Nutricionista tem oferecido o seu contributo nesta temática, conferindo a estas ações de *Marketing* e Comunicação qualidades que advém da sua imagem como profissional de saúde ⁽¹¹³⁾. Por todos estes motivos, o Nutricionista, em Portugal, tem encontrado sucesso nesta vertente, tornando-se uma figura pública e encorajando o seu crescente envolvimento nestas ações. De facto, como resultado deste estudo, houve consenso em relação ao seu envolvimento nesta vertente na RC sendo que, porém, é importante denotar que a formação de base do Nutricionista não cobre esta temática ⁽³⁷⁾ e, como tal, pode ser necessário que este procure formação adicional, de modo a garantir um desempenho satisfatório. Talvez por isso se tenha verificado que, dos associados da APN que

participaram na segunda fase do estudo, 1,3% discordam totalmente e 4,5% discordam que o Nutricionista pode atuar nesta vertente.

Também foi alvo de escrutínio o contributo destes profissionais de saúde ao nível do pós-venda. Algumas das medidas que o Nutricionista pode aplicar nos ERC envolvem, por exemplo, a elaboração de ferramentas de avaliação da satisfação dos consumidores, procurando o retorno da opinião dos mesmos em relação ao serviço prestado. A análise dos resultados da aplicação destas ferramentas pode fornecer informações preciosas para a operação dos ERC, e esta é igualmente uma tarefa que ocorre rotineiramente em estabelecimentos de RS/C - onde é considerado um indicador de qualidade - e, conseqüentemente, uma tarefa que o Nutricionista está confortável em executar ⁽⁶²⁾.

5.1.9. RENTABILIDADE DO NEGÓCIO

De acordo com a *United States Food & Drug Administration*, a adoção de medidas de promoção de uma alimentação segura no sector da Restauração pode ter efeitos benéficos em termos da sustentabilidade económica do negócio ⁽¹⁰⁵⁾. Aliando, por exemplo, a implementação de medidas deste gabarito com medidas de sustentabilidade alimentar, tenderão a levar o ERC a tomar decisões positivas no ponto de vista de gestão do *food cost*, como por exemplo, optando por alimentos de produção local e sazonal - que, conseqüentemente, tendem a ser mais acessíveis do ponto de vista financeiro -, diminuindo a quantidade de perdas de alimentos durante o seu acondicionamento e armazenamento, reduzindo a quantidade de alimentos desperdiçados ao longo da linha de produção e ao nível do consumidor final (desperdício alimentar) e ainda procurando desenvolver receitas que visem a aproveitar integralmente os

alimentos ^(74, 75, 78, 79, 88). O impacto destas medidas pode ainda ser verificado, em termos financeiros, através da elaboração e utilização de fichas técnicas, que se destaca como uma ferramenta de gestão que permite compreender o impacto de cada variável envolvida na elaboração de uma receita, ou seja, o impacto ao nível do *food cost* ^(107, 114).

A adoção de medidas que promovam a HQSA e apoiem uma abordagem sustentável em termos alimentares estão relacionadas, portanto, com um maior aproveitamento dos géneros alimentícios com os quais um ERC opera, o que por sua vez resulta numa otimização dos recursos financeiros e materiais ^(74, 105). Mais se acrescenta que uma implementação precoce destas medidas num ERC evitará potenciais dificuldades adaptativas, quando comparando com uma eventual implementação de medidas já depois do ERC existir, ter o seu conceito definido e estar já operacional, ou seja, a participação precoce do Nutricionista durante o desenvolvimento do conceito de um ERC pode ter um impacto positivo na rentabilidade do negócio, quando comparado com a participação do mesmo numa fase posterior. Para além disso, poderá ser extremamente vantajoso para um ERC com um conceito direccionado para a alimentação saudável e que tem por base a saúde do consumidor, ter o Nutricionista a auxiliar no desenvolvimento de ofertas alimentares nutricionalmente ricas e equilibradas, desde o início do desenvolvimento do próprio conceito.

No entanto, no que diz respeito ao Nutricionista poder contribuir ao nível da engenharia de menus e da elaboração e gestão de contas de exploração e orçamentos, são escassos os casos em que tal se verifica. Tal pode-se dever ao facto de que, mesmo considerando que as vastas competências multidisciplinares permitem ao Nutricionista adaptar-se facilmente a uma

miríade de situações em diversas áreas de atuação, estas são competências extremamente técnicas e que requerem um conhecimento prolífico em matérias da vertente económica e financeira, que estão marginalmente presentes do plano educativo do Nutricionista. Inclusive, na segunda fase do presente estudo, a medida de atuação do Nutricionista relacionada com a rentabilização do negócio foi a única medida para a qual os associados da ACPP se mostraram indiferentes, tendo inclusive 4,5% e 13,6% destes profissionais inquiridos, respetivamente discordado totalmente e discordado com a medida. Para além disso, 2,6% dos associados da APN também discordaram com o facto do Nutricionista poder auxiliar na rentabilização do negócio. Assim, infere-se que pode ser necessário o Nutricionista adquirir estes conhecimentos, por exemplo, a partir da frequência de cursos superiores ou de formação livre, como é exemplo o Mestrado em Ciências Gastronómicas, no âmbito do qual se insere esta Dissertação de Mestrado.

5.2. LIMITAÇÕES E FORÇAS

Na primeira fase do estudo, identificou-se como uma limitação o facto de os Nutricionistas terem sido o grupo dominante do painel de peritos e de apenas 1 dos 2 Chefes de Cozinha ter participado até ao final do método de *Delphi*. Em contrapartida, identificam-se como forças a paridade de género do painel de Peritos, a homogeneidade de idades entre Nutricionistas e Chefes de Cozinha e a participação de peritos com uma vasta experiência profissional em Restauração, embora mais limitada no sector da RC por parte dos Nutricionistas. Ainda para mais, o método de *Delphi* é um dos melhores instrumentos de previsão qualitativa, permitindo conciliar opiniões de um painel de peritos, utilizando questionários elaborados para produzir consenso e eliminar a conflitualidade das reuniões presenciais ⁽⁵⁷⁾. A utilização do método de *Delphi online* permitiu que não existissem limitações geográficas para a seleção dos peritos, permitiu que o *feedback* aos participantes fosse mais rápido, evitando perda de interesse dos mesmos, e não requereu reunião física, o que reduziu, por exemplo, os efeitos da capacidade de persuasão e da relutância em abandonar posições assumidas e a dominância de grupos majoritários em relação a opiniões minoritárias ⁽⁵¹⁾.

Na segunda fase do estudo, a principal limitação adveio da participação de um número de Nutricionistas mais do que 3 vezes superior ao número de CC e que, por sinal, possuíam menos experiência profissional na RC - e também na RS/C, embora menos pronunciada - do que os CC, denunciando assim uma falta de experiência profissional considerável na RC e um menor equilíbrio na distribuição dos participantes. Por outro lado, as forças identificadas nesta fase foram a disseminação do estudo pelo universo de associados da APN e CC associados da ACPP, que permitiu ter uma perspetiva mais abrangente do tema

em estudo por profissionais de ambas as classes, bem como a obtenção de consenso para as 14 medidas de atuação identificadas na fase anterior do estudo - não só para o total da amostra como também em ambas as classes, de forma isolada - corroborando assim os resultados já obtidos com o método de *Delphi*. Em ambas as fases, verificou-se uma participação e sensibilização inferior por parte dos CC quando comparado com os Nutricionistas ⁽⁴⁴⁾.

6. Conclusões

O Nutricionista assume-se como um profissional de saúde polivalente, algo que é evidentemente refletido nos resultados do presente estudo, e corroborado pelo Perito P3 do painel de peritos do método de *Delphi*, que considera que “(...) o Nutricionista pode intervir em toda a tipologia de Restauração Comercial (...)”. De facto, as 8 categorias identificadas consensualmente pelo Painel de Peritos do método de *Delphi*, e respetivamente corroboradas pelos profissionais associados da APN e ACPP, traduzem as potenciais mais-valias que o trabalho de um Nutricionista pode trazer a um ERC, e sugerem a real possibilidade de sucesso deste profissional no sector da RC, à semelhança do que é já verificado no sector da RC/S.

Este estudo, que foi conduzido em contexto pandémico motivado pelo SARS-CoV-2, beneficiou consideravelmente da metodologia aplicada, na medida em que permitiu que o mesmo fosse realizado de forma remota, sem necessidade de reunir os participantes de modo presencial. Contudo, a replicação do estudo com recurso a metodologia de pesquisa qualitativa e quantitativa presencial num cenário pós-pandémico - por exemplo, recorrendo a *focus groups* e a questionários ministrados presencialmente - pode ser uma forma de obter resultados diferentes acerca do papel do Nutricionista na RC que complementem e acrescentem valor ao estudo desta temática.

De igual forma, é também importante aumentar a representatividade dos CC em estudos científicos - algo que pode ser auxiliado ao aumentar o envolvimento das instituições competentes - como a ACPP - aplicando, eventualmente, estratégias de sensibilização e envolvimento, que captem o interesse dos seus associados em temas do foro científico.

Assim, este estudo levanta e reúne as diversas áreas de atuação do Nutricionista na RC, elucidando que este profissional de saúde pode:

I. Com total concordância para ambos os grupos profissionais:

- a) ser responsável pela execução da valorização nutricional de menus e da identificação dos alergénios, bem como por auxiliar na elaboração de menus com opções nutricionalmente equilibradas e saudáveis;
- b) conduzir ações de educação alimentar junto dos consumidores através de, por exemplo, como *webinars*, sessões de *showcooking*, entre outras ações, que procurem sensibilizar o consumidor para o que é uma alimentação saudável e ambientalmente responsável;

II. Com total concordância para os Nutricionistas mas com apenas concordância para os CC:

- a) promover a redução do desperdício alimentar e a incorporação de alimentos da época e locais nos menus com o objetivo de reduzir o impacto ambiental resultante de atividades destes estabelecimentos;
- b) coordenar e participar ativamente em ações de segurança alimentar e de cumprimento normativo e legislativo desta temática, desenvolvendo e auditando metodologias que permitam aos ERC assegurar o cumprimento dos requisitos legais e normativos nacionais e da comunidade europeia, garantindo consequentemente as boas práticas e as condições gerais de HSA, assim como a qualificação do ERC para a emissão de certificações no âmbito da HQSA;

- c) prestar apoio na gestão operacional, elaborando requisitos de compra, estabelecendo critérios de seleção de fornecedores, criando e atualizando fichas técnicas das receitas utilizadas pelo ERC, realizando inventários e gerindo o *stock*;
- d) gerir equipas dos ERC compostas por elementos do *staff* com responsabilidade direta na manutenção da HQSA, bem como elaborar e supervisionar planos formativos neste âmbito;
- e) participar ativamente em ações de *marketing* e comunicação, criando conteúdos para as redes sociais e *websites* dos ERC e realizando atividades de *follow-up* relacionadas com o pós-venda, como por exemplo a avaliação da satisfação do consumidor;

III. Com concordância para os Nutricionistas e indiferença para os CC:

- a) contribuir positivamente para a rentabilidade do negócio, participando no desenvolvimento e na evolução do conceito do ERC e aplicando ferramentas e medidas que lhe permitam criar um impacto mensurável na gestão e na garantia da sustentabilidade da operação, como analisar e gerir o *food cost*, realizar reengenharia de menus ou ainda elaborar e gerir contas de exploração e orçamentos.

Apesar do presente estudo ter permitido, por intermédio dos seus resultados, elaborar uma definição para a atuação do Nutricionista na RC em Portugal, ainda existe trabalho pela frente, de modo a que o Nutricionista se afirme neste sector da Restauração. Por exemplo, verificou-se no decurso da segunda fase do presente estudo que os CC se mostraram predominantemente predispostos a

valorizar o trabalho do Nutricionista na RC de um modo menos concordante do que os próprios. O mesmo se verificou em relação a temáticas sobre as quais o Nutricionista tem conhecimento e pela qual pauta a sua atuação, como é o caso da HQSA. Isto pode traduzir uma eventual falta de conhecimento dos CC acerca das competências académicas e profissionais dos Nutricionistas, que são capazes de gerir e liderar equipas de HQSA. Assim, poderá ser necessária uma melhor comunicação por parte dos Nutricionistas, que lhes permita dar a conhecer a totalidade das suas capacidades aos CC, estimulando assim que desenvolvam rotinas em conjunto, que sejam vantajosas para os ERC.

Em retrospectiva, o presente estudo, em parte, procurou quebrar o gelo - com aparente sucesso - envolvente à participação do Nutricionista nas atividades da RC, e envolveu ativamente Nutricionistas e CC, num esforço para estimular o envolvimento profissional de ambos nesta área - e revelou consenso, em ambas as classes profissionais, acerca das medidas sobre as quais o Nutricionista pode atuar na RC. Parece clara a existência de um interesse generalizado em conhecer melhor os contornos desta potencial parceria, e sugere-se veementemente que se prossiga com a aplicação prática dos resultados teóricos, fruto desta investigação.

Referências

1. Eurostat. Final consumption expenditure of households by consumption purpose (COICOP 3 digit). [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/show.do?dataset=nama_10_co3_p3&lang=en
2. ILO, IMF, OECD, UNECE, Eurostat, The World Bank. Annex 2: Classification of Individual Consumption according to Purpose (COICOP)-Extract. *Em: Consumer price index manual: Theory and practice*. Geneva; 2004.
3. Wilder RM. Clinical signs and symptoms of vitamin deficiencies. *Interne*. 1946; 12(10):659-65.
4. Carpenter KJ. The discovery of thiamin. *Ann Nutr Metab*. 2012; 61(3):219-23.
5. Mozaffarian D, Rosenberg I, Uauy R. History of modern nutrition science—implications for current research, dietary guidelines, and food policy. *BMJ*. 2018; 361:k2392.
6. Food and Nutrition Board, National Research Council. Recommended Dietary Allowances. *Nutrition Reviews*. 1943; 1(6):164-68.
7. European Food Safety Authority. Dietary Reference Values for nutrients Summary report. *EFSA Supporting Publication*. 2017; 14(12):e15121E.
8. World Health Organization. Vitamin and mineral requirements in human nutrition - 2ª ed. *World Health Organization*. 2005.
9. World Health Organization. Guidelines on food fortification with micronutrients. *World Health Organization*. 2006.

10. World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. *World Health Organization*. 2003.
11. Ojo O. Nutrition and Chronic Conditions. *Nutrients*. 2019; 11(2):459
12. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. Historial. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: https://sigarra.up.pt/fcnaup/pt/web_base.gera_pagina?p_pagina=historial%20da%20fcnaup
13. Ordem dos Nutricionistas. A Missão. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: <https://www.ordemdosnutricionistas.pt/ver.php?cod=0A0H>
14. Associação Portuguesa de Nutrição. O Nutricionista. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: <https://www.apn.org.pt/ver.php?cod=0C0A>
15. Observatório da Profissão. COVID 19 Impactos na atividade profissional dos nutricionistas - 2º Relatório. *Ordem dos Nutricionistas*. 2021.
16. Associação Portuguesa de Nutrição. Nutrição Clínica. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: <https://www.apn.org.pt/ver.php?cod=0C0B0A>
17. Associação Portuguesa de Nutrição. Alimentação Coletiva e Hotelaria. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: <https://www.apn.org.pt/ver.php?cod=0C0B0C>
18. Associação Portuguesa de Nutrição. Nutrição Comunitária e Saúde Pública. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: <https://www.apn.org.pt/ver.php?cod=0C0B0B>
19. Associação Portuguesa de Nutrição. Ensino/Formação e Investigação Científica. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: <https://www.apn.org.pt/ver.php?cod=0C0B0E>

20. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. Alimentação para Atletas [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: https://sigarra.up.pt/fcnaup/pt/ucurr_geral.ficha_uc_view?pv_ocorrencia_id=476906
21. Instituto Universitário Egas Moniz. Curso de Pós-Graduação em Nutrição Desportiva. 2021. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: <https://www.egasmoniz.com.pt/pt-pt/ensino/iuem/cursos/p%C3%B3s-gradua%C3%A7%C3%B5es/curso-de-p%C3%B3s-gradua%C3%A7%C3%A3o-em-nutri%C3%A7%C3%A3o-desportiva.aspx>
22. Perdigão AL, Palas N. O Nutricionista na Indústria Alimentar. *Nutricias*. 2006; (6):18.
23. Rawson K, Shore E. Dining Out: A Global History of Restaurants. Reaktion Books. Londres; 2019.
24. Kieffer NM. Economics and the Origin of the Restaurant. *The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*. 2002; 43(4): 58-64.
25. Symons M. The rise of the restaurant and the fate of hospitality. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 2013; 25(2):247-363.
26. Spang RL. The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture. Harvard University Press. 2001.
27. Constantine W. Un histoire culinaire: Careme, the restaurant and the birth of modern gastronomy. Texas State University-San Marcos. 2012.
28. Batista P, Vicente E, Brito F, Évora V. Manual de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas - 1º ed. Turismo de Portugal. Lisboa; 2010.

29. Instituto Nacional de Estatística. Classificação Portuguesa das Actividades Económicas Rev.3. Instituto Nacional de Estatística. Lisboa; 2007.
30. Ministério da Economia. Decreto-Lei n.º 10/2015. *Diário da República n.º 11/2015, Série I de 2015*.
31. Instituto Nacional de Estatística. Empresas (N.º) por Localização geográfica (NUTS - 2013) e Atividade económica (Subclasse - CAE Rev. 3), em 2019. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&contexto=pi&indOcorrCod=0008466&selTab=tab0&xlang=pt
32. Melo A. Educação e Trabalho em Gestão Hoteleira - Competências e inserção profissional de diplomados do ensino superior politécnico. Universidade de Aveiro. 2020.
33. Canziani BF, Almanza B, Barbara; Frash RE, McKeig MJ, Sullivan-Reid C. Classifying restaurants to improve usability of restaurant research. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 2016; 28(7):1467-83.
34. Parsa HG, Barry KS, Bujisic M. New Classification System for the U.S. Restaurant Industry: Application of Utilitarian and Hedonic Continuum Model. *Cornell Hospitality Quarterly*. 2020; 61(4):379-400.
35. Berenguer G, Gil I, Ruiz ME. Do upscale restaurant owners use wine lists as a differentiation strategy? *International Journal of Hospitality Management*. 2009; 28(1):86-95.
36. Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional. Catálogo Nacional de Qualificações - Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: <https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/1662>

37. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. Licenciatura em Ciências da Nutrição. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em:
https://sigarra.up.pt/fcnaup/pt/cur_geral.cur_view?pv_ano_lectivo=2021&pv_origem=CUR&pv_tipo_cur_sigla=L&pv_curso_id=833
38. Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade NOVA de Lisboa. Mestrado em Ciências Gastronómicas. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em:
<https://www.dq.fct.unl.pt/ensino/mestrado-em-ciencias-gastronomicas>.
39. Brochado F. What makes an exceptional cuisine that worth a special journey? Instituto Universitário de Lisboa, Universidade Europeia. 2018.
40. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. Ciências Gastronómicas. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em:
https://sigarra.up.pt/fcnaup/pt/cur_geral.cur_view?pv_ano_lectivo=2019&pv_origem=CUR&pv_tipo_cur_sigla=M&pv_curso_id=18681
41. Observatório da Profissão. 2º Estudo Socioprofissional dos Membros da Ordem dos Nutricionistas. *Ordem dos Nutricionistas*. 2019.
42. Christensen M, Stuart RE. Teaching science to chefs: The benefits, challenges and opportunities. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2019; 16:100133.
43. Lessa K, Zulueta A, Esteve MJ, Frigola A. Study of consumer perception of healthy menus at restaurants. *Food Quality and Preference*. 2017; 55:102-06.
44. Fooladi E, Hopia A, Lasa D, Arboleya J-C. Chefs and researchers: Culinary practitioners' views on interaction between gastronomy and sciences. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2019; 15:6-14.

45. Reichler G, Dalton S. Chefs' attitudes toward healthful food preparation are more positive than their food science knowledge and practices. *J Am Diet Assoc.* 1998; 98(2):165-9.
46. Dougherty K, Silver C. Chef-nutritionist teams spark enjoyment and learning in cooking education series for 8- to 12-year-olds. *J Nutr Educ Behav.* 2007; 39(4):237-8.
47. Cunha DT, Rosso VV, Stedefeldt E. Food safety performance and risk of food services from different natures and the role of nutritionist as food safety leader. *Cien Saude Colet.* 2018; 23(12):4033-42.
48. Zandstra EH, Lion R, Newson RS. Salt reduction: Moving from consumer awareness to action. *Food Quality and Preference.* 2016; 48(Part B):376-81.
49. Bernardo GL, Jomori MM, Fernandes AC, Colussi CF, Condrasky MD, Proenca R. Nutrition and Culinary in the Kitchen Program: a randomized controlled intervention to promote cooking skills and healthy eating in university students - study protocol. *Nutr J.* 2017; 16(1):83.
50. Altavilla C, Caballero Pérez P, Tuells J. High cooking skills do not lead to healthy mediterranean eating habits. Focus on catering students. *International Journal of Gastronomy and Food Science.* 2019; 17:100169.
51. Silva A, Rodrigues C, Silva S, Witt R. [The use of the Delphi technique for competencies investigation: an experience report]. *Revista Gaúcha de Enfermagem.* 2009; 30(2):348-51.
52. Fink A, Kosecoff J, Chassin M, Brook RH. Consensus methods: characteristics and guidelines for use. *Am J Public Health.* 1984; 74(9):979-83.

53. Massaroli A, Martini JG, Lino MM, Spenassato D, Massaroli R. Método Delphi como referencial metodológico para a pesquisa em Enfermagem. *Texto & Contexto - Enfermagem*. 2017; 26(4):e1110017.
54. Dalkey N. An experimental study of group opinion: The Delphi method. *Futures*. 1969; 1(5):408-26.
55. Starkweather DB, Gelwicks L, Newcomer R. Delphi forecasting of health care organization. *Inquiry*. 1975; 12(1):37-46.
56. Justo C. A técnica de Delphi de Formação de Consensos. *Observatório Português dos Sistemas de Saúde*. 2005; 1-10.
57. Yousuf MI. Using Experts` Opinions Through Delphi Technique. *Practical Assessment, Research and Evaluation*. 2007;12(4).
58. Borghini A. What Is a Recipe? *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*. 2015; 28(4):719-38.
59. Bleich SN, Economos CD, Spiker ML, Vercammen KA, et al. A Systematic Review of Calorie Labeling and Modified Calorie Labeling Interventions: Impact on Consumer and Restaurant Behavior. *Obesity (Silver Spring)*. 2017; 25(12):2018-44.
60. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. Tabela da Composição Nutricional de Alimentos. [Internet] Disponível a 30/10/2021 em: <http://portfir.insa.pt/>.
61. Bento A, Matos C. O Nutricionista Hoje. *Nutricias*. 2007; (7):6-7.
62. Pinto AH, Ávila H. Os desafios da restauração coletiva e o nutricionista como impulsionador do seu desenvolvimento. *Acta Portuguesa de Nutrição*. 2015; 02:22-32.

63. Newson RS, van der Maas R, Beijersbergen A, Carlson L, Rosenbloom C. International consumer insights into the desires and barriers of diners in choosing healthy restaurant meals. *Food Quality and Preference*. 2015; 43:63-70.
64. Scheurer S, Toda M, Vieths S. What makes an allergen? *Clinical & Experimental Allergy*. 2015; 45(7):1150-61.
65. Chan SK, Pomés A, Hilger C, Davies JM, Mueller G, Kuehn A, et al. Keeping Allergen Names Clear and Defined. *Frontiers in Immunology*. 2019; 10:2600.
66. Skypala IJ. Food-Induced Anaphylaxis: Role of Hidden Allergens and Cofactors. *Frontiers in Immunology*. 2019; 10:673.
67. Carter CA, Pistiner M, Wang J, Sharma HP. Food Allergy in Restaurants Work Group Report. *The Journal of Allergy and Clinical Immunology. In Practice*. 2020; 8(1):70-74.
68. EFSA BIOHAZ Panel, Koutsoumanis K, Allende A, Alvarez-Ordóñez A, Bover-Cid S, Chemaly M, et al. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. *EFSA Journal*. 2018; 16(11):e05432.
69. Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural. Decreto-Lei n.º 26/2016. Diário da República n.º 111/2016, Série I de 2016.
70. Parlamento Europeu, Conselho Europeu. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011. *Jornal Oficial da União Europeia*. L 304; 18-63.
71. Freibauer A, Mathijs E, Brunori G, Damianova Z, Faroult E, Girona J, et al. Sustainable Food Consumption and Production in a Resource-constrained World Summary Findings of the EU SCAR Third Foresight Exercise. *EuroChoices*. 2011; 10(2):38-43.

72. FAO's Committee on Agriculture. FAO's Strategy for a Food Chain Approach to Food Safety and Quality: A framework document for the development of future strategic direction. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. 2003.
73. FAO's Nutrition and Consumer Protection Division. Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. 2010.
74. European Comission. Farm to Fork Strategy - For a fair, healthy and environmentally-friendly food system. *The European Green Deal*. 2020. Disponível a 30/10/2021 em: https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf.
75. Directorate-General for Communication. Communication from the commission to the european parliament, the european council, the council, the european economic and social committee and the committee of the regions: The European Green Deal. *European Comission*. 2019. Disponível a 30/10/2021 em: https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/european-green-deal-communication_en.pdf.
76. Associação Portuguesa de Nutrição. Dose Certa: Um projecto para acabar com o desperdício nos restaurantes. 2016. Disponível a 30/10/2021 em: <https://www.apn.org.pt/noticia.php?id=364>.
77. Principato L, Di Leo A, Mattia G, Pratesi CA. The next step in sustainable dining: the restaurant food waste map for the management of food waste. *Italian Journal of Marketing*. 2021; 189-207.
78. Gillis L, Whibbs R, Li A. Future Chefs' Beliefs on the Role of Nutrition, Diet, and Healthy Cooking Techniques in Culinary Arts Training for Foodservice:

A Cross-Cultural and Gender Perspective. *Journal of Culinary Science & Technology*. 2020; 1-15.

79. Navarro V, Serrano G, Lasa D, Luis Aduriz A, Ayo J. Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2012; 1(1):37-45.

80. La Puma J. What Is Culinary Medicine and What Does It Do? *Population Health Management*. 2016; 19(1):1-3.

81. Gardner CD, Hauser ME. Food Revolution. *American Journal of Lifestyle Medicine*. 2017; 11(5):387-96.

82. Heo CY. Restaurant Revenue Management. In: *Revenue Management for Hospitality and Tourism*. Good Fellow Publishers; 2013; 118-29.

83. Garg A, Amelia M. Service Clues' Influence on Customers' Dining Experience in Fine Dining Restaurants. *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*. 2016; 5:91-109.

84. Zeineddine M, Kharroubi S, Chalak A, Hassan H, Abiad MG. Post-consumer food waste generation while dining out: A close-up view. *PloS one*. 2021; 16(6):e0251947.

85. Roe BE, Qi D, Apolzan JW, Martin CK. Selection, intake, and plate waste patterns of leftover food items among U.S. consumers: A pilot study. *PloS one*. 2020; 15(9):e0238050.

86. Miroso M, Munro H, Mangan-Walker E, Pearson D. Reducing waste of food left on plates: Interventions based on means-end chain analysis of customers in foodservice sector. *British Food Journal*. 2016; 118(9):2326-43.

87. Saulais L. Foodservice, Health and Nutrition: responsibility, strategies and perspectives. *In: The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge; 2015; 253-66.*
88. Baptista P, Campos I, Pires I, Vaz S. Do Campo ao Garfo. Desperdício Alimentar em Portugal. *CESTRAS. 2012.*
89. Chammem N, Issaoui M, De Almeida AID, Delgado AM. Food Crises and Food Safety Incidents in European Union, United States, and Maghreb Area: Current Risk Communication Strategies and New Approaches. *Journal of AOAC International. 2018; 101(4):923-38.*
90. Codex Alimentarius. Understanding the Codex Alimentarius. *Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2018.* Disponível a 30/10/2021 em: <https://www.fao.org/3/CA1176EN/ca1176en.pdf>.
91. FAO's Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual. *Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme. 2019.*
92. Parlamento Europeu, Conselho Europeu. Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia. 2004; L139:1-54.*
93. Parlamento Europeu, Conselho Europeu. Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. *Jornal Oficial da União Europeia. 2004; L226:22-81.*
94. Parlamento Europeu, Conselho Europeu. Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de

segurança dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*. 2002; L31:1-24.

95. Ministério da Economia. Decreto-Lei n.º 10/2015. *Diário da República n.º 11/2015, Série I de 2015*.

96. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Decreto-Lei n.º 113/2006. *Diário da República n.º 113/2006, Série I-A de 2006*.

97. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Como atua a ASAE. 2018. Disponível a 30/10/2021 em: <https://www.asae.gov.pt/inspecao-fiscalizacao/como-atua-a-asae.aspx>.

98. Setiabuhdi M, Theis M, Norback J. Integrating Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) and sanitation for verifiable food safety. *Journal of the American Diet Association*. 1997; 97(8):889-91.

99. Codex Alimentarius - International Food Standards. General Principles of Food Hygiene: CXC 1-1969. 2020. Disponível a 30/10/2021 em: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf.

100. Mil-Homens S. O que é HACCP. *Autoridade de Segurança Alimentar e Económica*. 2007. Disponível em: <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp.aspx>.

101. Ministério da Economia e do Emprego. Decreto-Lei n.º 71/2012. *Diário da República n.º 58/2012, Série I de 2012*. 58; 1316-19.

102. Instituto Português da Qualidade. Instituto Português da Qualidade. 2021. Disponível a 30/10/2021 em: <http://www1.ipq.pt/PT/Pages/Homepage.aspx>.

103. International Organization for Standardization. Quality Management Systems - Requirements ISO 9001:2015. *International Organization for Standardization*. 2015.
104. International Organization for Standardization. International Standard ISO 22000:2018 - Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain. *International Organization for Standardization*. 2018.
105. United States Food and Drug Administration. Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments. *Office of Food Safety Retail Food and Cooperative Programs Coordination Staff/Retail Food Protection Team (HFS-320) Center for Food Safety and Applied Nutrition*. 2006.
106. Akutsu R, Botelho R, Camargo E, Sávio K, Araújo W. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. *Brazilian Journal of Nutrition*. 2005; 18(2):277-79.
107. Santos J, Fontes K, Amorim V, Souza K. A importância da ficha técnica em uma unidade de alimentação e nutrição. *Anais 2016: 18ª Semana de Pesquisa da Universidade Tiradentes*. 2016.
108. Paez P, Ortiz A. Food safety practices of foodservice employees. *World Health Organization: Universidad de Costa Rica*. 2011.
109. Park SH, Kwak TK, Chang HJ. Evaluation of the food safety training for food handlers in restaurant operations. *Nutrition Research and Practice*. 2010; 4(1):58-68.
110. McFarland P, Sielaff A, Rasco B, Smith S. Efficacy of Food Safety Training in Commercial Food Service. *Journal of Food Science*. 2019; 84(6):1239-46.

111. Rodrigues R. Marketing: uma Abordagem Nutricional. *Repositório Aberto da Universidade do Porto*. 2010.
112. Ordem dos Nutricionistas. Regulamento n.º 587/2016. *Diário da República n.º 112/2016, Série II de 2016*.
113. Saboia I, Almeida AM, Sousa P, Pernencar C, Silva R. What are Dietitians and Nutritionists doing on social media? A proposal of an online survey. *Procedia Computer Science*. 2021; 181:793-802.
114. Souza LV, Marsi TC. Importance of technical in UANs: production and costs preparations/meals. *Journal of the Health Sciences Institute*. 2015; 33(3):6.

Manuscrito submetido a publicação na Acta Portuguesa de Nutrição

O papel do Nutricionista na Restauração Comercial
The Nutritionist's Role in Commercial Restaurants

Francisco França^{1,2}, Mariana Rei^{1,3,4}, Duarte Torres^{1,3,4}, António Melo²

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

² Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Politécnico do Porto

³ EPIUnit – Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

⁴ ITR – Laboratório para a Investigação Integrativa e Translacional em Saúde Populacional

Data de submissão: 23 de agosto de 2021

Data de revisão: 26 de outubro de 2021

RESUMO

Introdução: Em Portugal, a atuação do Nutricionista na Restauração Comercial (RC) permanece, até à data, uma área subexplorada, que carece de uma definição transparente.

Objetivo: Conhecer em que medida(s) pode o Nutricionista intervir nas atividades da RC em Portugal.

Métodos: Aplicou-se o método de *Delphi online*, cujo painel de peritos contou com a participação de Nutricionistas e Chefes de Cozinha (CC). Na primeira ronda foram recolhidos dados pessoais e foi colocada uma questão aberta sobre a(s) medida(s) de atuação do Nutricionista na RC em Portugal. Na segunda ronda foi aplicado um questionário constituído por questões de resposta fechada relativas às medidas de atuação do Nutricionista na RC identificadas na ronda anterior.

Resultados: Foram identificadas, consensualmente, 14 medidas de atuação do Nutricionista na RC, que se agruparam em 8 categorias: “Valorização Nutricional e Alergénios”, “Elaboração de Menus com Opções Saudáveis”, “Educação Alimentar do Consumidor”, “Segurança Alimentar, Cumprimento Normativo e Legislativo e Auditorias”, “Gestão de Operações”, “Gestão de Pessoas”, “*Marketing* e Comunicação” e “Rentabilidade do Negócio”.

Conclusões: Do ponto de vista dos CC e dos próprios Nutricionistas, estes profissionais de saúde podem intervir amplamente nas atividades da RC em Portugal.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; Nutrição; Restauração.

ABSTRACT

Introduction: In Portugal, to this day, the role of the Nutritionist in Portuguese Commercial Restaurants (PCR) remains an underexploited subject, which lacks a clear purpose.

Objective: Knowing in which ways can the Nutritionist intervene in the PCR's activities.

Methods: The online Delphi method was applied, whose experts' panel contained Nutritionists and Chefs. On the first round, personal data was collected, and an open question was presented about the Nutritionist role(s) in PCR. On the second round, a questionnaire was applied using closed answers about specific acting measures of the Nutritionist in PCR, identified in the previous round.

Results: 14 acting measures of the Nutritionist in PCR were consensually identified and grouped in 8 categories: "Nutritional Valorization and Allergens", "Menu Building with Healthy Options", "Consumer Food Education", "Food Safety, Normative and Legal Compliance and Audits", "Operational Management", "Personnel Management", "Marketing and Communication" and "Business Profitability".

Conclusions: These healthcare professionals can broadly intervene in the PCR's activities, according to the Chefs and Nutritionists point of view.

KEYWORDS: Gastronomy; Nutrition; Catering.

INTRODUÇÃO

Em Portugal, de acordo com os dados da plataforma *Eurostat*, entre o ano 2000 e 2019, é observável um aumento progressivo da despesa média anual dos agregados familiares em produtos alimentares provenientes de *catering services* – ou seja, serviços de Restauração (1) – aumentando assim a relevância e o impacto que estas refeições têm na dieta dos portugueses.

Os serviços de Restauração portugueses dividem-se em dois subsectores: Restauração Coletiva/Social (RC/S) e Restauração Comercial (RC). A RC/S é caracterizada pelo serviço de fornecimento de refeições instalados em empresas, hospitais, escolas, quartéis militares ou prisões e tem como objetivo o fornecimento de refeições seguras, práticas e rápidas aos seus utentes (2). Já a RC (ex. restaurantes, cafetarias, cervejarias, *snack-bar*) é caracterizada por ser aberta a todo o tipo de clientes, sendo que os estabelecimentos que pertencem a este sector têm como objetivo principal adaptarem os seus preços e oferta à sua clientela (2, 3).

Em Estabelecimentos de Restauração (ER), onde são servidas refeições ao consumidor, estas são predominantemente produzidas no local, por profissionais com competências técnicas para o efeito. Um exemplo é o Técnico Especialista em Gestão e Produção de Cozinha, que é responsável por organizar, coordenar, dirigir e verificar os trabalhos de cozinha em restaurantes, hotéis e estabelecimentos similares; por elaborar, ou contribuir, para a elaboração do plano de ementas e listas de restaurante; por dar instruções ao pessoal da cozinha sobre a preparação e confeção dos pratos; por criar receitas e por preparar especialidades (4).

O Nutricionista é um profissional de saúde, responsável pela promoção da saúde e prevenção de doenças através da alimentação, tendo conhecimentos e competências aplicáveis, particularmente, na área da RC/S (5). Nesta área, responsável por 18.9% dos empregos dos Nutricionistas portugueses (6), este desempenha funções como análise de condições técnico-funcionais e higiossanitárias das instalações, pessoal e géneros alimentícios, planeamento de ementas e otimização da relação custo-qualidade das refeições, promoção da sustentabilidade alimentar e responsabilidade social, participando em ações de formação e elaborando pareceres técnicos (5).

Se no sector da RC/S se constata já uma larga disseminação de Nutricionistas, no sector da RC o mesmo não se verifica. Existem relatos de casos em que Chefes de Cozinha (CC) se aliam a Nutricionistas mas, até à data, a atuação do Nutricionista na RC permanece uma área subexplorada e pouco definida dentro do contexto profissional (7-9). Contudo, mudanças profundas na perceção e sensibilidade dos consumidores para com a sua alimentação e o processo de produção alimentar, nas últimas décadas, originou uma crescente procura pela alimentação saudável em áreas como a RC (10, 11), abrindo assim uma nova oportunidade para a atuação deste profissional de saúde. Como tal, poderão estar reunidas as condições necessárias para uma possível parceria entre CC e Nutricionistas mas, que carece de uma definição transparente que permita, assim, a sua difusão, destaque e consequente otimização dentro dos diferentes subsectores da RC. Neste seguimento, o presente estudo tem como principal objetivo conhecer em que medida(s) pode o Nutricionista intervir nas atividades da RC em Portugal, do ponto de vista dos CC e dos próprios Nutricionistas.

MÉTODOS

PROCEDIMENTOS ÉTICOS

O presente estudo prospetivo foi aprovado pela Comissão de Ética da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (PARECER Nº 15 2020/CEFCNAUP/2020) e foi conduzido de acordo com os princípios éticos estabelecidos na Declaração de Helsínquia, tendo sido solicitados consentimentos informados a todos os participantes. Os dados recolhidos foram anonimizados, tratados com confidencialidade e guardados num computador protegido por palavra-passe.

POPULAÇÃO E AMOSTRA

Foram considerados como critérios de inclusão ter idade igual ou superior a 18 anos e nacionalidade portuguesa. Foram contactados 22 peritos – 11 Nutricionistas, membros efetivos da Ordem dos Nutricionistas e Nutricionistas Especialistas em Alimentação Coletiva e Restauração (NEACR) e 11 CC, associados e referenciados como peritos pela Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP). Dos 22 peritos inicialmente contactados, 8 NEACR e 2 CC aceitaram participar no estudo (taxa de participação de 46%),

contudo apenas 4 NEACR e 2 CC responderam totalmente ao primeiro questionário (taxa de resposta de 60%) (Tabela 1). Os contactos foram efetuados via endereço eletrónico e através da plataforma *online* Inqueritos@up.

MÉTODO DE DELPHI

O método de *Delphi* é caracterizado pelos seguintes pressupostos: anonimato; iteração com informação de retorno; tratamento estatístico das respostas do grupo, utilização mais eficiente do tempo dos peritos e convergência na distribuição das respostas (12, 13). Inicia-se pelo estabelecimento do painel de peritos – “indivíduos com conhecimentos relevantes sobre o problema em estudo” (14) – cuja composição varia de acordo com o objetivo do estudo e com os critérios definidos pelo investigador (15). O número de rondas no método de *Delphi* depende do custo do painel de peritos e do tempo disponível quer do investigador e quer dos participantes (16), mas por norma, varia entre 2 a 4 rondas (14). Nos questionários utilizados em cada ronda, o nível e tipo de consenso a ser atingido deve ser definido antecipadamente (14). Para o efeito do estudo, consideraram-se como consensuais todas as respostas cuja mediana fosse igual ou superior a 3 (17).

RECOLHA DE DADOS

Durante o período de 08 de abril a 24 de maio de 2021 foi aplicado o método de *Delphi*, onde foram administrados 2 questionários, ao longo de 2 rondas com um intervalo de 1 semana entre elas, de acordo com o recomendado (18). Na primeira ronda foram recolhidos dados pessoais tais como sexo, idade, nacionalidade, profissão e o número de anos de experiência profissional total, em RC/S e em RC, e solicitada a opinião sobre “em que medida(s) pode o Nutricionista intervir nas atividades - gerais e/ou específicas de cada tipologia - da Restauração Comercial?”. Posteriormente, os dados foram transformados e agregados em unidades de registo (UR) que permitiram uma descrição detalhada das potenciais atividades. Após o processo de categorização dos traços comuns e dos traços diferentes das diversas respostas analisadas, avançou-se para o desenvolvimento do segundo questionário do método de *Delphi*. Assim, utilizando a informação obtida na primeira ronda, elaborou-se um questionário constituído por 14 questões de resposta fechada – em formato de escala de *Likert* de 1 a 5, em que 1 correspondia a “Discordo Totalmente”, 2 a “Discordo”, 3 a “Indiferente”, 4 a “Concordo” e 5 a “Concordo Totalmente”.

RESULTADOS

Na primeira ronda do método de *Delphi*, os Peritos identificaram como medidas de atuação do Nutricionista na RC: a valorização nutricional dos pratos que constituem os menus, bem como a identificação dos respetivos alergénios (4 UR); a elaboração de menus em colaboração com os CC, assim como a elaboração e/ou sugestão de novas opções adequadas ao contexto, nutricionalmente equilibradas, saudáveis e sustentáveis, com vista à promoção da saúde e redução do impacto ambiental da alimentação (11 UR); a sensibilização do consumidor para a adoção de uma alimentação saudável e sustentável através de, por exemplo, materiais de divulgação *in loco*, *webinars* e sessões de *showcooking* (3 UR); o cumprimento de requisitos legais e normativos, a garantia das boas práticas e das condições gerais de higiene e segurança alimentar, a aplicação de metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios de HACCP e a realização de auditorias de conformidade e a Sistemas de Gestão (7 UR); a elaboração de requisitos de compras e do estabelecimento de critérios de seleção de fornecedores, a elaboração de fichas técnicas, a realização de inventários e a gestão de *stock* (3 UR); a formação e capacitação das equipas (4 UR); a criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou *websites* e a intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda (2 UR); e a participação no desenvolvimento do conceito, a gestão e garantia da sustentabilidade económica do negócio, a análise e gestão do *food cost*, a reengenharia de menus, a elaboração e gestão de contas de exploração e a elaboração de orçamentos (7 UR).

Na segunda ronda, os Peritos concordaram, consensualmente, em todas as medidas de atuação do Nutricionista na RC levantadas na primeira ronda, terminando assim as rondas do método de *Delphi* (Tabela 2).

DISCUSSÃO

Com o presente estudo foi possível identificar 8 categorias distintas de áreas de atuação dos Nutricionistas na RC – nomeadamente “Valorização Nutricional e Alergénios”, “Elaboração de Menus com Opções Saudáveis”, “Educação Alimentar do Consumidor”, “Segurança Alimentar, Cumprimento

Normativo e Legislativo e Auditorias”, “Gestão de Operações”, “Gestão de Pessoas”, “*Marketing* e Comunicação” e “Rentabilidade do Negócio”.

A valorização da composição nutricional dos pratos que constituem os menus dos Estabelecimentos de Restauração Comercial (ERC) permite que os consumidores façam as suas escolhas alimentares de forma informada, podendo destacar-se como um potencial elemento promotor de bons hábitos alimentares junto da comunidade e diferenciador dos próprios estabelecimentos (19). Adicionalmente, a identificação dos alergénios presentes nos menus, que é exigida por lei (20), previne a ocorrência de um perigo de saúde em ERC. O Nutricionista tem competências para valorizar nutricionalmente pratos, manter a respetiva lista de alergénios atualizada, bem como formar o *staff* de modo a que identifique e informe corretamente o consumidor acerca dos alergénios presentes em cada opção alimentar (21).

A elaboração de menus, fundindo os conhecimentos gastronómicos do Chefe de Cozinha com os conhecimentos do Nutricionista no âmbito da transformação alimentar, da promoção da saúde e da sustentabilidade alimentar, estimula a produção de refeições únicas, criativas, nutricionalmente equilibradas, adequadas, com baixo impacto ambiental (7, 9, 22, 23) e até mesmo adaptadas para consumidores que adotem regimes alimentares especiais ou condicionados pela presença de doença (24). Tal poderá contribuir positivamente para a satisfação e eventual fidelização dos consumidores.

O contacto direto que um ERC proporciona junto dos consumidores abre também a possibilidade para que este profissional de saúde atue ao nível da sensibilização e educação do consumidor para a adoção de uma alimentação saudável e ambientalmente responsável, mas gastronomicamente apelativa (25). Ferramentas como materiais de divulgação *in loco*, *webinars* e sessões de *showcooking* podem ser desenvolvidas e aplicadas pelo Nutricionista em conjunto com o CC, promovendo assim um fortalecimento da relação entre o ERC e o consumidor (10, 26).

A segurança alimentar é um dos pilares dogmáticos dos ERC (27) e o Nutricionista identifica-se como um agente altamente qualificado para gerir os sistemas de gestão da Higiene, Qualidade e Segurança Alimentar (HQSA) (28). O Nutricionista pode aplicar metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios de HACCP, garantir o cumprimento de requisitos legais e normativos,

realizar auditorias de conformidade e a Sistemas de Gestão (28), preparando os ERC para se destacarem, por exemplo, por intermédio de certificações que transmitam segurança e qualidade ao consumidor.

O Nutricionista possui ainda um vasto *know-how* na Gestão de Operações, sendo capaz de realizar inventários e requisitos de compra eficazmente, bem como controlar os géneros alimentícios à receção, estabelecer critérios de seleção de fornecedores (5, 25), elaborar planificações e sinaléticas para organizar adequadamente o ERC de acordo com as boas práticas de HQSA (29), entre outras medidas de gestão (25). Mais se acrescenta que o Nutricionista é capacitado na elaboração de fichas técnicas altamente detalhadas e descritivas, o que resulta em potentes ferramentas logísticas e uma mais-valia evidente para a gestão de um ERC (30). Também na vertente da Gestão de Pessoas podemos encontrar o contributo do Nutricionista, através da gestão de equipas de HQSA do ERC, bem como da formação do respetivo *staff* em temas como higienização adequada de superfícies, manipulação de alimentos, entre outros (25).

Este profissional de saúde também se tem tornado uma potente ferramenta de *Marketing* e Comunicação no sector da indústria alimentar (31), transmitindo fiabilidade aos produtos e serviços prestados. Isto é algo que poderá ser emulado num ERC, não só através de atividades direcionadas aos consumidores, mas também desenvolvendo conteúdos digitais para divulgação em *websites* e páginas de redes sociais (26). O Nutricionista também pode ter impacto ao nível do pós-venda procurando, por exemplo, obter retorno das opiniões dos consumidores acerca do serviço prestado por intermédio de inquéritos de satisfação, auxiliando assim o ERC a entender melhor a perceção do consumidor relativamente ao serviço prestado (25).

Para além do mais, várias das medidas de atuação do Nutricionista supracitadas podem ser importantíssimas para a vertente da Rentabilidade do Negócio do ERC, nomeadamente a utilização de produtos da época e locais (11), a otimização das capitações servidas e o desenvolvimento de pratos que aproveitem integralmente os alimentos (25), por terem impacto direto no *food cost* e zelarem pela sustentabilidade económica destes estabelecimentos (32). Outras medidas como a reengenharia de menus e a elaboração de contas de exploração e orçamentos, também poderão conferir potencial ao Nutricionista nesta vertente (25).

LIMITAÇÕES E FORÇAS

Identificaram-se como limitações do presente estudo o facto de os Nutricionistas terem sido o grupo dominante do painel de peritos e de apenas 1 dos 2 CC ter participado até ao final do método de *Delphi*. Em contrapartida, identificam-se como forças a paridade de género do painel de peritos, a homogeneidade de idades entre Nutricionistas e CC e a participação de peritos com uma vasta experiência profissional. Para além disso, o método de *Delphi* é um dos melhores instrumentos de previsão qualitativa, permitindo conciliar opiniões de um painel de peritos, utilizando questionários elaborados para produzir consenso e eliminar a conflitualidade das reuniões presenciais (16), e ter sido *online* permitiu que não existissem limitações geográficas para a seleção dos peritos, permitiu que o *feedback* aos participantes fosse mais rápido, evitando perda de interesse dos mesmos, e não requereu reunião física, o que reduziu, por exemplo, os efeitos da capacidade de persuasão e da relutância em abandonar posições assumidas e a dominância de grupos majoritários em relação a opiniões minoritárias (18).

CONCLUSÃO

Do ponto de vista dos CC e dos próprios Nutricionistas, estes profissionais de saúde podem intervir amplamente nas atividades da RC em Portugal.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. EUROSTAT. Final consumption expenditure of households by consumption purpose (COICOP 3 digit). [Internet] Disponível a 19/08/2021 em: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/show.do?dataset=nama_10_co3_p3&lang=en
2. Batista P, Vicente E, Brito F, Évora V. *Manual de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas - Volume 1*. Turismo de Portugal, I.P., editor. 2010.
3. INE. *Classificação Portuguesa das Actividades Económicas, Revisão 3*. Instituto Nacional de Estatística, I.P., editor. 2007.
4. ANQEP. Catálogo Nacional de Qualificações - Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha. [Internet] Disponível a 19/08/2021 em: <https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/1662>
5. APN. Alimentação Coletiva e Hotelaria. [Internet] Disponível a 19/08/2021 em: <https://www.apn.org.pt/ver.php?cod=0C0B0C>
6. ON. 2º Estudo Socioprofissional dos Membros da Ordem dos Nutricionistas. 2019. Disponível a 19/08/2021 em: https://www.ordemdosnutricionistas.pt/documentos/observatorio/2019/Relatorio_OPE_2019_PubSite_RevFinal.pdf
7. Christensen M, Stuart RE. Teaching science to chefs: The benefits, challenges and opportunities. *Int J Gastron and Food Sci*. 2019;16:100133.
8. Bernardo GL, Jomori MM, Fernandes AC, et al. Nutrition and Culinary in the Kitchen Program: a randomized controlled intervention to promote cooking skills and healthy eating in university students - study protocol. *Nutr J*. 2017;16(1):83.
9. Fooladi E, Hopia A, Lasa D, Arboleya JC. Chefs and researchers: Culinary practitioners' views on interaction between gastronomy and sciences. *Int J Gastron and Food Sci*. 2019;15:6-14.
10. Newson RS, van der Maas R, Beijersbergen A, Carlson L, Rosenbloom C. International consumer insights into the desires and barriers of diners in choosing healthy restaurant meals. *Food Qual Prefer*. 2015;43:63-70.
11. European Commission. Communication from the commission: The European Green Deal. 2019. Available from: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=COM%3A2019%3A640%3AFIN>
12. Dalkey N. An experimental study of group opinion: The Delphi method. *Futures*. 1969;1(5):408-426.

13. Starkweather DB, Gelwicks L, Newcomer R. Delphi forecasting of health care organization. *Inquiry*. 1975;12(1):37-46.
14. Justo C. A técnica de Delphi de Formação de Consensos. *Observatório Português dos Sistemas de Saúde*. 2005;1-10.
15. Delbecq A, Van De Ven AH, Gustafson DH. *Group Techniques for Program Planning: A Guide to Nominal Group and Delphi Processes*. Green Briar Press, 1^a ed. 1986.
16. Yousuf MI. Using Experts` Opinions Through Delphi Technique. *Pract Assess Res Evaluation*. 2007;12(4)
17. Fink A, Kosecoff J, Chassin M, Brook RH. Consensus methods: characteristics and guidelines for use. *Am J Public Health*. 1984;74(9):979-983.
18. Silva AMd, Rodrigues CDS, Silva SMR, Witt RR. [The use of the Delphi technique for competencies investigation: an experience report]. *Rev Gaúcha Enferm*. 2009;30(2):348-351.
19. Bleich SN, Economos CD, Spiker ML, et al. A Systematic Review of Calorie Labeling and Modified Calorie Labeling Interventions: Impact on Consumer and Restaurant Behavior. *Obesity (Silver Spring)*. 2017;25(12):2018-2044.
20. Decreto-Lei nº 26/2016 de 9 de junho. Disponível a 19/08/2021 em: <https://dre.pt/application/conteudo/74661197>
21. Carter CA, Pistiner M, Wang J, Sharma HP. Food Allergy in Restaurants Work Group Report. *J Allergy Clin Immunol Pract*. 2020;8(1):70-74.
22. Martinelli SS, Cavalli SB. Healthy and sustainable diet: a narrative review of the challenges and perspectives. *Ciêñ Saúde Colet*. 2019;24(11):4251-4262.
23. Reichler G, Dalton S. Chefs' attitudes toward healthful food preparation are more positive than their food science knowledge and practices. *J Am Diet Assoc*. 1998;98(2):165-169.
24. Gillis L, Whibbs R, Li A. Future Chefs' Beliefs on the Role of Nutrition, Diet, and Healthy Cooking Techniques in Culinary Arts Training for Foodservice: A Cross-Cultural and Gender Perspective. *J Culin Sci Technol*. 2020;1-15.
25. Pinto AH, Ávila H. Os desafios da restauração coletiva e o nutricionista como impulsionador do seu desenvolvimento. *Acta Portuguesa de Nutrição*. 2015;02:22-32.

26. Saboia I, Almeida AMP, Sousa P, Pernencar C, Silva R. What are Dietitians and Nutritionists doing on social media? A proposal of an online survey. *Procedia Comput Sci*. 2021;181:793-802.
27. EFSA Panel on Biological Hazards. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. *EFSA Journal*. 2018;16(11):e05432.
28. Cunha DTd, Rosso VV, Stedefeldt E. Food safety performance and risk of food services from different natures and the role of nutritionist as food safety leader. *Ciênc Saúde Colet*. 2018;23(12):4033-4042.
29. Correia MJ, Rocha A. The importance of structural factors in food safety assurance in the production of school meals. *Demetra*. 2012;7(1):39-46.
30. Souza LVd, Marsi TCdO. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. *J Health Sci Inst*. 2015;33(3):248-253.
31. Burton S, Freeman J. Marketing the dietetics profession to consumers and stakeholders: A social and professional imperative. *Nutr Diet*. 2005;62(4):158-160.
32. Yona O, Goldsmith R, Endevelt R. Improved meals service and reduced food waste and costs in medical institutions resulting from employment of a food service dietitian - a case study. *Isr J Health Policy Res*. 2020;9(5):1-9.

Tabela 1 – Caracterização Sociodemográfica dos Peritos do Método de Delphi.

	P1	P2	P3	P4	P5	P6
Sexo	F	F	F	M	M	M
Idade	33	45	45	50	36	35
Profissão	CC	N	N	CC	N	N
Anos de Experiência Profissional	14	21	22	32	13	14
Anos de Experiência Profissional em RC	14	21	5	26	0	0
Anos de Experiência Profissional em RS/C	14	21	22	5	13	10

P – Perito; F – Feminino; M – Masculino; CC – Chefe de Cozinha; N – Nutricionista.

Tabela 2 – Contagem das respostas do segundo questionário do Método de Delphi.

Questões (Q):	1 n (%)	2 n (%)	3 n (%)	4 n (%)	5 n (%)	Mediana (P25; P75)
Q1: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à valorização da composição nutricional dos menus.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (100)	5 (5;5)
Q2: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à identificação dos alergénios presentes nos menus.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (100)	5 (5;5)
Q3: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode participar em conjunto com os Chefes de Cozinha na elaboração dos menus, para que estes contemplem opções nutricionalmente equilibrados.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5 (5;5)
Q4: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à elaboração e/ou sugestão de novas opções a incorporar os menus, com vista à promoção de uma alimentação saudável.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5 (5;5)
Q5: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode promover a redução do impacto ambiental resultante de atividades destes estabelecimentos através, por exemplo, do auxílio na redução do desperdício alimentar e na incorporação de alimentos da época e locais nos menus.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (100)	5 (5;5)
Q6: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à sensibilização dos consumidores para a adoção de uma alimentação saudável e ambientalmente responsável através, por exemplo, de materiais de divulgação in loco, webinars ou sessões de showcooking em conjunto com os Chefes de Cozinha.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5 (5;5)
Q7: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode assegurar o cumprimento de requisitos legais e normativos respeitantes, por exemplo, à qualidade e segurança alimentar, à sustentabilidade ambiental e à higiene, saúde e segurança no trabalho.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5 (5;5)
Q8: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode garantir as boas práticas e as condições gerais de higiene e segurança alimentar.	0 (0)	0 (0)	1 (20)	0 (0)	4 (80)	5 (5;5)
Q9: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à aplicação de metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios de HACCP.	0 (0)	0 (0)	1 (20)	0 (0)	4 (80)	5 (5;5)
Q10: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode realizar auditorias de conformidade (certificação de produtos/serviços) e auditorias a Sistemas de Gestão (S.G. Segurança Alimentar, S.G. Qualidade, S.G. Ambiental, entre outros).	0 (0)	0 (0)	1 (20)	0 (0)	4 (80)	5 (5;5)
Q11: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na gestão de operações através, por exemplo, da elaboração de requisitos de compras e do estabelecimento de critérios de seleção de fornecedores, da elaboração de fichas técnicas, da realização de inventários e da gestão de stock.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5 (5;5)
Q12: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na gestão das equipas através, por exemplo, da formação e capacitação das mesmas em temas relacionados com a higiene, segurança e qualidade alimentar (entre outros).	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5 (5;5)
Q13: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar nas ações do marketing e comunicação através, por exemplo, da criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou websites e da intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5 (5;5)
Q14: O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na rentabilização do negócio através, por exemplo, da participação no desenvolvimento do conceito, da gestão e garantia da sustentabilidade económica do negócio, da análise e gestão do food cost, da reengenharia de menus, da elaboração e gestão de contas de exploração e da elaboração de orçamentos.	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (20)	4 (80)	5 (5;5)

1 – Discordo Totalmente; 2 – Discordo; 3 – Indiferente; 4 – Concordo; 5 – Concordo Totalmente.

n – frequência; % – percentagem; P25 – percentil 25; P75 – percentil 75.

Anexos

Anexo A - INQUÉRITO DA PRIMEIRA RONDA DO MÉTODO DE *DELPHI*

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial

O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial

Existe(m) 9 questão(ões) neste questionário.

Confirmação de dados

Por favor preencha os seguintes campos antes de prosseguir no questionário.

Idade *

❗ Neste campo só é possível introduzir números.

Por favor, escreva aqui a sua resposta:

Nacionalidade *

Responda a esta pergunta apenas se as seguintes condições são verdadeiras:

Resposta for maior ou igual a '18' na pergunta '1 [Q00001]' (Idade)

❗ Selecione todas as opções que se apliquem

Por favor, selecione **todas** as que se aplicam:

☐ Portuguesa

☐ Outro:

No caso de dupla nacionalidade, por favor indique a mesma no campo "Outro".

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial

Profissão *

Responda a esta pergunta apenas se as seguintes condições são verdadeiras:

Resposta for maior ou igual a '18' na pergunta '1 [Q00001]' (Idade) e A resposta for 'Portuguesa' na pergunta '2 [Q00002]' (Nacionalidade)

📌 Seleccione todas as opções que se apliquem

Por favor, seleccione **todas** as que se aplicam:

- ☐ Nutricionista
☐ Dietista
☐ Chefe de Cozinha
☐ Cozinheiro

☐ Outro:

O papel do Nutricionista na Restauração Comercial

Por favor preencha os seguintes campos antes de prosseguir no questionário.

Contacto de Endereço Eletrónico *

Responda a esta pergunta apenas se as seguintes condições são verdadeiras:

Resposta for maior ou igual a '18' na pergunta '1 [Q00001]' (Idade) e A resposta for 'Portuguesa' na pergunta '2 [Q00002]' (Nacionalidade)

Por favor, escreva aqui a sua resposta:

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial

Sexo

Responda a esta pergunta apenas se as seguintes condições são verdadeiras:

Resposta for maior ou igual a '18' na pergunta '1 [Q00001]' (Idade) e A resposta for 'Portuguesa' na pergunta '2 [Q00002]' (Nacionalidade)

Por favor, selecione **todas** as que se aplicam:

☐ Masculino

☐ Feminino

Anos de Experiência Profissional *

Responda a esta pergunta apenas se as seguintes condições são verdadeiras:

Resposta for maior ou igual a '18' na pergunta '1 [Q00001]' (Idade) e A resposta for 'Portuguesa' na pergunta '2 [Q00002]' (Nacionalidade)

Por favor, escreva aqui a sua resposta:

Anos de experiência profissional em Restauração Comercial.

*

Responda a esta pergunta apenas se as seguintes condições são verdadeiras:

Resposta for maior ou igual a '18' na pergunta '1 [Q00001]' (Idade) e A resposta for 'Portuguesa' na pergunta '2 [Q00002]' (Nacionalidade)

Por favor, escreva aqui a sua resposta:

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial

Anos de experiência em Restauração Social/Coletiva. *

Responda a esta pergunta apenas se as seguintes condições são verdadeiras:

Resposta for maior ou igual a '18' na pergunta '1 [Q00001]' (Idade) e A resposta for 'Portuguesa' na pergunta '2 [Q00002]' (Nacionalidade)

Por favor, escreva aqui a sua resposta:

O papel do Nutricionista na Restauração Comercial

No âmbito do presente estudo, consideram-se as seguintes tipologias de Restauração Comercial:

Luxury Restaurants - Restaurantes exclusivos que fornecem experiências gastronômicas extraordinárias, com serviço personalizado de alto requinte, num ambiente memorável com vistas soberbas, com cozinha de assinatura elaborada por um chefe de cozinha e emparelhada com bebidas alcoólicas e ainda com lugares luxuosos, de número limitado;

Fine-Dining Restaurants - Restaurantes opulentos que oferecem menus altamente personalizados, um serviço de atendimento formal com um ambiente emocionalmente apelativo e opções de bebidas alcoólicas e culinárias de topo, com um número de lugares disponíveis possivelmente superior a um *Luxury Restaurant*;

Casual Restaurants - Restaurantes com preços moderados, com menus diversificados e semi-standardizados, serviço de atendimento amigável e casual, ambiente informal, escolhas de bebidas alcoólicas limitadas e um número limitado de lugares;

Quick-Service Restaurants - Restaurantes que oferecem menus limitados e standardizados, fornecendo serviços de conveniência (como atendimento ao balcão, *take-away*, entrega ao domicílio, *drive thru*) e usando tecnologia e ambiente com confortos mínimos, número limitado de lugares e preços naturalmente baixos.

22/06/2021

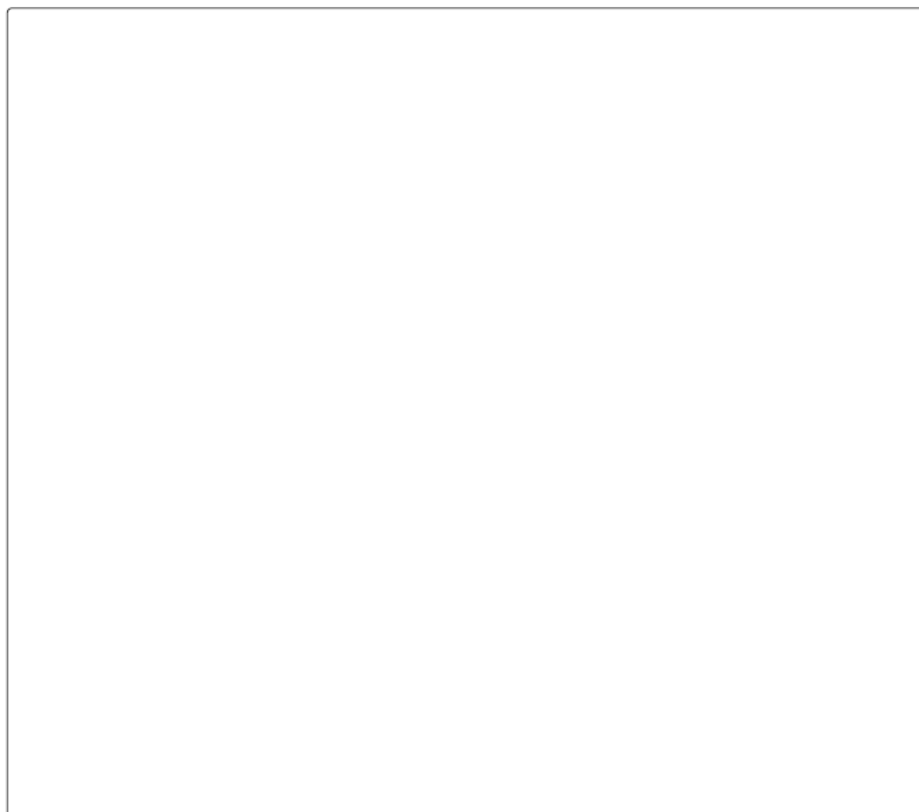
Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial

De acordo com a sua opinião, em que medida(as) pode o Nutricionista intervir nas atividades - gerais e/ou específicas de cada tipologia - da Restauração Comercial? *

Responda a esta pergunta apenas se as seguintes condições são verdadeiras:

Resposta for maior ou igual a '18' na pergunta '1 [Q00001]' (Idade) e A resposta for 'Portuguesa' na pergunta '2 [Q00002]' (Nacionalidade)

Por favor, escreva aqui a sua resposta:



Máximo de 6000 caracteres

Caro perito/a; Muito obrigado pelo preenchimento deste inquérito. Em breve comunicarei os resultados do mesmo e tornarei a entrar em contato consigo, de modo a avançarmos para uma segunda ronda. Atenciosamente Francisco França 4042N
20.05.2021 – 17:25

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial

Submeter o seu inquérito

Obrigado por ter concluído este inquérito.

Anexo B - INQUÉRITO DA SEGUNDA RONDA DO MÉTODO DE DELPHI

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_2

O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_2

Car@ Perit@,

Na primeira ronda do método de Delphi foi possível concluir, a partir da opinião d@s Perit@s inquirid@s, que o Nutricionista pode intervir nas atividades da Restauração Comercial.

Nesta segunda ronda, peço-lhe por favor que classifique de 1 (Discordo Totalmente) a 5 (Concordo Totalmente) as seguintes medidas de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial que foram identificadas: Existe(m) 4 questão(ões) neste questionário.

Confirmação de dados

Endereço de correio eletrónico *

Por favor, escreva aqui a sua resposta:

O papel do Nutricionista na Restauração Comercial

Neste inquérito, as perguntas devem ser respondidas utilizando uma escala de 1 a 5, utilizando a seguinte codificação:

- 1 - Discordo Totalmente
- 2 - Discordo
- 3 - Indiferente
- 4 - Concordo
- 5 - Concordo Totalmente

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_2

Por favor preencha a seguinte matriz: *

Por favor, selecione a posição apropriada para cada elemento:

	1	2	3	4	5
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à valorização da composição nutricional dos menus.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à identificação dos alergénios presentes nos menus.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode participar em conjunto com os Chefes de Cozinha na elaboração dos menus, para que estes contemplem opções nutricionalmente equilibrados.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à elaboração e/ou sugestão de novas opções a incorporar os menus, com vista à promoção de uma alimentação saudável.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode promover a redução do impacto ambiental resultante de atividades destes estabelecimentos através, por exemplo, do auxílio na redução do desperdício alimentar e na incorporação de alimentos da época e locais nos menus.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à sensibilização dos consumidores para a adoção de uma alimentação saudável e ambientalmente responsável através, por exemplo, de materiais de divulgação in loco, webinars ou sessões de showcooking em conjunto com os Chefes de Cozinha.	☐	☐	☐	☐	☐

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_2

	1	2	3	4	5
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode assegurar o cumprimento de requisitos legais e normativos respeitantes, por exemplo, à qualidade e segurança alimentar, à sustentabilidade ambiental e à higiene, saúde e segurança no trabalho.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode garantir as boas práticas e as condições gerais de higiene e segurança alimentar.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à aplicação de metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios de HACCP.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode realizar auditorias de conformidade (certificação de produtos/serviços) e auditorias a Sistemas de Gestão (S.G. Segurança Alimentar, S.G. Qualidade, S.G. Ambiental, entre outros).	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na gestão de operações através, por exemplo, da elaboração de requisitos de compras e do estabelecimento de critérios de seleção de fornecedores, da elaboração de fichas técnicas, da realização de inventários e da gestão de stock.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na gestão das equipas através, por exemplo, da formação e capacitação das mesmas em temas relacionados com a higiene, segurança e qualidade alimentar (entre outros).	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar nas ações do marketing e comunicação através, por exemplo, da criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou websites e da intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda.	☐	☐	☐	☐	☐

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_2

	1	2	3	4	5
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na rentabilização do negócio através, por exemplo, da participação no desenvolvimento do conceito, da gestão e garantida da sustentabilidade económica do negócio, da análise e gestão do food cost, da reengenharia de menus, da elaboração e gestão de contas de exploração e da elaboração de orçamentos.	☐	☐	☐	☐	☐

O papel do Nutricionista na Restauração Comercial

Para além das medidas de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial previamente apresentadas, gostaria de acrescentar mais alguma(s) que considere relevante(s)? *

Por favor, selecione **todas** as que se aplicam:

- ☐ Sim
☐ Não

Qual (Quais)?

Responda a esta pergunta apenas se as seguintes condições são verdadeiras:
 A resposta for na pergunta '3 [Q0003]' (Para além das medidas de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial previamente apresentadas, gostaria de acrescentar mais alguma(s) que considere relevante(s)?)

Por favor, escreva aqui a sua resposta:

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_2

Muito obrigado pela sua participação nesta segunda ronda! Irá proceder-se à análise das respostas d@s vári@s Perit@s inquirid@s e, se verificada a necessidade de realização de uma terceira ronda, irei contactá-l@ novamente, pelo que agradeço desde já a sua colaboração neste estudo.

Com os meus melhores cumprimentos,

Francisco França

30.05.2021 – 18:15

Submeter o seu inquérito

Obrigado por ter concluído este inquérito.

Anexo C - INQUÉRITO DA SEGUNDA FASE DO ESTUDO

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_3

O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_3

Estimado participante;

O presente questionário contém 14 questões de resposta fechada, em escala de Likert, e tem a um tempo médio de resposta de 5 minutos. Peço-lhe por favor que classifique de 1 (Discordo Totalmente) a 5 (Concordo Totalmente) as seguintes medidas de atuação do Nutricionista na Restauração Comercial que foram identificadas:

Existe(m) 6 questão(ões) neste questionário.

Dados Sociodemográficos

Por favor, responda às seguintes questões:

Idade *

❶ A sua resposta deve ser no mínimo 18

❷ Neste campo apenas pode ser introduzido um valor inteiro.

Por favor, escreva aqui a sua resposta:

Sexo *

❶ Selecione todas as opções que se apliquem

❷ Por favor, selecionar uma resposta

Por favor, selecione **todas** as que se aplicam:

☐ Feminino

☐ Masculino

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_3

Anos de experiência profissional em Restauração Comercial

*

❗ Neste campo só é possível introduzir números.
Por favor, escreva aqui a sua resposta:

Anos de experiência profissional em Restauração Social/Coletiva *

❗ Neste campo só é possível introduzir números.
Por favor, escreva aqui a sua resposta:

Associado da: *

❗ Selecione todas as opções que se apliquem
❗ Por favor, seleccionar uma resposta
Por favor, selecione **todas** as que se aplicam:

☐ APN☐ ACPD☐ Outro:**O papel do Nutricionista na Restauração Comercial**

Neste questionário, as perguntas devem ser respondidas utilizando uma escala de 1 a 5, utilizando a seguinte codificação:

1 - Discordo Totalmente

2 - Discordo

3 - Indiferente

<https://inqueritos.up.pt/index.php?r=admin/printablesurvey/sa/index/surveyid/612791>

2/6

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_3

4 - Concordo

5 - Concordo Totalmente

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_3

Por favor preencha a seguinte matriz: *

Por favor, selecione a posição apropriada para cada elemento:

	1	2	3	4	5
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à valorização da composição nutricional dos menus.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à identificação dos alérgenos presentes nos menus.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode participar em conjunto com os Chefes de Cozinha na elaboração dos menus, para que estes contemplem opções nutricionalmente equilibrados.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à elaboração e/ou sugestão de novas opções a incorporar os menus, com vista à promoção de uma alimentação saudável.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode promover a redução do impacto ambiental resultante de atividades destes estabelecimentos através, por exemplo, do auxílio na redução do desperdício alimentar e na incorporação de alimentos da época e locais nos menus.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à sensibilização dos consumidores para a adoção de uma alimentação saudável e ambientalmente responsável através, por exemplo, de materiais de divulgação in loco, webinars ou sessões de showcooking em conjunto com os Chefes de Cozinha.	☐	☐	☐	☐	☐

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_3

	1	2	3	4	5
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode assegurar o cumprimento de requisitos legais e normativos respeitantes, por exemplo, à qualidade e segurança alimentar, à sustentabilidade ambiental e à higiene, saúde e segurança no trabalho.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode garantir as boas práticas e as condições gerais de higiene e segurança alimentar.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode proceder à aplicação de metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios de HACCP.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode realizar auditorias de conformidade (certificação de produtos/serviços) e auditorias a Sistemas de Gestão (S.G. Segurança Alimentar, S.G. Qualidade, S.G. Ambiental, entre outros).	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na gestão de operações através, por exemplo, da elaboração de requisitos de compras e do estabelecimento de critérios de seleção de fornecedores, da elaboração de fichas técnicas, da realização de inventários e da gestão de stock.	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na gestão das equipas através, por exemplo, da formação e capacitação das mesmas em temas relacionados com a higiene, segurança e qualidade alimentar (entre outros).	☐	☐	☐	☐	☐
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar nas ações do marketing e comunicação através, por exemplo, da criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou websites e da intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda.	☐	☐	☐	☐	☐

22/06/2021

Inqueritos@UP - O Papel do Nutricionista na Restauração Comercial_3

	1	2	3	4	5
O Nutricionista, na Restauração Comercial, pode auxiliar na rentabilização do negócio através, por exemplo, da participação no desenvolvimento do conceito, da gestão e garantida da sustentabilidade económica do negócio, da análise e gestão do food cost, da reengenharia de menus, da elaboração e gestão de contas de exploração e da elaboração de orçamentos.	☐	☐	☐	☐	☐

Muito obrigado pela sua participação. O seu contributo será imprescindível para o desenvolvimento deste trabalho de investigação!

Com os meus melhores cumprimentos;

Francisco França

Submeter o seu inquérito

Obrigado por ter concluído este inquérito.

