



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

HILDA MARIA LIMA LINS

ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DE CONFEITARIA, SORVETERIAS E CAFETERIAS
DE SHOPPINGS DA ZONA SUL DO RECIFE:

Um olhar para a disponibilidade de sobremesas inclusivas.

RECIFE
AGOSTO/2025

HILDA MARIA LIMA LINS

ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DE CONFEITARIA, SORVETERIAS E CAFETERIAS
DE SHOPPINGS DA ZONA SUL DO RECIFE:

Um olhar para a disponibilidade de sobremesas inclusivas.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao curso de Bacharelado em Gastronomia da
Universidade Federal Rural de Pernambuco,
como requisito para obtenção do título de
Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Amanda de Moraes Oliveira Siqueira

RECIFE

AGOSTO/2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

L759a Lins, Hilda Maria Lima.
Análise dos cardápios de confeitaria, sorveterias e cafeterias
de Shoppings da Zona sul do Recife : um olhar para a
disponibilidade
de sobremesas inclusivas / Hilda Maria Lima Lins. – Recife, 2025.
61 f.: il.

Orientador(a): Amanda de Moraes Oliveira Siqueira.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade
Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural,
Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2025.
Inclui referências e apêndice(s).

1. Sobremesas 2. Cardápios 3. Alimentação inclusiva 4. Alergia
e alimentos I. Siqueira, Amanda de Moraes Oliveira, orient. II. Título

CDD 641.013

HILDA MARIA LIMA LINS

ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DE CONFEITARIA, SORVETERIAS E CAFETERIAS
DE SHOPPINGS DA ZONA SUL DO RECIFE:

Um olhar para a disponibilidade de sobremesas inclusivas.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Bacharelado em
Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito para
obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Amanda de Moraes Oliveira Siqueira.

Aprovado em: _____

BANCA EXAMINADORA

Profa Amanda de Moraes Oliveira Siqueira
DTR-UFRPE

Profa Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
DTR-UFRPE

Prof. Leonardo Pereira de Siqueira
DTR-UFRPE

RESUMO

A confeitaria é um dos ramos da gastronomia que, em Pernambuco, se estabeleceu fortemente e ganhou grande notoriedade cultural. No entanto, atualmente existe uma tendência mercadológica para que a confeitaria mude e/ou se adapte a fim de atender ao mercado de alimentação saudável, e principalmente, aos públicos que têm encontrado diagnóstico de alergias alimentares cada vez mais precocemente, com aumento relevante. Assim, considerando a necessidade dessa conscientização e gerenciamento, este Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) foi desenvolvido na área de confeitaria e planejamento de cardápios com o objetivo principal de analisar a presença, a clareza e a abrangência de informações sobre opções de sobremesas inclusivas em cardápios de confeitarias localizadas em 2 grandes shopping centers da zona sul de Recife-PE. O problema vislumbrado foi a necessidade iminente de que esses estabelecimentos comercializadores de sobremesas ofereçam opções com informações seguras para públicos diversos, principalmente, pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares. Essa exigência se alinha com as normativas da RDC nº 26/2015 da ANVISA e, mais recentemente, à Lei nº 18.737/2024 de Pernambuco, tornando ainda mais evidente a urgência. A pesquisa de natureza qualitativa e quantitativa se fez com abordagem exploratória e estudo transversal. A coleta de informações foi desenvolvida em confeitarias, sorveterias e cafeterias situadas nos centros de compras da zona sul do Recife-PE (Shopping Recife e Shopping RioMar) diretamente nos pontos de venda avaliados (n=60). As observações registradas em formulário eletrônico (*Google*® formulários) permitiram análises posteriores por meio de gráficos e planilhas eletrônicas (*Google*® planilhas). O estudo encontrou resultados que levam a inferir que o setor pesquisado no Recife está deficiente na oferta de sobremesas inclusivas. A frequência relativa das poucas opções mais encontradas nos cardápios foram "sem açúcar" (n=20); "sem lactose" (n=18), "sem glúten" (n=13) ou "veganos" (n=14), repetindo-se entre si nos diversos estabelecimentos. A comunicação de alergênicos foi considerada falha em 80% dos cardápios dos estabelecimentos avaliados, visto que a maioria dos estabelecimentos não forneciam informações claras sobre a presença de substâncias alergênicas no cardápio. Foi observado que apenas 20% dos estabelecimentos indicavam a possibilidade de "contém" ou "pode conter" um ou mais ingredientes alergênicos. Mas apesar de apresentar tais informações, o formato como eram dispostas nos cardápios é outra problemática que dificulta a identificação de opções de sobremesas inclusivas. Portanto, conclui-se que a gastronomia inclusiva é uma necessidade iminente. É uma questão de cunho social e ética, e a união entre nutrição e gastronomia é fundamental para garantir dignidade alimentar e acesso seguro a refeições fora de casa.

Palavras-chave: sobremesas; cardápios; alimentação inclusiva; alimentos alergênicos.

ABSTRACT

Pastry is one of the culinary branches that has established itself strongly and gained significant cultural notoriety in Pernambuco. However, there is currently a market trend for the pastry industry to change and/or adapt to serve the healthy eating market, and especially those who are increasingly diagnosed with food allergies at an earlier age, with a significant increase. Therefore, considering the need for this awareness and management, this Final Course Work (TCC) was developed in the field of pastry and menu planning with the main objective of analyzing the presence, clarity, and comprehensiveness of information about inclusive dessert options on the menus of pastry shops located in two large shopping centers in the south zone of Recife, Pernambuco. Pastry is one of the culinary branches that has established itself strongly and gained significant cultural notoriety in Pernambuco. However, there is currently a market trend for the pastry industry to change and/or adapt to serve the healthy eating market, and especially those who are increasingly diagnosed with food allergies at an earlier age, with a significant increase. Therefore, considering the need for this awareness and management, this Final Course Work (TCC) was developed in the field of pastry and menu planning with the main objective of analyzing the presence, clarity, and comprehensiveness of information about inclusive dessert options on the menus of pastry shops located in two large shopping centers in the south zone of Recife, Pernambuco. Observations recorded electronically (Google® forms) allowed for subsequent analysis using graphs and spreadsheets (Google® spreadsheets). The study found results that suggest the sector studied in Recife is deficient in offering inclusive desserts. The relative frequency of the few most frequently found options on the menus were "sugar-free" (n=20); "lactose-free" (n=18); "gluten-free" (n=13); or "vegan" (n=14), repeating among the various establishments. Allergen communication was considered inadequate in 80% of the menus of the establishments evaluated, as most establishments did not provide clear information about the presence of allergens on the menus. It was observed that only 20% of establishments indicated the possibility of "contains" or "may contain" one or more allergenic ingredients. However, despite providing such information, the format in which it was displayed on menus is another issue that hinders the identification of inclusive dessert options. Therefore, it can be concluded that inclusive gastronomy is an imminent necessity. It is a social and ethical issue, and the union of nutrition and gastronomy is essential to ensure food dignity and safe access to meals outside the home.

Keywords: desserts; menus; inclusive nutrition; allergenic foods.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURAS

Figura 1 - Restaurant du Boeuf à la Mode, em Paris (Museu Carnavalet, Paris/Divulgação)	12
Figura 2 – Capa do jornal Diário de notícias do Rio de Janeiro com matéria da inauguração da Confeitaria Colombo, em destaque, a matéria.....	20
Figura 3 - Inauguração da Confeitaria Crystal, Rua Nova, Recife, 1925.....	21
Figura 4 - Confeitaria Annie Cake Shop, Zona Norte.....	24
Figura 5 - Foto dos estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados em Shoppings da zona sul do Recife, julho de 2025. (A) Shopping RioMar e (B) Shopping Recife	34
Figura 6 - Foto das tabelas de informações nutricionais de cardápios de lojas/quiosques de confeitarias e estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados em Shoppings da zona sul do Recife, julho de 2025 (A).....	36
Figura 6 - Foto das tabelas de informações nutricionais de cardápios de lojas/quiosques de confeitarias e estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados em Shoppings da zona sul do Recife, julho de 2025 (B).....	37
Figura 7 - Formulário Google Forms Criado por Autora e Orientadora	61

GRÁFICOS

Gráfico 1 - Frequência absoluta e relativa de confeitarias e estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados (n=60), distribuídas por Shopping da zona sul do Recife, julho de 2025.	33
Gráfico 2 - Frequência absoluta e relativa de confeitarias e estabelecimento comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em Shoppings da zona sul do Recife, julho de 2025.	35
Gráfico 3 - Frequência nos Cardápios de ingredientes em sobremesas inclusivas em confeitarias e estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em <i>Shoppings</i> da zona sul do Recife, julho de 2025.	38
Gráfico 4 - Frequência absoluta e relativa de informação sobre a presença ou ausência de ingredientes alergênicos em cardápios de confeitarias e estabelecimento comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em Shoppings da zona sul do Recife, julho de 2025.	40
Gráfico 5 - Frequência absoluta de sobremesas em cardápios de confeitarias e estabelecimento comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em Shoppings da zona sul do Recife, julho de 2025.	42
Gráfico 6 - Frequência absoluta de relato de alergênicos identificados em cardápios de confeitarias e estabelecimento comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em Shoppings da zona sul do Recife, julho de 2025.	44
Gráfico 7 - Frequência absoluta da setorização das sobremesas inclusivas nos cardápios dos estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em Shopping da zona sul do Recife, julho de 2025.	45

LISTA DE ABREVIATURAS

ABNT	Associação Brasileira De Normas Técnicas
AEC	Antes da Era Comum
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
ASBAI	Associação Brasileira de Alergia e Imunologia
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar
IFZ	Instituto Fome Zero
IHGRJ	Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio de Janeiro
MDS	Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome
MESA	Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome
MP-PR	Ministério Público do Paraná
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
ONU	Organização das Nações Unidas
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. OBJETIVOS.....	10
2.1. GERAL.....	10
2.2. ESPECÍFICOS.....	10
3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	11
3.1. SETOR DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR.....	11
3.1.1. CARDÁPIO.....	13
3.1.2. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO.....	14
3.1.3. A CONFEITARIA E O DESENVOLVIMENTO DE UM MERCADO PROMISSOR.....	17
3.1.4. ALIMENTOS INCLUSIVOS E INSTRUMENTOS DE DIVULGAÇÃO DE INFORMAÇÃO.....	25
4. METODOLOGIA.....	31
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	32
5.1. PERFIL GERAL DOS ESTABELECIMENTOS E OFERTAS DE PRODUTOS.....	32
5.2. INCLUSÃO ALIMENTAR E PERFIL DA OFERTA.....	37
5.3. COMUNICAÇÃO DE ALERGÊNICOS: ENTRE A TEORIA E A PRÁTICA.....	39
5.4. APRESENTAÇÃO E ACESSIBILIDADE DAS INFORMAÇÕES.....	46
5.5. OPORTUNIDADES DE AÇÃO PARA O SETOR.....	47
6. CONCLUSÕES.....	50
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	51
REFERÊNCIAS.....	52
APÊNDICE A.....	61

1. INTRODUÇÃO

A confeitaria ocupa um lugar profundo na identidade cultural pernambucana. As origens desta tradição remontam ao início da produção açucareira no Brasil. A cultura da cana-de-açúcar, em Pernambuco, encontrou terreno fértil para prosperar e, nos tempos do Brasil Colônia, favoreceram o desenvolvimento de uma rica e diversificada doçaria (Freyre, 2007).

É relevante destacar que a diversificação da confeitaria pernambucana se deu pela introdução de ingredientes e receitas portuguesas com muitas adaptações e contribuições das africanas e indígenas, as quais modificaram tais receitas com o uso de ingredientes locais, adaptando-se às preferências da região e às influências de outras culturas. Mas naquele tempo, as mudanças de ingredientes foram impulsionadas pela falta deles ou preço elevado do produto. Entre as substituições cita-se a farinha de trigo pela massa de mandioca nacional ou a farinha de milho andina que chegava ao litoral brasileiro. As amêndoas eram substituídas por doces de frutas tropicais, como no caso do Colchão de Noiva, precursor do pernambucano Bolo de Rolo, recheado com finas camadas de doce de goiaba. Assim, de tantas outras adaptações, a confeitaria pernambucana tornou-se única (Freyre, 2007).

As mudanças nem sempre são fáceis, mas é possível fazer. Agora nesse início de milênio, elas têm que ser feitas por um bem maior de uma população que tem necessidades que se faça uma adaptação por restrição alimentar. Por causa dessa tendência, surgiu o mercado de alimentação saudável, e nela pode se enquadrar as funcionais, voltadas para quem tem alergias e restrições ou mesmo para quem só quer comer algo que contribua com sua rotina saudável. Pode-se incluir nesse nicho as comidas *diet* e *light* ou isentas de glúten, leite, ovo, oleaginosas e outros alergênicos.

A confeitaria inclusiva se apresenta como uma opção mais saudável para o público em geral, veganos e vegetarianos, público *fitness*, pessoas neuro divergentes e com restrições dietéticas específicas, bem como para as que possuem algum tipo de intolerância e/ou alergia alimentar. A exclusão de ingredientes na confeitaria como leite, farinha de trigo, ovo, oleaginosas e outros alimentos podem

proporcionar melhoria na qualidade de vida e na alimentação das pessoas que precisam passar por restrições dietéticas sem perder o prazer que momentos à mesa podem proporcionar.

Considerando tais aspectos, em 02 de julho de 2015, a Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária publicou a RDC nº 26, de 2 de julho de 2015 (Brasil, 2015), que tem como objetivo a garantia de que os consumidores acessem as informações corretas, compreensíveis e visíveis sobre a presença dos principais alimentos alergênicos e seus derivados. Os Estados do Ceará e Pernambuco com a lei 18.737/2024 e alguns municípios, estão se adiantando ao governo federal e aprovando leis locais que baseadas na RDC 26/2015 que regulamentam a obrigatoriedade da indicação no cardápio, de alergênicos como: proteína do leite, lactose, glúten, serem indicados no cardápio. Ratificando as responsabilidades legais desses estabelecimentos.

Considerando tais aspectos, o intuito deste trabalho de conclusão de curso (TCC) é elaborar um levantamento, a fim de verificar se os cardápios estão informando de maneira clara e objetiva sobre as opções de sobremesas que atendam ao público com restrições alimentares nas confeitarias, sorveterias e cafeterias nos *Shoppings* da zona sul da cidade do Recife-PE. Assim, acredita-se que a partir dos dados que serão obtidos será possível levar conscientização ao mercado e dar visibilidade a essa parcela da população, que sofre exclusão social por não ter segurança de se alimentar fora do lar.

2. OBJETIVOS

2.1. GERAL

Analisar a presença, a clareza e a abrangência de informações sobre opções de sobremesas inclusivas em cardápios de confeitarias localizadas em dois grandes *shopping centers* da zona sul de Recife-PE.

2.2. ESPECÍFICOS

- Avaliar a disponibilidade das sobremesas da confeitaria tradicional frente a quantidade de sobremesas inclusivas nos cardápios de estabelecimentos comercializadores de sobremesas e doces em dois grandes *shopping centers* da zona sul de Recife-PE.
- Analisar a presença de informações nutricionais e ingredientes alergênicos disponíveis nos cardápios à clientela consumidora em dois grandes *shopping centers* da zona sul de Recife-PE.
- Elencar as principais alergias e intolerâncias que são atendidas pelas sobremesas oferecidas nos cardápios de confeitarias e pontos comerciais de sobremesas em dois grandes *shopping centers* da zona sul de Recife-PE.
- Identificar oportunidades de melhoria nos cardápios de confeitarias e afins em dois grandes *shopping centers* da zona sul de Recife-PE.

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1. Setor da alimentação fora do lar

As interações sociais, quase sempre envolvem comida e/ou bebida. Um “cineminha”, difícil não ter uma “pipoquinha” com refrigerante; um passeio no parque com a família, é um bom motivo para um piquenique; pegar uma praia, aqui no Recife, sem caldinho fica estranho, falta alguma coisa; só para citar os mais simples atos, tem tantos outros exemplos. E para tudo isso usamos os serviços de alimentação fora de casa. Entretanto Schubert (2017) afirma que:

No mundo ocidental, o ato de "comer fora" é uma prática social relativamente nova, ligada à modernidade. A frequência com que os indivíduos, e seus coletivos, se dirigem aos estabelecimentos comerciais variados, para fins de ingestão de comida produzida fora do ambiente doméstico, vem se ampliando de forma significativa no período histórico recente (Schubert, 2017).

De acordo com estudos recentes, a Mercado & Consumo (2024) divulgou que os gastos com alimentação fora de casa no Brasil alcançaram um recorde no segundo trimestre de 2024, segundo um estudo do IFB. Durante o período, foi consumido em serviços de alimentação fora de casa um total de R\$61,4 bilhões com *foodservice*, gerando assim um aumento de 3% em relação ao mesmo período do ano anterior. Esse valor é o mais alto já registrado na história. Deste total, o Sudeste e o Nordeste representaram quase 70% do total do setor. Superando as outras regiões.

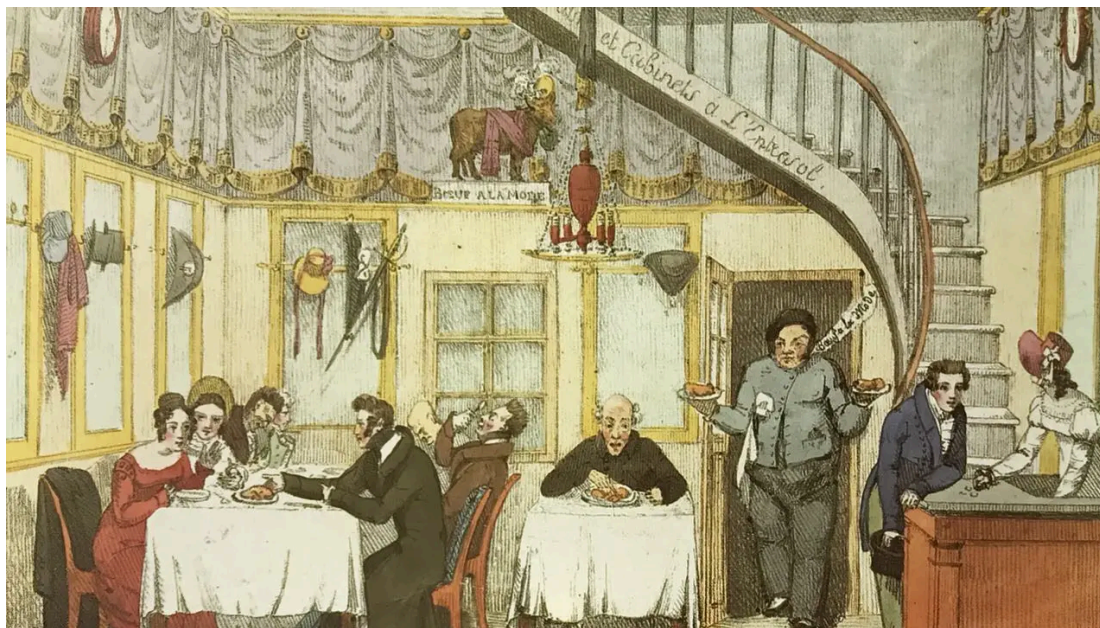
E como se chegou a esse patamar? Onde começou esse hábito? No ocidente pode-se dizer que o berço da gastronomia fora de casa teve seu início na França, quando alguns estabelecimentos começaram a vender os caldos restauradores, aliás, foi exatamente daí, que futuramente daria origem ao nome restaurante. Depois da queda da Bastilha onde os nobres foram guilhotinados ou fugiram para fora do país, seus cozinheiros ficaram sem emprego e a burguesia lhes deu o direito de abrir seus próprios negócios e servir “o povo” (Revista Veja, 2017, 2020). O termo restaurante surge um pouco antes da queda da Bastilha, e advém de um versículo da bíblia, de São Mateus:

A palavra restaurante apareceu pela primeira vez na porta de um estabelecimento que começou a funcionar em 1765 na Rue des Poulies, em Paris, portanto poucos anos antes da Revolução Francesa. Seu dono era um "marchand" de caldos e cozidos chamado *Boulangier*, segundo alguns, ou Roze, conforme outros. Diferentemente das tascas, tabernas ou pousadas, só recebia pessoas que desejavam comer. Para atrair a clientela, escreveu na porta, em latim, uma frase do Evangelho segundo São Mateus (11.28): "*Venite ad me, omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*" (Revista Veja, 2017, 2020).

Na mesma reportagem há uma pintura (Figura 1) que é encontrada em vários *sítes* que abordam o assunto de como a história dos restaurantes se deu. Cada um enfatizando um ponto de vista que melhor se adequa a sua visão da história. Entre eles a um que fala que foi justamente nesse mesmo período que surgiram os cardápios, nosso próximo tema.

Restaurantes eram um conceito relativamente novo; eram lanchonetes originalmente especializadas em sopas, e foi esse "caldo restaurador" característico que deu nome a esses estabelecimentos. Os restaurantes também eram populares por introduzirem o conceito de cardápio. Antigamente, as tavernas serviam um prato do dia, e você gostava ou não; agora, os clientes podiam escolher suas refeições de uma lista em um cartão — *à la carte*. À medida que o jantar se tornou uma experiência emocionante no estilo "escolha sua própria aventura", os chefs experimentaram cardápios. Especialmente a nata da nata de uma refeição: a sobremesa (Lawrence, 2024).

Figura 1 - Restaurant du Boeuf à la Mode, em Paris. (Museu Carnavalet, Paris/Divulgação).



Fonte: Revista Veja (Lopes, 2017, 2020)

3.1.1. Cardápio

Partindo do ponto de vista histórico os cardápios surgiram em concomitância com os restaurantes na França com a Revolução Francesa, antes os estabelecimentos que vendiam o prato do dia, os quais se utilizavam de placas nas fachadas, estas eram chamadas de *carte*, que posteriormente veio dar origem ao nome do serviço *à la carte*. Pois bem, os clientes querendo ver melhor os pratos, começaram a pedir a cópia da *carte*, que era disponibilizada em escala menor, do latim de *minutu*, e assim surgiu o termo *menu* (Abraão, 2021).

Como visto, a palavra *menu*, “derivada do latim *minor* ou *minutus*, foi adotada pelos franceses no século XVII. [...] Cardápio, por sua vez, advém do vocábulo latino *carta* (papel) reunido ao substantivo *daps*, *dapis* (comida, iguaria, manjar)”. Por incrível que pareça esses dois, geraram discussões que rendeu matéria em jornal, aqui no Brasil. Isso aconteceu “nas páginas da *Gazeta de Notícias*, em 23 de março de 1889. No artigo ‘*Neologismos indispensáveis*’, Castro Lopes, justifica o porquê da necessidade de se adotar em solo brasileiro o vocábulo *cardápio* em detrimento da palavra francesa” (Abraão, 2021).

No Brasil, o termo cardápio foi o termo adotado, nele encontramos as opções mais completas, entradas, pratos principais e sobremesas. Contudo, o termo menu não foi descartado por um todo. Ele pode ser usado também quando se tem opções restritas como menu degustação ou *menu* executivo, o prato do dia, para serviços temporais/eventuais ou pratos sazonais com alguns tipos de crustáceos ou frutas de época (Abraão, 2023).

Mas, é bom ressaltar que um estabelecimento comercial de alimentação, o cardápio pode ser chamado de “a alma do negócio”. Assim sendo, é de grande importância elaborar um material (físico ou digital) que seja agradável aos olhos; chame a atenção do cliente; tenha durabilidade, seja útil ao fornecer informações importantes, e principalmente, que respeite as normas vigentes. Dessa forma, o planejamento de cardápio é um dos fatores fundamentais para o sucesso do negócio, pois este precisa ser explicativo e inclusivo, característica que atende um público que necessita de informações que não custam nada para o comerciante,

mas que faz toda a diferença na vida das pessoas. Eto (2018, p.9), logo no começo do seu livro coloca uma questão a se pensar:

“Você já se perguntou o que leva uma pessoa a ir a um restaurante? Os motivos podem ser variados, desde a simples necessidade de almoçar até o anseio em ver um chef famoso da TV. No entanto, motivo comum em todos os estabelecimentos da área de alimentação é ter boa comida e bebida, além de um serviço adequado. Para que possamos alcançar as expectativas, precisamos de um cardápio que torne isto possível. Há quem diga que o cardápio deve ser definido antes mesmo de começar as construções físicas do estabelecimento, afinal, já imaginou depois de tudo pronto, o cardápio não puder ser desenvolvido porque não há estrutura adequada? Pois é. O cardápio nos dará todo o suporte para o planejamento de fornecedores, clientes e até mesmo nas acomodações físicas da cozinha e ambiente (Eto, 2018, p.9).

3.1.2.Planejamento de Cardápio

O planejamento do cardápio deve ser feito antes mesmo de erguer as paredes do estabelecimento, pois com ele pode-se dimensionar a cozinha, os equipamentos necessários, a mobília, a brigada e tantos outros pormenores. Sendo o passo inicial de um estabelecimento de alimentação, este deve elaborá-lo pensando de forma ética no bem estar dos comensais. Eto (2018, p.30) traz a explanação de que “as mudanças de hábitos alimentares são um desafio no nosso setor, e alinhar essas mudanças ao comer bem e de maneira saudável e sustentável deve ser a principal preocupação”.

Eto (2018) explica ainda que o cardápio deve ser adequado ao estabelecimento, deve combinar ao tipo de serviço oferecido; podem ser simples, complexos, refinados, modestos, ricos e variados. Este os classifica quanto ao seu uso:

Cardápio Comercial: direcionado à venda, deve ser claro, conciso, com layout criativo e de fácil manuseio. Os itens devem ser separados por tipos: entradas quentes e frias; pratos principais, divididos por tipos de carnes; pratos vegetarianos e veganos; doces e frutas.

Cardápio para eventos: Adaptados ao tipo de evento, estes menus podem ser temáticos, com pratos típicos de regiões ou países, ou apenas propor uma variedade de coquetéis.

Cardápio institucional: levando sempre em conta as normas do programa de alimentação do trabalhador do Governo Federal (PAT), não deve haver repetições de pratos todas as semanas.

Cardápios escolares e hospitalares: os cardápios escolares devem seguir as normas do Conselho da Alimentação Escolar (CAE). Os cardápios para hospitais devem considerar as condições fisiopatológicas e clínicas de cada paciente e cada enfermidade; para os acompanhantes segue uma dieta nutricional tradicional.

Cardápio para atletas: a elaboração desse cardápio se faz a partir de análises nutricionais específicas, objetivando a boa saúde do atleta e o alcance de bons resultados na atividade física.

Cardápio de bebidas: estabelecimentos com serviços de bar geralmente apresentam carta de vinhos e drinks separados do cardápio de alimentos.

Porém todos seguem uma ordem que coincide com os hábitos alimentares que beneficiam a nossa saúde pois suaviza os picos glicêmicos. No site do Instituto Fome Zero (IFZ, 2025), há um texto que nos diz:

Quando consumimos vegetais ricos em fibras no início da refeição, eles formam uma espécie de “barreira” no intestino, retardando a digestão e a absorção dos carboidratos. Isso evita que a glicose seja liberada rapidamente na corrente sanguínea. Em seguida, as proteínas e gorduras ajudam a manter essa digestão mais lenta, enquanto os carboidratos, quando consumidos por último, têm seu impacto glicêmico atenuado.

Um estudo da Universidade de Cornell, nos Estados Unidos, reforça essa tese, mostrando que a ordem de ingestão dos alimentos pode reduzir significativamente os picos de glicose e insulina após as refeições. Essa abordagem é particularmente benéfica para pessoas com diabetes ou pré-diabetes, mas também pode ser útil para quem busca uma saúde metabólica mais equilibrada.

Suavizar os picos glicêmicos por si só já é um grande ganho para a saúde, mas atrelado a esse benefício, ele traz outros, tão bons quanto (IFZ, 2025):

Além de ajudar no controle da glicemia, seguir a ordem correta dos alimentos pode trazer outros benefícios à saúde. A médica endocrinologista Joana Dantas, presidente regional da Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD) no Rio de Janeiro, destaca que uma dieta com baixo índice glicêmico pode melhorar o humor, a energia e a saúde geral. “A redução dos picos de glicose também diminui a produção de radicais livres, que danificam as células e contribuem para o envelhecimento precoce e o desenvolvimento de doenças crônicas”.

Outro ponto importante é a prevenção de compulsões alimentares. Picos de glicose seguidos de quedas bruscas podem levar a desejos por alimentos açucarados e calóricos, criando um ciclo vicioso que dificulta a manutenção de uma dieta saudável. Ao estabilizar a glicemia, a ordem correta dos alimentos ajuda a controlar o apetite e a evitar esses episódios.

De acordo com Rodrigues (2014), essa ordem também tem origem remota, visto que nos banquetes romanos já existia uma semelhança com nosso tempo. Os nomes eram diferentes, mas os preparos se assemelham na composição, preparos

mais leves para começar, depois carnes das mais leves as mais substanciais e por fim os doces e frutas.

Num banquete, primeiramente era servido o *gustatio*, composto de saladas e pequenos pratos equivalentes aos antepastos de hoje, como ovos, salada, alface, azeitonas, champignons, ostras cruas e cozidas, patês. Em seguida, servia-se *mensae primae*: etapa principal, composta dos pratos mais consistentes. Os serviços chamavam-se *prima cena*, *altera cena*, *tertia cena*, servidos em ordem do mais leve ao mais robusto. Por último, servia-se *mensae secundae*: doces, bolos, frutas frescas e secas e vinho misturado com água.

Para fins específicos deste estudo, nós nos aprofundaremos nos cardápios comerciais. Começando com as entradas, que são seguidas dos pratos principais, guarnições e por fim sobremesas. Há também casos quando há um cardápio único, as bebidas virem no final. Silva (2001), elenca as preparações que pertencem a cada uma das sessões:

Entradas - Esta pode ser composta por sopa, salgado frio ou quente, e salada cozida ou crua. Em um mesmo cardápio podem-se ter os três, desde que o nível financeiro o permita. Pode fazer parte da entrada *consomés*, antepastos, torradas, pães (chamados *couvert*) ou salgadinhos. Isto dependerá do padrão do cardápio e do custo estabelecido.

Prato Principal - Composto pela preparação que mais contribuirá com o aporte de proteínas da refeição. Em virtude de a carne onerar o custo de uma refeição, em geral todas as outras preparações são planejadas com base no prato principal, a fim de controlar o custo e equilibrar sabor, textura e aroma.

Guarnição - Consiste na preparação que acompanha o prato principal. Em geral, utiliza-se um vegetal ou massa para equilibrar os sabores e texturas.

Prato Base - Considerado de grande importância pelo ajuste de energia no cardápio. Consiste, geralmente, no arroz e feijão. Este feijão pode ser substituído por qualquer outra leguminosa seca como lentilha, ervilha, grão-de-bico, soja etc. Isto depende da combinação com os outros alimentos e a aceitação por parte dos clientes. Devido ao hábito alimentar brasileiro, torna-se indispensável colocá-lo no cardápio, mesmo que já haja outra leguminosa como, por exemplo, salada de grão-de-bico.

Sobremesa - Pode ser um doce e/ou uma fruta. Este doce poderá ser preparado na própria UAN ou ser adquirido de terceiros. Em geral nos cardápios de padrão mais baixo podem-se utilizar doces em lata, confeitos e outras, guloseimas.

3.1.3. A confeitaria e o desenvolvimento de um mercado promissor

De acordo com Galvão (2023) a cana-de-açúcar já era conhecida no sudeste asiático e arquipélago malaio, onde surgiu, contudo são os persas que conseguem isolar a doçura da cana pela primeira vez em blocos parecidos com pães por volta do século V a.C. Mas com a dominação da Pérsia pelos macedônios, por Alexandre O Grande, o açúcar chega aos povos mediterrâneos, no século VI. Entretanto, só na idade média que o açúcar foi aos poucos se difundindo, e teve seu crescimento exponencial com o advento das grandes navegações e a produção do açúcar nas nações colônias, no século XIV. Nesse período foram criadas as frutas cristalizadas e amêndoas açucaradas entre outras preparações advindas do açúcar.

Além do sabor, outro ponto importante na utilização do açúcar era a conservação dos alimentos, pois ao fazer um doce de fruta ou cristalizar, aumentamos o tempo de prateleira delas. Uma vez que já se sabe a muito tempo que o açúcar diminui a atividade de água, dificultando a proliferação de fungos e bactérias que se desenvolvem muito bem no meio úmido (Galvão, 2023).

Todavia, qual seria o berço moderno da confeitaria? Toledo (2010) afirma que tudo começou com Catarina de Médici quando levou seus costumes da Itália para a França e, aos poucos, a França desponta como um dos berços da gastronomia moderna e nos brinda com infindáveis preparos.

Foi na França que, em 1533, Catarina de Médici, uma italiana, casou-se com o rei Henrique II, tornando-se dessa forma rainha. Ao se mudar para França, levou a tradição culinária de sua família. Nesse momento, nasceu a gastronomia como modelo que perdura como modelo até os dias atuais. Ainda hoje, ninguém estuda, aprende e ensina gastronomia sem se remeter às técnicas da culinária francesa que vêm sendo desenvolvidas a partir do século XVI (Toledo, 2010).

Assim a confeitaria que conhecemos hoje surgiu na França, mas com alma italiana, onde nasceu a gastronomia moderna. Isso tudo aconteceu no fim da Idade Média, onde os *chefs* começaram a servir separado os pratos salgados dos preparos doces.

Até a Renascença, o termo sobremesa tem efeito no sentido literal: limpar a mesa, quando a refeição terminou. Catarina de Médici, a mesma que levou

a receita do sorvete de Florença, na Itália, para a França, revolucionou os banquetes medievais em 1553. As refeições começaram a ser frequentadas por mulheres e garfos foram introduzidos – os franceses também passaram a comer os doces ao final da refeição.

François Massialot (1660-1733), *chef* da família real e grandes personalidades da época, incluindo Philippe II e Duque de Orléans, é um dos inventores da sobremesa como a conhecemos hoje. Criou uma infinidade de cremes, compotas, pastas de frutas que encantou sua época (Milkellow, 2025).

No Brasil, a introdução da produção açucareira influenciou fortemente a confeitaria. Em terras pernambucanas, estima-se que desde 1526, já se produzia açúcar dados os registros de pagamentos de imposto à alfândega de Lisboa. Pernambuco prosperou muito com a cultura da cana-de-açúcar e se destacou na doçaria nacional, devido a disponibilidade do ingrediente, que já foi chamado de ouro branco, nos tempos do Brasil colônia (Freyre, 2007).

Diante dessas afirmações, pode-se dizer que o açúcar ditou costumes desde os tempos coloniais no Brasil, sendo a base das receitas de grande maioria portuguesas (principalmente as conventuais), mas sem esquecer dos preparos de negras e indígenas que trabalhavam nas cozinhas brasileiras (Freyre, 2007). Por esse motivo surge a elite açucareira, composta pelos senhores de engenhos, e foi a base para a confeitaria nacional, não obstante foi nas cozinhas desses engenhos onde se deu a origem de diversas receitas para ressaltar a riqueza dos seus senhores, e obviamente o açúcar era o ingrediente principal (Schwartz, 1988).

Assim, o açúcar logo se torna símbolo de *status* e riqueza, em todo território. As primeiras confeitarias no Brasil surgiram no período colonial, muito influenciada pela presença da corte portuguesa no país. Nessa mesma época a confeitaria francesa surgia sob a chegada de Catarina de Médicis à França, oriunda da Itália, onde a gastronomia já era muito apreciada pelos nobres. Nas colônias portuguesas, a produção de açúcar era crescente e cada vez mais lucrativa (Schwartz, 1988).

No Rio de Janeiro, onde a proximidade e influência com a corte era maior, surgiu a primeira confeitaria, a Casa Cavé, fundada em 1860 por Charles Auguste Cavé, francês que ficou à frente do negócio até 1922 (Casa Cavé, 2025). E a Confeitaria Colombo, fundada em 1894, no auge da *Belle Époque*, é uma das mais

antigas casas comerciais do Rio de Janeiro (Figura 2), e hoje é patrimônio cultural e artístico da cidade. É importante ressaltar que ambas as confeitarias ainda estão em funcionamento e são consideradas símbolos dessa época, distanciando-se de outros estabelecimentos alimentícios, pela sua riqueza arquitetônica. Entrar em uma delas é voltar num tempo de *glamour* (Coelho, 2015).

Foram os imigrantes portugueses Manuel Lebrão e Joaquim Meirelles que, em setembro de 1894, fundaram esse estabelecimento de luxo comparável, à época, aos melhores restaurantes de Paris. Um rico pedaço do Rio de D. Pedro II, exuberante de sobremesas sofisticadas, cujos proprietários – dizem muitos historiadores – criaram a famosa frase “O cliente tem sempre razão”. A Confeitaria Colombo é, até hoje, um lugar em que se vive certo tipo de alubrimento. Dentro de suas portas de madeira jacarandá e em dois andares espaçosos, um banquete de história, cultura e especial gastronomia se posta às mesas, elegantemente (Corrêa, 2012).

No Recife, entre os anos 1900 a 1930, se viveu o que chamou de “A *Belle Époque* do comer e do beber no Recife” (Toscano, 2020). Entre os estabelecimentos que exaltavam a cultura francesa tinha a confeitaria Quinze de Novembro (Jornal pequeno, 1902). Na Rua Nova estavam as mais elegantes confeitarias da cidade: eram a Bijou, inaugurada em 1923, e a Crystal, que abriu as portas à sociedade pernambucana em 1925 (Couceiro, 2003). A Confeitaria Bijou inaugura com seus novos salões contando com a presença dos representantes da imprensa e pessoas gradas (A província, 1920, pg. 04).

Figura 2 - Capa do jornal Diário de notícias do Rio de Janeiro com matéria da inauguração da Confeitaria Colombo, em destaque, a matéria.

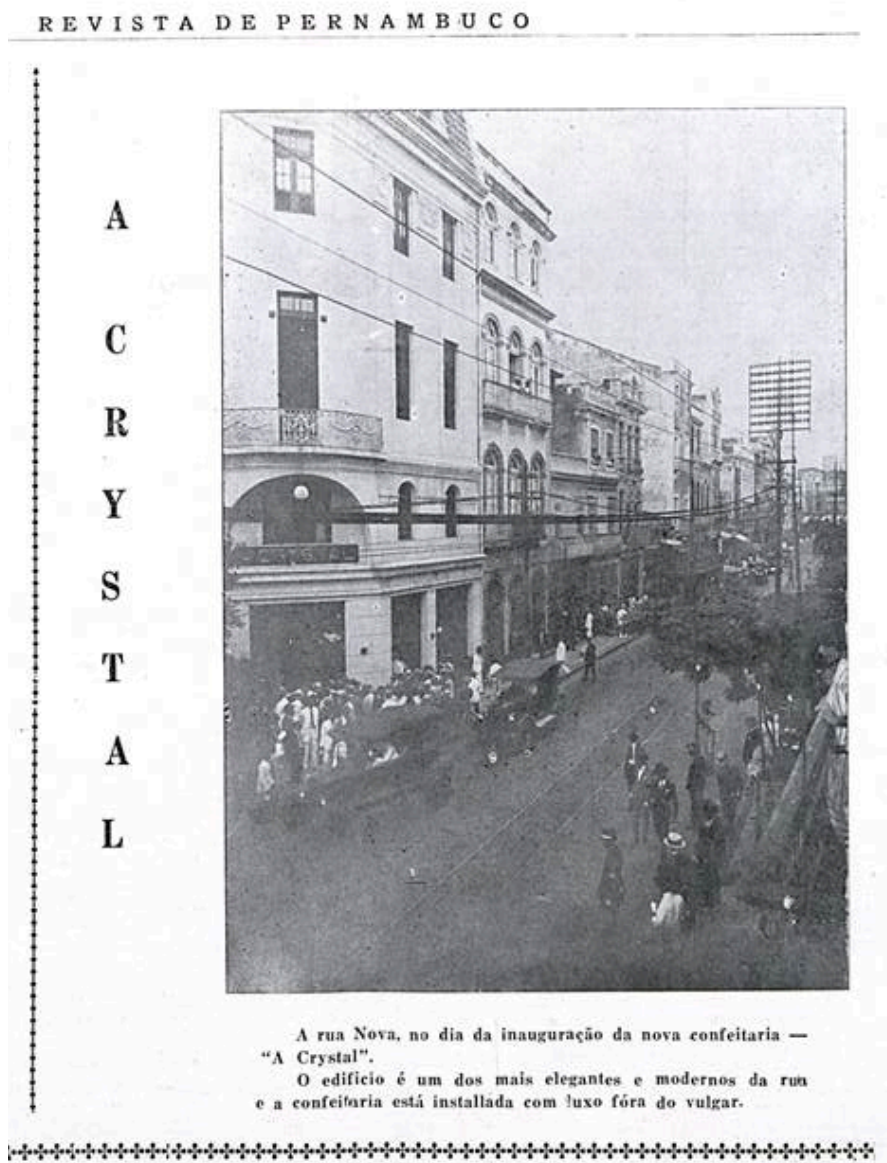


“A Rua Gonçalves Dias cada vez mais se valoriza com bellos prédios e estabelecimentos comerciais dignos de uma grande capital e devido aos esforços da iniciativa particular, que muito nos auxilia no nosso progresso. Muitos estabelecimentos importantes ali têm sido inaugurados e, ontem mesmo, a história daquela importante rua marcou uma data a mais, data que só pode engrandecer o trabalho e o esforço dos que só deles vivem. Inaugurava-se a Confeitaria Colombo, de propriedade dos senhores Meirelles e Lebrão, que não só convidaram a imprensa para visitar sua casa como... [indecifrável]”.

Fonte: DIÁRIO DE NOTÍCIAS (RJ) - 1885 a 1895.

Ao observar o recorte de jornal (Figura 3), retirado do acervo da Revista de Pernambuco (1925), está retratada a foto do dia da inauguração da Confeitaria Crystal, que com pouco tempo mudou de nome para Confeitaria Glória. Um fato curioso desse local é que, em 1930, foi palco do assassinato do então Governador da Paraíba, João Pessoa.

Figura 3 - Inauguração da Confeitaria Crystal, Rua Nova, Recife, 1925.



Fonte: Revista De Pernambuco (1925)

E neste cenário de burburinho na capital pernambucana, o então recém-chegado estudante, Gilberto Freyre, vindo de uma temporada de estudos nos Estados Unidos e de uma volta por diversos países da Europa no ano de 1923. Ávido para sentir os sabores da sua cidade, Freyre se depara com as cores e sabores importados: “Já não era ‘chique’ pedir um caldo de cana ou um licor de tamarindo. O que ele buscava, enfim, era um café ou restaurante e confeitaria que possuísse cor e características locais. Que possuísse atmosfera” (Freyre, 2009).

Na orelha da capa do livro “*Açúcar: uma Sociologia do Doce*” (quinta edição) de Gilberto Freyre (2007), está escrito:

Em artigo publicado em 14 de outubro de 1923 no Diário de Pernambuco, Gilberto Freyre demonstrava sua preocupação com a preservação das tradições culinárias de sua região. Na ocasião, alertava para a decadência dos traços locais nos cafés do Recife que, segundo ele, se encontravam sob forte influência estrangeira. Num exercício de imaginação, Freyre discorria sobre como seria um café tipicamente brasileiro, com "quitutes e doces, ingenuamente enfeitados com flores de papel recortado, anunciando uma culinária é uma confeitaria que constituem talvez a única arte que verdadeiramente nos honra". No Manifesto regionalista, Freyre continuava a demonstrar seu zelo pela conservação dos saberes e técnicas culinárias nordestinas, ao afirmar que não somente o arroz doce, mas "todos os pratos tradicionais e regionais do Nordeste estão sob ameaça de desaparecer, vencidos pelos estrangeiros e pelos do Rio".

Dito isso, ele não só começa um processo de pertencimento como dava vez e voz às nossas tradições culinárias, à época esse mesmo livro foi muito criticado por tratar de um assunto que segundo os grandes literários nacionais, desconhecer dá grande importância cultural que é a comida de um ovo, depois dele e de Câmara Cascudo, a comida brasileira, começou a ser vista como uma identidade cultural do nosso povo.

E como começou a tradição cultural dos doces, muitos doces, em Pernambuco na Reportagem da BBC Brasil em Londres, o repórter Biernath (2025), descreve que:

Em seu livro *História da Alimentação no Brasil*, o historiador Luís da Câmara Cascudo estima que, entre 1583 e 1587, os 66 engenhos de Pernambuco produziram quase 3 mil toneladas de açúcar. Ainda que boa parte dessa produção fosse exportada para Europa, a facilidade no acesso ao açúcar no Brasil influenciou diretamente as receitas de bolos e outras sobremesas, além das conservas e compotas com frutas (Biernath, 2025).

Ao longo do tempo, a confeitaria pernambucana evoluiu junto com muitas tendências. A partir da segunda década dos anos 2000, em Recife houve um novo *boom* no mercado das confeitarias, e dessa vez as chamadas confeitarias *instagramáveis* (*termo em alusão à popular rede social*). Esses espaços são assim denominados porque proporcionam experiências únicas com elementos estéticos (cores vibrantes, cenários fotogênicos e detalhes visualmente atrativos) que incentivam a clientela a tirarem fotos e compartilharem em suas redes sociais,

especialmente no Instagram (Academia de Negócios Bunge, 2024). Fenômeno semelhante é retratado no início do século passado, sendo usado o termo “comer com os olhos” para as situações onde o visual era mais importante do que o que realmente se ingeria, assim como dito por (Freyre, 2007): *“há quem franza o cenho para essa tendência de tirar foto da comida, antes de degustá-la, deixando para comer frio, o que veio para aquecer a alma”*.

Algumas confeitarias passaram a sair do circuito dos shoppings e voltaram às lojas de ruas, em bairros mais abastados, não no centro como antes, dando um certo charme em seu entorno. Em 2017, *Annie Cake Shop* inaugura, seu primeiro *ateliê*, na zona sul da cidade do Recife-PE, de forma despretensiosa, com o movimento inesperado, ela precisou ampliar o local, devido a aceitação do público, e em pouco tempo inaugurou a segunda loja (Figura 4) para atender a freguesia da zona norte da mesma cidade (Carmo, 2022).

Annie Cavalcanti, diretora criativa estratégica e fundadora da marca, iniciou nessa área, em 2014, fazendo doces para amigos e familiares. De forma despretensiosa, montou seu *ateliê*, em 2017, e a primeira loja *Annie Cake Shop*, em 2019. Logo após a abertura da primeira loja, a empresária sentiu a necessidade de reformar e ampliar o espaço, já que o local passou a não comportar o grande número de clientes (Dantas, 2022).

Figura 4 - Confeitaria Annie Cake Shop, Zona Norte.



FONTE: Folha de Pernambuco, 2021.

Em uma reportagem à Folha de Pernambuco no caderno Tendências, Queiroz (2022) fala sobre a nova tendência do mercado de alimentação, no mundo:

Eis que em 2017, na Coreia do Sul, um novo conceito estético surge e, de lá para cá, só ganhou força a galope: a decoração instagramável. [...] No Brasil, segundo repórter da We Are Social e da Hootsuite, o 'Insta' é a 3ª rede mais usada no Brasil, com 122 milhões de usuários (Queiroz, 2022).

Seguindo a tendência, foi a vez da *Baima's Sweets*, que ficou muito famosa por implantar um ambiente com inspiração nas cafeterias londrinas, mas com seu rosa ofuscante e intenso, onde se fazia fila para entrar e ter um momento de *glamour* rosa. Depois delas, todas as outras tiveram que se reinventar para sair bem na foto, com estilos regionais, *fitness*, tentando se aproximar do seu público. Mesmo com seus prós e contras, todo esse burburinho fez nascer um novo mercado, ao seguir tendências estrangeiras, não mais Parisiense, mas sim Nova-iorquina. E gerando um novo mercado.

Em recente reportagem da BBC Brasil em Londres, O repórter Biernath, (2025), faz uma excelente reportagem sobre a polêmica febre no Brasil, sobre o “morango do amor”, que está em todas as redes sociais, nos meses de julho e agosto de 2025, e nela entrevista a mestra da USP, Débora Oliveira, que cita:

O Gilberto Freyre tem essa frase no livro dele, que eu amo, que aqui no Brasil, o doce visita. O doce agradece. O doce dá as condolências. O doce celebra e tem um papel social. Então, quando nasce alguém, nasceu seu sobrinho, você vai visitar a criança e não leva um leitão à pururuca. Você leva um docinho. O doce tem uma função social de ser recompensa, de ser essa gratidão, onde ele simboliza muito do afeto”, afirma Débora Oliveira, que tem mestrado pela USP (Biernath, 2025).

Assim, Biernath (2025) descreve que nada representa melhor o sentimento brasileiro, e em Pernambuco especificamente, onde pode-se dizer que o sangue que corre em nossas veias é o mel de engenho. E continua com a afirmação da obra de Freyre (2007): “*sem o açúcar, não é possível compreender o homem do Nordeste*”.

Assim, a confeitaria pernambucana não é apenas herdeira de um passado marcado pela abundância da cana-de-açúcar, mas também um reflexo vivo das transformações culturais, sociais e econômicas que moldaram a gastronomia local. Essa herança, construída ao longo de séculos, influencia diretamente as práticas e os sabores presentes nas confeitarias de hoje, que, ao mesmo tempo em que preservam tradições, precisam responder às novas demandas e expectativas de um público cada vez mais diversificado.

3.1.4. Alimentos Inclusivos e instrumentos de divulgação de informação

O direito à segurança alimentar possui amparo legal, em várias instâncias, o tema é de interesse global e nacional, consolidado por vários tratados e leis, entre as quais se destacam as elencadas pelo Ministério Público do estado do Paraná (MP-PR, 2023):

Legislação Internacional:
- Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC.

- Comentário Geral n.º 12 do Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais do Alto Comissariado de Direitos Humanos/ONU – Direito Humano à alimentação (art. 11).
- Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para Alimentação e Agricultura – TIRFAA.

Legislação Federal:

- Emenda Constitucional n.º 64/2010 – Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social.
- Lei n.º 11.346/2006 – Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.
- Lei Federal n.º 11.947/2009 - Regulamenta o repasse de recursos para a alimentação escolar.
- Decreto n.º 7.272/2010 – Regulamenta o SISAN e institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- Decreto n.º 7.794/2012 – Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica.
- Recomendação n.º 97/2023 - Conselho Nacional do Ministério Público.

No Brasil, na constituição Federal no seu artigo 6º que trata de direitos sociais, um fato importante é que ela não era contemplada na sua promulgação em 1988, só veio a fazer parte desta em 2010 com a Emenda Constitucional n.º 64 que alterou o artigo 6º da Constituição Federal, ou seja, mas de 30 anos se passaram entre as datas. Almeida (2020), ressalta que “a Constituição estabelece em seu artigo 3º, inciso III, que constituem um dos objetivos fundamentais da República Federativa do Brasil, erradicar a pobreza e a marginalização e reduzir as desigualdades sociais e regionais.”

Nesse mesmo texto, o mesmo autor ressalta, com evidente preocupação que “o Brasil viveu por décadas um ciclo histórico de fome e insegurança alimentar, perfazendo poucas políticas públicas de enfrentamento desta situação, limitando-se a programas de alimentação escolar e suplementação de aleitamento materno”. E que segundo ele, o legislador vislumbrou como uma obrigação da sociedade brasileira e que as metas exigem que todos os poderes públicos trabalhem para cumpri-las (Almeida, 2020).

No entanto, em 28 de julho de 2025, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO/ONU) declarou que o Brasil está fora do mapa da fome (MDS, 2025). Mas, é sabido que não basta fornecer alimento para excluir a fome de um país, este tem que atender às especificidades de uma parcela da população que precisa de uma alimentação de atenção e necessidades singulares. Isso sugere que, apesar da saída do mapa, ainda existem desafios relacionados à segurança alimentar e nutricional, especialmente para populações com restrições alimentares ou necessidades específicas.

Dessa forma pode-se traçar um paralelo entre os dois marcos históricos da fome no Brasil:

- O Legado de Josué de Castro (1948) que expôs a realidade da fome no Brasil, desconhecida por muitos;

- O Avanço em 2025 que a saída do mapa da fome pelo Brasil (MDS, 2025), pode ser uma demonstração que as políticas públicas e os esforços para combater a insegurança alimentar no Brasil;

- Apesar do progresso, a questão da alimentação inclusiva e do acesso a alimentos que atendam a necessidades específicas ainda é uma preocupação, e um desafio indicando que a luta pela segurança alimentar plena continua, indo além da simples oferta de alimentos para englobar a qualidade e a adequação da alimentação para todos.

A alimentação inclusiva, do ponto de vista científico e no contexto deste trabalho, pode ser conceituada como a garantia do direito humano a uma alimentação adequada que atenda às necessidades dietéticas especiais e singulares de uma parcela específica da população. Assim, deve-se considerar fatores dietéticos especiais os que são relacionados a alergias e/ou intolerâncias alimentares, condições de saúde (como diabetes ou doença celíaca) e escolhas éticas (como o veganismo), com transparência e segurança nas informações sobre a composição dos alimentos.

A gastronomia inclusiva não é um nicho — é um movimento que reflete os anseios de uma sociedade plural. Sua divulgação inspira outros profissionais, empodera consumidores e acelera mudanças necessárias. Afinal, em um mundo em que a comida ainda divide, é nossa responsabilidade transformá-la em ponte (Reis, 2025).

Este conceito se fundamenta na ideia de que não basta apenas fornecer alimento para erradicar a fome de um país; é crucial que a oferta alimentar seja qualitativa e adaptada às particularidades de cada indivíduo ou grupo. A alimentação inclusiva busca, portanto, promover a dignidade alimentar e o acesso seguro a refeições fora do ambiente doméstico, evitando a exclusão social e os riscos à saúde decorrentes da falta de opções adequadas ou de informações claras.

A união entre a nutrição e gastronomia com a finalidade de garantir que a alimentação, além de nutrir, seja um elemento de inclusão social e de melhoria da qualidade de vida para todos. O conceito envolve a aplicação de conhecimentos científicos para:

- *Identificação e manejo de alergênicos:* Conforme regulamentação federal como a RDC nº 26/2015 (Brasil, 2015), que estabelece a rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias e as recomendações de instituições quanto a preocupação com a contaminação cruzada e com outros alergênicos como a ANVISA (2017) e a ASBAI (2025). Leis estaduais também complementam essa proteção, como a Lei nº 18.737/2024 de Pernambuco (2024) e a Lei nº 17.899/2022 do Ceará (2022).

- *Adaptação de receitas e preparações:* Ao fazer pequenas substituições de ingredientes como o trigo por misturas de farinhas sem glúten, laticínios por opções vegetais, e usar a albumina do grão de bico no lugar do ovo para atender a restrições sem comprometer o prazer gastronômico (Reis, 2025).

Segundo o Ibope, 14% da população brasileira é vegetariana. Já o instituto DataFolha apontou que cerca de 35% da população acima de 16 anos tem algum tipo de sensibilidade ao consumo de produtos lácteos. E mais: dados da Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil estimam que a intolerância ao glúten afeta em torno de 2 milhões de brasileiros atualmente. (Andreasse, 2023)

- *Prevenção de contaminação cruzada:* É um fator mais difícil de se conseguir, mas não impossível. Usar medidas de segurança para evitar a presença indesejada de substâncias alergênicas em alimentos destinados a pessoas com restrições é o fator de maior relevância para que a desinformação sobre os riscos que a contaminação cruzada podem exercer sobre a saúde e a vida de pessoas com alergias severas (Chaddad, 2013).

- *Comunicação clara e acessível:* Disponibilização de informações precisas e visíveis sobre a composição dos alimentos e a presença de alergênicos nos cardápios, permitindo que esse público possa ter direito a escolhas seguras. A RDC nº 26 de 2015 da ANVISA (Brasil, 2015) tem como objetivo garantir que os consumidores acessem informações corretas, compreensíveis e visíveis sobre alergênicos. A ASBAI (2025) reforça a importância de guias práticos para restaurantes sobre como lidar com alergia alimentar e elaborar cardápios com orientações.

De acordo com informações da ANVISA (2017) em um instrumento de divulgação intitulado “Rotulagem de Alimentos Alergênicos - regulamentação e informação”, mais de 170 alimentos já foram descritos como causadores de reações alérgicas.

Entretanto, a maioria dos casos descritos na literatura científica se restringe a poucos alimentos, tais como: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja, com estimativa de que esses representem 90% dos casos (ANVISA, 2017). A preocupação com outros alergênicos tem sido cada vez maior, bem como o potencial alergênico, reação cruzada, hábitos alimentares, aumento do comércio internacional e inovações tecnológicas.

A Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (ASBAI) corrobora com tais informações descritas pela ANVISA (2017), mais é relevante citar que a maior frequência de reações graves são com amendoim, leite, crustáceos e nozes (Algeri; Perine, 2024). Algeri e Perine (2024) definem que alergia alimentar é uma reação modulada pelo sistema imunológico contra proteínas presentes em determinado alimento, reconhecidas pelo corpo como “ameaça ou inimigo”. Já a intolerância alimentar é uma reação decorrente de uma deficiência nas enzimas responsáveis pela digestão, dificultando este processo, como a intolerância à lactose (Algeri; Perine, 2024).

Para Fernandez (2024) as manifestações da alergia alimentar variam significativamente e podem incluir dermatite atópica, sintomas gastrointestinais ou respiratórios e anafilaxia. O diagnóstico é pela história e, às vezes, testes de IgE sérica específicos para alérgenos, testes cutâneos e/ou dietas de eliminação. O tratamento é com eliminação do alimento que desencadeia a reação e, às vezes, cromolina oral.

Na RDC nº 26/2015, além disso, determina regras para as declarações de rotulagem relativas à presença intencional de alimentos alergênicos e seus derivados, tal como, a possibilidade de contaminação cruzada. A legislação engloba todos os fornecedores de alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e auxiliares de tecnologia que sejam embalados na ausência dos consumidores, incluindo aqueles que são exclusivamente para as indústrias (Brasil, 2015).

Complementando as determinações desta legislação, a ASBAI (2025) reforça em seu *“Guia prático para restaurantes: como lidar com alergia alimentar”* a lista detalhada dos principais alérgenos alimentares, onde eles podem ser encontrados em preparações culinárias e seus sinônimos ou nomes relacionados, além de trazer informações de como elaborar um cardápio com orientações sobre alérgenos alimentares.

Muito se fala sobre o assunto. Em 2025 foi noticiado o caso de uma criança celíaca grave, no qual a mãe foi proibida de enviar para escola a comida da criança, visto que pais de outros alunos se queixaram da “alimentação diferenciada”. O caso levou à aprovação de uma lei municipal que garante o direito de estudantes celíacos levarem os próprios alimentos para as escolas de Araucária (Paraná RPC, 2025).

Mas nem sempre agir com prevenção é suficiente para evitar que o pior aconteça. Em maio de 2023, uma mulher de 23 anos morreu em Stephenville, nos Estados Unidos. A mesma, alérgica a amendoim, por prudência sempre comia nos mesmos lugares. Nesse episódio, como já havia provado anteriormente, pediu e consumiu um prato sem saber que a receita tinha sido modificada com a adição de molho de amendoim. Logo nas primeiras garfadas a vítima percebeu algo de errado e rapidamente pediu por ajuda, mas apesar de ter sido socorrida, ela não conseguiu chegar ao hospital com vida (Folha Vitória, 2024).

Assim chegasse a celeuma, essa legislação está sendo cumprida? Os cardápios estão de acordo com a lei? O que se espera é que uma confeitaria inclusiva atenda pessoas com diversas restrições alimentares, oferecendo opções de doces e sobremesas, que sejam adequadas para diferentes necessidades e preferências, incluindo opções sem glúten, sem lactose, sem açúcar, veganas, entre outras.

4. METODOLOGIA

O presente relatório diz respeito a um Trabalho de Conclusão de Curso, no âmbito do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE. As atividades foram realizadas no período de abril de 2025 a agosto de 2025, totalizando 360 horas.

Foram realizadas visitas em 60 confeitarias e pontos de vendas de sobremesas em dois shoppings da zona sul do Recife (Shopping Recife e Shopping RioMar). Foram excluídos do estudo os restaurantes e redes de *fast-foods*. Contudo duas franquias estão sendo incluídas no levantamento de dados, por apresentarem informações relevantes para a pesquisa. Pois apenas em uma das lojas da mesma rede a tabela nutricional é apresentada. Fica assim um ponto de relevância para o estudo.

A pesquisa adotou uma metodologia do tipo exploratória (busca de informação sobre um tema pouco estudado) e um estudo transversal (observacional em um único momento, sem acompanhamento). Foi utilizada uma abordagem qualitativa e quantitativa a partir da análise dos cardápios de venda em busca de características inclusivas, observando as sobremesas e distinções de ingredientes alergênicos.

O levantamento de dados foi realizado de forma presencial através de leitura e fotos de cardápios de venda dos estabelecimentos visitados. Estes dados foram registrados *on-line* utilizando um questionário desenvolvido para esse fim depositado na plataforma *Google*® formulários. O instrumento está presente no Apêndice A. Vale salientar que a coleta de dados ocorreu de forma observacional, sem nenhum contato pessoal direto ou indireto com humanos.

A análise quantitativa dos dados foi realizada utilizando as ferramentas oferecidas pelo *Google*® Planilhas e as variáveis foram apresentadas em gráficos criados na *Google* planilhas para uma melhor visualização dos resultados, neles são dispostas informações de frequências absolutas e relativas.

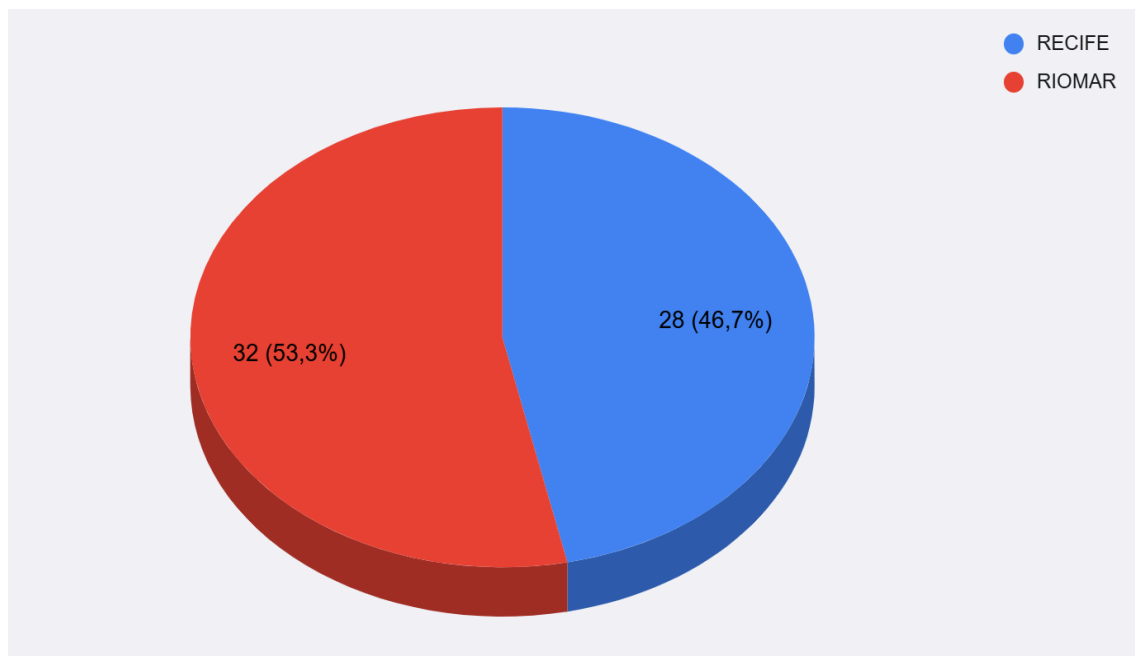
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao focar na finalidade desta pesquisa, foram levantadas informações que demonstraram como as confeitarias e os pontos de vendas de sobremesas estão lidando com a inclusão de pessoas com restrição alimentar. E enfatiza-se que tais informações poderão ser norteadoras para que os estabelecimentos ao ter acesso a pesquisa, tenham um norteador para a adequação às necessidades do público que precisam dessas informações para poder ter o direito de se alimentar fora de casa com segurança.

5.1. PERFIL GERAL DOS ESTABELECEMENTOS E OFERTAS DE PRODUTOS

Os dados obtidos revelam que há um equilíbrio no número de confeitarias e estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados (n=60) entre os dois *shoppings* (Gráfico 1). Os resultados, portanto, podem ser considerados indicativos da realidade mais ampla da zona sul do Recife, visto que foram avaliados os estabelecimentos que tinham, como produto ou serviço principal, preparações da confeitaria tradicional e/ou inclusivas.

Gráfico 1 - Frequência absoluta e relativa de confeitarias e estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados (n=60), distribuídas por *Shopping da zona sul do Recife*, julho de 2025.



Fonte: Imagem gerada pelo google forms da coleta de dados da autora.

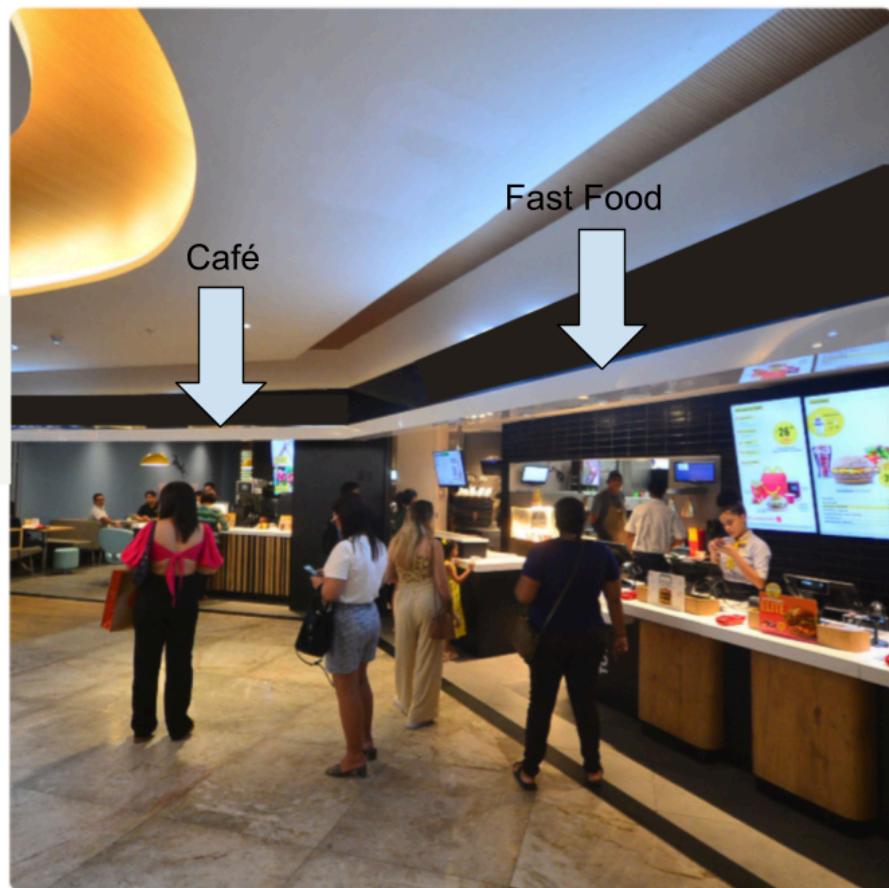
Pode-se observar no (Gráfico 1), que na amostra pesquisada (n=60) nos dois shoppings, as cafeterias estão entre os estabelecimentos comercializadores de sobremesas mais representativos, seguidos das confeitarias e sorveterias (Gráfico 2). No entanto, outros estabelecimentos (n=2), que a princípio não estavam no escopo, apresentaram a maior quantidade de sobremesas inclusivas: um no *Shopping RioMar* (loja com foco em hábitos alimentares saudáveis) e o outro no *Shopping Recife* (lojas de chá).

Além destes, uma cafeteria no *Shopping Riomar*, (Figura 5A) que se apresenta nas configurações das demais do conglomerado, e no Shopping Recife ela está adjunta a franquias de *fast food* (Figura 5B). Apesar de ser da mesma rede, no Shopping RioMar a tabela nutricional não é disponibilizada. Porém, no Shopping Recife, disponibiliza a tabela nutricional no papel bandeja da loja (Figura 6B).

Figura 5 - Foto dos estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados em *Shoppings* da zona sul do Recife, julho de 2025. (A) Shopping RioMar e (B) Shopping Recife



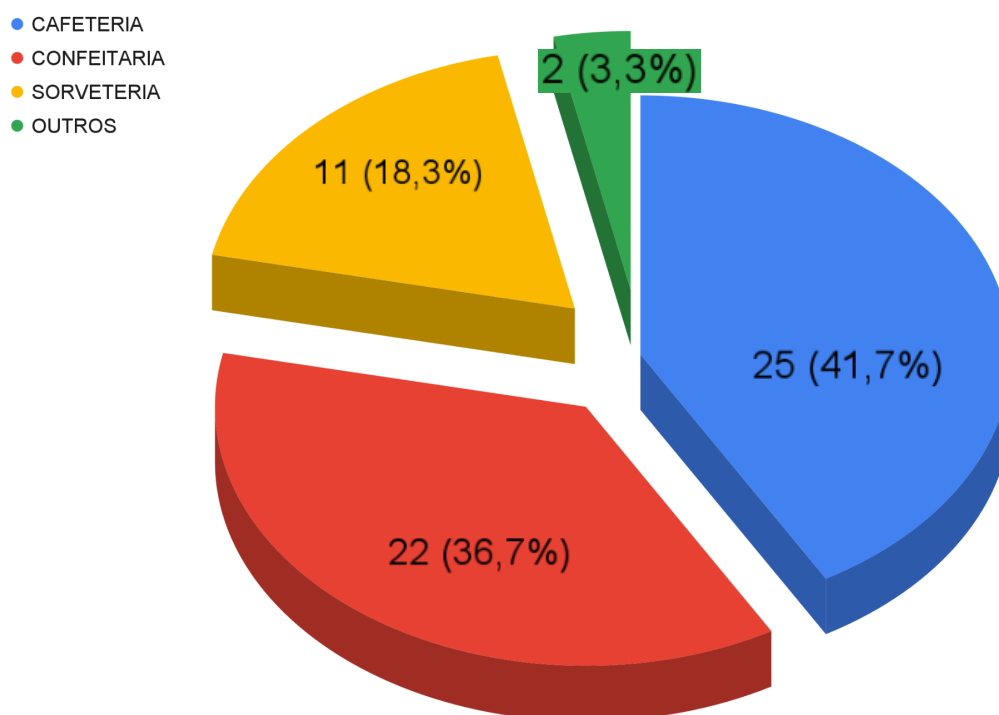
(B)



Fonte: Sites institucionais dos Shoppings Recife e RioMar.

Foi observado também que em grande parte das lojas que apareceram em ambos os *shoppings*, poucas alterações foram verificadas nos cardápios. Com exceção do fato nas cafeterias, vistas nas (Figuras 6A e 6B). E dos estabelecimentos de vendas de Pretzels. O qual a loja no *Shopping Recife* apresenta suas informações nutricionais as mesmas estavam disponíveis fixadas em uma das divisórias de vidro do estabelecimento (Figura 6A), enquanto que no *Shopping RioMar*, está não estava disponível, nem quando solicitado aos atendentes. Por se tratar de uma rede de franquias, a princípio os dois estabelecimentos deveriam disponibilizar essas informações. Porém isso não acontece. Talvez muito provavelmente não ser um critério obrigatório da franquia. O que disponibiliza, tem uma visão mais inclusiva, saiba a diferença dessas informações para os consumidores.

Gráfico 2 - Frequência absoluta e relativa de confeitarias e estabelecimento comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em *Shoppings da zona sul do Recife, julho de 2025*.



Fonte: Imagem gerada pelo google forms da coleta de dados da autora.

Figura 6 - Foto das tabelas de informações nutricionais de cardápios de lojas/quiosques de confeitarias e estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados em Shoppings da zona sul do Recife, julho de 2025. (A) Pretzels e (B) Cafeteria.

TABELA NUTRICIONAL

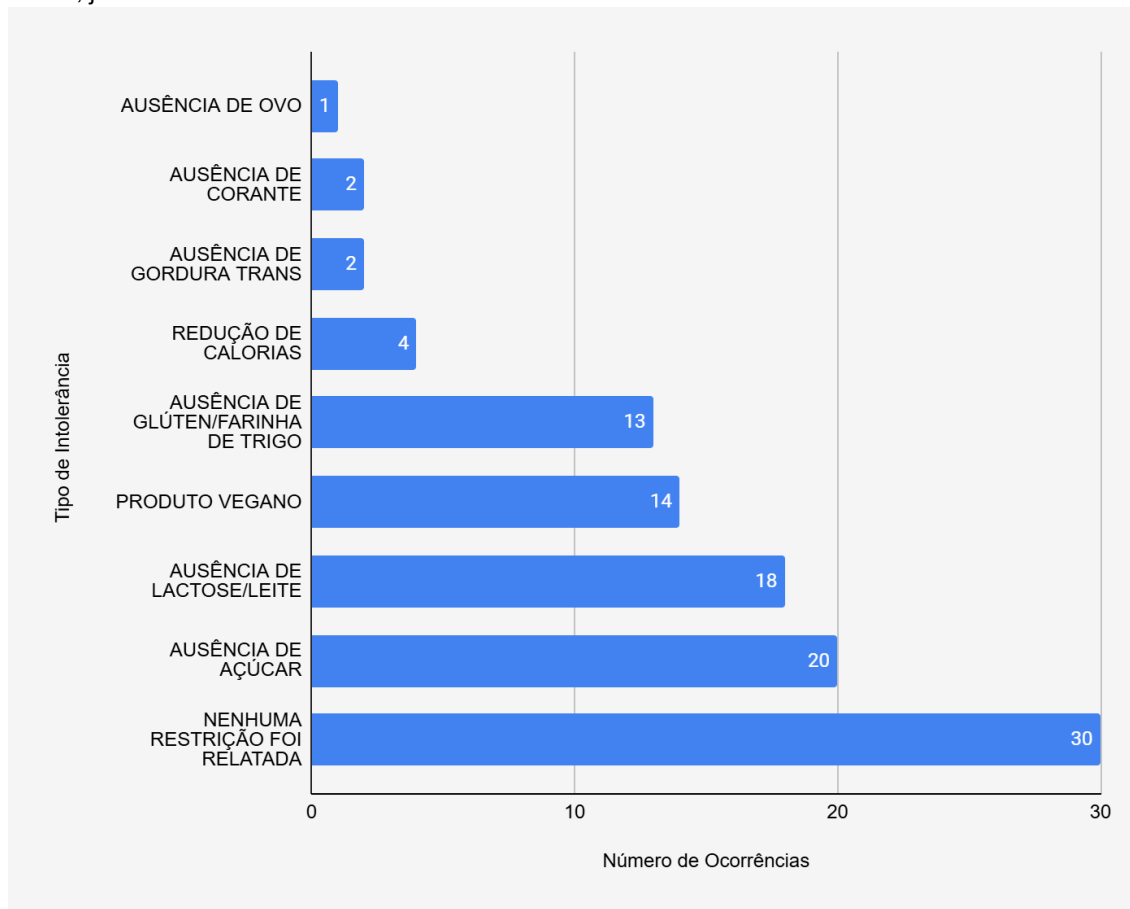
The image displays a grid of 48 individual nutritional tables for various pretzel products. Each table is titled with the product name and provides the following information:

- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**
- Porção de [X] g (1 unidade)**
- Quantidade por porção**
- Valor energético** (kcal)
- Carboidratos** (g)
- Proteínas** (g)
- Gorduras totais** (g)
- Gorduras saturadas** (g)
- Gorduras trans** (g)
- Fibra Alimentar** (g)
- Sódio** (mg)
- %VD*** (Percentage Daily Value)

The products listed include: Pretzel Açúcar, Pretzel Coco com Açúcar, Pretzel Chocolate, Pretzel Chocolate Branco, Pretzel Chocolate com Avelã, Pretzel Pó de Leite, Pretzel Osmolinas e Grãos, Pretzel Chocolate com Canela, Pretzel Salada, Pretzel Queijo, Pretzel Cheddar, Pretzel Napolitano, Pretzel Requeijão, Pretzel Dog, Pretzel Dog com Cheddar, Pretzel Dog com Requeijão, Pretzel Dog Salada, Pretzel Dog Parmesão, Pretzel Dog Napolitano, Pretzel Muçarela Pão, Pretzel Muçarela Pão com Cheddar, Pretzel Muçarela Pão com Requeijão, Pretzel Muçarela Pão Napolitano, Pretzel Muçarela Pão Parmesão, Pretzel Muçarela Pão Salada, Pretzel Pepperoni ou Raleado Grosso, Pretzel Pizza Pepperoni, Pretzel Pizza Muçarela, and Bisco Mi. Pãozinho.

vegnas não deveriam ter sido reportadas na pesquisa, pois o veganismo não é uma restrição e sim uma opção. Contudo, estes dados foram incluídos porque um produto considerado vegano pode ser um indicativo seguro para os intolerantes e alérgicos a lactose/leite, ovo e alguns tipos de corantes como o carmim.

Gráfico 3 - Frequência nos Cardápios de ingredientes em sobremesas inclusivas em confeitarias e estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em *Shoppings* da zona sul do Recife, julho de 2025.



Fonte: Imagem gerada pelo google forms da coleta de dados da autora.

Dados de sobremesas com redução em calorias, ausência de corante, gordura trans e ovo também foram observados nos cardápios quando avaliada a frequência de sobremesas inclusivas (Gráfico 3). Essas informações confirmam os apontamentos teóricos de que o mercado gastronômico ainda não está adequadamente preparado para atender à crescente demanda por alimentação inclusiva, comprometendo a segurança e a qualidade de vida de pessoas com

restrições alimentares. Essa pesquisa não encontrou na literatura atual dados de outros estados para fazer a comparação dos dados entre eles.

5.3. COMUNICAÇÃO DE ALERGÊNICOS: ENTRE A TEORIA E A PRÁTICA

A Resolução RDC nº 26/2015 da ANVISA estabelece quem são os serviços de alimentação, no seu parágrafo:

§ 3º, V - serviço de alimentação: estabelecimento institucional ou comercial onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local, tais como: restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, escolas, creches.

E determina que as preparações manipuladas, dos citados estabelecimentos não estão sob sua tutela, ao enfatizar no parágrafo

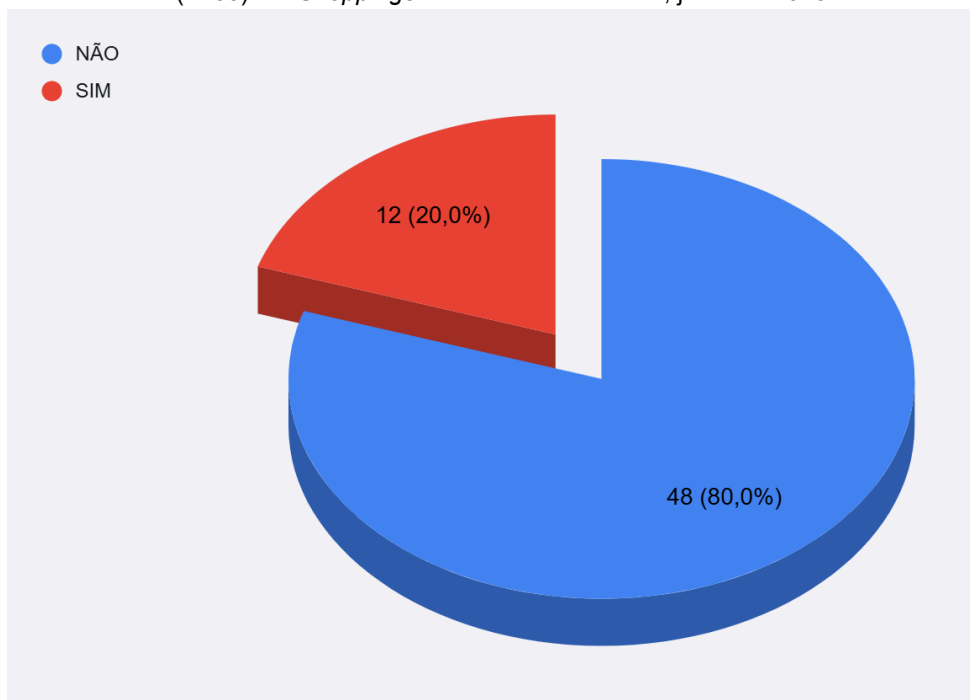
§ 2º Esta Resolução não se aplica aos seguintes produtos:
I- alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;
II- alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e
II - alimentos comercializados sem embalagens.

Assim, considerando que esta é lei, de abrangência nacional, que melhor estabelece parâmetros para a rotulagem de alimentos que contenham alergênicos, os dados coletados indicam que a maioria dos cardápios não apresenta informações claras sobre a presença de substâncias como leite, ovos, trigo, soja, castanhas e amendoim. Embora a RDC nº 26/2015 (Brasil, 2015) não se aplique diretamente a alimentos preparados e comercializados nos próprios estabelecimentos, conforme § 2º da lei, estados como Ceará, através da Lei nº 17.899/2022 (Ceará, 2022), e Pernambuco, através da Lei nº 18.737/2024 (Pernambuco, 2024), se anteciparam com legislações próprias, estabelecendo as obrigatoriedades da indicação no cardápio, ratificando as responsabilidades legais desses estabelecimentos.

Em Pernambuco, especificamente, o instrumento legal supramencionado alterou a Lei nº 15.498, de 14 de maio de 2015 (Pernambuco, 2015), obrigando os estabelecimentos que comercializam alimentos a indicarem nos seus cardápios os alimentos que contêm alta concentração de sódio, assim como a presença de glúten, lactose e da proteína do leite. Tendo em vista que esta pesquisa se deu na

cidade do Recife-PE, observou-se que dos cardápios analisados, apenas 20% dos estabelecimentos indicam a possibilidade de que as sobremesas comercializadas "contém" ou "podem conter" alergênicos (Gráfico 4), conforme a Lei nº 18.737/2024 (Pernambuco, 2024).

Gráfico 4 - Frequência absoluta e relativa de informação sobre a presença ou ausência de ingredientes alergênicos em cardápios de confeitarias e estabelecimento comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em *Shoppings* da zona sul do Recife, julho de 2025.



Fonte: Imagem gerada pelo google forms da coleta de dados da autora.

Estes dados evidenciam a crítica à não conformidade dos cardápios dos estabelecimentos visitados com relação à legislação estadual pernambucana (Pernambuco, 2024). A ausência de informações compromete a autonomia dos consumidores e reforça o risco de contaminação cruzada. Os dados reforçam a falha por parte dos gestores dos estabelecimentos é um dos pontos mais críticos dos achados desta pesquisa.

Pode-se ainda fazer um paralelo entre os Gráficos 3 e 4, sendo possível afirmar que o (Gráfico 4) completa a evidência da falta da informação das sobremesas em relação aos alergênicos, além de contaminação cruzada. E quando se mesclam esses dados fica claro que, além de poucas opções, há um abismo na

comunicação de informações essenciais, o que, de fato, limita as alternativas confiáveis e contribui para a exclusão social de consumidores com restrições alimentares.

Ainda sobre os (Gráfico 4), que destaca a indicação sobre a possibilidade de contaminação cruzada em “pode conter alergênicos”:

- Apenas 12 (doze) estabelecimentos informam claramente essa possibilidade;
- 48 (quarenta e oito) afirmam não conter ou não informam nada a respeito, o que representa um risco significativo para pessoas com alergias severas, pois essas podem vir a falecer se consumir.

Estudos reforçam a importância da sinalização clara, inclusiva e acessível como fator determinante para escolhas seguras e para a autonomia alimentar de pessoas com restrições específicas. Chaddad (2013), conclui que:

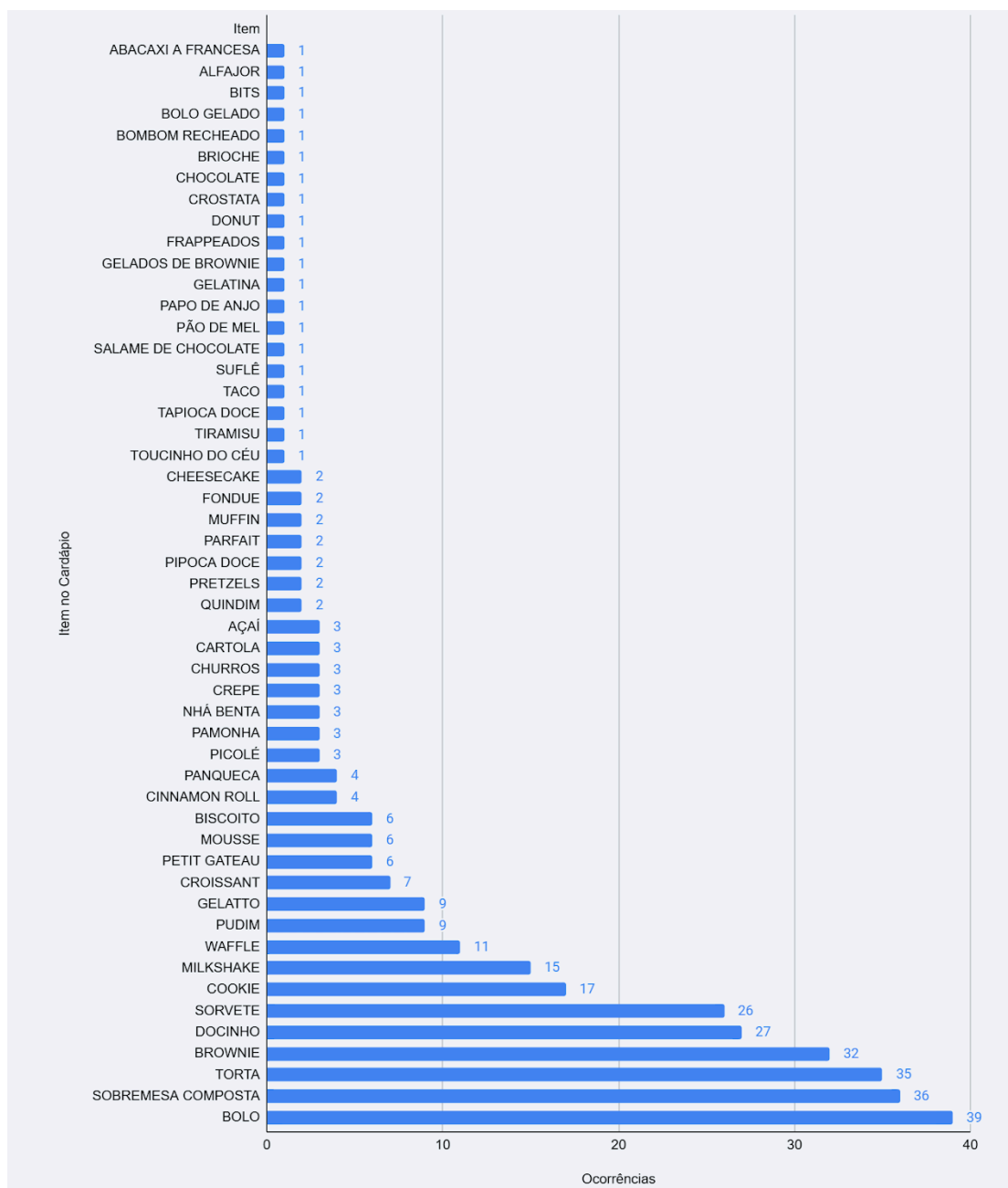
O direito à alimentação, um dos combustíveis vitais para a saúde dos indivíduos, oportunidade em que se demonstrou que o direito à alimentação somente é garantido de forma efetiva quando o alimento disponibilizado para consumo é adequado, isto é, além de ter a quantidade de calorias e nutrientes necessários ao desenvolvimento, o alimento precisa atender às necessidades dietéticas especiais de uma dada parcela da população (por questões culturais ou de saúde).

De acordo com Reis (2025), muitos evitam comer fora por desconhecer locais com opções seguras de consumo na adaptação de cardápios. Reis ainda considera:

Imagine, por exemplo, um cliente celíaco que deseja degustar um pão de queijo tradicional. Por meio da identificação de componentes problemáticos pelo(a) nutricionista, o chef de cozinha, com sua expertise em ingredientes e técnicas culinárias, pode reformular receitas, substituindo ingredientes restritos por alternativas adequadas, como farinhas sem glúten ou outros alérgenos. O resultado? Um prato inclusivo, sem abrir mão do prazer gastronômico. Esse mesmo processo se aplica a dietas *low carb*, veganas ou adaptadas para diabéticos, em que a substituição inteligente de ingredientes exige conhecimento técnico e inventividade.

A presença massiva de doces com ingredientes da confeitaria convencional evidencia o foco tradicional dos cardápios e sustenta a constatação de que sobremesas adaptadas são exceções. Há grande variedade de sobremesas da confeitaria tradicional nos cardápios, como: bolos, tortas, sorvetes, açaí, *brownie*, pudim (Gráfico 5), no entanto, essa diversidade não se estende a doces inclusivos.

Gráfico 5 - Frequência absoluta de sobremesas em cardápios de confeitarias e estabelecimento comercializadores de sobremesas (n=60) em Shoppings da Cidade do Recife, julho de 2025.

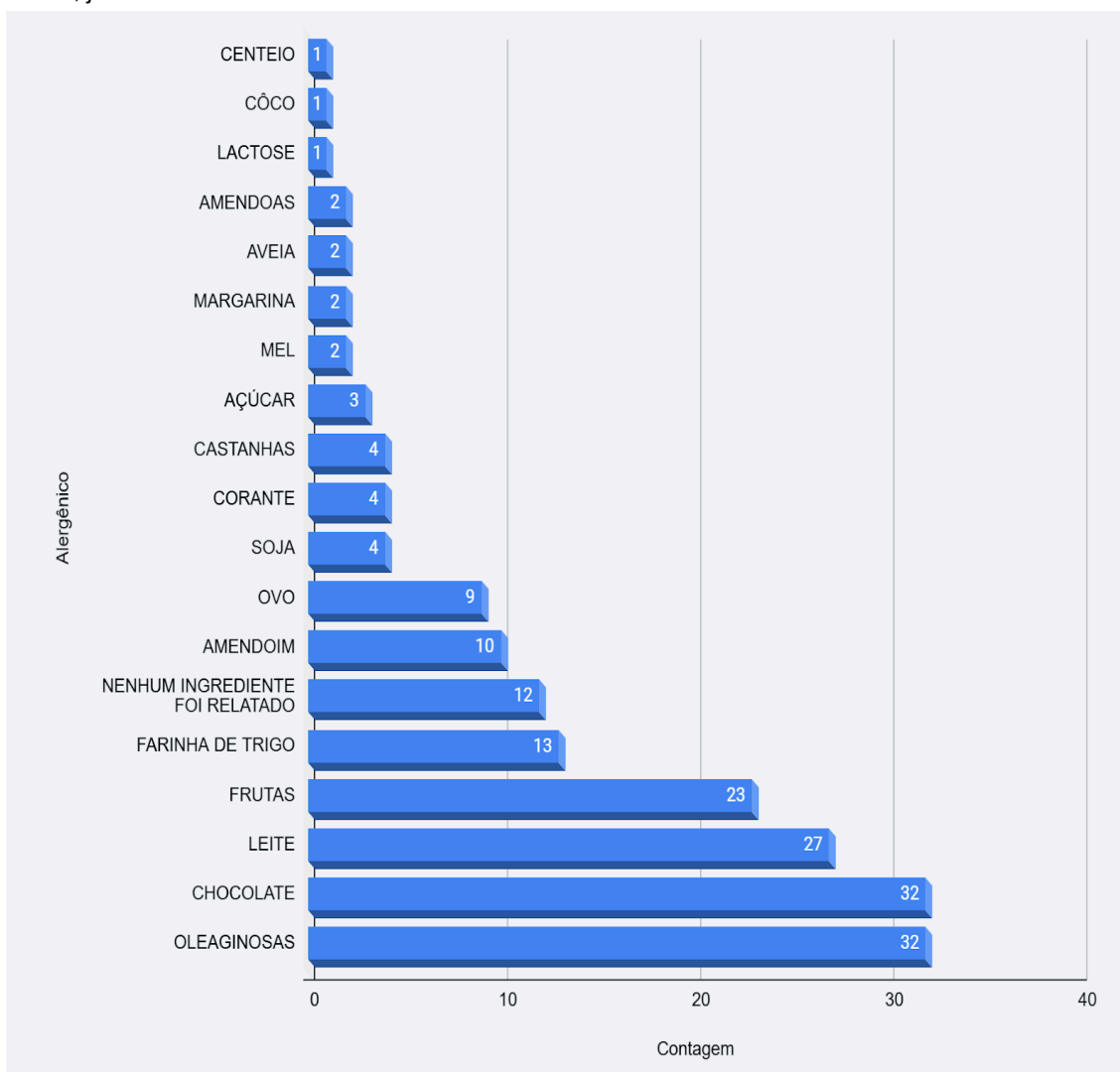


Fonte: Imagem gerada pelo google forms da coleta de dados da autora

Um dos pontos de investigação sobre os cardápios foi sobre a identificação ao consumidor sobre a presença de alergênicos, as quais estão apresentadas no (Gráfico 6). Os dados demonstram que vários ingredientes comuns em produtos de confeitaria (leite, ovos, trigo, soja, castanhas e amendoim) estão entre os 8

principais alimentos que causam alergias alimentares identificados pela ANVISA (Brasil, 2015). Observando que a maioria dos cardápios não oferece informações transparentes sobre a presença dessas substâncias, evidenciando a importância da Lei pernambucana n 18.737/2024 (Pernambuco, 2024).

Gráfico 6 - Frequência absoluta de relato de alergênicos identificados em cardápios de confeitarias e estabelecimento comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em *Shoppings* da zona sul do Recife, julho de 2025.



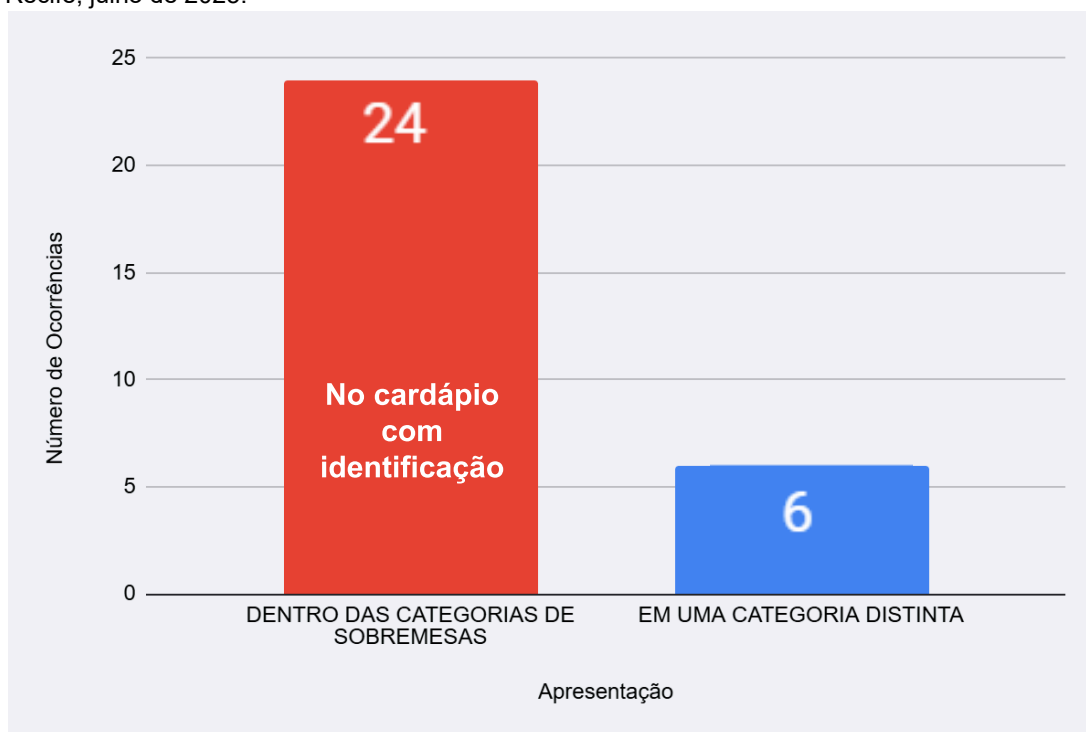
Fonte: Imagem gerada pelo google forms da coleta de dados da autora.

É importante destacar que, ainda no (Gráfico 6), pode-se observar que dos 60 estabelecimentos visitados, 20% (n=12) não relataram a existência de nenhum ingrediente com capacidade alergênica na descrição de suas sobremesas.

O (Gráfico 7) demonstra como as sobremesas inclusivas são apresentadas no cardápio das confeitarias e pontos de venda de sobremesas. Os dados revelam que estatisticamente há um grande desequilíbrio levando a sessão de sobremesas inclusivas ao patamar de insignificância na maioria dos estabelecimentos visitados.

Essa setorização no cardápio pode tornar a visualização e a escolha por parte dos consumidores mais acessível, pois um visual destacado em substituição a pequenos símbolos (às vezes incompreensíveis), afeta diretamente a experiência do consumidor com restrições alimentares.

Gráfico 7 - Frequência absoluta da setorização das sobremesas inclusivas nos cardápios dos estabelecimentos comercializadores de sobremesas visitados (n=60) em *Shoppings* da zona sul do Recife, julho de 2025.



Fonte: Imagem gerada pelo google forms da coleta de dados da autora.

A falta de sinalização de alergênicos e/ou a dificuldade em identificar as sobremesas inclusivas no cardápio, evidenciada pela forma de apresentação no (Gráfico 7), especialmente os 24 casos onde não houve informação clara ou não foi possível identificar a apresentação, agrava a questão da falta de sinalização de alergênicos, já que a ausência de um destaque para essas opções limita a chance do consumidor encontrar informações específicas sobre ingredientes ou contaminação cruzada. Isso é um complemento direto à preocupante realidade do (Gráfico 4), que mostra que a maioria, 80% dos estabelecimentos não fornece informações sobre alergênicos.

A apresentação inadequada das “opções especiais” nos cardápios (Gráfico 7) mostra que quase nenhum dos estabelecimentos têm uma categoria específica para sobremesas inclusivas, ao passo que a grande maioria dos estabelecimentos as classifica como sobremesas convencionais ou não fornece informações claras sobre a apresentação. Isso torna a procura por alternativas seguras quase uma “caça ao tesouro” e evidencia a negligência em relação à acessibilidade da informação, um aspecto crucial na segurança alimentar.

Esse dado é especialmente preocupante, pois contradiz o pressuposto legal de que a transparência na informação é um direito do consumidor, como estabelece o Código de Defesa do Consumidor (Brasil, 1990). A falta de padronização e a dependência de esclarecimentos verbais com os atendentes colocam em risco a saúde de consumidores alérgicos. Chaddad (2013), explica que :

Não existe uma norma que aborde a presença de vestígios involuntários de alérgenos (os traços), obrigando os consumidores a terem que buscar tais informações junto aos canais de atendimento ao cliente das empresas fabricantes de produtos alimentícios, o que não é tarefa simples, pois, muitas vezes, os atendentes não possuem treinamento para transmitir informações corretas aos consumidores e, assim, há diversos casos de acidentes decorrentes da ingestão de produto contendo traços de alérgenos.

É visível que Chaddad (2013) fala de produtos industrializados, mas a mesma afirmação pode ser transportada para os estabelecimentos comerciais de alimentação. Onde, na maioria das vezes, os atendentes não sabem diferenciar, uma intolerância a lactose de uma alergia a proteína do leite, sabia que no primeiro caso, na quase totalidade dos casos, causa um desconforto abdominal ou uma diarreia, sem grandes consequências à saúde, e no segundo pode causar, danos cerebrais e até morte, por asfixia.

5.4. APRESENTAÇÃO E ACESSIBILIDADE DAS INFORMAÇÕES

A inclusão de opções especiais nos cardápios também apresenta barreiras quanto à sua localização e organização. Apenas 6 estabelecimentos (Gráfico 7) criaram categorias distintas para preparos inclusivos, enquanto a maioria os insere entre as sobremesas convencionais. Esse cenário dificulta a identificação rápida das

opções por parte dos consumidores e reforça a ideia de que tais produtos são exceções, não alternativas viáveis.

Entretanto, segundo a RDC 26/2015 e a Lei 18.737, 2024, a omissão dessa informação compromete a segurança do consumidor e expõe o estabelecimento a riscos legais. Os dados colhidos no campo demonstram que há falhas generalizadas na rotulagem e na comunicação, validando a hipótese da pesquisa sobre a negligência dos estabelecimentos quanto à legislação vigente.

5.5. OPORTUNIDADES DE AÇÃO PARA O SETOR

A partir da análise dos dados coletados e da revisão bibliográfica, fica evidente que o setor de confeitaria e cafeteria do Recife encontra-se em fase incipiente quanto à oferta inclusiva. No entanto, isso também representa uma grande oportunidade de diferenciação competitiva para os estabelecimentos que se adaptarem às exigências legais e às necessidades de um público crescente.

Ao fazer as vezes pequenas mudanças nos ingredientes pode-se atender uma especificidade alimentar. Trocar a manteiga no Bolo de Noiva por óleo vegetal, já torna o patrimônio Imaterial do Estado, próprio para intolerantes a lactose e alérgicos com reações leves à proteína do leite. Usando algumas marcas de margarinas de uso industrial, só ler o rótulo do produto. Abre um leque imenso para os intolerantes à lactose. Contudo, a restrição ao glúten é mais difícil pois na maioria dos casos o alimento tem que em toda sua cadeia industrial, desde do armazenamento na lavoura, não pode em hipótese alguma ter contato com o contaminante (trigo). Deveria também ser criado um padrão único com os símbolos restricionista e ser padronizado seu tamanho e local de fixação para facilitar o entendimento dos cardápios.

Visto isso, a literatura mostra uma tendência global de mercado voltada à personalização alimentar e ao cuidado com públicos com necessidades específicas. Os resultados apontam para um potencial estratégico ainda não explorado por muitos estabelecimentos.

A gastronomia inclusiva não é apenas uma tendência, mas uma necessidade social, sanitária e ética. Conforme reforça (Reis, 2025):

A gastronomia, em sua essência, sempre foi um reflexo da cultura e das necessidades humanas. Hoje, diante de um cenário global marcado pela diversidade alimentar, esta se transforma em um instrumento de inclusão. Não é apenas uma questão de modismos passageiros, trata-se de uma resposta urgente a demandas reais: alergias, intolerâncias, doenças crônicas e escolhas éticas, como o veganismo. Nesse contexto, a gastronomia inclusiva surge não somente como uma opção, mas também como um compromisso social — e seu sucesso depende da colaboração entre dois pilares fundamentais: nutricionistas e gastrônomos.

É bom ressaltar que os resultados analisados estão alinhados com a literatura revisada e evidenciam uma lacuna significativa entre as demandas do público com restrições alimentares e a prática atual dos estabelecimentos pesquisados. A pesquisa de campo mostra que, embora exista uma demanda real e crescente, assim como uma legislação estadual atual com a realidade desse público, os estabelecimentos ainda negligenciam a legislação, a sinalização adequada e a variedade de sobremesas inclusivas.

O Estado de Pernambuco, se antecipa à União, quando traça uma legislação. Essa, visa garantir a alimentação adequada para estudantes com necessidades alimentares especiais matriculados em escolas públicas. A Lei nº 13.494/2008, que estabelece políticas de segurança alimentar e nutricional, são exemplos de marcos legais que abordam essa questão. Além disso, o projeto de lei nº 1.327/2023, busca garantir o direito a uma alimentação adequada e inclusiva para crianças com seletividade alimentar.

Parecer ao Substitutivo nº 03/2024, que altera integralmente o Projeto de Lei Ordinária nº 1.327/2023, que pretende alterar a Lei nº 11.751, de 3 de abril de 2000, que dispõe sobre a composição alimentar da merenda escolar distribuída à rede pública de escolas, no Estado de Pernambuco, [...] a fim de assegurar merenda escolar adaptada às crianças atípicas com seletividade alimentar.

Contudo, não se sabe como isso acontece na prática, nas instituições de ensino estaduais. Já nos estabelecimentos pesquisados, o que realmente se vê é perpetuação de uma exclusão social silenciosa. A ausência de opções de alimentação adaptadas, bem como a generalizada falta de informações claras sobre a composição dos alimentos, inviabiliza que indivíduos com alergias e intolerâncias se sintam incluídos nos espaços de consumo coletivo. Trata-se de uma barreira de acesso não apenas alimentar, mas simbólica, que reforça sentimentos de

inadequação e marginalização. Reis (2025) enfatiza que o problema é real e iminente e que não se pode ignorar os dados apurados:

A realidade atual é incontestável. Segundo dados do Ministério da Saúde, 8% das crianças brasileiras possuem alergias alimentares, por sua vez, o vegetarianismo cresce 46% ao ano no país. Esses números não são estatísticas vazias, representam pessoas que buscam experiências gastronômicas seguras, nutritivas e, acima de tudo, saborosas. É aqui que a sinergia entre profissionais se torna indispensável. Enquanto o nutricionista traz o rigor científico — garantindo equilíbrio nutricional e substituições seguras —, o gastrônomo empresta sua criatividade para transformar limitações em oportunidades culinárias. Juntos, eles quebram paradigmas, provando que restrição não é sinônimo de privação.

A exclusão alimentar pode ser vista como uma forma de negação de cidadania, quando restringe o direito à alimentação segura e adequada em espaços públicos e privados, ressalta a invisibilidade desses cidadãos. A negligência vivenciada nos estabelecimentos quanto às normas legais e às necessidades específicas de uma parcela crescente da população, contribui para aprofundar desigualdades sociais e compromete a vivência plena de direitos fundamentais. Leão (2013) fala de outra realidade nas décadas de 1970 e 1980, apesar de nesse ano de 2025 o Brasil ter saído do mapa da fome da ONU (Gov.br, 2025), essas duas realidades convivem em paralelo.

[...]a agenda governamental para as políticas de alimentação e nutrição privilegiava programas de caráter assistencialista e compensatório, direcionados às ações contra a fome e a pobreza das populações que viviam em total exclusão social. As principais políticas dessa fase visavam à compra de alimentos básicos, industrializados ou “formulados” para distribuição às populações “biologicamente e socialmente” vulneráveis (Leão; Castro, 2007).

A fome era uma necessidade imediata, que precisava ser atendida, mas agora vê-se que não é só fornecer o alimento, é também respeitar as necessidades individuais. E nesse contexto, promover a inclusão alimentar exige mais do que ajustes pontuais nos cardápios: requer uma mudança de mentalidade no setor de serviços, voltada à hospitalidade, à equidade e ao respeito à diversidade alimentar.

6. CONCLUSÕES

Na pesquisa de campo foi constatado que cardápios de confeitarias e pontos de venda de sobremesas dos Shoppings da zona sul do Recife apresentam baixa frequência de opções de sobremesas inclusivas frente às sobremesas com ingredientes tradicionais.

As informações sobre a ausência de açúcar, lactose/leite, glúten e a oferta de produtos veganos, ainda que presente, ocorre em percentuais baixos.

A maioria dos cardápios dos estabelecimentos visitados não fornece informações transparentes sobre a presença de alergênicos nas sobremesas, ou quando o faz, quase sempre é de forma inadequada, sinalizadas por símbolos pequenos e pouco compreensíveis, o que acentua a exclusão social de indivíduos com restrições alimentares e contradizendo as exigências legais importantes como a Lei Nº 18.737/2024 de Pernambuco.

Dentre os estabelecimentos visitados nesta pesquisa, especificamente no segmento de confeitarias e venda de sobremesas, estes ainda não estão plenamente preparados para atender às crescentes demandas por alimentação inclusiva.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa realizada durante este TCC mostra que existe um muro entre os serviços de alimentação fora do lar dos shoppings visitados e a autonomia do consumidor com uma vida social plena.

Enfatiza-se que a alimentação inclusiva fora do lar não é algo absurdo de se alcançar. Pois, entre os estabelecimentos pesquisados, um que não entrava no critério de confeitaria, sorveteria e cafeteria, foi incluído por fornecer em seu cardápio todas as sobremesas inclusivas. Um exemplo de “tirar o chapéu”, de tão notável. Este estabelecimento se destacou por oferecer uma ampla gama de sobremesas verdadeiramente inclusivas, atendendo a diversas restrições alimentares e servindo como um modelo de como a diversidade de opções pode ser palpável e real.

É importante ressaltar que a pesquisa de campo gerou um volume significativo de informações que não se esgotaram nesta análise inicial, oferecendo um fértil campo para aprofundamento. Há informações ainda inexploradas que podem gerar novas perspectivas, como a criação de gráficos focados na "Identificação de Intolerância nos Preparos", que, por meio do cruzamento de informações, poderiam trazer revelações importantes. O campo de "Informações Adicionais" no formulário do Google, embora não se encaixem em formatos de gráficos ou tabelas, representam um repositório riquíssimo para investigações futuras e para o desenvolvimento de um projeto prático que vise à plena implantação da lei pernambucana nos estabelecimentos.

E por fim, pode-se afirmar que este pode se tornar uma oportunidade estratégica de mercado. A adaptação e a inovação para incluir opções seguras, nutritivas e claramente identificadas nos cardápios não só cumprirão um papel social fundamental, garantindo o direito à alimentação adequada para todos, como também promoverão a diferenciação competitiva e a fidelização de um público em expansão.

REFERÊNCIAS

A PROVÍNCIA (PE) - 1920 a 1933. Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/docreader/DocReader.aspx?bib=128066_02&pagfis=9562. Acesso em 12 de maio de 2025.

ABNT NBR 6023:2011. Ex: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT).

ABRAHÃO, ELIANE MORELLI. **Menus e Cardápios: os impressos Efêmeros e a Pesquisa em História da Alimentação**. ESTUDOS DE CULTURA MATERIAL • An. mus. paul. 29 • 2021 • <https://doi.org/10.1590/1982-02672021v29e39>. Acesso em 13 de julho de 2025.

ABRAHÃO. **Cardápio - Descubra como Surgiu a Palavra Cardápio!** Disponível em:

<https://www.abrahaio.com.br/blog/cardapio/palavra-cardapio#:~:text=A%20origem%20do%20card%C3%A1pio%20data,usado%20at%C3%A9%20os%20dias%20atuais.> Publicado em: 28 de Agosto de 2023. Acesso em: 01 de agosto de 2025.

ACADEMIA DE NEGÓCIOS BUNGE. **Conheça 03 confeitarias instagramáveis para te inspirar Os espaços instagramáveis são tão adorados porque proporcionam experiências exclusivas ao cliente**. Disponível em: <https://academiadenegociosbunge.com.br/public/fique/conheca-03-confeitarias-instagramaveis-para-te-inspirar>. Publicado em 07 de junho de 2024. Acesso em: 30 de julho de 2025.

ALGERI, Carla; PERINE, Giovana.. **Alergias e Intolerâncias Alimentares: Saiba o que São**. IFSC VERIFICA. Disponível em:

https://www.ifsc.edu.br/post-ifsc-verifica/-/asset_publisher/ull70Nv266Xk/content/id/10481011/alertrias-e-intoler%C3%A2ncias-alimentares-saiba-o-que-s%C3%A3o. Publicação: 26 mai 2022 Atualização: 20 mai 2024. Acesso em 8 de maio de 2025.

ALIANÇA PELA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL. **Deixar o Mapa da Fome é um passo fundamental para superar esse desafio no Brasil**. Disponível em:

https://alimentacaosaudavel.org.br/blog/deixar-o-mapa-da-fome-e-um-passo-fundamental-para-superar-esse-desafio-no-brasil/12420/?utm_campaign=boletim_por-dentro&utm_content=boletim_2025-08-01-na&utm_medium=email&utm_source=dinamize

[&utm_term=de-olho](#). Publicado em: 30 de Julho de 2025. Acesso em: 03 de agosto de 2025.

ALMEIDA, Carlos. **O Direito Social à Alimentação e o Dirigismo Constitucional**.

Disponível em:

<https://www.jusbrasil.com.br/artigos/o-direito-social-a-alimentacao-e-o-dirigismo-constitucional/1149845246>. Publicado em: 23 de Dezembro de 2020. Acesso em: 03 de agosto de 2025.

ANDREASSE, Carlos. **Alimentação Inclusiva Para Restaurantes: Significado e dicas para um cardápio inclusivo**. SIMPLIZA. Disponível em:

<https://blog.simpliza.com.br/perguntas-para-restaurantes/o-que-e-alimentacao-inclusiva-em-restaurantes-dicas/#:~:text=Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20inclusiva%20para%20restaurantes:%20Significado%20e%20dicas%20para%20um%20card%C3%A1pio%20inclusivo,-byCarlos%20Andreas&text=Se%20voc%C3%AA%20est%C3%A1%20aqui%2C%20provavelmente,alimentares%20no%20card%C3%A1pio%20de%20restaurante.&text=O%20que%20%C3%A9%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20inclusiva?,-A%20import%C3%A2ncia%20da>. Publicado em: 17 de outubro de 2023. Acesso em: 03 de agosto de 2025.

ANVISA. **Rotulagem Alergênicos ANVISA**. Disponível em:

https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/camaras-setoriais-tematicas/documentos/camaras-setoriais/arroz/anos-anteriores?b_start:int=40, 2017 Acesso em 10 de maio de 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOLOGIA (ASBAI). **Guia prático para restaurantes : como lidar com alergia alimentar** [recurso eletrônico] /

coordenadoras Jackeline Motta Franco e Germana Pimentel Stefani. — 1. ed. — Rio de Janeiro : ASBAI, 2025. Dados eletrônicos (pdf). Disponível em:

https://asbai.org.br/wp-content/uploads/2025/05/Semana-Nacional-de-Conscientizacao-sobre-Alergia-Alimentar-EBOOK_Guia-Restaurante_compressed.pdf. Acesso em: 31 de julho de 2025.

BIERNATH, André .**Do morango do amor ao pudim: por que brasileiros gostam tanto de açúcar**. BBC News Brasil em Londres. Disponível em:

<https://www.bbc.com/portuguese/articles/cp3eqv91x1vo>. Publicado em: 14 agosto 2025. Acesso em: 15 de agosto de 2025.

BRASIL. **Lei nº 8.078**, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 1990.

BRASIL. Resolução **RDC nº 727/2022**: Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resultado da revisão e consolidação das RDCs 259/2002; 123/2004; 340/2002; 35/2009; 26/2015; 136/2017; 459/2020 e IN 67/2020.

BRASIL. Resolução **RDC nº 26**, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

CARMO, Maria do. **Annie Cake Shop inaugura nova unidade em Boa Viagem**. TERRA MAGAZINE. Disponível Em: https://www.terramagazine.com.br/annie-cake-shop-inaugura-nova-unidade-em-boaviamagem/#google_vignette. Publicada em 28 de junho de 2022. Acesso em 10 de maio de 2025.

CASA CAVÉ. **História**. Disponível em: <<https://www.casacave.com.br/historia.htm>>. Acesso em 7 de maio de 2025.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. 2ª ed. Rio de Janeiro: O Cruzeiro; 1948. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/473/o/CASTRO_Josu%C3%A9_de_-_Geografia_da_Fome.pdf. Rio de Janeiro : Edições Antares, 1984. Acesso em: 03 de agosto de 2025.

CHADDAD, Maria Cecília Cury. **Right to information: protection of the rights to health and to adequate food of the population with food allergy**. 2013. 201 f. Tese (Doutorado em Direito) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em: <https://repositorio.pucsp.br/jspui/handle/handle/6174>. Acesso em: 29 de julho de 2025.

COELHO, Olinio Gomes P. **Confeitaria Colombo: Arquitetura, Literatura e Tradição**. REVISTA DO INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DO RIO DE JANEIRO. Ano 22, n. 22, p.213-246, 2015. p. 213. Disponível em: <https://ihgrj.org.br/revistas/Revista%20IHGRJ%20n%2022.pdf>. Acesso em: 30 de julho de 2025.

COMIDA COM HISTÓRIA. Disponível em:
<https://comidacomhistoria.com.br/pernambuco-e-de-acucar/> Acesso em 7 de maio de 2025.

CONFEITARIA COLOMBO. **História**. Disponível em:
<<http://www.confeitariacolombo.com.br/#historia>>. Acesso em 7 de maio de 2025.

CORRÊA, Talitta. **Colombo: Um chá da tarde na belle époque**. Revista Continente - Arquivo. Disponível em:
<https://revistacontinente.com.br/edicoes/143/colombo--um-cha-da-tarde-na-belle-epoque>. Publicado em: 01 de Novembro de 2012. Acesso em: 01 de agosto de 2025.

COUCEIRO, Sylvia Costa. **Artes De Viver A Cidade: - Conflitos e convivências nos espaços de diversão e prazer do Recife nos anos 1920**. Publicado em: , 27 de agosto de 2003. Disponível em:
<https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/7387/1/arquivo7728_1.pdf>. Acesso em 12 de maio de 2025.

DANTAS, Rafael. **Annie Cake Shop inaugura nova unidade em Boa Viagem**. ALGOMAS A REVISTA DE PERNAMBUCO - GENTE & NEGÓCIOS. Disponível em: <https://algomais.com/annie-cake-shop-inaugura-nova-unidade-emboa-viagem/>. Publicado em 28 junho, 2022. Acesso em: 01 de agosto de 2025.

DIÁRIO DE NOTÍCIAS (RJ) - 1885 a 1895. Disponível em:
<https://memoria.bn.gov.br/docreader/DocReader.aspx?bib=369365&pagfis=14013>. Acesso em: 7 de maio de 2025.

GOOGLE BUSCAS DE IMAGENS. **Tabela Nutricional MC Donald 's**. 2025. Disponível em:
<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.docsity.com%2Fpt%2Fdocs%2Fmc-donalds-tabela-nutricional%2F5067899%2F&psig=AOvVaw0yWxZ4Zin8XPkD2x2TNOKI&ust=1755267252416000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBgQjhxqFwoTCKiBoZ--io8DFQAAAAAdAAAAABAE>. Acesso em: 14 de agosto de 2025.

ETO, Tatiana Cristina Teixeira; SILVA, Jovino Augusto Pontes. **Planejamento de cardápio**. – Londrina : Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018. 168 p.

FERNANDEZ, James. **Alergia Alimentar**. Disponível em:

<https://www.msmanuals.com/pt/profissional/imunologia-dist%C3%BArbios-al%C3%A9rgicos/dist%C3%BArbios-al%C3%A9rgicos-autoimunes-e-outras-rea%C3%A7%C3%B5es-de-hipersensibilidade/alerxia-alimentar> .Revisado: 2024. Acesso em 10 de maio de 2025.

FOLHA DE PERNAMBUCO - NEGÓCIOS. **Annie Cake Shop investe R\$ 1 milhão em nova unidade - Com 30 empregos gerados, loja chega ao bairro de Casa Forte com espaço inspirado em docerias europeias**. Publicado em: 17 de novembro de 2021. Disponível em:

https://www.folhape.com.br/economia/annie-cake-shop-investe-r-1-milhao-em-nova-unidade/206114/#google_vignette. Acesso em: 21 de julho de 2025.

FOLHA E PERNAMBUCO - TENDÊNCIAS. Publicado em: 25 de junho de 2022.

Disponível em:

<https://www.folhape.com.br/sabores/estabelecimentos-de-comida-apostam-em-cenar-ios-instagramaveis/231607/>. Acesso em: 31 de julho de 2025.

FOLHA VITÓRIA. **Universitária Morre por Reação Alérgica Após Restaurante Alterar Receita**. Disponível em:

<https://www.folhavoria.com.br/geral/universitaria-morre-por-reacao-alergica-apos-restaurante-alterar-receita/>. Publicado em: 29 de novembro de 2024, revisado em: 23 de abril de 2025. Acesso em: 05 de agosto de 2025.

FREYRE, Gilberto, 1900-1987. Açúcar : uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5. ed. - São Paulo Global, 2007.

_____, Gilberto. Crônicas do cotidiano: a vida cultural de Pernambuco nos artigos de Gilberto Freyre. Recife: Diário de Pernambuco, 2009.

GALVÃO, Filipe. **História da Confeitaria**. Em 19 de outubro de 2023. ENSINE FACULDADE. Disponível em: <https://ensin-e.edu.br/historia-da-confeitaria/>. Acesso em: 25 de julho de 2025.

HNIPO. **Conheça os Doces Japoneses Wagashi.** Disponível em: <https://www.hnipo.org.br/para-voce/conheca-os-doces-japoneses-wagashi/#:~:text=Origem:%20Wagashi,variedade%20ainda%20maior%20de%20wagashi.> Acesso em: 24 de julho de 2025.

IFZ - INSTITUTO FOME ZERO. **A sequência certa dos alimentos nas refeições ajuda no controle do diabetes.** Em 15 de março de 2025 Disponível em: <https://ifz.org.br/a-sequencia-certa-dos-alimentos-nas-refeicoes-ajuda-no-controle-do-diabetes/#:~:text=Por%20que%20a%20ordem%20faz,uma%20sa%C3%BAde%20metab%C3%B3lica%20mais%20equilibrada.> Acesso em: 22 de julho de 2025.

LAWRENCE, Katrina. **A vida incrível (e o legado delicioso) de Antonin Carême, o chef parisiense mais famoso do mundo.** Em 17 de março de 2024. <https://parisfordreamers.com/tag/antonin-careme/> Acesso em 20 de julho de 2025.

LEÃO, M. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional** / organizadora, Marília Leão. – Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p. : il

LINS, Patricia; CORREIA, Sivaldo; ALVES, Williana. **Guia Ilustrado para a Normalização de Trabalhos Acadêmicos . Normas da ABNT atualizadas em agosto de 2023.** SISTEMA INTEGRADO DE SIB BIBLIOTECAS UFRPE. Disponível em: <https://www.sib.ufrpe.br/documents/4/guia-normalizacao.pdf>. Acessado durante o trabalho.

LOPES, J.A. DIAS. **O Primeiro Restaurante - A genial invenção francesa do estabelecimento que serve comida em horas certas, para clientes sentados à mesa, com preços prefixados.** VEJA BRASIL. Atualizado em 30 jul 2020, 20h47 - Publicado em 15 ago 2017, 09h14 . Em <https://veja.abril.com.br/coluna/dias-lobes/o-primeiro-restaurant/>. Acesso em 20 de julho de 2025.

MDS - Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome . **Brasil Sai do Mapa da Fome da Onu: Conquista Histórica Reflete Políticas Públicas Eficazes.** Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/noticias-e-conteudos/desenvolvimento-social/noticias-d-esenvolvimento-social/brasil-sai-do-mapa-da-fome-da-onu-conquista-historica-reflete-politicas-publicas-eficazes>. Publicado em 28 de julho de 2025, atualizado em 29 de julho de 2025. Acesso em: 05 de agosto de 2025.

MERCADO & CONSUMO. **Gastos com alimentação fora de casa atingem novo recorde no Brasil. Sudeste e Nordeste são responsáveis por 70% do tráfego total do setor.** Publicado em: 28 de agosto de 2024, no Destaque do dia, Foodservice, Notícias.

<https://mercadoeconsumo.com.br/28/08/2024/foodservice/gastos-com-alimentacao-fora-de-casa-atingem-novo-recorde-no-brasil/>. Acesso em 19 de julho de 2025.

MILKMELLOW. **A Doce História das Sobremesas - A origem do açúcar.**

Disponível em:

<https://milkmellow.com.br/historias-curiosidades/a-doce-historia-das-sobremesas/>.

Acesso em: 01 de agosto de 2025.

MP-PR. **Legislação - Direito à Alimentação Adequada.** Disponível em:

<https://site.mppr.mp.br/direito/Pagina/Legislacao-Direito-Alimentacao-Adequada>.

Publicado em: 23 de Janeiro de 2023. Acesso em: 03 de agosto de 2025.

PARANÁ RPC — G1. **Mãe de aluna e escola entram em embate por conta da alimentação de criança celíaca no Paraná Curitiba.**

<https://g1.globo.com/pr/parana/noticia/2025/04/30/mae-de-aluna-e-escola-entram-em-embate-por-conta-da-alimentacao-de-crianca-celiaca-no-parana.ghtml>. Acesso em 10 de maio de 2025.

PERNAMBUCO. Assembleia Legislativa. **LEI Nº 18.737, De 3 de dezembro de 2024.** Disponível em:

<https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=81343&tipo=TEXTORIGINAL>. Acesso

em: 28 de julho de 2025.

PERNAMBUCO. Assembleia Legislativa. **Parecer ao Substitutivo nº 03/2024**, que altera integralmente o Projeto de Lei Ordinária nº 1.327/2023, que pretende alterar a Lei nº 11.751, de 3 de abril de 2000. Disponível em:

<https://www.alepe.pe.gov.br/proposicao-texto-completo/?docid=18140&tipoprop=pc2>.

Acesso em: 31 de julho de 2025.

PORTAL BRASILIANA FOTOGRÁFICA.

<https://brasilianafotografica.bn.gov.br/?p=17948> Acesso em 7 de maio de 2025.

QUEIROZ, Vitória. **Estabelecimentos de comida apostam em cenários *instagramáveis* - Cenários feitos sob medida é usado para o consumidor apanhar suas curtidas e viralizar nas redes.**

REIS, Monica Ruschel dos. **Gastronomia inclusiva: uma evolução necessária.** Disponível em: <https://www.aredacao.com.br/artigos/231648/gastronomia-inclusiva-uma-evolucao-necessaria>. Publicado em: 01 de maio de 2025. Acesso em: 31 de julho de 2025.

REVISTA DE PERNAMBUCO. [S.l.: s.n.]. Mensal. 1925. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/212962/1351>. Acesso em: 21 de julho de 2025. Localização: Publicações Seriadadas.

RIOMAR RECIFE. **Site Institucional.** Disponível em: <https://www.riomarrecife.com.br/institucional>. Acesso em: 29 de julho de 2025.

RODRIGUES, Marcus Vinícius Macri. **Banquetes Romanos: Comensalidade, Hierarquia e Poder Na Roma Antiga.** NEARCO – Revista Eletrônica de Antiguidade 2014, Ano VII, Número II – ISSN 1972-9713. Núcleo de Estudos da Antiguidade. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Disponível em: <http://www.neauerj.com/Nearco/arquivos/numero14/4.pdf>. Acesso em: 23 de julho de 2025.

SCHUBERT, Maycon; SCHNEIDER, Sergio; MÉNDEZ, Cecilia Díaz. **O "comer fora de casa" no Brasil, Reino Unido e na Espanha: uma revisão das bases de dados estatísticos oficiais e perspectivas para comparação. Estudos Sociedade e Agricultura.** Disponível em: https://www.revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/esa25-2_04_o_comer_fora. Publicado em: junho de 2017, vol. 25, n. 2, p. 276-304, ISSN 2526-7752. Acesso em 10 de maio de 2025

SCHWARTZ, S.B. **Segredos Internos: Engenhos e Escravos na Sociedade Colonial.** Trad. L. T. Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SILVA, SMCS., Bernardes, SM. **Cardápio, Guia Prático para elaboração.** São Paulo. Editora Atheneu, 2001, p. 195.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. **De Cozinheiro a Gastrônomo: Um Olhar para Formação do Professor de Gastronomia**. São Paulo, 2010. 83 p.; anexos.

TOSCANO, Frederico De Oliveira. **À Francesa: A Belle Époque do Comer e do Beber no Recife**. Cepe editora, 2020.

APÊNDICE A

Figura 7 - Formulário Google Forms Criado por Autora e Orientadora

06/08/2025, 13:54 PESQUISA ALÉRGENOS - SOBREMESAS

PESQUISA ALÉRGENOS - SOBREMESAS

**Indica uma pergunta obrigatória*

1. NOME DO ESTABELECIMENTO *

2. SHOPPING *

Marcar apenas uma oval.

RioMar

Recife

3. TIPOS DE COMÉRCIO *

Marcar apenas uma oval.

Cafeteria

Confeitaria

Sorveteria

Outros

https://docs.google.com/forms/d/1_gaH5qg83AuJ2BdcEWM5yafuCY9KXyppvwrPp80Y/vedt 1/4

06/08/2025, 13:54 PESQUISA ALÉRGENOS - SOBREMESAS

4. OCORRÊNCIA NO CARDÁPIO

Marque todas que se aplicam.

DOLO

TORTA

SOBREMESA COMPOSTA

DOCINHO

SORVETE

SORBET

GELATTO

BROWNIE

COOKIES

PLUDIM

MILKSHAKE

WAFFLE

BISCOITO

MOUSSE

Outro: _____

5. O CARDÁPIO IDENTIFICA PRESENÇA DE ALERGÊNICOS

Marque todas que se aplicam.

Leite

Ovo

Farinha de trigo

Oleaginosas

Amendoim

Nenhum ingrediente foi relatado

CHOCOLATE

FRUTAS

Outro: _____

https://docs.google.com/forms/d/1_gaH5qg83AuJ2BdcEWM5yafuCY9KXyppvwrPp80Y/vedt 2/4

06/08/2025, 13:54 PESQUISA ALÉRGENOS - SOBREMESAS

6. O CARDÁPIO IDENTIFICA PREPAROS PARA INTOLERÂNCIAS

Marque todas que se aplicam.

Ausência de Lactose/Leite

Ausência de Açúcar

Ausência de Glúten/Farinha de Trigo

Ausência de Ovo

Nenhuma restrição foi relatada

Outro: _____

7. O CARDÁPIO INFORMA SOBRE

Marque todas que se aplicam.

Alta concentração de Açúcar

Alta concentração de Sódio

Alta concentração de Gordura

Nenhuma restrição foi relatada

Outro: _____

8. O CARDÁPIO INFORMA SE "PODE CONTER ALERGÊNICOS"

Marque todas que se aplicam.

SIM

NÃO

9. AS PREPARAÇÕES SÃO APRESENTADAS NO CARDÁPIO?

Marcar apenas uma oval.

DENTRO DAS CATEGORIAS DE SOBREMESAS

EM UMA CATEGORIA DISTINTA

NÃO SE APLICA

https://docs.google.com/forms/d/1_gaH5qg83AuJ2BdcEWM5yafuCY9KXyppvwrPp80Y/vedt 3/4

06/08/2025, 13:54 PESQUISA ALÉRGENOS - SOBREMESAS

10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários

https://docs.google.com/forms/d/1_gaH5qg83AuJ2BdcEWM5yafuCY9KXyppvwrPp80Y/vedt 4/4

Disponível em: <https://forms.gle/8nRYZvApHRuNXzFy9>.