



**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**MÁRCIA REGINA CORSI**

**DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS PARA PESSOAS COM RESTRIÇÕES  
ALIMENTARES EM RESTAURANTES DA VIA GASTRONÔMICA DE  
COQUEIROS, EM FLORIANÓPOLIS (SC)**

**FLORIANÓPOLIS/SC**

**2023**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**MÁRCIA REGINA CORSI**

**DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS PARA PESSOAS COM RESTRIÇÕES  
ALIMENTARES EM RESTAURANTES DA VIA GASTRONÔMICA DE  
COQUEIROS, EM FLORIANÓPOLIS (SC)**

Monografia apresentada ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Câmpus Continente do Instituto Federal de Santa Catarina para a obtenção do diploma de Tecnóloga em Gastronomia.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Elinete Eliete de Lima

Coorientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup> Páulia Maria Cardoso Lima Reis

**FLORIANÓPOLIS/SC**

**2023**

**MÁRCIA REGINA CORSI**

**DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS PARA PESSOAS COM RESTRIÇÕES  
ALIMENTARES EM RESTAURANTES DA VIA GASTRONÔMICA DE  
COQUEIROS, EM FLORIANÓPOLIS (SC)**

Este trabalho foi julgado adequado para obtenção do título de Tecnóloga em Gastronomia, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, e aprovado na sua forma final pela comissão avaliadora abaixo indicada.

Florianópolis, 20 de junho de 2023.

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Elinete Eliete de Lima  
Orientadora  
Instituto Federal de Santa Catarina

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Páulia Maria Cardoso Lima Reis  
Coorientadora  
Instituto Federal de Santa Catarina

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Andréia Gonçalves Giaretta  
Instituto Federal de Santa Catarina

---

Prof<sup>a</sup>. Ma. Nicole Pelaez  
Instituto Federal de Santa Catarina

---

Prof<sup>a</sup>. Ma. Soraya Kobarg Oliveira  
Instituto Federal de Santa Catarina

## **AGRADECIMENTOS**

Quero expressar minha eterna gratidão a Deus por me amparar e me manter confiante diante de todos os desafios.

Aos meus pais, irmã e sobrinha que sempre me ofereceram amor e apoio incondicionais.

À Clair, que foi minha companheira em todas as horas, compartilhando as alegrias e me encorajando nos momentos em que fraquejei.

Às minhas orientadoras, professoras Elinete e Páulia que não desistiram de mim mesmo quando eu pensei em desistir, por cada palavra de carinho e incentivo, por cada estender de mãos. A minha gratidão é eterna por terem me auxiliado a concluir este trabalho.

A professora Soraya Kobarg, que me acolheu desde o primeiro dia no IFSC e sempre se mostrou atenciosa e preocupada com o meu bem-estar.

A todos os professores que compartilharam de seus conhecimentos e experiências. E aos queridos funcionários da instituição que sempre me atenderam com carinho e sorriso no rosto.

E por fim a todos os amigos e colegas de caminhada que me encheram de luz e força, mostrando que sempre é possível continuar. Obrigada.

“Cozinhar é uma arte, mas toda arte exige  
saber algo sobre técnicas e materiais”.

Nathan Myhrvold

## RESUMO

As restrições alimentares podem ser provenientes de uma alergia/intolerância alimentar ou, apenas, motivada por questões religiosas, filosóficas e ambientais, sendo um direito do consumidor a adequada informação sobre os ingredientes que compõem um prato. Além disso, atualmente, a oferta de alimentos *free from* é um mercado em ascensão, podendo ser uma oportunidade de negócio para os pequenos e médios empresários dos serviços de alimentação. Assim, o objetivo deste estudo foi verificar a disponibilidade de alimentos adequados às pessoas com doença celíaca, intolerância à lactose e vegetarianos, nos cardápios de restaurantes da Via Gastronômica de Coqueiros em Florianópolis - SC. Um questionário composto por 11 questões foi elaborado e aplicado pela pesquisadora, para o direcionamento e sistematização da análise dos cardápios investigados. A avaliação dos cardápios concentrou-se em entradas, pratos principais e sobremesas, excluindo acompanhamentos e guarnições avulsas. A identificação de pratos adequados baseou-se na análise de ingredientes citados no cardápio, complementada pelo conhecimento gastronômico da pesquisadora quando as listas de ingredientes estavam ausentes. Foram analisados 22 restaurantes, dos quais 68,2% dispunham da informação dos ingredientes no *menu*. Já para a indicação nominal específica no cardápio foram encontrados, 18,2% para o público celíaco, 18,2% para intolerante à lactose e 22,7% para vegetariano. No total foram avaliados 1122 pratos, desses, 58 (5,2%), eram pratos sem ingredientes fonte de glúten; 81 (7,2%) sem lactose; 11 (1%) sem alimentos de origem animal e 16 (1,4%) sem carne. Portanto, baixa disponibilidade de pratos para celíacos, intolerantes à lactose, vegetarianos estritos e ovolactovegetarianos, respectivamente. Nenhum dos restaurantes faz referência ao risco de contaminação cruzada. E apenas 3 (13,6%) apresentaram alguma orientação quanto ao sanar dúvidas por parte do público com restrições alimentares. Assim, conclui-se que a maioria dos restaurantes não oferece pratos específicos para pessoas celíacas, intolerantes à lactose, vegetarianos estritos e ovolactovegetarianos.

**Palavras-chave:** restrições alimentares; doença celíaca; intolerância à lactose; dietas vegetarianas; cardápios de restaurantes.

## ABSTRACT

Food restriction can arise from a food allergy/intolerance or solely be motivated by religious, philosophical, and environmental reasons, with consumers having the right to proper information about the ingredients that make up a dish. Additionally, the demand for free-from foods is currently a growing market, presenting a business opportunity for small and medium-sized food service entrepreneurs. Therefore, this study aimed to assess the availability of suitable food options for individuals with celiac disease, lactose intolerance, and vegetarians in the menus of restaurants located in the Via Gastronômica de Coqueiros in Florianópolis - SC. A questionnaire consisting of 11 questions was developed and self-administered by the researcher to guide and systematize the analysis of the investigated menus. The evaluation of the menus focused on appetizers, main courses, and desserts, excluding side dishes and separate garnishes. The identification of suitable dishes was based on the analysis of ingredients mentioned in the menu, supplemented by the researcher's gastronomic knowledge when ingredient lists were absent. A total of 22 restaurants were analyzed, of which 68.2% provided ingredient information on their menus. Regarding specific dish indications on the menu, 18.2% were found for the celiac audience, 18.2% for lactose-intolerant individuals, and 22.7% for vegetarians. In total, 1,122 dishes were evaluated, of which 58 (5.2%) were gluten-free, 81 (7.2%) were lactose-free, 11 (1%) contained no animal-derived ingredients, and 16 (1.4%) were meat-free. Therefore, there was a low availability of dishes for individuals with celiac disease, lactose intolerance, strict vegetarians, and ovolactovegetarians, respectively. None of the restaurants mentioned the risk of cross-contamination, and only 3 (13.6%) provided any guidance for addressing questions from customers with dietary restrictions. Thus, it can be concluded that the majority of restaurants do not offer specific dishes for individuals with celiac disease, lactose intolerance, strict vegetarians, and ovolactovegetarians.

**Keywords:** dietary restrictions; celiac disease; lactose intolerance; vegetarian diets; restaurant menus.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1- Tipos de estabelecimentos avaliados na Via Gastronômica de Coqueiros. .....	20
Figura 2- Especificação dos ingredientes dos pratos nos cardápios dos restaurantes. .....	21
Figura 3- Número de pratos sem glúten, sem lactose, sem alimentos de origem animal e sem carnes, oferecidos pelos restaurantes avaliados. ....	23
Figura 4- Restrições alimentares atendidas pelos restaurantes da Via Gastronômica de Coqueiros. ....	24
Figura 5- Restaurantes que disponibilizam no cardápio orientação aos clientes com restrições alimentares para sanar dúvidas sobre os ingredientes dos pratos. .....	26

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>9</b>
<b>1.1 Objetivos .....</b>	<b>10</b>
1.1.1 Objetivo geral .....	10
1.1.2 Objetivos específicos.....	11
<b>2.1 O setor de alimentos e seus cardápios .....</b>	<b>12</b>
<b>2.2 Restrições alimentares .....</b>	<b>13</b>
2.2.1 Doença Celíaca .....	14
2.2.2 Intolerância à lactose.....	15
2.2.3 Vegetarianismo.....	15
<b>2.3 Alimentação e gastronomia inclusiva.....</b>	<b>16</b>
<b>3 METODOLOGIA .....</b>	<b>18</b>
<b>4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>20</b>
<b>5 CONCLUSÃO .....</b>	<b>27</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>27</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>34</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A palavra “dieta” tem sua origem no termo grego *diaita* e significa a modificação de um determinado “estilo de vida” ou “modo de vida”, pressupondo um comportamento prolongado no tempo (FALCATO; GRAÇA, 2015). Dentre os vários itens que compõem o estilo de vida, a alimentação é um fator muito importante para a sobrevivência e manutenção do estado de saúde do indivíduo, e além de suprir as necessidades nutricionais, envolve aspectos importantes nas relações psicossociais (BRASIL, 2014).

A escolha do que comer muitas vezes é norteadada por restrições alimentares provenientes de vários motivos, seja por doenças e/ou escolhas baseadas em questões religiosas, filosóficas e ambientais. Segundo Sebrae (2018) são três os principais motivos para as pessoas optarem por uma alimentação com restrições: Alergia/intolerância alimentar, doenças (ex: doença celíaca) ou escolhas próprias (como no caso do vegetarianismo). A alergia alimentar é uma doença de resposta imunológica (IGE mediadas) de hipersensibilidade que ocorre após a ingestão, inalação ou contato com um determinado alimento, especialmente sua fração protéica (SOLÉ *et al.*, 2018). No caso das intolerâncias alimentares, Kanikowska *et al.* (2022) explica que são reações adversas que não envolvem o sistema imunológico e podem ser causadas por mecanismos farmacológicos, por reações tóxicas ou por reações metabólicas, sendo as mais comuns as intolerâncias aos carboidratos (lactose, frutose e FODMAPs – oligo-, di-, monossacarídeos e polióis fermentáveis). A doença celíaca é uma patologia crônica causada por uma intolerância permanente à proteína do glúten que pode afetar indivíduos de todas as idades e sexo e seu tratamento está ligado a uma dieta rígida com eliminação total do glúten (SERPA, 2020). Os vegetarianos são aqueles que excluem todos os tipos de carnes da alimentação (DE SOUZA FRANCO; AMARAL REGO, 2005), por preocupação com os impactos ambientais provocados pela criação de gado de corte, com sua própria saúde ou outras questões (PFEIFFER, 2011). Dentre as várias categorias de vegetarianos, os ovolactovegetarianos comem alimentos de origem vegetal, ovos, leites e derivados. E os vegetarianos estritos não ingerem nenhum tipo de alimento de origem animal (PFEIFFER, 2011).

O principal tratamento, tanto nos casos de alergias/intolerância alimentar e doença celíaca, é evitar o alimento causador da resposta, caso contrário, seu uso

tem grandes implicações clínica e social, podendo ser fatal em algumas situações ou prejudicar a qualidade de vida (RUIZ-SÁNCHEZ *et al.*, 2018). Portanto, a restrição ou seleção de alimentos está intrinsecamente ligada à saúde e ao bem-estar dos indivíduos (SOLÉ *et al.*, 2018). Essa implicação se estende diretamente aos setores de alimentação e fabricação de alimentos, como destacado por Ruiz-Sánchez *et al.* (2018), o que levou à implementação de legislação e regulamentos para uma gestão adequada dessa questão. No Brasil, embora a regulamentação seja especificamente direcionada aos alimentos vendidos em embalagens pré-existentes, a Lei 10.674/03 (BRASIL, 2003) estabelece a rotulagem de produtos com glúten, e as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) RDC 135/2017 e 136/2017 abordam a questão da lactose (BRASIL, 2017).

Partindo do princípio que a média dos gastos da população brasileira com alimentação fora de casa representa quase 33% do gasto total com alimentação, como também o fato das famílias com maiores rendas utilizarem 50% desses gastos com restaurantes e lanchonetes (BELIK, 2020); e que a oferta de pratos para pessoas com restrições alimentares, em serviços de alimentação é um nicho de mercado que está em plena expansão, propiciando oportunidade para os pequenos e médios negócios (SEBRAE, 2018) – pesquisar a disponibilidade de alimentos para pessoas com restrições alimentares em restaurantes é importante para a área da gastronomia.

A presente pesquisa se justifica, pois existe um crescimento no diagnóstico de doença celíaca e intolerância à lactose, além da grande demanda de pessoas vegetarianas. Além do desconhecimento da realidade dos restaurantes quanto ao atendimento às pessoas com restrições alimentares, especialmente ao glúten, à lactose e aos alimentos de origem animal, na região de Florianópolis – SC.

## **1.1 Objetivos**

### **1.1.1 Objetivo geral**

Verificar a disponibilidade de alimentos adequados às pessoas com doença celíaca, intolerância à lactose e vegetarianos, nos cardápios de restaurantes da Via Gastronômica de Coqueiros em Florianópolis - SC.

### 1.1.2 Objetivos específicos

- Identificar e quantificar os pratos próprios para celíacos, intolerantes à lactose, vegetarianos estritos e ovolactovegetarianos presentes nos cardápios dos restaurantes avaliados;
- Verificar nos cardápios dos restaurantes avaliados, se os pratos possuem a especificação dos ingredientes;
- Verificar se os pratos próprios para celíacos, intolerantes à lactose, vegetarianos estão devidamente especificados com informações quanto à presença ou ausência de glúten, de lactose e de alimentos de origem animal;
- Investigar se nos cardápios dos restaurantes existe a indicação do risco de contaminação cruzada com relação ao glúten;
- Pesquisar se nos cardápios dos restaurantes avaliados existe alguma orientação em casos de dúvidas por parte do público com restrições alimentares;

## 2 REVISÃO DE LITERATURA

### 2.1 O setor de alimentos e seus cardápios

O ato de alimentar-se está ligado às necessidades do nosso cotidiano, pois o alimento faz parte da rotina das pessoas de todas as classes sociais. Conforme Carneiro (2003), a comida também é a expressão dos desejos humanos, apesar da sua função de atender às necessidades básicas humanas.

Segundo Castelli (2006) o termo restaurante surgiu em 1765 através de Boulanger, um comerciante francês que denominou *restaurants* (restauradores) os caldos que fazia e que trazia o significado de “comida restauradora”. No entanto, o conceito de restaurante é muito amplo e abrigam diversos empreendimentos, como bares, lanchonetes, confeitarias e cozinha industrial, que realizam serviços de alimentação, assim como todos os tipos de restaurantes, cada um deles possui características muito específicas (CASTELLI, 2006).

Atualmente são diversas as opções de restaurantes disponíveis e suas classificações têm a ver com os pilares da restauração: ambiente, serviço e cardápio (VENTURI, 2003 apud SILVA, 2009). No que diz respeito ao ambiente, o restaurante pode ser classificado como tradicional, internacional, choperia, lanchonete, coletividade, casas noturnas e *free-flow*. Com relação ao serviço, os restaurantes recebem classificação de ativos, *brasseries*, casas de chá, *fast-food*, *coffee shop*, *self-service*, *catering*, *buffets*, *take-away*, *drugstore* e casas de sucos e vitaminas. No que se refere ao cardápio, o restaurante pode se classificar como gastronômico, especialidade, *fusion food*, *grill*, típicos, casual, *dinning*, *rotisseries*, docerias e sorveterias (VENTURI, 2003 apud SILVA, 2009).

De acordo com Barreto & Cé (2014), o cardápio tem a função de apresentar a imagem que o estabelecimento quer transmitir a seus clientes, a partir do material utilizado na confecção e das especificações dos alimentos. É a mais importante forma de comunicação dentro do serviço de alimentação e bebidas.

A especificação dos ingredientes que compõem um prato ou preparação é, em um cardápio, extremamente relevante, já que o cliente pode apresentar algum tipo de alergia, intolerância ou restrições a certos insumos e/ou temperos. Segundo Souza (2013 apud Barreto & Cé, 2014), nos cardápios devem constar os ingredientes que compõem os pratos, mesmo nos mais conhecidos. Isso facilita a

escolha dos clientes, especialmente os que possuem alguma restrição alimentar.

De acordo com o Art. 6º da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, é um direito básico do consumidor “a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem” (BRASIL, 1990). Segundo Aufieri *et al.* (2019) nem todos os restaurantes estão em conformidade com esta lei, visto que não se responsabilizam por apresentar produtos com informações sobre os possíveis ingredientes classificados como alérgenos alimentares.

Após uma intensa manifestação da sociedade, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) declarou ser obrigatória a presença de alérgenos na rotulagem dos alimentos, assim como a possibilidade de conter contaminação cruzada, porém, essa obrigatoriedade ainda não se estende aos cardápios de restaurantes (BRASIL, 2015).

Em 2018, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) de Santa Catarina publicou um Relatório de Inteligência do setor de Alimentos e Bebidas cujo tema era “Restrição Alimentar - Consumidores aguardam mais opções no mercado para comer sem medo”. Nesse relatório, o Sebrae, apresentou que a restrição alimentar é um novo nicho de mercado em ascensão para bares e restaurantes e cita dados do Euromonitor International (empresa que faz análise de mercado e percepções do consumidor a nível global), em que a categoria de alimentos *free from* (na qual se enquadram produtos livres de glúten, lactose, alérgenos, lácteos ou carnes) cresceu 29% ao ano no Brasil, entre 2012 e 2017, com uma receita anual que passou de R\$ 519,4 milhões para R\$ 1,86 bilhão, com estimativa de alcance de um faturamento de R\$ 2,52 bilhões para 2022 (SEBRAE, 2018). Sendo assim, o contexto de restrição alimentar vem ganhando destaque e, acompanhar essa tendência pode ser uma oportunidade ímpar de negócio para os empreendedores (SEBRAE, 2018).

## **2.2 Restrições alimentares**

As restrições alimentares de interesse desse estudo estão centradas em doença celíaca, intolerância à lactose e vegetarianismo, como veremos a seguir.

### 2.2.1 Doença Celíaca

A doença celíaca (DC) é uma enteropatia crônica do intestino delgado, autoimune, que é estimulada pela exposição ao glúten (principal fração proteica presente no trigo, aveia, centeio, cevada e malte) em indivíduos que têm susceptibilidade genética (LUDVIGSSON *et al.*, 2013; RUBIO-TAPIA *et al.*, 2013). De acordo com Serpa (2020) nas pessoas com doença celíaca, o glúten promove uma reação inflamatória que atinge as microvilosidades do intestino delgado, podendo levar à má absorção dos nutrientes. Seus sintomas podem se manifestar tanto a nível intestinal, como diarreia, distensão abdominal, náusea, vômitos, dor e constipação, quanto a nível extraintestinal, como dermatite herpetiforme, artrite, sintomas neurológicos, anemias, perda de peso e até mesmo infertilidade em mulheres (CARDOSO *et al.*, 2021; DRUB, 2019).

No Brasil, segundo a Federação Nacional das Associações de Celíacos (FENACELBRA) estima-se que cerca de dois milhões de habitantes tenham a doença. Mas, esse número pode ser maior, visto que as pesquisas apontam apenas os já diagnosticados (FENACELBRA, c2021a). Segundo Singh *et al.* (2018), nas últimas quatro décadas a prevalência global quintuplicou. A falta de conhecimento sobre a doença e o difícil acesso aos meios diagnósticos reduzem as chances de tratamento adequado e da melhoria clínica (SDEPANIAN; DE MORAES; FAGUNDES NETO, 1999).

O único tratamento para controle da doença celíaca consiste em uma dieta com total restrição ao glúten, por toda a vida, visto que mesmo uma quantidade ínfima pode desencadear uma reação do sistema imunológico e causar danos ao intestino delgado. Assim, é preciso que haja a exclusão de alguns cereais, massas e alimentos processados, já que eles geralmente contêm trigo, centeio, cevada, malte e aveia (FENACELBRA, c2021b).

No âmbito da gastronomia é muito importante conhecer não apenas os alimentos fontes de glúten, mas tudo o que envolve a produção e fornecimento de alimentação sem glúten, seguros para celíacos. A leitura de rótulos dos alimentos (principalmente dos que sabidamente são isentos de glúten) é também essencial. De acordo com Braganholo (c2021), na fabricação de alimentos livre de glúten talvez o maior obstáculo seja a contaminação cruzada, que ocorre quando um alimento naturalmente sem glúten recebe, direta ou indiretamente, partículas (traços) de

glúten proveniente de outros alimentos. A contaminação cruzada pode ocorrer durante o plantio, colheita, armazenamento e beneficiamento dos alimentos, por conta do compartilhamento de solo e maquinário; durante a embalagem, armazenamento e transporte dos alimentos; em pontos de venda a granel e zonas cerealistas; na cozinha profissional, pela manipulação e preparo de alimentos com glúten no mesmo ambiente que os sem glúten. Ainda há o risco da contaminação com partículas de glúten através das roupas dos cozinheiros (jalecos, *dólmãs*, aventais e luvas), dos utensílios e mãos (BRAGANHOLO, 2021).

### 2.2.2 Intolerância à lactose

A lactose (galactose  $\beta$ -1,4 glucose) é o principal carboidrato do leite de mamíferos, sendo que o leite de vaca é composto por cerca de 4% a 6% de lactose. A lactose é um carboidrato do tipo dissacarídeo que para ser absorvido precisa ser quebrado em dois carboidratos menores (monossacarídeos) - glicose e galactose (DA SILVA, 2017). Para que a lactose seja digerida pelo organismo, o corpo humano produz uma enzima chamada lactase. Em caso de redução ou incapacidade de produção dessa enzima ocorre a intolerância à lactose - que pode ser definida como uma incapacidade de digerir o açúcar do leite (BARRETO & CÉ, 2014; DECKER *et al.*, 2022)

Segundo a Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (2021), os sintomas mais comuns da intolerância à lactose são os gastrointestinais, tais como diarreia, dores abdominais, presença excessiva de gases e distensão abdominal (ASBAI, c2021).

Para quem possui a intolerância à lactose, as recomendações é que adapte a sua alimentação para não ingerir fontes de lactose, utilize suplementos que possuam a enzima lactase em momentos prévios ao consumo destes produtos ou, mais recentemente, o uso de alimentos “zero lactose” que hoje já estão presentes no mercado, como leites, sorvetes, iogurtes, leites condensados e muitos outros (BAKANOVAS, 2020).

### 2.2.3 Vegetarianismo

O vegetarianismo está relacionado a exclusão de produtos de origem animal

do cardápio, podendo ser classificado em ovolactovegetarianismo - utiliza ovos, leite e laticínios; lactovegetarianismo - utiliza leite e laticínios; ovovegetarianismo utiliza ovos; vegetarianismo estrito - não utiliza nenhum produto de origem animal na sua alimentação (Sociedade Brasileira de Vegetarianismo, c2017).

Vários são os motivos que levam uma pessoa a adotar uma dieta vegetariana, tais como, respeito pelo meio ambiente, religião, saúde e compaixão pelos animais. Segundo uma pesquisa realizada pelo Ibope em 2018, 14% dos brasileiros declararam ser vegetarianos, o que representa um aumento bastante significativo, já que em 2012 esse número era de 8% (Sociedade Brasileira de Vegetarianismo, c2017).

De acordo com o Censo Vegetariano e Vegano Brasileiro do Mapa Veg, havia em maio de 2023 mais de 31 mil cadastros de pessoas vegetarianas (61,2%), veganas (30,6%) ou simpatizantes (8,2%) no país. Sendo os estados de São Paulo e Rio de Janeiro com maior número de registros, respectivamente. Neste *ranking* o estado de Santa Catarina encontra-se na 6ª colocação entre todos os estados e considerando-se todas as cidades brasileiras, Florianópolis ocupa o 7º lugar (MAPA VEG, s.d).

### **2.3 Alimentação e gastronomia inclusiva**

A alimentação inclusiva visa garantir o direito à alimentação adequada previsto na Constituição Federal de 1988 (BRASIL,1988), respeitando suas necessidades, preferências e restrições alimentares. Segundo o site Vitao Alimentos (VITAO, c2020) na alimentação inclusiva ocorre a adequação de alimentos para as pessoas que não consomem alguns ingredientes por escolha própria ou por conta de doenças.

Segundo, Maia (2017) a gastronomia inclusiva é um movimento que visa respeitar a singularidade de cada indivíduo na preparação e no consumo de alimentos, levando em conta suas necessidades ou preferências pessoais. Vivemos em uma sociedade caracterizada por um conjunto de hábitos e práticas sociais que negam a diversidade alimentar dos indivíduos. Assim, o objetivo da gastronomia inclusiva é a exclusão de ingredientes para incluir pessoas que se submetem a algum tipo de restrição alimentar. A *Chef* Carla Maia apresenta o conceito de cozinha inclusiva, um movimento que visa reconhecer a individualidade de cada pessoa e

proporcionar uma experiência gastronômica para todos, sem discriminação ou exclusão, seja em razão de uma condição ou por uma questão de estilo de vida. O desafio atual é como a sociedade e, em particular, o segmento alimentício poderão atender adequadamente a essa nova realidade (MAIA, 2017).

A implementação da gastronomia inclusiva no âmbito comercial tem como desafio oferecer opções variadas e seguras para os comensais com restrições alimentares, evitando a contaminação cruzada ou enganos no momento em que o pedido da refeição é feito. Além da divulgação adequada dos produtos e serviços, com informação sobre os ingredientes utilizados e os benefícios oferecidos (MAIA, 2017).

### 3 METODOLOGIA

O presente estudo tem caráter descritivo-quantitativo, realizado nos restaurantes da Via Gastronômica de Coqueiros, em Florianópolis (SC). Designa-se como Via Gastronômica de Coqueiros, a Rua Desembargador Pedro Silva, no trecho compreendido entre as vias Paschoal Simone e Desembargador Tavares Sobrinho, nos bairros de Coqueiros e Itaguaçu, respectivamente, na cidade de Florianópolis, Estado de Santa Catarina (FLORIANÓPOLIS, 2006).

Para a seleção da amostra foi feito um levantamento de todos os restaurantes em funcionamento na via Gastronômica de Coqueiros que possuíam cardápios impressos ou digitais, com refeições completas. Participaram da pesquisa estabelecimentos com serviço e/ou especialidades *à la carte*, bar e restaurante e pizzaria. Não foram incluídos na pesquisa os restaurantes com a tipologia de *buffet self-service*, padarias e confeitarias. A coleta de dados ocorreu entre os meses de fevereiro e março de 2023.

Como instrumento de pesquisa foi elaborado um questionário com 11 questões (Apêndice I). Foi realizado um teste piloto com a primeira versão do questionário e, a partir da avaliação que permitiu a adaptação, chegou-se ao questionário em sua última versão.

O questionário foi aplicado pela autora como forma de direcionar e sistematizar a análise de cada um dos restaurantes investigados.

Para identificação e quantificação dos pratos próprios para celíacos, intolerantes à lactose, vegetarianos estritos e ovolactovegetarianos presentes nos cardápios dos restaurantes avaliados foram utilizadas as questões 2, 3, 4 e 5 do questionário.

Para verificar se no cardápio dos restaurantes os pratos possuíam descrição dos ingredientes foi utilizada a questão 6 do questionário. Nessa questão, a opção de resposta “quase todos” e “poucos” foi considerada quando mais de 80% e para menos de 50% dos pratos, respectivamente, possuíam a descrição dos ingredientes.

Para verificar se os pratos próprios para celíacos, intolerantes à lactose, vegetarianos estritos e ovolactovegetariano estão devidamente especificados: com informações quanto à presença ou ausência de glúten, de lactose e de alimentos de origem animal foram utilizadas as questões 7, 8 e 9 do questionário.

Para investigar se nos cardápios existia a indicação do risco de contaminação cruzada com relação ao glúten foi utilizada a questão 10 do questionário.

Para pesquisar se nos cardápios existia alguma orientação em casos de dúvidas por parte do público com restrições alimentares foi utilizada a questão 11 do questionário.

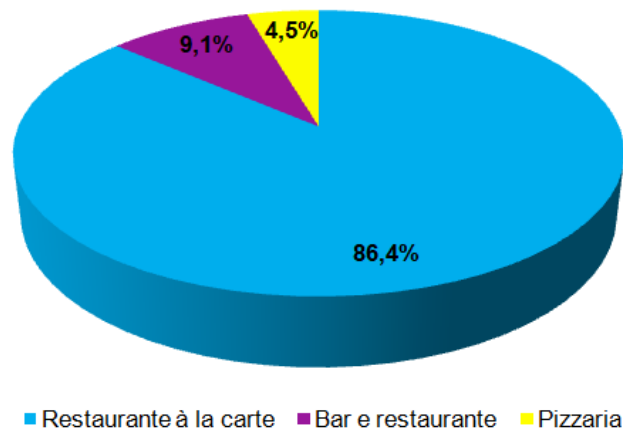
Na análise dos cardápios foram consideradas refeições completas, com entrada, prato principal e sobremesa, desconsiderando os acompanhamentos e guarnições avulsas. Para a identificação dos pratos que atendiam ou não as restrições alimentares foram observados os ingredientes de cada preparação citados no cardápio. Na ausência da lista de ingredientes foram utilizados os conhecimentos prévios de gastronomia da pesquisadora.

Os dados foram dispostos em tabelas do Microsoft Office Excel e analisados por meio de recursos da estatística descritiva, utilizando médias e porcentagens.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados os cardápios de 22 restaurantes da Via Gastronômica de Coqueiros, Florianópolis - SC, sendo a maioria composta por restaurantes *à la carte*, conforme apresentado na Figura 1. O termo “*à la carte*” é de origem francesa e em português significa “como está no cardápio” (SAIPOS, c2023). Segundo Eckert Matzembacher (2020), nesse tipo de estabelecimento os clientes escolhem entre várias opções de comida de um cardápio, baseado apenas no nome e/ou descrição do prato. Feito o pedido, a equipe do restaurante prepara e leva a comida à mesa do consumidor. O preço da comida é fixo, e a quantidade servida é padronizada, não podendo ser alterada, no entanto caso o cliente necessite ele poderá solicitar a retirada de algum componente da refeição.

Figura 1- Tipos de estabelecimentos avaliados na Via Gastronômica de Coqueiros.

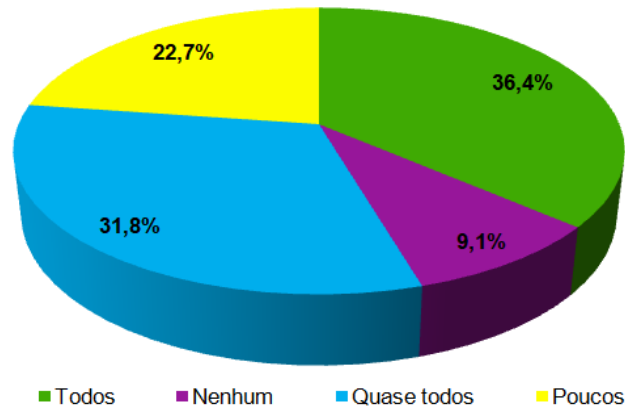


Fonte: elaborado pela autora, 2023.

Na Figura 2, tem-se a situação dos restaurantes quanto à especificação dos ingredientes nos cardápios. É possível observar que a maioria (68,2%) dos restaurantes avaliados dispunha desta importante informação, indo de acordo com o que preconiza o Art. 6º da Lei nº 8.078 (BRASIL, 1990), sobre o direito do consumidor de ter informação adequada sobre produtos e serviços. Entretanto, 31,8% dos estabelecimentos possuíam pouco ou nenhuma descrição dos ingredientes dos pratos no cardápio. Segundo Nunes (2015), apesar de não ser comum a descrição dos ingredientes nos cardápios dos restaurantes com serviço *à la carte*, incluí-la no cardápio representa a porta de entrada para a realização da

hospitalidade, agregando qualidade ao serviço oferecido, autonomia e segurança ao comensal com restrição alimentar.

Figura 2- Especificação dos ingredientes dos pratos nos cardápios dos restaurantes.



Fonte: elaborado pela autora, 2023.

Nos cardápios dos 22 restaurantes avaliados, observou-se que em uma minoria havia a indicação nominal e/ou legenda específica para o público celíaco (18,2%), intolerante à lactose (18,2%) e vegetariano (22,7%), como pode ser visto na tabela 1.

Tabela 1 – Quantidade de restaurantes com informação no cardápio da presença de pratos destinados a celíacos, intolerantes à lactose e vegetarianos.

<b>Público com restrição</b>	<b>Número de restaurantes n (%)</b>
Celíacos	4 (18,2%)
Intolerantes à lactose	4 (18,2%)
Vegetarianos	5 (22,7%)

Fonte: elaborado pela autora, 2023

As palavras usadas para comunicar no cardápio a presença de alimentos destinados a pessoas com restrições alimentares foram “não contém glúten”; "glúten free" ou “sem glúten/com glúten”, no caso de celíacos; “temos opções zero lactose” “contém lactose” ou “sem lactose/com lactose”, para intolerantes à lactose e, para

informar a disponibilidade de alimentos para vegetarianos encontrou-se no cardápio inscrições como: “vegetariano”; “moqueca vegetariana”; “pratos vegetarianos” ou “ovolactovegetariano”. Observa-se que cada estabelecimento informa de uma determinada maneira, visto que não existe uma regulamentação obrigando a rotulagem de alimentos não embalados, como existe em produtos previamente embalados. No caso da lactose, a resolução da Anvisa RDC 136/2017 (BRASIL, 2017) define que as frases a serem usadas nos rótulos são: “zero lactose”, “isento de lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose” (abaixo de 100 mg/100g ou ml); “baixo teor de lactose” ou “baixo em lactose” (de 100mg até 1g/100g ou ml) e “contém lactose” (igual ou acima de 100mg/100g ou ml). Para o glúten, a lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 obriga que todos os alimentos industrializados devem conter em seu rótulo as inscrições "contém glúten" ou "não contém glúten", conforme o caso (BRASIL, 2003).

Em Porto Alegre houve uma tentativa, através do Projeto de Lei 285/13, de obrigar os restaurantes, os bares, as lanchonetes, as confeitarias e os estabelecimentos congêneres a informar aos consumidores acerca da presença ou da ausência de glúten na composição dos alimentos preparados e, sem embalagem própria, comercializados nos respectivos estabelecimentos, para pronto consumo no local ou em domicílio (PORTO ALEGRE, 2013). Porém, recebeu veto total do prefeito.

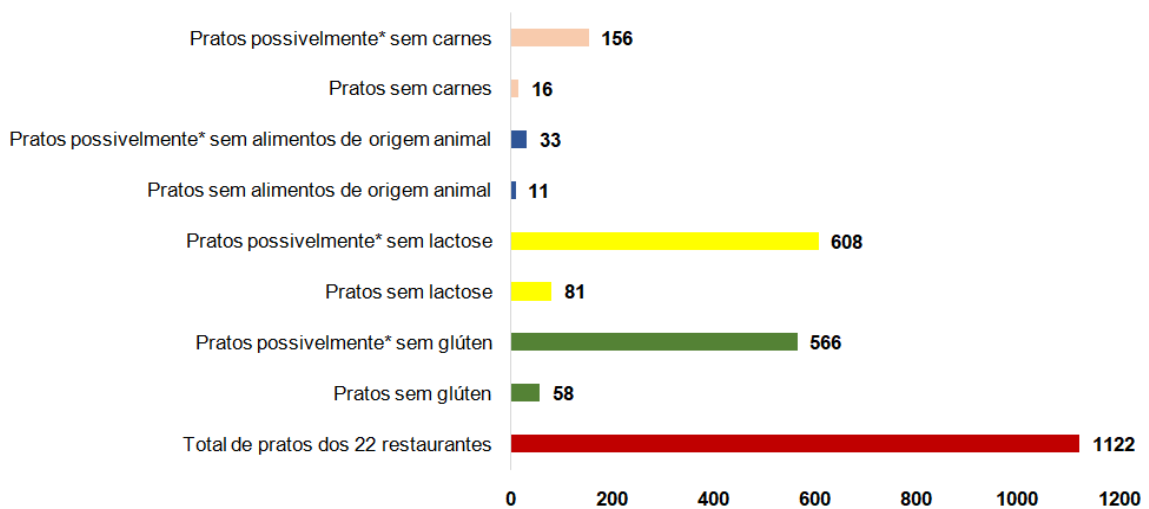
Em contrapartida, na União Europeia, o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 estabelece a obrigatoriedade no fornecimento de informações sobre substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias em alimentos oferecidos para venda ao consumidor final ou a estabelecimentos de restauração coletiva (restaurantes) sem pré-embalagem, ou quando os alimentos são embalados no local de venda a pedido do consumidor ou pré-embalados para venda direta (EUR-LEX, 2017)

Para os vegetarianos parece não existir, até o momento, nenhuma normatização sobre a identificação de alimentos específicos para este público.

No total foram avaliados 1122 pratos, nos 22 restaurantes. Desse montante, foram encontrados 58 (5,2%) pratos sem ingredientes fonte de glúten, como salada de bacalhau, camarão à provençal, escalopes de filé mignon ao creme de gorgonzola e nozes; 81 (7,2%) pratos sem lactose, como carré de cordero, polvo na brasa, congrio grelhado com legumes, salmão grelhado com alcaparras; 11 (1%) pratos sem ingredientes de origem animal, como moqueca vegana; e 16 (1,4%)

pratos sem carne, como salada crocante, risoto ao funghi, parmegiana de berinjela. Ou seja, quantidades muito pequenas de pratos próprios para as pessoas com as restrições aqui estudadas. Rodrigues *et al.* (2019) também encontraram baixa disponibilidade de alimentos que atendam a pessoas com restrições nas lanchonetes do centro de Belo Horizonte/MG.

Figura 3 - Número de pratos sem glúten, sem lactose, sem alimentos de origem animal e sem carnes, oferecidos pelos restaurantes avaliados.



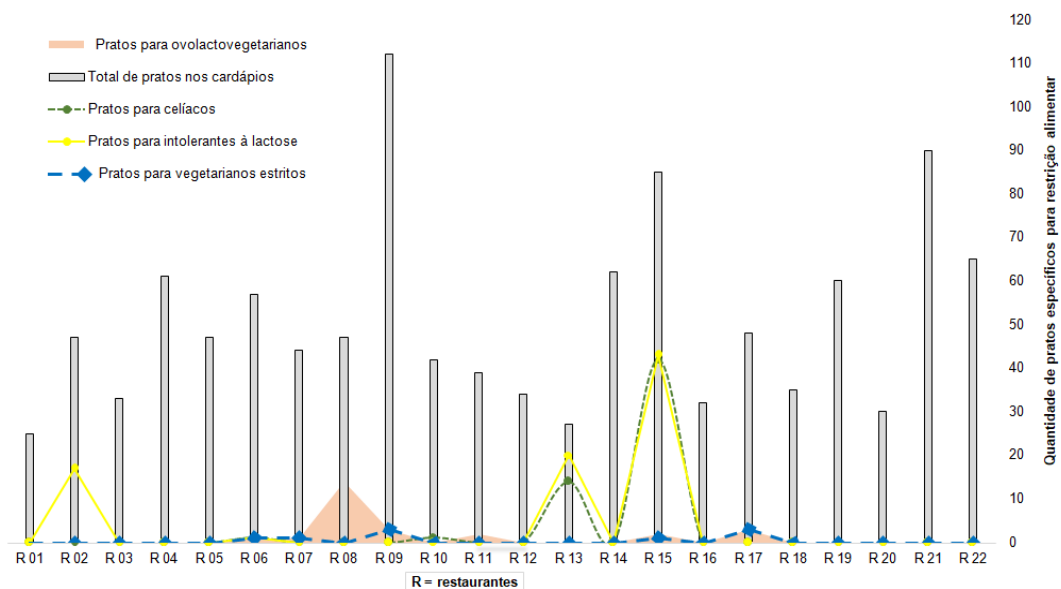
Fonte: elaborado pela autora, 2023.

\* O termo "possivelmente" foi usado para dizer que o prato citado costuma não conter ou não ser preparado utilizando-se o alimento em questão (ex: carnes, alimento de origem animal, lactose, ou glúten).

Os pratos categorizados como "possivelmente" isentos de lactose, alimentos de origem animal e carnes são aqueles que intrinsecamente não contêm tais componentes. Nesse sentido, constata-se que a variedade de pratos disponíveis para indivíduos com intolerância à lactose, seguidores de uma dieta estritamente vegetariana ou ovolactovegetariana poderia ser maior se o cardápio fosse mais informativo sobre os ingredientes utilizados. Algumas hipóteses para a falta de informação no cardápio podem ser pelo desconhecimento sobre o assunto ou a possibilidade de o prato ter sido preparado com algum item inadequado para as pessoas que possuem restrições alimentares (exemplo: feijão cujo tempero foi frito na banha não seria apropriado para um vegetariano estrito; caldo de abóbora que recebeu um pouco de leite não seria indicado para um intolerante à lactose, etc.). Esse raciocínio não se aplica aos pratos que são naturalmente isentos de glúten, pois não há garantia de que eles sejam 100% livres de contaminação cruzada.

Nunes (2015) realizou uma pesquisa sobre os desjejuns dos hotéis de Brasília para o público com doença celíaca e intolerância à lactose e os resultados revelaram que grande parte deles possuía alimentos que poderiam ser consumidos pelas pessoas com restrições alimentares. No entanto, a maioria dos hotéis, por desconhecimento do assunto, não assegurava que havia a oferta de alimentos adequados.

Figura 4- Restrições alimentares atendidas pelos restaurantes da Via Gastronômica de Coqueiros.



Fonte: elaborado pela autora, 2023.

Em uma análise individualizada por estabelecimento (Figura 4), e restringindo-se aos pratos que apresentam no cardápio a indicação de adequação às restrições alimentares, verifica-se que a maior parte dos restaurantes não oferece pratos específicos para o público deste estudo. Os escassos restaurantes (R) que dispõem de pratos específicos não contemplam todas as restrições alimentares investigadas (celíacos, intolerantes à lactose, vegetarianos estritos e ovolactovegetarianos). Apenas 02 restaurantes (R13 e R15) possuem uma quantidade maior de pratos para celíacos. Pessoas com intolerância à lactose poderiam encontrar uma maior quantidade de opções nos restaurantes R02, R13 e R15. Os ovolactovegetarianos teriam mais opções no R08. Já as opções para os vegetarianos estritos são praticamente inexistentes. Pode-se concluir que apenas o R15 possui opções para todas as pessoas com as restrições alimentares que fizeram parte desse estudo.

Esses dados refletem a dificuldade que esse público enfrenta no seu dia a dia para fazer uma refeição fora do lar. Segundo Maia (2017, p. 85), “a sociedade não está programada para acolher a diferença alimentar”, e mais do que isso, existe uma indiferença alimentar que acomete o mercado em geral, tanto a indústria quanto o setor de serviço, tais como os restaurantes e hotéis. Corrêa (2017) destaca a importância de lançar um olhar para a injustiça alimentar que afeta as pessoas com necessidades alimentares especiais, que precisam seguir uma dieta restritiva como a única forma de tratamento e/ou manutenção da saúde e qualidade de vida.

De todos os restaurantes avaliados na Via Gastronômica de Coqueiros nenhum deles faz referência ao risco de contaminação cruzada, incluindo os quatro restaurantes que apresentam no cardápio pratos com a descrição “não contém glúten”. Considerando que estes também ofertam alimentos preparados com trigo/glúten talvez o cliente não tenha garantido a ausência de contaminação.

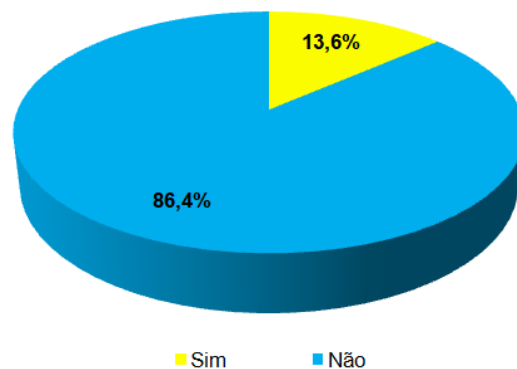
Um estudo realizado por Farage *et al.* (2019) avaliaram a contaminação acidental por glúten em refeições naturalmente isentas de glúten em 60 restaurantes da cidade de Brasília e encontraram alimentos contaminados em 6,7% deles, sendo que as amostras contaminadas eram alimentos/preparações naturalmente sem glúten como, abóbora e quiabo refogados, rosbife, bife grelhado, frango provençal e feijão. Oliveira *et al.* (2013) identificaram a presença de glúten em quantidade superior ao limite máximo de segurança (20 ppm) permitido de acordo com o *Codex Alimentarius* (FAO, 2008), em 16,7% das amostras de feijão de restaurantes *self-service*, e quase 45% dos restaurantes apresentaram pelo menos um dia de contaminação por glúten (na pesquisa, cada serviço de alimentação foi avaliado durante 3 dias), isso talvez seja indicativo da falta de padronização na preparação de feijão, fato que expõe as pessoas com doença celíaca a grandes riscos.

A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e orienta os estabelecimentos que oferecem alimentos ao público sobre como garantir a higiene e a segurança dos produtos e do ambiente, a fim de prevenir doenças transmitidas por alimentos e proteger a saúde dos consumidores (BRASIL, 2004), não faz nenhuma referência sobre a adoção de boas práticas na produção de alimentos livres de contaminação cruzada com o glúten, o que representa um risco para a saúde e qualidade de vida dos celíacos.

Na figura 5 observa-se que do total de restaurantes avaliados, apenas 03

apresentaram alguma orientação quanto ao sanar dúvidas por parte do público com restrições alimentares. As frases colocadas nos cardápios destes restaurantes foram: 1) “Se você for alérgico ao glúten ou à lactose, por favor, comunicar nossos atendentes”; 2) “Se tiver alguma restrição alimentar comunique o garçom” e 3) “Em caso de alergia ou intolerância a algum alimento favor informar nossos atendentes”.

Figura 5- Restaurantes que disponibilizam no cardápio orientação aos clientes com restrições alimentares para sanar dúvidas sobre os ingredientes dos pratos.



Fonte: elaborado pela autora, 2023.

Segundo Gomes (2017) confiar nos locais que frequentam, incluindo os restaurantes, é um desafio constante para os pais de crianças com necessidades alimentares especiais. A rede Alergia Alimentar Brasil, afirma que para quem tem restrições alimentares conversar com o *chef* ou alguém responsável pelo estabelecimento, a fim de se informar sobre os ingredientes utilizados no preparo dos pratos antes de concluir o pedido, é de suma importância para explicar sobre sua condição e verificar a possibilidade de preparo de um alimento seguro para o consumo, principalmente nos casos em que é importante a garantia de não haver o contato cruzado de alimentos (ALERGIA ALIMENTAR BRASIL, c2019).

O estudo apresenta algumas limitações. A amostra considerou apenas 22 restaurantes da Via Gastronômica de Coqueiros, não englobando cafeterias, lanchonetes e restaurantes de *buffet* a quilo, sendo assim, os achados da presente pesquisa não podem ser extrapolados para todos os restaurantes da Via Gastronômica de Coqueiros.

Como pontos fortes, o estudo contribui para a literatura existente ao lançar luz

sobre a disponibilidade de opções alimentares adequadas para indivíduos com restrições alimentares específicas em um ambiente gastronômico.

## 5 CONCLUSÃO

Os estabelecimentos avaliados da Via Gastronômica de Coqueiros, Florianópolis - SC, eram em sua maioria restaurantes *à la carte* e em grande parte dispunham em seus cardápios a especificação dos ingredientes. No entanto, uma minoria informou nominalmente os pratos específicos para celíacos, intolerantes à lactose e vegetarianos, o que limita as opções desses públicos.

A maior parte dos restaurantes não ofereceu pratos específicos para as restrições investigadas (celíacos, pessoas com intolerância à lactose, vegetarianos estritos e ovolactovegetarianos). Entre os poucos estabelecimentos que ofereceram tais pratos, os intolerantes à lactose são os que tinham mais opções, seguidos pelos celíacos e pelos ovolactovegetarianos. Já para os vegetarianos estritos tinha-se uma escassez de alternativas.

Os resultados evidenciam as dificuldades que esse segmento de consumidores enfrenta para se alimentar fora de casa. Além disso, nenhum restaurante mencionou o risco de contaminação cruzada, o que pode afetar a segurança alimentar dos consumidores e comprometer a confiança dos clientes, mesmo quando os restaurantes indicam que um prato não contém glúten. Apenas 3 estabelecimentos apresentaram alguma orientação quanto ao sanar dúvidas por parte do público com restrições alimentares.

Portanto, conclui-se que a Via Gastronômica de Coqueiros ainda apresenta lacunas na oferta e na informação de pratos para pessoas com restrições alimentares, o que requer uma maior sensibilização e capacitação dos estabelecimentos sobre o tema, proporcionando assim, uma cozinha inclusiva.

## REFERÊNCIAS

ALERGIA ALIMENTAR BRASIL. No restaurante, c2019. Disponível em: <http://alergiaalimentarbrasil.com.br/dia-a-dia/no-restaurante/>. Acesso em: 29 maio 2023.

ASBAI. Intolerância à lactose não é alergia ao leite, c2021. Disponível em: <https://asbai.org.br/intolerancia-a-lactose-nao-e-alergia-ao-leite-3/#:~:text=Os%20sintomas%20da%20intoler%C3%A2ncia%20%C3%A0,at%C3%A9%20o%20final%20da%20vida>. Acesso em: 29 abr. 2023

AUFIERI, M. C. *et al.* Análise dos alérgenos declarados em cardápios de restaurantes em shoppings. **Revista Univap**, v. 25, n. 48, p. 13-23, 2019.

BAKANOVAS, A. M. **Intolerância à lactose**: conceitos atuais e seus tratamentos. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Farmácia-Bioquímica) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020. Disponível em: <https://repositorio.usp.br/directbitstream/349e9fbd-02d2-443d-8eff-cf88ad76f7d3/3059842.pdf>. Acesso em: 24 abr. 2023.

BARRETO, C. de J.; CÉ, N. Estudo da qualidade de serviços oferecidos em hotéis de Porto Alegre/RS: oferta de alimentos isentos de glúten e lactose no café da manhã. **Competência**, Porto Alegre, v. 7, n. 1, p. 79-95, 2014.

BELIK, W. **Um retrato do sistema alimentar brasileiro e suas contradições**. Documento-síntese baseado no Estudo sobre a cadeia de alimentos, em parceria com o Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (Imaflora), com o apoio do Instituto Ibirapitanga e do Instituto Clima e Sociedade. 2020, 36 p. Disponível em: [https://www.ibirapitanga.org.br/wp-content/uploads/2020/10/UmRetratoSistemaAlimentarBrasileiro\\_%C6%92\\_14.10.2020.pdf](https://www.ibirapitanga.org.br/wp-content/uploads/2020/10/UmRetratoSistemaAlimentarBrasileiro_%C6%92_14.10.2020.pdf). Acesso em 24 maio 2023.

BRAGANHOLE, A.P. Contaminação cruzada por glúten na cozinha. Fenacelbra, c2021 Disponível em: <https://www.fenacelbra.com.br/contaminacao-cruzada-por-gluten>. Acesso em: 28 abr. 2023.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília, DF: Senado Federal, 1988. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: 15 jun. de 2023.

BRASIL. **Lei Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8078compilado.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm). Acesso em: 24 maio 2023.

BRASIL. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 24 maio 2023.

BRASIL. **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003**. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.674.htm#:~:text=LEI%20No%2010.674%2C%20DE%2016%20DE%20MAIO%20DE%202003.&text=Obriga%20a%20que%20os%20produtos,de%20controle%20da%20doen%C3%A7a%20cel%C3%ADaca./](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.674.htm#:~:text=LEI%20No%2010.674%2C%20DE%2016%20DE%20MAIO%20DE%202003.&text=Obriga%20a%20que%20os%20produtos,de%20controle%20da%20doen%C3%A7a%20cel%C3%ADaca./). Acesso em: 28 maio 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira**. Brasília, 2014. Disponível em: [https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 28 maio 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015**. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Disponível em: [https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026\\_26\\_06\\_2015.pdf](https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf). Acesso em: 28 maio 2023

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 135 e 136, de 08 de fevereiro de 2017**. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=44&data=09/02/2017>. Acesso em: 28 maio 2023.

CARDOSO, L. T. *et al.* **Doença celíaca e a utilização de novos alimentos sem glúten**. Porto Alegre: UFRGS, 2021. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/219090/001123490.pdf>. Acesso em: 26 abr. 2023.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/328063797.pdf>. Acesso em: 02 de abr. 2023.

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006. E-book. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-472-0118-0/>. Acesso em: 12 maio 2023.

CORRÊA, L. [organizador]. **Direito à alimentação, políticas públicas e restrições alimentares: entre a invisibilidade e o reconhecimento** [livro eletrônico]. Juiz de Fora: Faculdade de Direito da Universidade Federal de Juiz de Fora, p. 05, 2017. Disponível em: <https://institutoreaja.files.wordpress.com/2017/12/direito-c3a0-alimentac3a7c3a3o-polc3adticas-pc3ablicas-e-restric3a7c3b5es-alimentares-entre-a-invisibilidade-e-o-reconhecimento-leonardo-corr3aaa-20171.pdf>. Acesso em 03 jun. 2023.

DA SILVA, C. M. E. A intolerância à lactose e as consequências na absorção do cálcio. **Rev. Eletrôn. Atualiza Saúde**, v. 6, p. 29-35, 2017. Disponível em: <https://atualizarevista.com.br/wp-content/uploads/2017/08/revista-atualiza-v-6-n-6->

2.pdf. Acesso em: 03 abr. 2023.

DECKER, D. G. *et al.* Intolerância à lactose: uma revisão bibliográfica. **Revista Higei@-Revista Científica de Saúde**, v. 4, n. 8, 2022. Disponível em: <https://periodicos.unimesvirtual.com.br/index.php/higeia/article/view/1452>. Acesso em: 23 maio 2023.

DE SOUZA FRANCO, E.; AMARAL REGO, R. Marketing estratégico para subculturas: um estudo sobre hospitalidade e gastronomia vegetariana em restaurantes da cidade de São Paulo. **Turismo - Visão e Ação**, v. 7, n. 3, p. 469-482, 2005. Disponível em: <https://periodicos.univali.br/index.php/rtva/article/view/510>. Acesso em: 02 jun. 2023.

DRUB, T. F. **Impacto das alegações relativas ao glúten sobre as escolhas dos consumidores**. 2019. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana Aplicada) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019. Disponível em <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/89/89131/tde-03122019-141344/pt-br.php>. Acesso em: 26 abr. 2023.

ECKERT MATZEMBACHER D. *et al.* Consumer's food waste in different restaurants configuration: A comparison between different levels of incentive and interaction. **Waste Manag.**, v.1, n.114, p. 263-273, 2020. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32683242/>. Acesso em: 25 maio 2023.

EUR-LEX. Jornal Oficial da União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho sobre o fornecimento de informações alimentares aos consumidores. 13 de julho de 2017. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A52017XC1213%2801%29>. Acesso em: 28 maio 2023.

FALCATO, J.; GRAÇA, P. A evolução etimológica e cultural do termo “dieta”. **Revista Nutricías**, v. 24, p. 12-15, 2015. Disponível em: [https://sigarra.up.pt/ffup/pt/pub\\_geral.pub\\_view?pi\\_pub\\_base\\_id=104574](https://sigarra.up.pt/ffup/pt/pub_geral.pub_view?pi_pub_base_id=104574). Acesso em: 23 maio 2023.

FARAGE P, *et al.* Accidental Gluten Contamination in Traditional Lunch Meals from Food Services in Brasilia, Brazil. **Nutrients**, v.11, n.8, p.1924, 2019. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2072-6643/11/8/1924#B11-nutrients-11-01924>. Acesso em: 25 maio 2023.

FAO. Codex Alimentarius Commission. Report of the 29th session of the Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses. p. 6-7, 2008. Disponível em: <http://www.jhnfa.org/CCNFSDU07.pdf>. Acesso em: 12 maio 2023.

FENACELBRA. Dados estatísticos de doença celíaca. c2021a. Disponível em: <https://www.fenacelbra.com.br/dados-estatisticos>. Acesso em: 29 abr. 2023.

FENACELBRA. Dieta sem glúten. c2021b. Disponível em: <https://www.fenacelbra.com.br/dieta-sem-gluten>. Acesso em: 29 abr. 2023.

FLORIANÓPOLIS. **Lei Nº 7228, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2006**. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/lei-ordinaria/2006/723/7228/lei-ordinaria-n-7228-2006-designa-via-gastronomica>. Acesso em: 14 abr. 2023.

GOMES, E. C. O enfrentamento da alergia alimentar em famílias com crianças alérgicas. *In*: CORRÊA, L. [organizador]. **Direito à alimentação, políticas públicas e restrições alimentares**: entre a invisibilidade e o reconhecimento [livro eletrônico]. Juiz de Fora, MG: Faculdade de Direito da Universidade Federal de Juiz de Fora, 2017, p. 72-83. Disponível em: <https://institutoreaja.files.wordpress.com/2017/12/direito-c3a0-alimentac3a7c3a3o-polc3adticas-pc3bablicas-e-restric3a7c3b5es-alimentares-entre-a-invisibilidade-e-o-reconhecimento-leonardo-corr3aaa-20171.pdf>. Acesso em: 03 jun. 2023.

KANIKOWSKA, A. *et al.* Management of adult patients with gastrointestinal symptoms from food hypersensitivity - Narrative review. **J. Clin. Med.**, v. 11, n. 7326, 2022. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2077-0383/11/24/7326>. Acesso em: 24 maio 2023.

LUDVIGSSON, J. F. *et al.* The Oslo definitions for coeliac disease and related terms. **Gut**, v. 62, n. 1, p.43-52, 2013. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22345659>. Acesso em: 03 abr. 2023.

MAIA, C. Cozinha inclusiva – por uma ruptura com o paradigma da indiferença alimentar. *In*: CORRÊA, L. [organizador]. **Direito à alimentação, políticas públicas e restrições alimentares**: entre a invisibilidade e o reconhecimento [livro eletrônico]. Juiz de Fora: Faculdade de Direito da Universidade Federal de Juiz de Fora, 2017, p. 85-96. Disponível em: <https://institutoreaja.files.wordpress.com/2017/12/direito-c3a0-alimentac3a7c3a3o-polc3adticas-pc3bablicas-e-restric3a7c3b5es-alimentares-entre-a-invisibilidade-e-o-reconhecimento-leonardo-corr3aaa-20171.pdf>. Acesso em: 03 jun. 2023.

MAPA VEG. Censo vegetariano e vegano Brasileiro, [s.d]. Disponível em: <https://www.mapaveg.com.br/censo/estatisticas#>. Acesso em: 30 maio 2023.

NUNES, N. L. A. **Hospitalidade na oferta de bens e serviços em alimentação ao turista com restrição alimentar**. 2015. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2015. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/18938>. Acesso em: 25 maio 2023.

OLIVEIRA, O. M. V. *et al.* Evaluation of the presence of gluten in beans served at self-service restaurants: a problem for celiac disease carriers. **J. Culin. Sci. Technol.**, v. 12, p. 22–33, 2013. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15428052.2013.798606>. Acesso em: 25 maio 2023.

PFEIFFER, A. **A cozinha vegetariana de Astrid Pfeiffer**. São Paulo: Alaúde Editorial, 2011.

PORTO ALEGRE. **Projeto de Lei PLL 285/13**. Disponível em: <https://www.camarapoa.rs.gov.br/projetos/119830>. Acesso em: 28 maio 2023.

RODRIGUES, C. V. *et al.* Avaliação da disponibilidade de alimentos para pessoas com restrições alimentares em lanchonetes do hipercentro de Belo Horizonte/MG. **Braz. J. of Develop.**, Curitiba, v. 5, n. 12, p. 28547-28562, 2019. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/5131/6035>. Acesso em: 25 maio 2023.

RUBIO-TAPIA, A. *et al.* ACG clinical guidelines: diagnosis and management of celiac disease. **Am J Gastroenterol.**, v. 108, n. 5, p. 656-76, 2013. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23609613/>. Acesso em: 03 abr. 2023.

RUIZ SÁNCHEZ J. G. *et al.* Una visión global de las reacciones adversas a alimentos: alergia e intolerancia alimentaria. **Nutr Hosp.**, v. 35, n. spec 4, p. 102-108, 2018. Disponível em: [https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0212-16112018000700018&lng=es&nrm=iso/](https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112018000700018&lng=es&nrm=iso/). Acesso em: 24 maio 2023.

SAIPOS. Restaurante *à la carte*: como funciona? c2023. Disponível em: <https://saipos.com/restaurante/restaurante-a-la-carte>. Acesso em: 25 maio 2023.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). Alimentos e Bebidas. Relatório de Inteligência. Restrição alimentar abre um novo nicho de negócio para bares e restaurantes. Sebrae - SC, ago., 2018, 10 p. Disponível em: <https://www.sebrae-sc.com.br/blog/restricao-alimentar-novo-nicho-de-negocio>. Acesso em: 20 de abr. de 2023.

SERPA, A. B. M. M. *et al.* A doença celíaca: uma revisão bibliográfica. **Revista Higei@-Revista Científica de Saúde**, v. 2, n. 4, 2020. Disponível em: <https://periodicos.unimesvirtual.com.br/index.php/higeia/article/view/1177>. Acesso em: 15 jun. 2023.

SILVA, R. **Administração de restaurante**: um estudo no bairro Ilhota em Itapema. 2009. TCC (Graduação em Administração) - Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2009. Disponível em: <http://siaibib01.univali.br/pdf/Rafael%20da%20Silva.pdf>. Acesso em: 23 mar. 2021.

SINGH, P. *et al.* Global prevalence of celiac disease: systematic review and meta-analysis. **Clinical Gastroenterology and Hepatology**, v. 16, n. 6, p. 823-836, 2018. Disponível em: [https://www.cghjournal.org/article/S1542-3565\(17\)30783-8/fulltext](https://www.cghjournal.org/article/S1542-3565(17)30783-8/fulltext). Acesso em: 28 abr. 2023.

SOLÉ, D. *et al.* Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 – Parte I – Etiopatogenia, clínica e diagnóstico. **Arq Asma Alerg Imunol.**, v. 2, n. 1, p. 7-38, 2018. Disponível em: [http://aaai-asbai.org.br/detalhe\\_artigo.asp?id=851](http://aaai-asbai.org.br/detalhe_artigo.asp?id=851). Acesso em: 28 abr. 2023.

SDEPANIAN V. L., DE MORAIS M. B., FAGUNDES NETO U. Doença celíaca: a evolução dos conhecimentos desde sua centenária descrição original até os dias atuais [Celiac disease: evolution in knowledge since its original centennial description up to the present day]. **Arq Gastroenterol.**, v. 36, n. 4, p. 244-57, 1999. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/10883318/>. 28 abr. 2023.

SOCIEDADE BRASILEIRA VEGETARIANA (SBV). Vegetarianismo: qual a diferença entre veganismo e vegetarianismo, c2017. Disponível em: <https://www.svb.org.br/vegetarianismo1>. Acesso em 28 maio, 2023.

VITAO. Alimentação Inclusiva: O que é e qual sua importância. c2020. Disponível em: <https://ser.vitao.com.br/alimentacao-inclusiva-o-que-e-qual-sua-importancia/>. Acesso em: 16 jun. de 2023.

## APÊNDICE

### QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO

Número do estabelecimento: \_\_\_\_\_

1- Com relação ao tipo de serviço esse estabelecimento se classifica como:

- ( ) Restaurante *à la Carte*  
 ( ) Bar e Restaurante  
 ( ) Pizzaria

2- O cardápio desse estabelecimento possui quantas opções de pratos? \_\_\_\_\_

3- Há disponibilidade de alimentos para celíacos?

- ( ) Sim, especificado no cardápio. Quantos:\_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_%  
 ( ) Sim, mas não especificado. Quantos:\_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_%  
 ( ) Não

4- Há disponibilidade de alimentos para intolerantes à lactose?

- ( ) Sim, especificado no cardápio. Quantos:\_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_%  
 ( ) Sim, mas não especificado. Quantos:\_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_%  
 ( ) Não

5- Há disponibilidade de alimentos para vegetarianos:

5.1 - Estritos: ( ) Sim ( ) Não

Se sim, quantas opções?:\_\_\_\_\_ (%\_\_\_\_\_)

Se sim, ( ) Especificado no cardápio ou ( ) Não especificado no cardápio

5.2 - Ovolactovegetariano: ( ) Sim ( ) Não

Se sim, quantas opções?:\_\_\_\_\_ (%\_\_\_\_\_)

Se sim, ( ) Especificado no cardápio ou ( ) Não especificado no cardápio

6- Os pratos listados no cardápio possuem a descrição dos ingredientes?

- ( ) Todos ( ) Nenhum ( ) Quase todos ( ) Poucos

7- Há pratos listados no cardápio com a indicação “contém glúten” ou “não contém glúten”?

( ) Sim      ( ) Não      Se sim, o que está escrito: \_\_\_\_\_

8- Há pratos listados no cardápio com a indicação “contém lactose” ou “sem lactose”?

( ) Sim      ( ) Não      Se sim, o que está escrito: \_\_\_\_\_

9- Há pratos listados no cardápio com a indicação “vegetariano” ou “sem alimento de origem animal”?

( ) Sim      ( ) Não      Se sim, o que está escrito: \_\_\_\_\_

10- No cardápio existe a indicação do risco de contaminação cruzada com glúten?

( ) Sim      ( ) Não      Se sim, o que está escrito: \_\_\_\_\_

11. Existe alguma informação para que o cliente com restrições alimentares possa comunicar-se com os atendentes para sanar dúvidas a respeito dos ingredientes dos pratos?

( ) Sim      ( ) Não

Se sim, o que está escrito: \_\_\_\_\_