

A.O.
ARTIGO ORIGINAL

O PAPEL DO NUTRICIONISTA NA RESTAURAÇÃO COMERCIAL

THE NUTRITIONIST'S ROLE IN COMMERCIAL RESTAURANTS

Francisco França¹; Mariana Rei^{2,3}; António Melo^{4,6}; Duarte Torres^{1,3}

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, Rua do Campo Alegre, n.º 823, 4150-180 Porto, Portugal

² EPIUnit – Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto, Rua das Taipas, n.º 135, 4050-091 Porto, Portugal

³ ITR – Laboratório para a Investigação Integrativa e Translacional em Saúde Populacional, Rua das Taipas, n.º 135, 4050-091 Porto, Portugal

⁴ Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto, Rua D. Sancho I, n.º 981, 4480-876 Vila do Conde, Portugal

⁵ CITUR - Centre for Tourism Research, Development and Innovation, Rua D. João III, 3030-329 Coimbra, Portugal

⁶ CIDTFF - Research Centre on Didactics and Technology in the Education of Trainers, Universidade de Aveiro, Campus Universitário de Santiago, 3810-193 Aveiro, Portugal

*Endereço para correspondência:

Francisco França
Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto,
Rua do Campo Alegre, n.º 823,
4150-180 Porto, Portugal
jfranciscofranca@gmail.com

Histórico do artigo:

Recebido a 23 de agosto de 2021
Aceite a 30 de setembro de 2021

RESUMO

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

OBJETIVOS: Conhecer em que medida(s) pode o Nutricionista intervir nas atividades da Restauração Comercial em Portugal.

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

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

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

PALAVRAS-CHAVE

Gastronomia, Nutrição, Restauração

ABSTRACT

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

OBJECTIVES: Knowing in which ways can the Nutritionist intervene in the Portuguese Commercial Restaurants activities.

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

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

CONCLUSIONS: These healthcare professionals can broadly intervene in the Portuguese Commercial Restaurants activities, according to the Chefs and Nutritionists point of view.

KEYWORDS

Gastronomy, Nutrition, Catering

INTRODUÇÃO

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

Os serviços de Restauração portugueses dividem-se

em dois subsectores: Restauração Coletiva/Social e Restauração Comercial (RC). A Restauração Coletiva/Social é caracterizada pelo serviço de fornecimento de refeições instalados em empresas, hospitais, escolas, quartéis militares ou prisões e tem como objetivo o fornecimento de refeições seguras, práticas e rápidas aos seus utentes (2). Já a RC (ex.: restaurantes, cafetarias, cervejarias, *snack-bar*) é caracterizada por ser aberta a todo o tipo de clientes, sendo que os estabelecimentos

que pertencem a este setor têm como objetivo principal adaptarem os seus preços e oferta à sua clientela (2, 3).

Em estabelecimentos de restauração, onde são servidas refeições ao consumidor, estas são predominantemente produzidas no local, por profissionais com competências técnicas para o efeito. Um exemplo é o Técnico Especialista em Gestão e Produção de Cozinha, que é responsável por organizar, coordenar, dirigir e verificar os trabalhos de cozinha em restaurantes, hotéis e estabelecimentos similares; por elaborar, ou contribuir, para a elaboração do plano de ementas e listas de restaurante; por dar instruções ao pessoal da cozinha sobre a preparação e confeção dos pratos; por criar receitas e por preparar especialidades (4). O Nutricionista é um profissional de saúde, responsável pela promoção da saúde e prevenção de doenças através da alimentação, tendo conhecimentos e competências aplicáveis, particularmente, na área da área da Restauração Coletiva/Social (5). Nesta área, responsável por 18,9% dos empregos dos Nutricionistas portugueses (6), este desempenha funções como análise de condições técnico-funcionais e higiossanitárias das instalações, pessoal e géneros alimentícios, planeamento de ementas e otimização da relação custo-qualidade das refeições, promoção da sustentabilidade alimentar e responsabilidade social, participando em ações de formação e elaborando pareceres técnicos (5).

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

METODOLOGIA

Procedimentos Éticos

O presente estudo prospetivo foi aprovado pela Comissão de Ética da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (PARECER Nº 15 2020/CEFCNAUP/2020) e foi conduzido de acordo com os princípios éticos estabelecidos na Declaração de Helsínquia, tendo sido solicitados consentimentos informados a todos

os participantes. Os dados recolhidos foram anonimizados, tratados com confidencialidade e guardados num computador protegido por palavra-passe.

População e Amostra

Foram considerados como critérios de inclusão ter idade igual ou superior a 18 anos e nacionalidade portuguesa. Foram contactados 22 peritos – 11 Nutricionistas, membros efetivos da Ordem dos Nutricionistas e Nutricionistas Especialistas em Alimentação Coletiva e Restauração (NEACR) e 11 CC, associados e referenciados como peritos pela Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP). Dos 22 peritos inicialmente contactados, 8 NEACR e 2 CC aceitaram participar no estudo (taxa de participação de 46%), contudo apenas 4 NEACR e 2 CC responderam totalmente ao primeiro questionário (taxa de resposta de 60%) (Tabela 1). Os contactos foram efetuados via endereço eletrónico e através da plataforma *online* Inqueritos@up.

Método de Delphi

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

Recolha de Dados

Durante o período de 08 de abril a 24 de maio de 2021 foi aplicado o método de Delphi, onde foram administrados 2 questionários, ao longo de 2 rondas com um intervalo de 1 semana entre elas, de acordo com o recomendado (18). Na primeira ronda foram recolhidos dados pessoais tais como sexo, idade, nacionalidade, profissão e o número de anos de experiência profissional total, em Restauração Coletiva/Social e em RC, e solicitada a opinião sobre “em que medida(s) pode o Nutricionista intervir nas atividades - gerais e/ou específicas de cada tipologia - da Restauração Comercial?”. Posteriormente, os dados foram transformados e agregados em unidades de registo (UR) que permitiram uma descrição detalhada das potenciais atividades. Após o processo de categorização dos traços comuns e dos traços diferentes das diversas respostas analisadas, avançou-se para o desenvolvimento

Tabela 1

Caracterização do conjunto de listagens de critérios de sustentabilidade recolhidos

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

P: Perito
F: Feminino

M: Masculino
CC: Chefe de Cozinha

N: Nutricionista

do segundo questionário do método de Delphi. Assim, utilizando a informação obtida na primeira ronda, elaborou-se um questionário constituído por 14 questões de resposta fechada – em formato de escala de Likert de 1 a 5, em que 1 correspondia a “Discordo Totalmente”, 2 a “Discordo”, 3 a “Indiferente”, 4 a “Concordo” e 5 a “Concordo Totalmente”.

RESULTADOS

Na primeira ronda do método de Delphi, os Peritos identificaram como medidas de atuação do Nutricionista na RC: a valorização nutricional dos pratos que constituem os menus, bem como a identificação dos respetivos alergénios (4 UR); a elaboração de menus em colaboração com os CC, assim como a elaboração e/ou sugestão de novas opções adequadas ao contexto, nutricionalmente equilibradas, saudáveis e sustentáveis, com vista à promoção da saúde e redução do impacto ambiental da alimentação (11 UR); a sensibilização do consumidor para a adoção de uma alimentação saudável e sustentável através de, por exemplo, materiais de divulgação *in loco*, *webinars* e sessões de *showcooking* (3 UR); o cumprimento de requisitos legais e normativos, a garantia das boas práticas e das condições gerais de higiene e segurança alimentar, a aplicação de metodologias de segurança

alimentar baseadas nos princípios de HACCP e a realização de auditorias de conformidade e a Sistemas de Gestão (7 UR); a elaboração de requisitos de compras e do estabelecimento de critérios de seleção de fornecedores, a elaboração de fichas técnicas, a realização de inventários e a gestão de stock (3 UR); a formação e capacitação das equipas (4 UR); a criação de conteúdo para divulgação em redes sociais ou websites e a intervenção em atividades relacionadas com o pós-venda (2 UR); e a participação no desenvolvimento do conceito, a gestão e garantia da sustentabilidade económica do negócio, a análise e gestão do *food cost*, a reengenharia de menus, a elaboração e gestão de contas de exploração e a elaboração de orçamentos (7 UR).

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

DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

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

Tabela 2

Contagem das respostas do segundo questionário do Método de Delphi

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

1: Discordo Totalmente
2: Discordo

3: Indiferente
4: Concordo

5: Concordo Totalmente

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

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

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

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

A segurança alimentar é um dos pilares dogmáticos dos ERC (27) e o Nutricionista identifica-se como um agente altamente qualificado para gerir os sistemas de gestão da Higiene, Qualidade e Segurança Alimentar (HQSA) (28). O Nutricionista pode aplicar metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios de HACCP, garantir o cumprimento de requisitos legais e normativos, realizar auditorias de conformidade e a Sistemas de Gestão (28), preparando os ERC para se destacarem, por exemplo, por intermédio de certificações que transmitam segurança e qualidade ao consumidor.

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

Este profissional de saúde também se tem tornado uma potente ferramenta de Marketing e Comunicação no setor da indústria alimentar (31), transmitindo fiabilidade aos produtos e serviços prestados. Isto é algo que poderá ser emulado num ERC, não só através de atividades

direcionadas aos consumidores, mas também desenvolvendo conteúdos digitais para divulgação em websites e páginas de redes sociais (26). O Nutricionista também pode ter impacto ao nível do pós-venda procurando, por exemplo, obter retorno das opiniões dos consumidores acerca do serviço prestado por intermédio de inquéritos de satisfação, auxiliando assim o ERC a entender melhor a perceção do consumidor relativamente ao serviço prestado (25).

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

Limitações e Forças

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

CONCLUSÕES

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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. EUROSTAT. Final consumption expenditure of households by consumption purpose (COICOP 3 digit). [Internet] Disponível a 19/08/2021 em: https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/show.do?dataset=nama_10_co3_p3&lang=en.
2. Batista P, Vicente E, Brito F, Évora V. Manual de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas - Volume 1. Turismo de Portugal, I.P., editor. 2010.
3. INE. Classificação Portuguesa das Actividades Económicas, Revisão 3. Instituto Nacional de Estatística, I.P., editor. 2007.
4. ANQEP. Catálogo Nacional de Qualificações - Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha. [Internet] Disponível a 19/08/2021 em: <https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/1662>.
5. APN. Alimentação Coletiva e Hotelaria. [Internet] Disponível a 19/08/2021 em: <https://www.apn.org.pt/ver.php?cod=0C0B0C>.
6. ON. 2º Estudo Socioprofissional dos Membros da Ordem dos Nutricionistas. 2019. Disponível a 19/08/2021 em: https://www.ordemdosnutricionistas.pt/documentos/observatorio/2019/Relatorio_OPE_2019_PubSite_RevFinal.pdf.
7. Christensen M, Stuart RE. Teaching science to chefs: The benefits, challenges and opportunities. *Int J Gastron and Food Sci.* 2019;16:100133.

8. Bernardo GL, Jomori MM, Fernandes AC, et al. Nutrition and Culinary in the Kitchen Program: a randomized controlled intervention to promote cooking skills and healthy eating in university students - study protocol. *Nutr J*. 2017;16(1):83.
9. Fooladi E, Hopia A, Lasa D, Arbolea JC. Chefs and researchers: Culinary practitioners' views on interaction between gastronomy and sciences. *Int J Gastron and Food Sci*. 2019;15:6-14.
10. Newson RS, van der Maas R, Beijersbergen A, Carlson L, Rosenbloom C. International consumer insights into the desires and barriers of diners in choosing healthy restaurant meals. *Food Qual Prefer*. 2015;43:63-70.
11. European Commission. Communication from the commission: The European Green Deal. 2019. Available from: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=COM%3A2019%3A640%3AFIN>.
12. Dalkey N. An experimental study of group opinion: The Delphi method. *Futures*. 1969;1(5):408-426.
13. Starkweather DB, Gelwicks L, Newcomer R. Delphi forecasting of health care organization. *Inquiry*. 1975;12(1):37-46.
14. Justo C. A técnica de Delphi de Formação de Consensos. *Observatório Português dos Sistemas de Saúde*. 2005;1-10.
15. Delbecq A, Van De Ven AH, Gustafson DH. Group Techniques for Program Planning: A Guide to Nominal Group and Delphi Processes. Green Briar Press, 1ª ed. 1986.
16. Yousuf MI. Using Experts' Opinions Through Delphi Technique. *Pract Assess Res Evaluation*. 2007;12(4).
17. Fink A, Kosecoff J, Chassin M, Brook RH. Consensus methods: characteristics and guidelines for use. *Am J Public Health*. 1984;74(9):979-983.
18. Silva AMd, Rodrigues CDS, Silva SMR, Witt RR. [The use of the Delphi technique for competencies investigation: an experience report]. *Rev Gaúcha Enferm*. 2009;30(2):348-351.
19. Bleich SN, Economos CD, Spiker ML, et al. A Systematic Review of Calorie Labeling and Modified Calorie Labeling Interventions: Impact on Consumer and Restaurant Behavior. *Obesity (Silver Spring)*. 2017;25(12):2018-2044.
20. Decreto-Lei nº 26/2016 de 9 de junho. Disponível a 19/08/2021 em: <https://dre.pt/application/conteudo/74661197>.
21. Carter CA, Pistiner M, Wang J, Sharma HP. Food Allergy in Restaurants Work Group Report. *J Allergy Clin Immunol Pract*. 2020;8(1):70-74.
22. Martinelli SS, Cavalli SB. Healthy and sustainable diet: a narrative review of the challenges and perspectives. *Ciênc Saúde Colet*. 2019;24(11):4251-4262.
23. Reichler G, Dalton S. Chefs' attitudes toward healthful food preparation are more positive than their food science knowledge and practices. *J Am Diet Assoc*. 1998;98(2):165-169.
24. Gillis L, Whibbs R, Li A. Future Chefs' Beliefs on the Role of Nutrition, Diet, and Healthy Cooking Techniques in Culinary Arts Training for Foodservice: A Cross-Cultural and Gender Perspective. *J Culin Sci Technol*. 2020;1-15.
25. Pinto AH, Ávila H. Os desafios da restauração coletiva e o nutricionista como impulsionador do seu desenvolvimento. *Acta Portuguesa de Nutrição*. 2015;02:22-32.
26. Saboia I, Almeida AMP, Sousa P, Pernencar C, Silva R. What are Dietitians and Nutritionists doing on social media? A proposal of an online survey. *Procedia Comput Sci*. 2021;181:793-802.
27. EFSA Panel on Biological Hazards. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. *EFSA Journal*. 2018;16(11):e05432.
28. Cunha DTd, Rosso VV, Stedefeldt E. Food safety performance and risk of food services from different natures and the role of nutritionist as food safety leader. *Ciênc Saúde Colet*. 2018;23(12):4033-4042.
29. Correia MJ, Rocha A. The importance of structural factors in food safety assurance in the production of school meals. *Demetra*. 2012;7(1):39-46.
30. Souza Lvd, Marsi TCdO. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. *J Health Sci Inst*. 2015;33(3):248-253.
31. Burton S, Freeman J. Marketing the dietetics profession to consumers and stakeholders: A social and professional imperative. *Nutr Diet*. 2005;62(4):158-160.
32. Yona O, Goldsmith R, Endevelt R. Improved meals service and reduced food waste and costs in medical institutions resulting from employment of a food service dietitian - a case study. *Isr J Health Policy Res*. 2020;9(5):1-9.