

# Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT

## Qualitative Evaluation of foods served in a Food and Nutrition Unit of Cuiabá-MT

Bárbara Grassi Prado<sup>ab\*</sup>; Ana Lúcia Nicoletti<sup>a</sup>; Cássia da Silva Faria<sup>c</sup>

<sup>a</sup>Universidade de Cuiabá, MT, Brasil

<sup>b</sup>Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública, Doutorado em Saúde Pública, SP, Brasil

<sup>c</sup>Universidade Federal de Mato Grosso, Instituto de Saúde Coletiva, MT, Brasil

\*E-mail: barbaragrassi@usp.br

Recebido: 20 de fevereiro de 2013; Aceito: 14 de maio de 2013

### Resumo

O nutricionista é o responsável pela elaboração de cardápios nutricionalmente adequados, que respeitem as características dos clientes, tais como idade, atividade ocupacional, hábitos alimentares e cultura local. A elaboração de cardápios deve contemplar a variedade, moderação e proporcionalidade dos alimentos oferecidos. O presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente o cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de Cuiabá-MT. Para tal, realizou-se um estudo de caso do tipo descritivo, em uma UAN no ano de 2012. Analisou-se qualitativamente o cardápio de vinte dias pelo método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio. Foram considerados aspectos positivos a oferta de folhosos e de frutas, e aspectos negativos, a presença de cores iguais, de duas ou mais preparações ricas em enxofre, de carne gordurosa, de fritura, doce e doce e fritura no mesmo dia. O cardápio apresentou 100% de oferta de folhosos, 65% de frutas, 10% de monotonia de cores das preparações, 40% de oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, 25% de carnes gordurosas, 15% de frituras, 35% de doces e não foi observada oferta de fritura e doce no mesmo dia. A UAN analisada apresentou um cardápio adequado quanto aos itens analisados. A introdução de alimentos saudáveis no cardápio deve ser contínua e em conjunto com atividades de educação alimentar e nutricional, com intuito de melhorar o consumo alimentar dos comensais.

**Palavras-chave:** Planejamento de Cardápio. Qualidade dos Alimentos. Alimentação Coletiva. Consumo de Alimentos.

### Abstract

*The nutritionist is responsible for developing adequate nutritionally menus, following client characteristics, such as age, occupational, dietary habits and culture. The menus should include variety, proportionality and moderation of foods. The present study aimed to evaluate qualitatively the menu of a Food and Nutrition Unit (UAN) in Cuiabá-MT. A descriptive case study was performed, in a UAN, in 2012. The menu of twenty days was analyzed by the Qualitative Analysis of Preparations Menu. The presence of fruits and leaves were considered a positive aspect, and the presence of foods with the same color, two or more preparations rich in sulfur, fatty meats, frying, candies, candies and frying at the same day were considered a negative aspect. The menu presented 100% leaves, 65% fruits, 10% monotony color of preparations, and 40% of them offered two or more foods rich in sulfur, 25% fatty meats, 15% fried foods, and 35% candy and there was no supply of fried food and candy at the same day. The UAN presented a suitable menu for the items studied. The introduction of healthy foods on the menu should be continuous and together with nutrition education, aiming to improve the dietary intake of people.*

**Keywords:** Menu Planning. Food Quality. Collective Feeding. Food Consumption.

### 1 Introdução

A pesquisa intitulada Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico - VIGITEL identificou aumento da obesidade no Brasil nos últimos seis anos, passando de 11,4% para 15,8%. Na cidade de Cuiabá-MT, este percentual atingiu 17%, sendo superior à média nacional<sup>1</sup>.

O avanço expressivo da obesidade na população mundial é motivo de preocupação para as autoridades públicas, haja vista sua associação com a ocorrência de Doenças Crônicas não Transmissíveis - DCNT. A literatura revela que componentes do estilo de vida, tais como o sedentarismo e a alimentação inadequada mostram-se associados ao aumento da obesidade<sup>1-3</sup>.

Nos Estados Unidos, alguns padrões alimentares, como o

consumo excessivo de alimentos ricos em gorduras e baixo consumo de alimentos ricos em fibras, vitaminas e minerais, encontram-se relacionados com quatro das dez principais DCNT, incluindo a doença cardíaca coronariana, certos tipos de câncer, acidente vascular cerebral e Diabetes tipo 2<sup>4</sup>.

Ayala<sup>5</sup> identificou que o aumento da realização de refeições fora do lar ocorre em concomitância com o aumento da ingestão de bebidas açucaradas, lanches gordurosos, doces, alimentos com excesso de sódio e pobres em fibras. Entretanto, a Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2009 revelou que a população brasileira urbana direciona cerca de 33,0% da renda total com alimentação fora do lar, o que é motivo de preocupação devido às escolhas alimentares, pouco saudáveis<sup>6</sup>.

Dentre os estabelecimentos fornecedores de alimentação coletiva, estão as Unidades de Alimentação e Nutrição

- UAN, que possuem, como objetivo, ofertar alimentos saudáveis para populações específicas, como funcionários de empresas, escolas, instituições filantrópicas, entre outras. As UANs devem ser gerenciadas por um profissional de Nutrição, que realiza o controle de qualidade da refeição produzida, visando a qualidade nutricional e higiênico-sanitária dos alimentos<sup>7,8</sup>.

O nutricionista é o responsável pela elaboração de cardápios que respeitem as características dos clientes, como idade, atividade ocupacional, hábitos alimentares e cultura local<sup>7,9</sup>. Segundo Barioni *et al.*<sup>9</sup>, para elaboração dos cardápios deve-se seguir três regras básicas de Pedro Escudeiro que consiste na variedade, visando garantir a oferta de todos os nutrientes necessários para uma vida saudável, moderação, ofertando-se todos os alimentos, porém alguns em baixa quantidade devido a sua composição, e proporcionalidade, onde se deve observar a proporção dos alimentos, conforme os grupos a que pertencem. Além disto, devem-se priorizar alimentos pouco processados, integrais e com mínima adição de sal e açúcar, devido ao maior valor nutricional e menor quantidade de aditivos químicos. Deve-se considerar que as UANs são espaços propícios para a adoção de hábitos alimentares saudáveis e, portanto, um ambiente onde se pode desenvolver atividades de educação alimentar e nutricional.

A Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC é um método utilizado para avaliar a qualidade nutricional das preparações de um cardápio elaborado. Este instrumento visa analisar as técnicas de cocção empregadas nas preparações, atentando-se para a monotonia e a repetição; aparecimento de frituras, de maneira isolada ou associadas aos doces; aparecimento de carne gordurosa juntamente com a oferta de doces como sobremesa; cor das preparações e dos alimentos do cardápio; presença de alimentos ricos em enxofre, que podem causar sensação de mal-estar pelo desconforto gástrico gerado; aparecimento de itens importantes de uma alimentação nutricionalmente adequada, como frutas e folhosos<sup>10-11</sup>.

Neste contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente o cardápio de uma UAN de Cuiabá-MT.

## 2 Material e Métodos

Trata-se de um estudo de caso do tipo descritivo, realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do município de Cuiabá-MT, no ano de 2012.

A UAN estudada é uma empresa privada de médio porte que fornece almoço de segunda a sexta-feira, servindo em média 75 refeições diárias. Os cardápios são de padrão popular, consistindo na modalidade de distribuição autosserviço, com a presença diária de quatro tipos de saladas, um tipo de prato protéico com um tipo de opção (ovo na chapa), um tipo de guarnição, arroz e feijão, e um doce ou uma fruta de sobremesa.

Para proceder a avaliação do cardápio da UAN, analisou-se o cardápio de um mês, selecionado por meio de sorteio aleatório simples. Consideraram-se as preparações do cardápio elaborado para quatro semanas do mês de abril de 2012, contabilizando vinte dias. Optou-se por utilizar o método AQPC, adaptado de Veiros<sup>10</sup> e Veiros e Proença<sup>11</sup>, que analisa os seguintes itens: oferta de folhosos; frutas; presença de cores iguais; duas ou mais preparações ricas em enxofre (exceto feijão); carne gordurosa; fritura; doce; doce e fritura em um mesmo dia.

Seguindo-se os princípios da Ciência da Nutrição, alguns itens analisados foram considerados como aspectos positivos de um cardápio, porém outros negativos. A oferta de folhosos e frutas foi considerada aspectos positivos do cardápio e, a partir de sua distribuição percentual no cardápio, foram classificados em: “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo”, de acordo com o Quadro 1.

**Quadro 1:** Critério de classificação dos aspectos positivos do cardápio

Classificação	Categorias
Ótimo	≥ 90%
Bom	75 a 89%
Regular	50 a 74%
Ruim	25 a 49%
Péssimo	< 25%

A presença de cores iguais, duas ou mais preparações ricas em enxofre, carne gordurosa, fritura, doce e oferta de doce e fritura no mesmo dia foram considerados aspectos negativos do cardápio e classificados de acordo com o Quadro 2.

**Quadro 2:** Critério de classificação dos aspectos negativos do cardápio

Classificação	Categorias
Ótimo	≤ 10%
Bom	11 a 25%
Regular	26 a 50%
Ruim	51 a 75%
Péssimo	> 75%

Os dados foram analisados por meio de tabelas e apresentaram-se medidas de frequência absolutas e relativas. Para a realização do estudo, o responsável pelo estabelecimento assinou um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por se tratar da análise de preparações, não houve necessidade de submissão do projeto para análise do Comitê de Ética em Pesquisa.

## 3 Resultados e Discussão

Os resultados da aplicação do método AQPC nos cardápios de uma UAN de Cuiabá-MT encontram-se na Tabela 1.

**Tabela 1:** Análise dos Cardápios segundo o método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC de quatro semanas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Cuiabá-MT, 2012

Semana	Dias	Folhosos	Frutas	Cores iguais	Dois ou mais alimentos com enxofre	Carne gordurosa	Fritura	Doce	Doce + Fritura
01	5	5	3	1	2	2	1	2	0
02	5	5	4	0	2	1	1	1	0
03	5	5	3	1	1	1	1	2	0
04	5	5	3	0	3	1	0	2	0
Total	20	20	13	2	8	5	3	7	0
% ocorrência		100	65	10	40	25	15	35	0

A partir do percentual de ocorrência no cardápio, demonstrados na Tabela 1, os itens foram classificados quanto ao seu percentual de adequação e apresentados na Tabela 2.

**Tabela 2:** Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio de uma UAN em Cuiabá-MT, 2012

Itens	% de ocorrência (n)	Classificação
Folhosos	100 (n=20)	Ótimo
Frutas	65 (n=13)	Bom
Cores iguais	10 (n=2)	Ótimo
Dois ou mais alimentos com enxofre	40 (n=8)	Regular
Carne gordurosa	25 (n=5)	Bom
Fritura	15 (n=3)	Bom
Doce	35 (n=7)	Regular
Doce + Fritura	0 (n=0)	Ótimo

Nenhum item apresentou classificação “Péssimo” e somente os itens “dois ou mais alimentos com enxofre” e “Oferta de Doce” foram classificados como regular. O restante dos itens apresentou classificação “Bom” e “Ótimo”, o que é considerado um resultado positivo, pois o consumo de preparações saudáveis está associado à redução de morbimortalidade por DCNT.

A UAN ofertou “Folhosos” em 100% dos dias, entre eles: acelga, alface, repolho roxo, agrião e rúcula, classificando-se como “Ótimo”. Apesar de não ser analisado pelo método AQPC, o cardápio incluía a oferta diária de legumes como cenoura, beterraba, tomate, brócolis, couve-flor, rabanete, entre outros. Veiros e Proença<sup>11</sup> estudaram o cardápio de uma UAN de Florianópolis-SC e observaram a ocorrência de 82,6% de folhosos. Passos<sup>12</sup> estudou uma UAN em Brasília-DF e observou 94,2% de oferta de folhosos. Já Vidal<sup>13</sup> encontrou 60% de oferta de folhosos em uma UAN de Florianópolis-SC. Menegazzo *et al.*<sup>14</sup> observaram 16% de oferta de folhosos em Centros de Educação Infantil, o que consideraram uma baixa oferta e portanto preocupante, pois a alimentação escolar, dentre os seus objetivos, deve proporcionar a adoção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância<sup>15</sup>.

Quanto à oferta de frutas, a média foi de três vezes por

semana, correspondendo a 65% (n=13) e classificando-se como “Bom”. Ainda que a empresa encontrava-se localizada na cidade de Cuiabá, onde a oferta de frutas torna-se mais onerosa, pois o abastecimento é oriundo de São Paulo, observou-se boa classificação para este item. Os estudos realizados em UANs mostraram que Veiros e Proença<sup>11</sup> observaram 33,9% de oferta de frutas, Passos<sup>12</sup> 54,8% e Vidal<sup>13</sup> observou 80%.

As frutas e hortaliças são essenciais para uma dieta saudável e seu consumo em quantidade adequada, segundo a Organização Mundial da Saúde, deve ser de no mínimo 400g diárias, sendo equivalente a cinco porções, cujo consumo está associado à redução do risco de doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer<sup>2,16</sup>. Desta forma, a promoção do consumo destes alimentos é assegurada por meio de políticas públicas, com o intuito de aumentar o consumo, a produção e comercialização destes alimentos, promovendo a saúde e segurança alimentar e nutricional das famílias<sup>17,18</sup>.

Observa-se também a influência da renda familiar e do preço destes alimentos no consumo pelas famílias, onde indivíduos de baixa renda tendem a consumir estes alimentos em menor quantidade<sup>19</sup>. Sendo assim, conforme o Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT, cabe às empresas oferecerem aos funcionários pelo menos uma porção de frutas e uma porção de hortaliças nas principais refeições, como o almoço<sup>20</sup>.

As cores das preparações apresentaram monotonia em dois dias analisados (10%), sendo este item classificado como “Ótimo”. Veiros e Proença<sup>11</sup> observaram 65,1% de preparações com semelhança de cores, Passos<sup>12</sup>, 58,6% e Vidal<sup>13</sup> não encontrou nenhuma preparação com monotonia de cores.

Para evitar monotonia de cores, o cardápio deve ser elaborado com a inclusão de frutas e hortaliças. Estes alimentos possuem uma variedade de cores que proporcionam agradável aspecto visual das preparações, pois quanto mais colorida, maior variedade de nutrientes, entre estes as fibras, vitaminas e minerais. Cardápios elaborados por nutricionistas tendem a ser mais coloridos e nutricionalmente adequados<sup>11,21</sup>.

A oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, como por exemplo, repolho, couve-flor e brócolis, foi observada em 40% dos dias, classificando-se em “regular”. Os alimentos

ricos em enxofre podem causar desconforto gástrico, por isso deve-se evitar a presença de dois ou mais alimentos ricos neste mineral. O feijão, muito consumido pelo brasileiro, apesar de não ser contabilizado neste item, também contribui para o desconforto gástrico, devido à presença de oligossacarídeos não digestivos, como a estaquiose e rafinose, que não são digeridos pelas enzimas intestinais e uma vez que são ricos em aminoácidos sulfurados, podem causar flatulências. Entretanto, o processamento doméstico de feijões, o qual faz-se o remolho dos grãos, pode reduzir a presença destes compostos flatulentos<sup>22-23</sup>.

No presente estudo, foi observada ocorrência em 25% dos dias de carnes gordurosas, sendo considerado como “Bom”. Veiros e Proença<sup>11</sup> observaram 15,6%, Passos<sup>12</sup>, 37,5% e Vidal<sup>13</sup>, 40% de dias com oferta de carnes gordurosas. O ideal seria não consumir estes alimentos, devido ao tipo de gordura encontrada, como as saturadas e colesterol, substituindo-as por carnes magras. O consumo excessivo de gordura saturada e colesterol pode levar à obesidade, dislipidemias, doenças ateroscleróticas e doenças relacionadas como cânceres e doenças cardiovasculares<sup>24</sup>. Apesar disto, muitas empresas optam por oferecer este tipo de carne, pois são mais baratas e atrativas aos comensais. Cabe ao profissional de Nutrição supervisionar esta oferta e evitar a combinação de alimentos poucos saudáveis, como frituras e doces.

A oferta de fritura isoladamente aconteceu em 15% dos dias (n=3), sendo classificado como “Bom”. Os alimentos foram a banana frita, batata frita e costela suína frita. É importante salientar que o ovo oferecido como opção é feito na chapa com adição de pouco óleo. Veiros e Proença<sup>11</sup> observaram 49,5% de ocorrência de frituras no cardápio, Vidal<sup>13</sup>, 40% e Passos<sup>12</sup>, 22,1%. A maior disponibilidade de equipamentos como fornos e chapas pode reduzir a presença de frituras no cardápio.

A oferta de doce foi observada em sete dias (35%), sendo classificado como “Regular”. Foram ofertados doces como pudim de baunilha, canjica e arroz doce, pois são de baixo custo e de boa aceitação entre os comensais. Além disto, ofertaram-se doces regionais como o de caju e a rapadura de leite.

A oferta de doce e fritura em um mesmo dia não foi observada no presente estudo, como no estudo de Vidal<sup>13</sup>. Porém, Veiros e Proença<sup>11</sup> observaram 21,1% e Passos<sup>12</sup> 12,5%, o que pode tornar a alimentação fonte de gorduras e açúcares simples.

#### 4 Conclusão

AUAN analisada apresentou um cardápio nutricionalmente adequado, pois para a maioria dos itens obteve-se as classificações “Boa” e “Ótima”. Não foi realizada análise de aceitação do cardápio, mas por meio de observação direta, notaram-se poucas sobras e restos de alimentos após o almoço, considerado como um fator positivo.

A oferta de alimentos poucos saudáveis pode ser inevitável quando os cardápios são elaborados com recursos financeiros

limitados, porém, cabe ao profissional de Nutrição evitar a combinação destes alimentos em um mesmo dia, minimizando excessos de gorduras e açúcares simples.

Atividades de educação alimentar e nutricional com os funcionários devem ser realizadas com a finalidade de promover a adoção de hábitos alimentares saudáveis e melhor aceitação de diferentes tipos de frutas e hortaliças. Além disto, preparações com aroma, sabor e cores atraentes auxiliam o consumo de alimentos saudáveis. A utilização de ervas naturais pode realçar o sabor das preparações e aumentar o consumo de alimentos saudáveis, como as preparações com hortaliças.

#### Referências

1. Brasil. Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2011: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico/ministério da Saúde – Brasília, DF; 2011.
2. WHO - World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a joint WHO/FAO Expert Consultation, Geneva, 28 January - 1 February 2002. Geneva; 2002.
3. Nicklas TA, Baranowsky T, Cullen KW, Berenson G. Eating patterns, dietary quality and obesity. *J Am Coll Nutr* 2001;20:599-608.
4. Heidemann C, Schulze MB, Franco OH, Dam RM, Mantzoros CS, Hu FB. Dietary patterns and risk of mortality from cardiovascular disease, cancer, and all causes in a prospective cohort of women. *Cir J Am Heart Assoc* 2008;118:230-7.
5. Ayala GX, Rogers M, Arredondo EM, Campbell NR, Baquero B, Duerksen SC, *et al.* Away-from-home food intake and risk for obesity: examining the influence of context. *Obes Examining Influence Context Obes* 2008;16:1002-8.
6. IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro; 2010.
7. Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha; 2011.
8. Teixeira SMFG, Oliveira, ZMC, Rego JC, Biscontini TMB. Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu; 2001.
9. Barioni AAR, Branco MF, Soares VC. Preceitos fundamentais para plano alimentar: finalidades e leis. In: Galisa MS, Esperança LMB, Sá NG. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: Books; 2008. p.95-100.
10. Veiros MB. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso. Dissertação [Mestrado em Engenharia da Produção] - Universidade Federal de Santa Catarina; 2002.
11. Veiros MB, Proença RPC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. *Rev Nutr Pauta* 2003;11(62):36-42.
12. Passos ALA. Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília-DF segundo o método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”. Monografia [Especialização e Nutrição] - Universidade de Brasília; 2008.
13. Vidal GM, Baseggio AM, Silva AT, Muller J, Sousa AA. Avaliação do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Florianópolis, Santa Catarina. In: Anais do Conbran. Florianópolis; 2012.

14. Menegazzo M, Fracalossi K, Fernandes AC, Medeiros NI. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. *Rev Nut* 2011;24(2):243-51.
15. Brasil. Ministério da Educação. Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, 2006 [acesso em 15 mar. 2013]. Disponível em: [http://dtr2004.saude.gov.br/sas/legislacao/portaria1010\\_08\\_05\\_06.pdf](http://dtr2004.saude.gov.br/sas/legislacao/portaria1010_08_05_06.pdf).
16. Lock K, Pomerleau J, Causer L, Altmann DR, McKee M. The global burden of disease attributable to low consumption of fruit and vegetables: implications for the global strategy on diet. *Bull World Health Organ* 2005;83(2):100-8.
17. WHO. World Health Organization. Fruit and vegetables for health. Report of a Joint FAO/WHO Workshop, 1-3 September 2004, Kobe, Japan. Kobe; 2004.
18. Vasconcelos AB. O incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras: perspectivas Brasil, 2005. In: Anais do Workshop de Lisboa sobre a promoção de hortofrutícolas nos países de expressão portuguesa. Relatório de um workshop conjunto. Lisboa; 2006.
19. Claro RM, Monteiro CA. Renda familiar, preço de alimentos e aquisição domiciliar de frutas e hortaliças no Brasil. *Rev Saúde Pública* 2010;44(6):1014-20.
20. Programa de Alimentação do Trabalhador. Portaria interministerial nº. 66, de 25 de agosto de 2006. Publicada no D.O.U de 28 de agosto de 2006.
21. Glanz K, Resnicow K, Seymour J, Hoy K, Stewart H, Lyons M, *et al.* How major restaurant chains plan their menus the role of profit, demand and health. *Am J Prev Med* 2007;32(5):383-8.
22. Fernandes AC, Calvo MCM, Proença RPC. Técnicas de pré-preparo de feijões em unidades produtoras de refeições das regiões Sul e Sudeste do Brasil. *Rev Nutr* 2012;25(2):259-69.
23. Delfino RA, Cannitti-Brazaca SG. Interação de polifenóis e o efeito na digestibilidade protéica de feijão comum (*Phaseolus vulgaris L.*) cultivar Pérola. *Ciênc Tecnol Aliment* 2010;30(2):308-12.
24. Sposito A, Caramelli B, Fonseca FAH, Bertolami MC, Afiune Neto A, Souza AD, *et al.* IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose: departamento de aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. *Arq Bras Cardiol* 2007;88(1):1-19.

