Análise do cardápio de quatro unidades de alimentação e nutrição á luz do método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio – AQPC**Analysis of the menu of four food units and nutrition in the light of the qualitative assessment method of the preparations of the menu - AQPC**

DOI:10.34119/bjhrv3n4-185

Recebimento dos originais: 27/06/2019

Aceitação para publicação: 29/07/2020

Silvana Mara Prado Cysne Maia

Mestra em Ciências e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará

Instituição: Universidade de Fortaleza- UNIFOR, Centro de Ciências da Saúde, Curso de Nutrição

Endereço: Av. Washington Soares, 1321,Edson Queiroz, Fortaleza- Ceará, CEP.: 60.811- 905

E-mail: silvanacysne16@gmail.com

Marta da Rocha Moreira

Doutoranda em Saúde Coletiva pela Universidade Federal do Ceará

Instituição: Universidade de Fortaleza-UNIFOR, Centro de Ciências da Saúde, Curso de Nutrição
Endereço: Av. Washington Soares, 1321,Edson Queiroz, Fortaleza- Ceará, CEP: 60.811- 905

E-mail: martarocha9@yahoo.com.br

Michelle Facundo de Moura

Estudante do Curso de Nutrição da Universidade de Fortaleza- Unifor

Endereço: Rua Silveira Filho 534 Jockey Club

E-mail: michellefacundo@edu.unifor.br

Ana Julia Martins Braga

Estudante do Curso de Nutrição da Universidade de Fortaleza- Unifor

Endereço: Rua Inácio Barroso-178 Benfica

E-mail: anajuliabraga@edu.unifor.br

Iramaia Bruno Silva

Doutoranda em Biotecnologia em Saúde, pela Rede Nordeste de Biotecnologia - RENORBIO

Instituição: Universidade de Fortaleza- UNIFOR, Centro de Ciências da Saúde, Curso de Nutrição

Endereço: Rua das Bromélias, casa 05,Bairro – Coité, Eusébio - Ceará, CEP.: 61.760- 000

E-mail: iramaiabruno@unifor.br

RESUMO

Nos dias atuais o número de pessoas que realiza refeições fora do lar se encontra em constante ascensão, com isso, destaca-se a necessidade de que as refeições servidas sejam adequadas tanto nutricionalmente quanto sensorialmente não se esquecendo de favorecer hábitos alimentares de caráter saudável, visando reduzir doenças crônicas não transmissíveis que também se encontram em crescimento atualmente. O estudo teve como objetivo avaliar os cardápios

executados em quatro Unidades de Alimentação e Nutrição sendo duas delas de caráter comercial e duas institucionais à luz do método AQPC. Foram avaliados um total de 80 cardápios, sendo 20 de cada unidade, entre os meses de janeiro e fevereiro de 2020. Verificou-se que as unidades comerciais (A e B) demonstraram oferta satisfatória de Folhosos e Frutas, porém apresentaram aspectos negativos nos cardápios como monotonia de cores, presença de doces e carnes gordurosas. Nas unidades institucionais (C e D) não foi observado interesse em servir frutas, sendo ainda verificado uma alta oferta de doces, oferta de frituras e também uma alta oferta de doces e frituras em um mesmo dia. Conclui-se por tanto que as quatro unidades de Alimentação e Nutrição, apresentaram índices insatisfatórios no que diz respeito ao método de Avaliação qualitativa das preparações de cardápios, se fazendo necessário uma melhor elaboração dos cardápios aliado a um planejamento mais eficaz.

Palavras-chave: Planejamento de cardápio, Serviço de alimentação, Qualidade dos alimentos

ABSTRACT

Nowadays the number of people who eat meals outside the home is constantly rising, with this highlighting the need for the meals served to be adequate both nutritionally and sensorially, not forgetting to favor healthy eating habits, aiming reduce chronic noncommunicable diseases that are also growing today. The study aimed to evaluate the menus executed in four Food and Nutrition Units, two of them of a commercial nature and two institutional in the light of the AQPC method. A total of 80 menus were evaluated, 20 from each unit, between the months of January and February 2020. It was found that the commercial units (A and B) showed a satisfactory offer of Leafy and Fruit, but had negative aspects in the menus like monotony of colors, presence of sweets and fatty meats. In the institutional units (C and D) there was no interest in serving fruit, and there was also a high supply of sweets, fried foods and also a high offer of sweets and fried foods on the same day. It is concluded, therefore, that the four Food and Nutrition units presented unsatisfactory rates with regard to the method of Qualitative Assessment of the menu preparations, making it necessary to better elaborate the menus together with more effective planning.

Keywords: Menu Planning, Food service, Food quality.

1 INTRODUÇÃO

Atualmente o padrão de alimentação da população brasileira se caracteriza por uma baixa ingestão de frutas, verduras, legumes e um alto consumo de açúcares e gordura. Nesse sentido, uma refeição adequada apenas com relação à quantidade e qualidade nutricional, desprezando todos e quaisquer aspectos a níveis sensoriais, no geral, não causa nas pessoas o interesse por consumir esses alimentos.¹

Portanto, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem o papel essencial de fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, apresentando um padrão de condições higiênico-sanitárias e de qualidade no preparo de alimentos.²

No contexto da alimentação produzida na UAN, o cardápio é um instrumento fundamental e contínuo, e sua elaboração é de responsabilidade do profissional nutricionista.³

Por conseguinte, para auxiliar o nutricionista na construção de cardápios adequados sobre os aspectos nutricionais e sensoriais contamos com métodos que colaboram para a avaliação da qualidade dos mesmos, dentre eles Avaliação Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC), que se caracteriza em um método de análise global.⁴

A metodologia do AQPC tem como propósito a realização de uma avaliação integral e consistente do cardápio que está sendo ofertado, observando aspectos de qualidade nutricional e sensorial das refeições produzidas.⁵ Além disso, esta ferramenta possibilita a identificação de possíveis falhas na construção dos cardápios, podendo assim alterá-los, antes mesmo até de serem postos em prática.⁶

Considerando a necessidade da qualidade na elaboração do cardápio dos comensais, acredita-se que a maioria das unidades de alimentação e nutrição institucionais (empresas, fábricas) e comerciais (aberto ao público) não atenda aos critérios estabelecidos pelo método de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio (AQPC) como, por exemplo: cor, textura, quantidade de frutas servidas, combinações dentre outras.

Desta maneira, este trabalho tem como objetivo avaliar o cardápio de quatro unidades de Alimentação e Nutrição a luz do método AQPC, de modo que se possa analisar e identificar os aspectos que afetam a qualidade, como também propor mudanças a serem aplicadas para melhoria dos cardápios que apresentaram baixa qualidade e por fim, caracterizar os aspectos negativos do método AQPC.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de abordagem quantitativa, de natureza observacional e transversal, realizado em quatro unidades de alimentação e nutrição, sendo duas de caráter comercial e duas institucionais, em Fortaleza-CE no ano de 2020 entre os dias 13 de janeiro e 7 de fevereiro.

Dentre as Unidades de alimentação e nutrição, a primeira (unidade A) atua com autogestão, de caráter comercial, com consultoria nutricional. A unidade distribui 250 refeições por dia no almoço do tipo *self-service* em balcão térmico, e o cardápio apresentado pela unidade é de padrão médio, composto por 5 opções de pratos proteicos, em que podem ser colocadas quantas opções o comensal desejar, acompanhamento (arroz, feijão), dois tipos de saladas (crua e cozida), 10 guarnições, dois tipos de sobremesas (doce e fruta) e opções de suco e refrigerante.

A segunda Unidade de alimentação e nutrição (unidade B), contudo, também atua como autogestão, de caráter comercial, servindo 2.300 refeições diárias no período do almoço do tipo *self-service*, onde são servidas quatro opções de saladas (cruas e cozidas), arroz e feijão compondo o prato base, uma guarnição, dois acompanhamentos, três opções proteicas, duas opções de frutas (extra a sobremesa), suco e sobremesa (fruta ou doce), dispostos em balcão térmico frio e quente.

A terceira Unidade de alimentação e nutrição (unidade C), por sua vez, institucional que atua com gestão terceirizada por comodato, servindo 135 refeições por dia no almoço, do tipo *self-service* e cardápio padrão médio, composto por dois tipos de saladas (cruas e cozidas), três opções de prato principal das quais podem ser escolhidas duas as quais servidas por um atendente, guarnição, prato base (arroz, feijão etc.), bebida (dois tipos de suco) e sobremesa (fruta ou doce).

A quarta Unidade de alimentação e nutrição (unidade D) institucional atua com gestão terceirizada por comodato, serve 450 refeições por dia no almoço, do tipo *self-service*, composto por dois tipos de saladas (cruas e cozidas), duas opções de prato principal a qual servidas por um atendente, guarnição, prato base (arroz, feijão, baião), bebida (um tipo de suco) e sobremesa (fruta ou doce).

Para seguimento da análise das unidades de alimentação e nutrição, foram coletados os cardápios executados no almoço, de segunda a sexta por quatro semanas, totalizando oitenta dias de cardápios sendo vinte dias de cada unidade, as mesmas acompanhadas por um profissional nutricionista.

Desta forma, optou-se então utilizar o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio proposto por Veiros e Proença ⁵, o qual consegue realizar uma avaliação de forma global no cardápio, onde para o estudo foram levados em consideração para análise, a presença de frituras isoladas ou relacionadas aos dias de oferta de doces, a diversidade de cores das preparações e dos alimentos servidos, além de observar a repetição dos pratos, a frequência com que aparecem os alimentos ricos em enxofre, a presença de frutas e folhosos e o aparecimento de carnes com alto teor de gordura.

Para a análise das preparações ricas em enxofre foram considerados e conferidos os seguintes alimentos flatulentos sulfurados como: Alho, aipo, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, acelga, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, ervilha, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, nozes, ovo, rabanete, repolho e uva ⁷. Tendo em vista o aparecimento de tais alimentos, duas vezes ou mais em cada dia de cardápio,

não levando em conta o feijão presente diariamente, pois se configura como um hábito brasileiro.

Quanto à diversidade de cores foram classificados como monótonos os cardápios que apresentaram três ou mais preparações com cores similares no mesmo dia, como por exemplo, farofa, macarrão e suco de manga, todos na tonalidade amarela.

Corresponderam para análise, como gordurosas as carnes que apresentarem um teor excedente a 50% do total energético, como por exemplo, picanha, fraldinha, acém, capa de filé, costela, paleta, pescoço, chuleta, contra filé, costela, embutidos (linguiça, salsicha e bife de hambúrguer), ponta de agulha e vísceras⁸.

Para análise de frutas e folhosos, observou-se se as mesmas seriam servidas por uma porção por dia.

Por conseguinte, os doces foram avaliados por uma porção dia, seguindo o que preconiza o Guia Alimentar para população brasileira de 2014, onde serão consideradas as preparações que tinham como ingrediente principal o açúcar e ou fossem “pré-prontas”, como bebidas lácteas e achocolatado, suco artificial, pudim, doce de leite e gelatina⁹.

Os dados foram tabulados e avaliados no programa Microsoft Excel® 2016, onde os mesmos foram colocados em percentuais, em uma tabela construída pelos autores Veeiros e Proença a qual se encontra presente no Anexo 1.

Por meio disto, os resultados foram considerados seguindo os critérios de avaliação de Prado¹⁰, o qual divide a classificação em categorias positivas, evidenciando a oferta de frutas e folhosos, e negativas os quais se observa (monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre, carnes com teor elevado de gordura, presença de doces e frituras associados ou não no mesmo dia). Tendo assim uma classificação através das seguintes nomenclaturas: “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo” de acordo com o percentual de ocorrência conforme a tabela no Anexo 2.

Para a realização do estudo, foi necessário que o dirigente de cada estabelecimento assinasse uma Carta de Anuência presente em Anexo 3. Contudo, por se referir à análise de preparações, não existiu obrigação de submissão do estudo para avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa.

3 RESULTADOS

Os resultados encontrados na análise dos cardápios de quatro unidades de alimentação e nutrição, duas de caráter comercial (A e B) e duas institucionais (C e D), analisados entre os

dias 13 de janeiro e 7 de fevereiro de 2020, através do método de Avaliação qualitativa das preparações do cardápio encontram-se nas tabelas de 1 a 4.

Tabela 1- Classificação dos itens analisados na unidade de alimentação e nutrição (A), de caráter comercial.

Itens avaliados do cardápio	Semanas				Ocorrência		Classificação
	1°	2°	3°	4°	N	%	
Frutas	5	4	5	5	19	95%	Ótimo
Folhosos	5	5	5	5	20	100%	Ótimo
Cores repetidas	5	5	5	5	20	100%	Péssimo
Repetição de sulfatos	5	5	5	5	20	100%	Péssimo
Doce	5	5	5	5	20	100%	Péssimo
Fritura	5	5	5	5	20	100%	Péssimo
Carnes gordurosas	5	5	5	5	20	100%	Péssimo
Doce + Frituras	5	5	5	5	20	100%	Péssimo

A Unidade de Alimentação e Nutrição Comercial A, apresentou respostas insatisfatórias com relação à monotonia e a utilização de alimentos que apresentam baixo aporte nutricional nas refeições dos comensais. Todavia, apresentou resposta positiva no que diz respeito à oferta de folhosos e frutas.

Tabela 2- Classificação dos itens analisados na unidade de alimentação e nutrição (B), do tipo comercial.

Itens avaliados do cardápio	Semanas				Ocorrência		Classificação
	1°	2°	3°	4°	N	%	
Frutas	5	4	5	5	20	100%	Ótimo
Folhosos	5	5	5	5	20	100%	Ótimo
Cores repetidas	2	1	2	2	7	35%	Regular
Repetição de sulfatos	1	0	2	4	7	35%	Regular
Doce	2	2	2	2	8	40%	Regular
Fritura	1	2	2	2	7	35%	Regular
Carnes gordurosas	3	3	3	1	10	50%	Regular

Doce + Frituras | 0 1 1 1 3 15% Bom

A Unidade de Alimentação e Nutrição Comercial B, apresentou pontos negativos, porém de fácil adaptação a melhorias, tendo em vista que sua pontuação não ficou tão abaixo do esperado. De modo que se faz necessário melhorar o planejamento de elaboração do cardápio, para que o mesmo possa atingir as necessidades dos comensais, em contrapartida apresentou pontuação máxima quanto à oferta de frutas e folhosos.

Tabela 3- Classificação dos itens analisados na unidade de alimentação e nutrição (C), de caráter institucional.

<i>Itens avaliados do cardápio</i>	<i>Semanas</i>				<i>Ocorrência</i>		<i>Classificação</i>
	1°	2°	3°	4°	N	%	
<i>Frutas</i>	2	2	2	1	7	35%	Regular
<i>Folhosos</i>	5	5	5	5	20	100%	Ótimo
<i>Cores repetidas</i>	1	4	1	1	7	35%	Regular
<i>Repetição de sulfatos</i>	1	1	2	0	4	20%	Regular
<i>Doce</i>	3	3	3	4	13	65%	Ruim
<i>Fritura</i>	4	2	2	1	9	45%	Regular
<i>Carnes gordurosas</i>	2	2	2	1	7	35%	Regular
<i>Doce + Frituras</i>	3	0	1	1	5	25%	Bom

Ao analisar a Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional C, é possível perceber que a mesma apresenta uma variação de pontos negativos e positivos, onde só atinge sua nota máxima na oferta de folhosos deixando os demais critérios abaixo do esperado.

Tabela 4- Classificação dos itens analisados na unidade de alimentação e nutrição (D), de caráter institucional.

<i>Itens avaliados do cardápio</i>	<i>Semanas</i>				<i>Ocorrência</i>		<i>Classificação</i>
	1°	2°	3°	4°	N	%	
<i>Frutas</i>	0	0	0	1	1	5%	Péssimo
<i>Folhosos</i>	5	5	5	5	20	100%	Ótimo
<i>Cores repetidas</i>	1	2	1	2	6	30%	Regular

<i>Repetição de sulfatos</i>	2	3	4	3	12	60%	Ruim
<i>Doce</i>	5	5	5	4	19	95%	Péssimo
<i>Fritura</i>	2	4	3	3	12	60%	Ruim
<i>Carnes gordurosas</i>	1	2	1	1	6	30%	Regular
<i>Doce + Frituras</i>	2	4	3	2	11	55%	Ruim

A Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional D, apresenta uma variação de pontos positivos e negativos os quais se aproximam dos encontrados na unidade C onde a mesma também é de caráter Institucional, podendo então verificar que a oferta de aporte nutricional dos cardápios, está abaixo dos valores esperados, sendo que as duas unidades C e D obtiveram apenas sua pontuação máxima na oferta de folhosos.

Para classificação dos itens foi levado em conta o percentual de adequação de acordo com o quadro presente no anexo 2¹⁰, dividindo em pontos “positivos” e “negativos”

Tabela 5 - Classificação das Uma segundo critério de Prado et al., 2013

UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	ASPECTOS POSITIVOS		ASPECTOS NEGATIVOS					
	Folhosos	Frutas	Monotonia de cores	Repetição sulfurados	Doces	Frituras	Carnes gordurosas	Doces e frituras
	% classif.	% classif.	% classif.	% classif.	% classif.	% classif.	% classif.	% classif.
UNIDADE A	100 ótimo	95 ótimo	100 ótimo	100 ótimo	100 ótimo	100 ótimo	100 ótimo	100 ótimo
UNIDADE B	100 ótimo	100 ótimo	35 regular	35 regular	40 regular	35 regular	50 regular	15 bom
UNIDADE C	100 ótimo	35 regular	35 regular	20 regular	65 ruim	45 regular	35 regular	25 bom
UNIDADE D	100 ótimo	5 péssimo	30 regular	60 ruim	95 péssimo	60 ruim	30 regular	55 ruim

Mediante a análise da tabela acima (5) é possível verificar que as duas unidades comerciais A e B apresentam evidente intenção de agradar seus comensais, mesmo que para isso tenham que servir alimentos considerados de baixo valor nutricional para agregar mais sabor as preparações, não esquecendo de promover a oferta de alimentos ricos em vitaminas e minerais como os folhosos e frutas que estão presentes em quase todos os dias dos cardápios.

De acordo com os dados das unidades C e D de caráter Institucional, as mesmas apresentam baixa oferta de frutas, alta oferta de folhosos, e uma variação na oferta de cores, frituras e repetições sulfuradas. Entretanto a Unidade D apresenta os piores resultados.

4 DISCUSSÃO

O planejamento de cardápio é essencial para uma unidade de alimentação e nutrição, pois é considerado ponto de partida desde o planejamento de compras até a produção e distribuição dos alimentos, não deixando também de ser uma ferramenta que colabora para avaliar custos além de ser imprescindível para o acompanhamento nutricional dos clientes¹¹.

Contudo, estabelecer uma conexão entre alimentação saudável, hábitos alimentares, particularidades sensoriais, apresentação do prato com o bem estar da ingestão de alimentos em um cardápio é considerado um desafio para o nutricionista¹¹.

Por conseguinte, foram avaliados 20 cardápios de cada unidade totalizando então 80 cardápios distribuídos nas quatro unidades, sendo essas A e B de caráter comercial e C e D de caráter institucional, e ao avaliarmos de forma específica foi possível verificar que a oferta de folhosos e frutas nas unidades A e B conseguiram atingir percentuais de 95% a 100%, favorecendo desse modo, que houvesse disponível vitaminas, fibras e minerais, os quais são nutrientes que corroboram para um bom funcionamento do organismo¹².

Porém, já nas unidades institucionais C e D, foram encontrados percentuais de 5% e 35% para as frutas, os quais não chegam a atingir nem metade dos dias avaliados corroborando com um estudo que ocorreu em Santa Catarina⁵ onde a presença de frutas foi de apenas 33,9%, não sendo colaborativa para o consumo de micronutrientes pelos comensais, tendo em vista que estas unidades apresentaram um grande percentual na oferta de doces em sua maioria industrializados (65% e 95%), de modo que não dispuseram de frutas como sobremesa aos seus comensais, devido à distribuição e praticidade de preparação desses doces industrializados como, por exemplo, cocada, cajuzinho, doce de goiaba em pasta, dentre outros.

Percebe-se como fator de suma importância na elaboração de um cardápio a combinação de cores das preparações afim de não gerar monotonia das mesmas, fazendo com que assim a variedade de cores desperte em seus comensais o desejo pelo consumo de determinados alimentos, tornando a alimentação mais prazerosa além de contribuir para ingestão variada de nutrientes¹³. Foram apresentados percentuais de 100% (unidade A) e 35% nas demais unidades (B,C,D) o que em consonância com os estudos de outras unidades localizadas no Distrito Federal¹⁴, com 58,6% e na Bahia¹³ com 53% demonstraram que os cardápios analisados contavam com essa monotonia de cores, reforçando assim a importância do planejamento e elaboração de cardápios mais criativos e variados.

Ao se observar a oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, sendo desconsiderado o feijão devido ser uma tradição brasileira, percebeu-se a unidade A sendo classificada como

“péssimo”, B como “regular” cerca de 35% estando de acordo com o estudo que encontrou 40% em sua análise de cardápio de uma unidade em Cuiabá-MT¹⁵, C como “bom” obtendo um percentual de apenas 20% e D como “ruim” com cerca de 60% em concordância com os resultados encontrados em uma pesquisa realizada na Unidade de alimentação e nutrição de Belo Horizonte-MG¹⁶ e São Cristóvão –SE²¹ onde se observou uma predominância elevada, sendo ofertados esses alimentos em 76,2% e 85%, respectivamente, dos dias analisados.

Sabe-se que, os alimentos ricos em enxofre podem provocar desconforto gástrico e com isso deve-se abster o aparecimento de dois ou mais alimentos com elevado teor deste mineral¹⁵.

No presente estudo o aparecimento de carnes gordurosas se destaca principalmente nas unidades A e B, (100% e 50%, respectivamente) justamente as de caráter comercial, o que potencialmente pode indicar a preferência dos comensais por *self-service* que disponha de alimentos mais saborosos e gordurosos, de modo que quando comparado com o estudo realizado na cidade de Florianópolis –SC¹⁸, tem-se resultados semelhantes de cerca de 50%.

Contudo nas unidades C e D de caráter institucional, as preparações contém cerca de 35% e 30% respectivamente de carnes gordurosas em seus cardápios, corroborando com o estudo que ocorreu na cidade de Cuiabá-MT¹⁹, onde em cerca de 40% dos dias analisados apresentaram esses alimentos.

Apesar de serem fontes excelentes de proteína, além de micronutrientes como, ferro, B12 e zinco¹⁹, sabe-se, contudo, que esses alimentos possuem uma alta quantidade de colesterol e ácidos graxos saturados que estão associados de modo direto a Doenças Cardiovasculares, como a aterosclerose, sendo assim indicado um consumo moderado dos mesmos¹⁷.

Apesar de todos os riscos citados pelo alto teor de gordura, a maioria das unidades de alimentação opta por oferecer estes tipos de carne, pois além de contarem com um custo menor, são mais atrativas para seus comensais, com isso cabe ao profissional de nutrição monitorar esta oferta além de impedir que aja a combinação de alimentos considerados pouco saudáveis, como por exemplo, doces e frituras¹⁵.

A oferta de frituras isoladas chamou atenção principalmente nas unidades A e D obtendo, respectivamente, 100% e 60% de presença nos dias avaliados sendo classificados como “péssimo” e “ruim”. No estudo realizado em Santa Catarina⁵ observou-se 49,5% de frequência de frituras no cardápio, já em uma unidade institucional de Florianópolis²⁰, 40% e no Distrito Federal¹⁴, 22,1%. Acredita-se que quando a unidade dispõe de um maior número de equipamentos como fornos e chapas pode -se reduzir a presença de frituras no cardápio.

A oferta de doce e fritura em um mesmo dia ficou em bastante evidência no presente estudo, onde apresentou percentuais altos, recebendo destaque as unidades A e D, com 100% e 55% que corroboraram mais uma vez com os estudos de unidades dos estados de Santa Catarina⁵ onde se observaram 21,1% e Distrito federal¹⁴ com 12,5%, o que pode fazer com que a alimentação seja fonte de açúcares simples e gorduras, não sendo devidamente balanceada.

Sabe-se que a presença do profissional Nutricionista nas Unidades de Alimentação e Nutrição é de suma importância, tendo em vista que o mesmo é o mais adequado a elaborar refeições com qualidade e balanceadas, que atendam as necessidades dos comensais. Portanto, propõe-se que as empresas se proponham a atender as demandas de seus Nutricionistas, para que o profissional possa atuar de forma segura, sendo necessário que o mesmo esteja em constante aprendizado para que possa por em prática suas técnicas de elaboração e planejamento de cardápios, aliando ao uso de ferramentas que auxiliam no melhor resultado de seus cardápios, como o método AQPC aqui descrito. Como também conhecer mais a fundo as necessidades de seus comensais e suas preferências, para que obtenham melhores resultados.

5 CONCLUSÃO

Ao comparar a qualidade do cardápio das quatro unidades de Alimentação e Nutrição, foi possível concluir que as mesmas apresentaram índices insatisfatórios no que diz respeito à Análise pelo método de Avaliação qualitativa das preparações do cardápio, tendo em vista que a ferramenta traz características importantes para suprir as necessidades dos comensais, dentre as quais a oferta de frutas que se apresentou insatisfatória, a grande oferta de doces e a monotonia nas preparações. Entretanto as unidades institucionais foram as que menos se adequaram, de modo que seja necessária a intervenção do nutricionista e do empregador quanto à oferta dos insumos, adequando ao que se propõe o método.

Afim de que os resultados se apresentem de forma mais positiva, se faz necessária uma melhor elaboração dos cardápios aliado a um planejamento mais eficaz, sempre observando a qualidade e a quantidade do que se oferta, para que se possa manter o aporte necessário de vitaminas e minerais aliados aos macronutrientes.

REFERÊNCIAS

1. Benvindo JLS, Pinto AMS, Bandoni DH. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**.2017; 2 (12):447-64
2. Oliveira AAP, Liboredo JC. Avaliação da estrutura física em unidades de alimentação e nutrição da cidade de Sete Lagoas-MG. *Revista Brasileira de Ciências da Vida*. 2018; 6(3)
3. José JFBS. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em vitória, espírito santo. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**.2014; 9(4); p.974-76
4. Viana MB, Monteiro MRP. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma unidade produtora de refeições de Belo Horizonte/MG. **Nutrição Brasil**, Belo Horizonte.2016; 15 (1):36-41
5. Veiros MB, Proença RPC. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Método AQPC. *Nutrição em Pauta*. 2003; 62(11):36-42,
6. Petry N.S, Veloso RGSS, Pulz IS,Cebola M, Veiros MB. Avaliação e proposta de novo cardápio para a ceia de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar pública de Florianópolis-SC. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**. 2014; 4(9):903-24.
- 7.Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 3nd ed. Florianópolis: Editora UFSC; 2008. 221p
8. PHILIPPI,S.T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole; 2003.
9. Ministério da Saúde (BR), Secretaria de atenção à saúde, Departamento de atenção básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2a ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.156p. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.
10. Prado, BG, Nicoletti AL, Faria CS. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT. *UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde*. 2013; 15(3):219-23.

11. Ramos SA, Souza FFR, Fernandes GCB, Xavier SKP. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., Araraquara.2013 24(1): 29-35.
12. Pontieri FM, Castro LPT, Resende VA. Relação entre o estado nutricional e o consumo de frutas, verduras e legumes de pacientes atendidos em uma clinica escola de nutrição. Ensaios e Ciências-Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde.2011; 15(4): 117-130.
13. Ferreira MSB, Vieira RB, Fonseca KZ. Aspectos quantitativos e qualitativos das preparações de uma unidade de alimentação e nutrição em Santo Antônio de Jesus, Bahia. Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde. 2012; 2(1):22-27.
14. Passos ALA. Análise do Cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição em Brasília – DF segundo o método “avaliação qualitativa das preparações do cardápio”. [dissertação]. Brasília: Universidade de Brasília; 2008.
15. Prado BG, Nicoletti AL, Faria CS. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma Unidade de Alimentação de Cuiabá-MT. Revista UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde 2014; 15(3):219-223.
16. Ramos AS, Souza FFR, Fernandes GCB, Xavier SKP. Avaliação de cardápio e pesquisa de satisfação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Alim. Nutr. 2013; 24(1):29-35.
17. Schneider BC. Consumo de carnes pela população adulta de Pelotas/RS: Quem e como consome. [dissertação] Pelotas: Universidade Federal de Pelotas;2010.
18. Gonçalves MH, Kraemer MVS, Oliveira RC, Proença RC .Avaliação das preparações do cardápio (AQPC BUFÊ) em uma Unidade Produtora de refeições de Florianópolis – SC. Nutr. Pauta.2011;19(108):40-47.
19. Silva, ACB, Galego EPL, Passos L.A, Pereira PR, Laureço R, Hackenhaar ML. Avaliação qualitativa de cardápios em restaurantes selfservice no município de Cuiabá – MT. V Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757) 2017
20. 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. Florianopolis; 2012.

21. Souza MA, Santos DFC, Rocha BRS, Carvalho IMM. Presença de alimentos regionais e avaliação qualitativa do cardápio planejado em um restaurante universitário da região nordeste do Brasil. Braz. J. of Develop 2019; 11(5), 24162-24171. 2525-8761