



# ENEPEX

ENCONTRO DE ENSINO,  
PESQUISA E EXTENSÃO

8° ENEPE UFGD • 5° EPEX UEMS

## ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE DOURADOS, MATO GROSSO DO SUL

Melina Hatsue Sasaki<sup>1</sup>; Andréa Ribeiro Luz Chamaa<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Nutrição na Fundação Universidade Federal da Grande Dourados – MS. E-mail: [mel.sasaki@hotmail.com](mailto:mel.sasaki@hotmail.com), <sup>2</sup> Prof. Msc. em Nutrição pelo Centro Universitário da Grande Dourados - MS. E-mail: [andrea.chamaa@gmail.com](mailto:andrea.chamaa@gmail.com)

### RESUMO

**Introdução:** O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) é utilizado para uma avaliação detalhada do cardápio, pois analisa a qualidade sensorial por preparações. **Objetivos:** Avaliar qualitativamente o cardápio através do método AQPC. **Métodos:** Análise do cardápio de um mês da UAN através do método de AQPC, analisando os itens: oferta de fritura; frutas; folhosos; cores iguais; alimentos ricos em enxofre; carne com gordura; doce; doce e fritura no mesmo dia, ao final do mês analisou-se o total de dias do cardápio e a porcentagem de ocorrência de cada um desses itens, classificando-os em aspectos positivos e aspectos negativos. O presente trabalho teve a autorização da UAN para sua execução. **Resultados e discussão:** De acordo com a análise pelo método AQPC não há utilização de fritura na UAN, sendo classificado como “Ótimo”. As frutas, doces e hortaliças folhosas são ofertadas todos os dias, tendo classificação “Ótima” para a oferta diária de frutas e hortaliças, porém “Péssima” para oferta diária de doces. As cores iguais foram classificadas como “Péssima”. Os alimentos ricos em enxofre foram considerados “Ruim”. As carnes gordurosas foram classificadas como “Ruim”. **Conclusão:** As características nutricionais das refeições produzidas na UAN foram regulares, visto que quatro itens obtiveram a classificação “Ótima”, porém dois itens foram considerados “Ruins” e dois itens foram considerados “Péssimos”.

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

## INTRODUÇÃO

Os cardápios podem ser definidos pela relação entre as preparações que compõem uma refeição de um dia, tornando-o essencial para o sucesso de uma Unidade Produtora de Refeições (ROSA; MONTEIRO, 2014). As refeições devem ser elaboradas de modo que garantam a manutenção ou recuperação da saúde do indivíduo ou coletividades que se beneficiam com a alimentação servida (PROENÇA; *et al.*, 2005). Desta forma, devem ser equilibradas do ponto de vista nutricional e sensorialmente agradáveis, além de garantir a qualidade higiênica sanitária (VEIROS, 2002; TRANCOSO; TOMASIAK, 2004).

O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) desenvolvido por Proença *et al.* (2005) permite a avaliação qualitativa de forma rápida possibilitando a verificação da qualidade nutricional do cardápio, pois consiste em uma avaliação detalhada, pela qual analisa-se a qualidade sensorial por preparações, de forma a auxiliar na percepção do equilíbrio de aspectos como cores e formas de preparo afim de produzir uma refeição mais atrativa para os comensais (PROENÇA *et al.*, 2006).

O trabalho teve como objetivo analisar qualitativamente o cardápio ofertado aos comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) no município de Dourados, Mato Grosso do Sul.

## MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo foi do tipo qualitativo descrito transversal. Os dados foram coletados em uma UAN terceirizada que atua no município de Dourados, Mato Grosso do Sul.

O cardápio analisado foi fornecido pelo UAN, sendo referente ao período de 1º de outubro a 31 de outubro de 2013, o qual possuiu 24 dias úteis, em função de feriados e recessos.

A UAN oferece refeições do tipo *self-service* bandejão, com o prato proteico porcionado, sendo composto por salada, guarnição, prato proteico a base de carne e opção sem carne, sobremesa e suco artificial, servindo almoço e jantar.

Pelo método de AQPC foram analisados aspectos fundamentais como os nutricionais e sensoriais. Desta forma, foram verificados itens como: oferta de fritura, fruta, folhosos, cores iguais, alimentos ricos em enxofre, carne gordura, doce, além da oferta de doce e fritura no mesmo dia.

Através do critério de avaliação de Prado *et al.* (2013), os itens avaliados foram divididos em positivos e negativos, classificando-os em “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo” de acordo com o percentual de ocorrência. Assim, os critérios positivos foram a

oferta de folhosos e frutas. Os aspectos negativos foram a oferta de fritura, cores iguais, alimentos ricos em enxofre, carne gordurosa, doce e a combinação de doce e fritura. Desta forma, os critérios positivos e negativos foram classificados de acordo com o Quadro 1.

**Quadro 1** – Critério de classificação dos aspectos positivos e negativos do cardápio

Classificação	Categoria	
	Positivos	Negativos
Ótimo	≥ 90%	≤ 10%
Bom	75 a 89%	11 a 25%
Regular	20 a 74%	26 a 50%
Ruim	25 a 49%	51 a 75%
Péssimo	< 25%	> 75%

Os dados foram analisados por meio de tabelas e apresentado de acordo com a ocorrência no mês. O estudo foi realizado com a autorização da UAN.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 demonstra a análise dos cardápios de acordo com o método AQPC. Os dados mostram os seguintes resultados: não há utilização de fritura na UAN, sendo ofertado à clientela frutas, doces e hortaliças folhosas em todos os dias do período de estudo, no entanto verificou-se que em 71% dos cardápios houve monotonia da coloração dos pratos ofertados, tendo menor percentual na quarta e quinta semana, em 63% dos pratos verificou-se a inclusão de alimentos ricos em enxofre, 67% de carne gordurosa, tendo menor percentual na quinta semana.

**Tabela 1** – Análise dos cardápios segundo o método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (APQC) de 24 dias de uma UAN em Mato Grosso do Sul, 2013.

Semana	Dias de cardápio	Frituras		Frutas		Folhosos		Cores iguais		Ricos em enxofre		Carne gordurosa		Doce		Doce + fritura	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1	5	0	0	5	100	5	100	4	80	3	60	4	80	5	100	0	0
2	4	0	0	4	100	4	100	3	75	3	75	2	50	4	100	0	0
3	6	0	0	6	100	6	100	5	83	3	50	4	67	6	100	0	0
4	6	0	0	6	100	6	100	4	67	3	50	4	67	6	100	0	0
5	3	0	0	3	100	3	100	1	33	3	50	2	67	3	100	0	0
Total de dias	24	0		24		24		17		15		16		24		0	
% de ocorrência		0		100		100		71		63		67		100		0	

n = ocorrências

De acordo com o percentual de ocorrência no cardápio, demonstrado na Tabela 1, obteve-se a seguinte classificação de acordo com o percentual de adequação e apresentados na Tabela 2, na qual é possível observar que os itens “Fritura”, “Frutas”, “Folhosos” e “Doce+Fritura” obtiveram a classificação “Ótimo”, os itens “Ricos em enxofre” e “Carnes gordurosos” obtiveram classificação “Ruim” e “Cores iguais” e “Doce” obtiveram classificação “Ruim”.

**Tabela 2** – Classificação dos itens analisados das preparações do Preparações do Cardápio de 24 dias de uma UAN em Mato Grosso do Sul, 2013.

<b>Itens</b>	<b>% de Ocorrência (n)</b>	<b>Classificação</b>
Fritura	0 (n=0)	Ótimo
Frutas	100 (n=24)	Ótimo
Folhosos	100 (n=24)	Ótimo
Cores Iguais	71 (n=17)	Péssimo
Ricos em enxofre	63 (n=15)	Ruim
Carne gordurosa	67 (n=16)	Ruim
Doce	100 (n=24)	Péssimo
Doce + Fritura	0 (n=0)	Ótimo

A UAN analisada neste estudo não utiliza fritura, apresentado classificação “Ótimo”, o que é benéfico para os comensais, pois este tipo de preparação pode aumentar a gordura saturada e monoinsaturada. Uma dieta com teor de gorduras saturadas pode reduzir a incidência de eventos cardiovasculares, além de reduzir os níveis séricos de colesterol (SCHERR; RIBEIRO, 2013).

Os comensais podem escolher entre a opção de fruta ou doce para sobremesa, devendo optar por somente um. A unidade possui a preocupação de ofertar diariamente frutas aos clientes, assim a ocorrência de oferta foi de 100% durante o mês analisado e classificação “Ótimo”, visto que o consumo de frutas no Brasil é de aproximadamente menos da metade das recomendações nutricionais diárias, que deve ser de três porções por dia (JAIME *et al.*, 2007; BRASIL, 2008).

A UAN utiliza diariamente saladas folhosas, composta por alface e chicória ou apenas alface, desta forma, os folhosos apresentam ocorrência de 100% e classificado como “Ótimo”. Os folhosos são alimentos que possuem elevado conteúdo de fibras, baixo valor calórico e níveis significantes de nutrientes (MORAES *et al.*, 2010).

A ocorrência de cores iguais no cardápio é de 71%, classificado como “Péssimo”. Assim, na maioria dos dias o cardápio possuiu coloração semelhante em seu componente, demonstrando monotonia. O que reflete de forma negativa na aceitação das preparações, pois

o primeiro contato do comensal com o alimento é através da visão (PAIVA *et al.*, 2012). Uma refeição deve ser composta por diferentes alimentos, possuindo variedade de cores, temperos, cortes, modo de apresentação, visto que uma refeição colorida irá apresentar uma maior diversidade de nutrientes (PROENÇA *et al.*, 2005). Sendo assim, rica em vitaminas e minerais, além de ser atrativa e estimular uma alimentação saudável (BRASIL, 2008).

Alimentos ricos em enxofre estavam presentes em 63% dos dias analisados, sendo classificado como “Ruim”, os quais tem relação direta com a sensação física após a ingestão, pois podem causar sensação de desconforto gástrico (VEIROS; PROENÇA, 2003).

As carnes gordurosas, como pele do frango e carnes com gordura aparente, estavam presentes em média em 67% dos dias e classificação “Ruim”. O consumo de carnes gorduras pode levar ao aumento dos níveis de colesterol e triglicerídeos (GIONGO; CABRAL, 2012).

Proença *et al.* (2006) realizou estudo semelhante utilizando o mesmo método para a análise do cardápio, onde os resultados obtidos demonstraram cardápios com elevado teor calórico, tendo-se verificado 49,5% de frituras, 82,6% de folhosos, 66,1% de doces e 15,6% de doce associado com frituras, e uma menor oferta de frutas (33,9%).

Pode-se considerar que a divergência de resultados observados entre os estudos (Proença *et al.* 2006), deve-se à atenção e ao cuidado do nutricionista na elaboração dos cardápios, além dos recursos disponibilizados, onde espera-se comensais com pouco tempo para uma refeição.

## **CONCLUSÃO**

Através da Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio, pode se concluir que as características nutricionais das refeições produzidas na UAN foram regulares, pois apesar da classificação “Ótima” tenha sido prevalente, obtiveram-se itens com a classificação “Ruim” e “Péssima”.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 210p. - (Série A. Normas e Manuais Técnicos). ISBN 85-334-1154-5.

JAIME, P.C., *et al.* Educação Nutricional e Consumo de Frutas e Hortaliças: Ensaio Comunitário Controlado. *Rev. Saúde Pública*, 2007.

GIONGO, V.; CABRAL, L. Avaliação do Risco Potencial de Doenças Coronarianas em Dietas com Alto Consumo de Carnes Vermelhas. Estudo Investigativo sobre Indicadores de Câncer Colorretal. *Revista Eletrônica Novo Enfoque*, 2012, 15(Edição Especial): 20-24.

MORAES, F.A. *et al.* Perdas de vitamina C em hortaliças durante o armazenamento, preparo e distribuição em restaurantes. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2010; 15(1):51-62.

PAIVA, P.Y.U. *et al.* A importância do Nutricionista na Qualidade de Refeições Escolares: Estudo Comparativo de Cardápios de Escolas Particulares de Ensino Infantil no Município de São Paulo. *Revista UNIVAP*, 2012, 18(32): 23-30.

PROENÇA, R.P.C. *et al.* Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. *Nutrição em Pauta*, 2005.

PROENÇA, R.P.C.; *et al.* Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006. 221 p.

ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. Unidades Produtoras de Refeições: Uma Visão Prática. Editora Rubio LTDA. 2014.

SCHERR, C.; RIBEIRO, J.P. Influência do modo de preparo de alimentos na prevenção da aterosclerose. *Rev. Assoc. Med. Bras.*, São Paulo , 59(2), 2013, 148-154.

TRANCOSO, S.C.; TOMASIAK, F.S. Estrutura de uma unidade de alimentação e nutrição. *Nutr. Brasil*, v.3, n.1, p. 18-21, 2004.

VEIROS, M.B. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso. 2002. 211p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina, 2002