

## AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ÁREA MILITAR EM BELÉM-PA

Aline Siqueira dos Santos<sup>1</sup>; Denise Moreira Assis Ribeiro<sup>2</sup>; Pilar Maria de Oliveira Moraes<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica de Nutrição; <sup>2</sup>Especialista em gestão da qualidade de unidades produtoras de refeições; <sup>3</sup>Mestre em saúde, sociedade e endemias na Amazônia

aline\_siqueir@hotmail.com

Universidade da Amazônia (UNAMA)

**Introdução:** O planejamento de cardápios é uma atividade de extrema importância que tem como objetivo programar tecnicamente refeições que atendam pré-requisitos como os hábitos alimentares, suprir as necessidades nutricionais, atender a qualidade higiênico-sanitária e que estejam adequados aos mercados de abastecimentos e à capacidade de produção de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN. Dentre as ferramentas utilizadas para avaliação do cardápio, o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio- AQPC é um instrumento o qual tem como objetivo avaliar a qualidade nutricional das preparações com abordagem dos aspectos sensoriais, visando assim uma harmonia do alimentos ofertados deixando-os mais atrativo ao consumidor (PASSOS, 2008). **Objetivo:** Identificar e analisar o cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição utilizando o método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio - AQPC. **Metodologia:** Estudo do tipo transversal, observacional analítico e descritivo, realizado em uma unidade de alimentação e nutrição de área militar no período de 27 de agosto a 5 de setembro de 2014. Para a análise do cardápio, foi realizada o método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC), proposto por Proença et al., (2008), sendo este método avaliado durante o almoço de cinco dias. Dentre os critérios para realizar este método, foi abordado sobre as técnicas de cocção empregadas nas preparações; 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; aparecimento de frutas e folhosos e a presença de alimentos ricos em enxofre (exceto feijão). Já em relação aos critérios para a classificação, alguns itens foram considerados como aspectos positivos de um cardápio e 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,  $\geq 90\%$ ; bom, 75 a 89%; regular, de 50 a 74%; ruim, de 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 sua distribuição percentual foi classificada em: ótimo,  $\leq 10\%$ ; bom, de 11 a 25%; regular, de 26 a 50%; ruim, de 51 a 75%; e péssimo,  $>75\%$  (PRADO; NICOLETTI; FARIA, 2013). **Resultados:** Ao realizar a análise do cardápio dos cinco dias, verificou-se a presença de frituras nas preparações, sendo, portanto classificado como “regular”, estando este a 40% dos cinco dias analisados. Como esta técnica de preparo é rápida foi a opção escolhida quando algumas alterações foram necessárias. Ressalta-se também o consumo da mesma, associado a carboidratos simples, sendo avaliado como “ruim” com a média de 60% dos dias analisados. Possivelmente este cardápio apresenta elevado teor calórico devido à mistura de açúcares simples e gordura na mesma preparação, o que pode implicar futuramente em doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, hipertensão, entre outros (MENDONÇA, 2010). Outro item avaliado foi a oferta de carnes gordurosas, presentes no cardápio em 20% dos dias analisados, o que corresponde a classificação “bom”. Contudo, ressalta-se que a carne

gordurosa coincidiu com a oferta de doce na sobremesa, aumentando ainda mais o valor calórico do cardápio. Nos dias analisados houve monotonia de cores nas preparações, o que pode implicar negativamente na boa aceitação visual do comensal. Devido a não variedade de cores, este quesito foi classificado como “péssimo”, estando em 100% dos dias analisados. Segundo Proença et al., (2008) um fator importante que deve ser observado ao planejar o cardápio é a variedade de cores, pois isto ajuda a garantir a ingestão diversificada de nutrientes. Além disso, preparações com cores vibrantes e contrastantes despertam o interesse do consumidor, visto que o primeiro contato com o alimento é visual. Em relação aos vegetais folhosos, não houve a presença dos mesmos nos cinco dias avaliados devido haver nesse período a troca de fornecedores desse produto, acarretando na indisponibilidade de alguns alimentos. Portanto, este item foi classificado como “péssimo”. Já em relação as frutas, verificou-se o consumo médio de 20%, estando este classificado na categoria “péssimo”. A presença diária de frutas e vegetais folhosos é essencial no cardápio, pois são alimentos fonte de vitaminas, fibras e minerais, e quando consumidos diariamente podem contribuir para diminuir o risco de doenças crônicas não transmissíveis (PHILIPPI, 2008). Já em relação a alimentos ricos em enxofre nas preparações, não houve a presença dos mesmo com exceção do feijão que está presente todos os dias, mas que é um item indispensável no cardápio, sendo portanto esse quesito classificado como “bom” estando este  $\leq 10\%$ . **Considerações finais:** A elaboração do cardápio é uma atividade privativa do nutricionista sendo uma importante ferramenta para auxiliar na educação alimentar, na promoção da saúde e na qualidade de vida. De acordo com a análise qualitativa a partir do método AQPC pode-se observar que a monotonia de cores, a presença de folhosos e de frutas foi classificada como péssimo. A associação de frituras e doces na mesma preparação foi classificada como ruim. A presença de alimentos ricos em enxofre e carne gordurosa associada a doces foi classificada como bom e frituras como regular. Desta forma, é interessante que os cardápios da UAN estudada sejam reformulados para melhorar os aspectos nutricionais e sensoriais.

### **Referências:**

MENDONÇA, R. T. **Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão.** 1 ed. – São Paulo: Rideel, 2010.

PASSOS, A. L. A. **Análise do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Brasília – DF Segundo o Método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”.** Monografia de especialização. Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília. Brasília/DF, 2008.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** Barueri, SP: Manole, 2008.

PRADO, B. G; NICOLETTI, A. L; FARIAS, C. S. **Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT.** UNOPAR. **Científica Ciências Biológicas e da Saúde**, 2013.

PROENÇA, R. P. C; SOUSA, A. A; VIEIROS, M. B; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: Ed UFSC, 2008.