# AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE TIPO BUFÊ LIVRE NA CIDADE DE UBERLÂNDIA – MG

IV Congresso Sul Brasileiro de Alimentação para a Coletividade, 1ª edição, de 02/06/2021 a 04/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-32-6

**SOUZA; Sarah Shinge de [1], LOPES; Steffany de Castro Lopes [2], BARBOSA; Cinthia Domingos [3], MENDES; Renata Aparecida [4], ROSA; Fernanda Ribeiro [5]**

## RESUMO

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE TIPO BUFÊ LIVRE NA CIDADE DE UBERLÂNDIA – MG Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais, Uberlândia Autores:** SOUZA SS; LOPES SC; *BARBOSA CD; MENDES RA; ROSA FR **INTRODUÇÃO:** a Alimentação Fora do Lar (AFL) está cada vez mais presente no cotidiano, devido às mudanças no consumo alimentar que vem acontecendo nos últimos anos. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm como finalidade o preparo de alimentos e distribuição de refeições seguras e de qualidade, e a adequação do cardápio deve ser priorizada para atender as expectativas dos clientes. **OBJETIVO**: realizar uma avaliação qualitativa do cardápio oferecido em um restaurante tipo buffet livre na cidade de Uberlândia, Minas Gerais. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Foi realizada avaliação da adequação do cardápio pelo método de Avaliação da Qualidade do Cardápio (AQPC), em três dias da semana, durante três semanas, com observação da combinação das cores, consistências, escassez e abundância de folhosos, frituras, carnes gordurosas e alimentos ricos em enxofre. **RESULTADOS E CONCLUSÕES:** Foi possível observar que a presença de folhosos se dava em todos os dias da semana, porém com pouca variedade; alta presença de alimentos fritos e ricos em enxofre em um mesmo dia; baixa oferta de carnes gordurosas; alta presença do mesmo ingrediente em preparações diferentes, com destaque para o frango, couve e alface; inadequação na combinação das cores e consistências de algumas preparações. O cardápio analisado no estudo possuía falhas na combinação das cores, consistências, variedade de folhosos e presença de frituras em excesso. A presença de um nutricionista para auxiliar na elaboração e adequação do cardápio é de suma importância para o controle dos custos de produção, promoção da satisfação do cliente e oferta de uma refeição de qualidade. 1. ( ) Empreendedorismo 2. ( ) Alimentação Institucional 3. ( ) Escolar 4. ( ) Esportiva 5. ( x ) Hospitalidade (turismo, hotelaria,

[1] Universidade Federal de Uberlândia, sarahshinge@gmail.com
[2] Universidade Federal de Uberlândia, sdecastrolopes@gmail.com
[3] Universidade Federal de Uberlândia, cinthiabarbosa78@gmail.com
[4] Universidade Federal de Uberlândia, renatamicrobiologia@gmail.com
[5] Universidade Federal de Uberlândia, fernandarr.nut@gmail.com

restaurantes comerciais e similares, laser) 6. ( ) Saúde (alimentação hospitalar, Upas, em clínicas, instituições de longa permanência) 7. ( ) Outros

**PALAVRAS-CHAVE**: Alimentação saudável, Cardápio, UAN



[1] Universidade Federal de Uberlândia, sarahshinge@gmail.com
[2] Universidade Federal de Uberlândia, sdecastrolopes@gmail.com
[3] Universidade Federal de Uberlândia, cinthiabarbosa78@gmail.com
[4] Universidade Federal de Uberlândia, renatamicrobiologia@gmail.com
[5] Universidade Federal de Uberlândia, fernandarr.nut@gmail.com