

## **AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDAPIO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INDUSTRIAL**

*Bianca Félix de Bastiani- Graduada em Nutrição - UNICENTRO, Raquel Rosalva Gatti – Nutricionista pela UFPEL – Mestre em Ciências da Ciências da Saúde pela Universidade de São Paulo -Doutora pela Universidad de la Integracion de las Américas, Renata Leia Demário Vieira- Nutricionista pela Unicentro- Mestre pela UFSC – Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UEPG*

*e-mail:biah\_bastiani@hotmail.com*

**Palavras-chaves:** AQPC, Qualidade Sensorial, Serviço de Alimentação.

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), tem a finalidade de fornecer refeições saudáveis, com o objetivo de promover a saúde dos comensais. As refeições oferecidas em indústrias é direito dos colaboradores, existe parcerias com empresas terceirizadas, especializadas nesse ramo, que fornecem as refeições equilibradas aos funcionários da empresa contratante, refletindo positivamente na saúde dos mesmos. A ferramenta de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios (AQPC), auxilia na avaliação qualitativa de preparações. Assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar o AQCP de uma UAN industrial no período de quinze dias. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal descritivo, o qual avaliou o cardápio de uma UAN industrial na cidade de Guarapuava-PR, durante quinze dias úteis do mês de setembro. São servidas aproximadamente quinhentas e setenta refeições, em três turnos, com um cardápio padrão, a UAN é terceirizada, e funciona todos os dias da semana. A avaliação da qualidade dos cardápios foi realizada por meio do método AQPC proposto por Veiros e Proença (2003) e avaliou as seguintes variáveis: folhosos, fruta na sobremesa, vegetais não amiláceos, cereais integrais, cores iguais, alimentos que causam flatulência ou difícil digestão, conservas, doce na sobremesa, frituras em imersão, carne gordurosa, carne gordurosa mais fritura, doce mais fritura. Após as coletas, os dados foram tabulados e analisados com auxílio do programa EXCEL® 2021. Resultados e discussão: A presença de folhosos, frutas na sobremesa, vegetais não

amiláceos, cereais integrais, cores iguais, alimentos que causam flatulência ou difícil digestão e doce na sobremesa ocorreu em 100% dos dias. Valores semelhantes foram encontrados também, em um estudo realizado por Leonhardt, Kerber e Fassina (2019). Em relação as carnes gordurosas, obteve-se em 100% dos dias avaliados, essa elevada porcentagem se justifica, devido às limitações de custos da unidade, e carne gordurosa, mais fritura em 10% (n=1), ou seja, porcentagem razoável, as conservas não estiveram presentes em nenhum dia, frituras em imersão obteve 20% de presença dos dias, valores inferiores ao estudo de Vieira e Spinelli (2019), doce mais fritura 15%, esses indicadores podem representar falha na elaboração dos cardápios e devem ser observados com atenção, pois o excesso de açúcares e gorduras podem desencadear doenças crônicas, segundo estudos prévios, realizados com população adulta. Diante do exposto, evidenciou-se, que o cardápio avaliado, apesar de apresentar uma porcentagem elevada de folhosos e cereais integrais, apresentou monotonia de cores, presença de alimentos de difícil digestão, doces e carnes gordurosas diariamente, e significativa quantidade de frituras. Ressalta-se a importância de utilizar o ACPQ nas elaborações de cardápios, para aprimorar a qualidade das preparações ofertadas aos comensais.

#### Referências:

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 6. ed. São Paulo: Metha, 2016.
- FASSINA, P; LEONHARDT, M. B.; KERBER, M. Análise qualitativa das preparações do cardápio de duas unidades de alimentação e nutrição. **Arquivos de Ciências da Saúde**, v. 26, n. 3, p. 153-157, 2019
- VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. P. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. **Nutrição em Pauta**, v. 11, p. 36-42, 2003.
- VIEIRA-HENRIQUE., C. M.; SPINELLI, NEUMANN., G., M. Análise da qualidade de cardápios mensais e da satisfação dos clientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista Univap**, v. 25, n. 47, p. 58-69, 2019.