



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UNB  
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE – FS  
ESPECIALIZAÇÃO EM GESTÃO DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES  
SAUDÁVEIS**

**ESTUDO DE CASO DA AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES  
DO CARDÁPIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO  
UNIVERSITÁRIA – MÉTODO AQPC**

**FLÁVIA CRISTINA SARKIS ARAÚJO COUTINHO  
(ORIENTANDO)**

**Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> VERONICA CORTEZ GINANI  
(ORIENTADOR)**

**BRASÍLIA – DF**

**2017**

**FLÁVIA CRISTINA SARKIS ARAÚJO COUTINHO**

**ESTUDO DE CASO DA AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS  
PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO EM UMA UNIDADE DE  
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO UNIVERSITÁRIA – MÉTODO  
AQPC**

Monografia apresentada ao Departamento de  
Nutrição – NUT da Universidade de Brasília –  
UnB, como requisito parcial à obtenção do grau  
em Especialista em Gestão da Produção de  
Refeições Saudáveis.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Verônica Cortez Ginani

BRASÍLIA, AGOSTO DE 2017

Coutinho, Flávia Cristina Sarkis Araújo

Estudo de caso da avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição universitária – método AQPC

23f.

Monografia de (Especialização em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis) apresentada ao Departamento de Nutrição – NUT da Universidade de Brasília – UnB, Brasília, 2017.

Orientação: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Verônica Cortez Ginani.

1. Planejamento de cardápio
2. AQPC
3. Análise sensorial
4. Alimentação Coletiva
5. Alimentação Saudável

**ESTUDO DE CASO DA AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS  
PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO EM UMA UNIDADE DE  
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO UNIVERSITÁRIA –  
MÉTODO AQPC**

Monografia apresentada ao Departamento de Nutrição – NUT da Universidade de Brasília – UNB, como requisito parcial à obtenção do grau em Especialista em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis.

Aprovada por:

---

Professora orientadora: Dr.<sup>a</sup> Verônica Cortez Ginani

**BRASÍLIA – DF**

**2017**

Dedico este trabalho a todos que participaram desta conquista: mãe, irmãos e meu marido, pelo incentivo e amor incondicional; amigos por incentivarem sempre; Prof.<sup>a</sup> Verônica, agradeço o apoio dado e pelos ensinamentos passados.

## **AGRADECIMENTOS**

Deixo registrado meus agradecimentos:

À Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Verônica Cortez Ginani, que me ajudou dando apoio para que chegasse até o final, ajudando através de seus conhecimentos e experiência profissional, forneceu-me orientações e incentivo para a construção deste estudo.

À Graciane Rodrigues Jales pelo apoio e incentivo para a conclusão do trabalho.

À meu esposo, parceiro e companheiro Flávio pelo apoio emocional, paciência e palavras de incentivo para que não desistisse e à minha família por estar sempre ao meu lado.

Ao meu irmão André Sarkis e Sandra Sarkis e a estagiária Clara Tamy Séo Ferraz por me ajudarem com a execução do trabalho.

“...tudo posso naquele que me fortalece”  
Filipenses 4.13

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>11</b>
<b>2</b>	<b>METODOLOGIA.....</b>	<b>13</b>
<b>3</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>16</b>
<b>4</b>	<b>CONCLUSÃO .....</b>	<b>19</b>
<b>5</b>	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>20</b>



## RESUMO

COUTINHO F. C. S. A. **Estudo de caso da avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição universitária – Método AQPC.** 2017. 23f. Monografia - Especialista em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis. Universidade de Brasília – UnB. Brasília, 2017. Professora orientadora: Dr.<sup>a</sup> Verônica Cortez Ginani. Entregue em: 18/08/2017

**Introdução** – O método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) é utilizado para avaliar detalhadamente um cardápio, pois analisa a qualidade sensorial das preparações de um estabelecimento. O propósito deste artigo é avaliar o valor da eficácia do método AQPC aplicado em Restaurante Universitário (RU), ou seja, se o profissional de nutrição está utilizando o método de forma global e fidedigna, pois o cardápio é uma importante ferramenta de trabalho. O presente trabalho tem por objetivo a análise das preparações do almoço através do cardápio padrão do restaurante universitário localizado em Brasília/DF. A escolha do presente tema se deu por vivenciar e atuar no presente local de estudo. Nos Resultados e Discussões, pode-se observar que não há a utilização de frituras no RU, são ofertados diariamente folhosos, a oferta de verduras é satisfatória. Observaram-se incidências diárias de alimentos com altos índices de enxofre junto com preparações com carnes gordurosas. Sendo assim, observou-se que é preciso melhorar a distribuição dos nutrientes no cardápio. Concluiu-se que as características nutricionais das refeições produzidas no horário de almoço no RU foram satisfatórias.

**Palavras-chave:** Planejamento de cardápio; AQPC; Análise sensorial; Alimentação Coletiva; Alimentação Saudável.

## ABSTRACT

COUTINHO F. C. S. A. **Case study of the qualitative evaluation of the menu preparations in a university nutrition and nutrition unit - QEMP Method.** 2017. 23f. Monograph - Specialist in the Management of Healthy Meals Production. University of Brasilia - UnB. Brasília, 2017. Teaching Guiding: Dr. Verônica Cortez Ginani. Delivered on: 18/08/2017

**Introduction** - The Qualitative Evaluation of Menu Preparations (QEMP) method is used to evaluate a menu in detail, as it analyzes the sensory quality of the preparations of an restaurant. The purpose of this article is to evaluate the effectiveness of the QEMP method applied in University Restaurant (UR), that is, if the nutrition professional is using the method in a global and reliable way, since the menu is an important working tool. The present work has the objective of analyzing the lunch preparations through the standard menu of the university restaurant located in Brasília / DF. The choice of the present theme was given by experiencing and acting in the present place of study. In the Results and Discussion, it can be observed that there is no use of frying in the UR, are offered daily leafy, the supply of vegetables is satisfactory. Daily incidences of foods with high sulfur levels were observed along with preparations with fatty meats. Thus, it has been observed that it is necessary to improve the distribution of the nutrients in the menu. It was concluded that the nutritional characteristics of the meals produced during the UR lunch period were satisfactory.

**Keywords:** Menu planning; QEMP; Sensory analysis; Collective Feeding; Healthy eating.

## 1 INTRODUÇÃO

O processo migratório em massa iniciado na década de 1950 no Brasil acarretou em mudanças urbanísticas, comportamentais e também alimentares no país, de maneira irreversível e também proporcionando novas experiências culinárias. Entre essas mudanças vinda das migrações entre regiões proporcionou um conhecimento de novos alimentos antes desconhecidos em outras localidades, permitindo assim o barateamento do prato para a população e também enriquecimento nutricional do mesmo (MATOS, 2012).

A migração e o aumento da população nas cidades contribuíram para uma mudança nos hábitos alimentares. Se antes havia tempo para uma pessoa sair do trabalho e ir almoçar em casa, passou a fazer suas refeições próximo ao local de trabalho, pois o deslocamento se tornou difícil por causa das distâncias e também o trânsito. Essa mudança proporcionou o aumento da quantidade de restaurantes e também a criação dos *self-service* nas áreas centrais das cidades.

“Atualmente, mudanças no âmbito da urbanização e da população brasileira têm promovido transformações nos hábitos e comportamentos alimentares da sociedade. Com a modernização, houve a imposição do estilo de vida cujos costumes se relacionam ao ato de comer fora de casa. Neste contexto, destacam-se os restaurantes *self-service*, o qual o cliente se serve do que deseja.” (NOBRE, 2004).

Atualmente os restaurantes se tornaram espaços de convivência, onde pessoas de uma mesma empresa ou mesmo desconhecidos interagem criando novas relações pessoais. Os restaurantes nos dias de hoje vão além do aspecto alimentar e se tornaram parte da cultura social, assim como tradição (HECK 2015).

Com o aumento da quantidade de restaurantes e também de consumidores, o setor assumiu responsabilidades que não havia antes, como a saúde dos frequentadores. Nesse panorama o profissional nutricionista passou a ter uma responsabilidade maior que em outros momentos. Coube a ele o bem estar, a saúde e também a prevenção de doenças nos frequentadores dos restaurantes (VEIROS; PROENÇA, 2003).

A responsabilidade do nutricionista atualmente é social e também econômica. A quantidade de pessoas que podem ser prejudicadas por escolhas de um profissional

não qualificado pode acarretar em problemas para as empresas com atestados médicos por distúrbios alimentares (VEIROS;PROENÇA, 2003).

O nutricionista preza pela alimentação saudável e no maior aproveitamento dos alimentos, beneficiando assim tanto os frequentadores quanto o próprio restaurante evitando ao máximo o desperdício de alimentos. Outro aspecto do exercício da nutrição é a criação de bons hábitos alimentares por parte dos clientes dos restaurantes, levando para casa a ideia e a importância da manutenção da dieta rica em nutrientes. (PHILIPPI,2000; VEIROS; PROENÇA, 2003).

Em geral quando o jovem ingressa a faculdade é quando ele se desprende da supervisão alimentar dos pais e assim tende a se alimentar mal e regularmente com *fast food*, levando a problemas de saúde em médio e longo prazo. Nesse quadro o papel do nutricionista na lanchonete e especialmente em restaurantes universitários se tornam indispensáveis na vida desses estudantes. Permite, assim, a manutenção do bem estar e da saúde dos mesmos. (ALMEIDA, 2013).

Uma das funções do nutricionista é analisar o perfil dos usuários. Visa, assim, atender suas necessidades, hábitos e preferências alimentares. Cabe ao profissional nutricionista, portanto, tornar o cardápio do restaurante variado, balanceado e atraente para os alunos e funcionários da universidade para que eles não procurem alternativas menos saudáveis fora do campus. Adicionalmente, o restaurante tem por objetivo seguir os padrões higiênico-sanitários, oferecendo assim um espaço inócuo e seguro (ALMEIDA, 2013; VEIROS; PROENÇA 2003; ABREU; SPINELLI,2009; COLARES; FREITAS, 2007; OLIVEIRA, 2004; PROENÇA et al., 2005).

O cardápio é uma ferramenta que traduz o planejamento do nutricionista para o bom funcionamento da UAN. Nele o profissional trabalha a alimentação e a nutrição de forma quantitativa e qualitativamente. Sendo assim, é através do cardápio que se pode proporcionar uma educação alimentar e qualidade de vida. É também, através do mesmo que se planeja todo o desenvolvimento de custo, mão de obra qualificada, capacitação técnica, controle dos fornecedores e armazenamento (VEIROS, PROENÇA 2003; GONÇALVES, 2011; MONTEIRO, 2011; NOBRE, 2004).

O método AQPC elaborado por Veiros e Proença (2003) propõe a avaliação de diferente itens no cardápio. Pode ser adaptado de acordo com a realidade de cada

UAN. Por consequência este método tem por objetivo auxiliar o nutricionista no planejamento de cardápios mais elaborados em aspectos nutricionais e sensoriais. Permitindo assim uma visão ampla, em relação a necessidade de um aporte nutricional. (MENEGAZZO,2011;CARVALHO,2007)

Neste contexto o presente trabalho objetivou a análise das preparações do almoço através do cardápio padrão do restaurante universitário localizado em Brasília/DF, utilizando o método de Avaliação Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC).

## 1.1 OBJETIVOS

### 1.1.1 – Objetivo geral

Avaliar o cardápio ofertado em uma unidade de alimentação universitária em relação aos aspectos sensoriais e nutricionais de acordo com o método avaliação de qualitativa das preparações do cardápio (AQPC).

### 1.1.2 – Objetivos específicos

- a) Identificar nas FTP das preparações do cardápio, os principais ingredientes, assim como métodos de cocção utilizados;
- b) Aplicar o AQPC;
- c) Observar quais os aspectos negativos e positivos com maior prevalência;
- d) Apontar as possíveis implicações do cardápio ofertado na saúde dos usuários do estabelecimento;
- e) Indicar soluções viáveis para a adequação dos pontos negativos do cardápio.

## 2 METODOLOGIA

Estudo de caso transversal exploratório com base em documentação direta. A seleção da amostra foi por conveniência já que a autora atua no local como nutricionista. O trabalho foi feito em um restaurante universitário de Brasília/DF, no período de maio a junho de 2017.

A UAN é terceirizada especializada em alimentação e, funciona de segunda-feira a domingo. São servidas, no local, cerca de 6.000 mil refeições diárias no almoço. Os clientes da UAN são estudantes, funcionários do setor administrativo e operacional.

O cardápio da UAN é trivial, composto por prato base (arroz branco, arroz integral e feijão), uma guarnição, um prato proteico (porcionado), duas saladas, um molho para salada, uma sobremesa - doce ou fruta da época (porcionado) e um refresco. O alimento é distribuído em balcões térmico quente e refrigerado e a modalidade da refeição servida no local é mista, com o prato principal servido pela copeira e demais itens do cardápio por meio do autosserviço.

Foram avaliadas somente as preparações servidas no almoço, e, para tanto, foi utilizado o método elaborado por Veiros e Proença (2003), denominado Avaliação Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC). Esse método consiste em avaliar detalhada e diariamente os cardápios, sendo aplicável a realidade de cada UAN. Sendo assim, conforme Ginani (2011) “de acordo com o atendimento ou não as determinações estipuladas pelo AQPC e aplicáveis à realidade do cardápio analisado, os itens foram pontuados quando a afirmação era assertiva e quando não, atribui-se a pontuação zero”.

Levando em consideração aos critérios utilizados pelo o método proposto pelo o estudo, foram utilizados os seguintes aspectos para a empregabilidade das pontuações:

1. Não aparecem frituras no cardápio: permite uma avaliação do alto risco do consumo de lipídios;
2. Não há repetição de preparações e ou ingredientes base: reduz a monotonia do cardápio e permite a oferta de maior diversidade de fontes de nutrientes;
3. Não há repetição de técnicas de preparo: também reduz a monotonia do cardápio e permite maior contraste de texturas, estimulando a maior aceitabilidade do cardápio;
4. Há fruta como sobremesa: diminui a possibilidade de excesso de carboidratos simples no cardápio e aumenta a oferta de fibras e micronutrientes;
5. Não há doces industrializados ou preparados (gelatina, etc.): presença exagerada de carboidratos simples;
6. Não ocorre doce e fritura no mesmo dia: eleva o aporte calórico da preparação com fontes de qualidade inapropriada;

7. Não há carne gordurosa: Para classificação em gordurosa ou não, foram consideradas aquelas em que a quantidade de lipídio fosse maior que 50% das calorias totais (costela bovina, bacon, linguiças calabresa, frango com pele) como gordurosas e foi considerado para as preparações com ingredientes gordurosos a presença de ingredientes, como creme de leite e queijo mussarela, por exemplo. (SILVA, et. al., 2012; TACO, 2006).;

8. Jogo de cores atraente (sem duas ou mais preparações com mesma cor ou só duas cores): indica maior possibilidade de nutrientes nas preparações;

9. Não há duas ou mais preparações ricas em enxofre, além do feijão: foram considerados como inadequado os itens no cardápios com duas ou mais preparações sulfuradas ou aqueles com difícil digestão. Não foi considerado o feijão, já que a preparação é servida diariamente. Foram considerados os seguintes alimentos: milho, agrião, brócolis, nabo, repolho, queijo amarelo, acelga, batata doce, mostarda, alimentos gordurosos, banana d'água, pepino, chicória, ovos (PROENÇA et al., 2005).

10. Há salada de folhosos: aumenta a oferta de fibras e micronutrientes;

11. Não há conserva ofertada como salada: possibilita a elevação da concentração de sódio.

A pontuação dos cardápios obedeceu ao método proposto por Ginani (2011). Segundo a autora, considerando os 11 itens analisados correspondendo a 100%, obtendo-se a totalidade de assertivas, a pontuação é igual a 100. Sendo assim, para outros valores de assertivas, a correspondência é feita de forma proporcional. Ainda, conforme a proposta de Ginani (2011) os cardápios são avaliados em: muito satisfatório – >85% dos critérios atendidos; satisfatório – 60 a 84,9% de atendimento; insatisfatório – 50 a 59,9% de atendimento; e por último muito insatisfatório – 0 a 49,9% de atendimento aos critérios proposto (GINANI,2011).

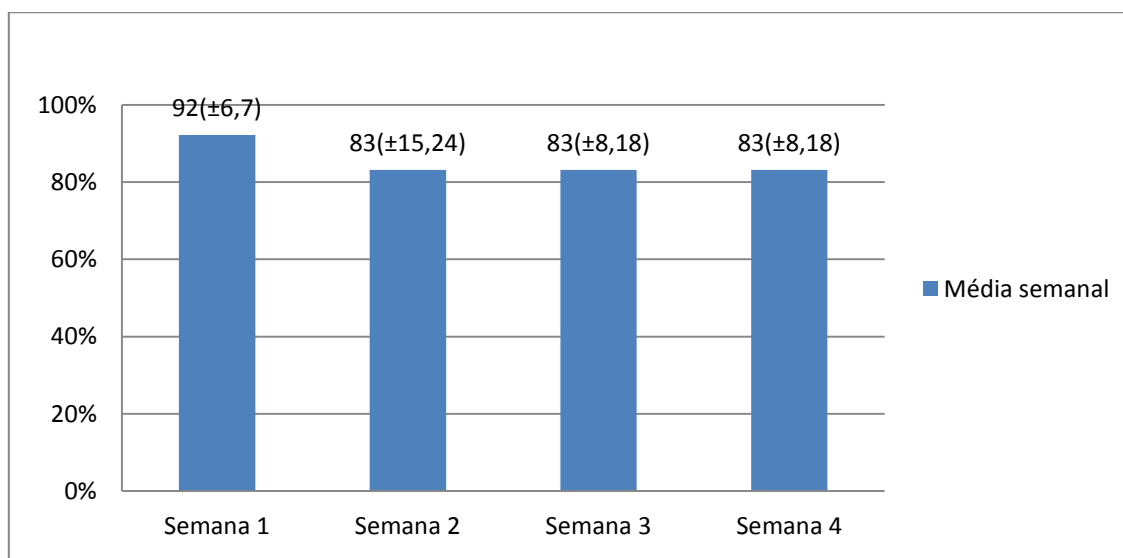
Para o desenvolvimento da pesquisa, foram descritas todas as preparações do cardápio, detalhando todos os ingredientes utilizados na preparação, de acordo com a ficha técnica de preparo (FTP) e foram acrescentados os métodos de cocção empregados a cada um deles. Todos os itens do método foram analisados em conjunto e atribuídos uma pontuação a cada um deles, para isso foi utilizado o método de pesquisa

desenvolvido por (GINANI, 2011). Todos os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2010.

Ao final foram calculadas medidas de tendência central (média e desvio padrão) para a pontuação total e para cada atributo avaliado. Também foram analisadas as frequências de assertivas para os principais atributos, possibilitando a análise das principais não conformidades.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados 28 dias do cardápio padrão do restaurante universitário localizado em Brasília. Para análise das adequações do cardápio analisado obteve-se como resultado 92% (n= 6,7) de cardápios avaliados como muito satisfatório e 83% sendo satisfatório para as demais semana como mostra a Figura 1 abaixo.

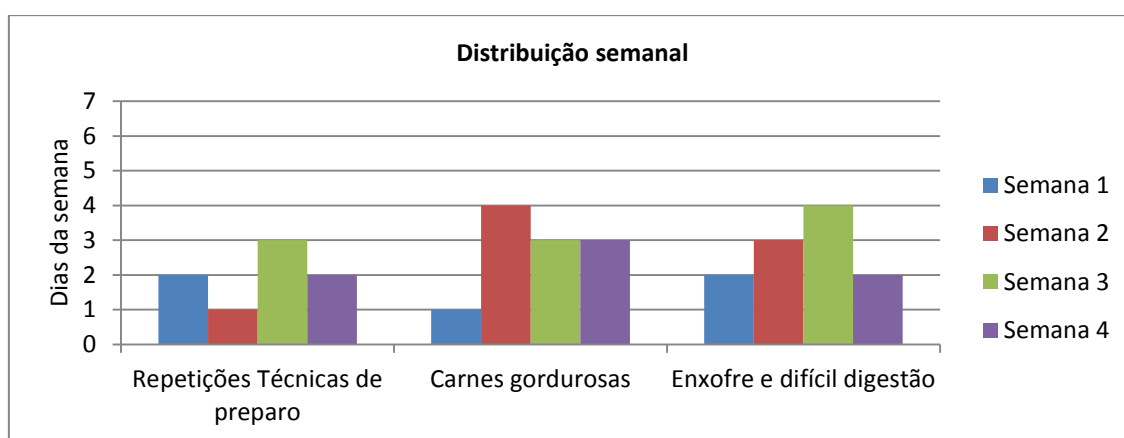


**Figura 1** – Análise semanal de adequação do cardápio mensal ofertado em um Restaurante Universitário do Distrito Federal pelo método AQPC

A análise do cardápio padrão pelo método AQPC mostrou ausências de frituras e doces e frituras simultaneamente e de conservas em saladas, que favorecem para a pontuação obtida pelo instrumento. Porém foi identificada uma porcentagem significativa para as repetições de técnicas de preparo (29%; n=8), carnes gordurosas (39%; n=11) e alimentos ricos em enxofre (39%; n=11) como mostra o gráfico a baixo. Os alimentos com alta concentração de enxofre causam desconforto abdominal por conter compostos sulfurados produzindo gases nos usuários. A quantidade encontrada



de enxofre no presente estudo foi baixa quando comparado ao trabalho de Veiros e Proença (2003), onde a presença foi alta de 65% (n=70). O que contribuiu para a alta taxa no cardápio padrão analisada pelo o estudo foi às saladas e guarnições, como por exemplo, repolho, acelga, pepino e nabo. Já para as carnes gordurosas o que contribuiu foi à feijoada que está previsto em contrato além das preparações a base de queijos e creme de leite. A técnica de preparo não foi alto comparada a outros trabalhos devendo se atentar para melhorar a distribuição e evitar a repetição das técnicas no mesmo dia e ou em dias consecutivos.



**Figura 2** – distribuição semanal de três itens analisados pelo método AQPC do cardápio mensal ofertado em um Restaurante Universitário do DF

Verificou-se que há presença de folhosos todos os dias no cardápio (100%) e de 89% (n=25) de consumo de frutas o que contribui para a oferta de vitaminas, minerais e fibras, nutrientes importantes para o bom desempenho do organismo (PONTIERI; CASTRO; RESENDE, 2011). A Organização Mundial de Saúde – OMS (2005) afirma que a ingestão precária de frutas e verduras chega a causar 2,7 milhões de óbitos por ano, em decorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). As fibras encontradas nesses alimentos ajudam na redução da absorção de colesterol e glicose, diminuindo assim o risco de diabetes mellitus do tipo 2 e doenças cardiovasculares. Além disso, ajudam na obstipação e diarreias através do estímulo da motilidade intestinal (MIRA et al., 2009).

Com relação à utilização de conserva, não é utilizada na UAN. Os vegetais, em conservas são produzidas no próprio local, sem utilização de sal ou outro ingrediente fonte de sódio. A medida é um fato positivo, já que conservas industrializadas,

normalmente, são alimentos com altas concentrações de sódio, podendo contribuir para o aumento de pressão sanguínea e elevando o risco para doenças cardiovasculares. (VEIROS; PROENÇA, 2003).

Partindo do conceito que através de uma alimentação colorida é sinônimo de variedade (DINIZ; MIGUEL, 2010), os resultados indicam 21% (n=6) dos cardápios avaliados com monotonia de cores, ou seja, considerado como satisfatório para o item. A repetição de cores dos pratos pode interferir na satisfação do cliente, desestimulando a vontade de consumir os alimentos (ASSIS, 2008). Além disso, compor o prato de maneira mais colorida ajuda a garantir a ingestão de uma maior diversidade de nutrientes (VEIROS; PROENÇA, 2003).

Alimentos com alta concentração de enxofre podem provocar desconforto gástrico devido ao alto teor de compostos sulfurados (VEIROS et al., 2005). A presença de enxofre foi encontrada em 39% dos cardápios (n=11). Caracterizou a presença de enxofre o fato do feijão estar acompanhado de dois ou mais alimentos ricos em enxofre. O resultado sugere que a necessidade de seleção mais criteriosa das preparações do cardápio em relação a esse aspecto. Além disso, medidas como a adoção de remolho ajuda na gelatinização do amido e a troca de água após o feijão ferver ajuda a minimizar os sintomas do desconforto gástrico causado (VEIROS; PROENÇA, 2003).

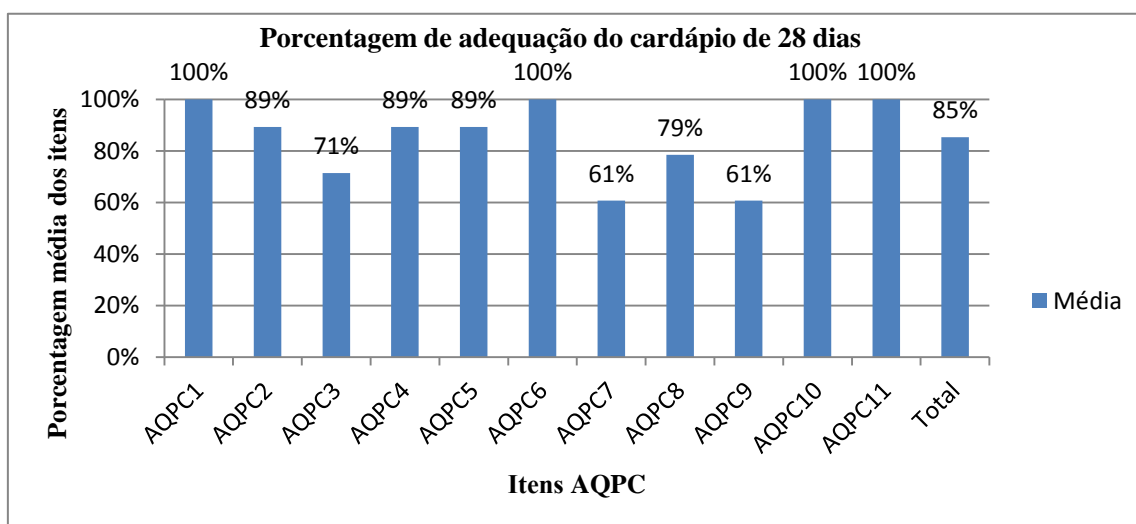
“No feijão, o desconforto é explicado pela presença de dois oligossacarídeos não digestivos, como a estaquinose e rafinose, não quebrados pelas enzimas humanas, e por ser rico em aminoácidos sulfurados, que aumentam a sensação de desconforto gástrico, pela produção de gases, após a refeição (SGARBIERI, 1987; WILLIANS, 1994).”

Outro critério avaliado pelo o método AQPC, foi à presença de carnes gordurosas. O aspecto aparece em 39% (n=11) dos cardápios analisados. O que contribuiu para esse valor é presença de coxa e sobrecoxa de frango que aparece em 18% (n=5) dos cardápios. Outras preparações consideradas gordurosas corroboram para o resultado como, por exemplo, a feijoada. Contudo, é importante destacar que está previsto em contrato, a ofertada de feijoada quinzenalmente.

Veiros e Proença (2003) observaram 15,6% e Passos (2008), de 37,5% de dias com carnes gordurosas. São encontradas nesses tipos de alimentos gordura saturadas e colesterol que podem levar à obesidade, doenças ateroscleróticas, doenças relacionadas como câncer e doenças cardiovasculares. Por isso, é recomendado que não seja

excessivo podendo ser feita substituição por carnes magras como peito de frango (SPOSITO, 2007).

No gráfico a baixo foi ilustrado as adequações dos itens do método AQPC do cardápio de 28 dias onde sugere, de forma geral, que o cardápio está satisfatório e balanceado nutricionalmente. A UAN tem uma preocupação de servir refeições saudáveis, utilizando o aproveitamento dos alimentos e utilização de ervas para os temperos das preparações dando mais sabor e aroma.



**Figura 3** – Porcentagem de adequação do cardápio de 28 dias.

AQPC 1 (não aparecem frituras no cardápio); AQPC 2 (não há repetição de preparações e ou ingredientes base); AQPC 3 (não há repetição de técnicas de preparo); AQPC 4 (há fruta no cardápio); AQPC 5 (não há doces industrializados ou preparados); AQPC 6 (não ocorre doce e fritura no mesmo dia); AQPC 7 (não há carne gordurosa); AQPC 8 (jogo de cores atraentes); AQPC 9 (preparações ricas em enxofre); AQPC 10 (há salada de folhosos); AQPC 11 (Não há conserva ofertada como salada).

#### 4 CONCLUSÃO

O cardápio é uma grande ferramenta que auxilia o profissional nutricionista no desenvolvimento de seu planejamento, auxilia na educação alimentar, na promoção de saúde e qualidade de vida. Baseando-se nisso, o presente estudo alcançou os objetivos propostos.

Através da Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio, pode se concluir que as características nutricionais das refeições produzidas na UAN foram satisfatórias. Porém houve uma oferta significativa de preparações de carne gordurosas ou consideradas de difícil digestão e alimentos com enxofre. Propõem-se uma avaliação

rigorosa do cardápio para diminuir as incidências de enxofre e oferta de carnes gordurosas, substituindo-as por carnes magras, respeitando, assim, as cláusulas do contrato. Porém a monotonia de cores e técnicas de preparo não apresentou elevada frequência, mas cabe ao nutricionista do local uma melhor adequação desse item. A oferta de folhosas e frutas foi satisfatória, contribuindo para oferta de vitaminas, minerais e fibras, nutrientes importantes para o bom funcionamento do organismo.

A UAN tem uma preocupação com a oferta e o cuidado com a saúde dos comensais, já que muitos fazem a maioria de suas refeições no local.

Mais estudos fazem-se necessários sobre o assunto, porém o método AQPC, foi eficaz, auxiliando o profissional nutricionista nesta tarefa. Mostrou-se condizente com a realidade da UAN, auxiliando na promoção da saúde e qualidade de vida das pessoas.

## **5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. **A unidade de alimentação e nutrição**. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. p. 33-40.

ALMEIDA, A. B. P.; AMORIM, A. L. B.; PINTO M. A. S.; BANDONI D. H.; **Avaliação do comportamento alimentar de estudantes universitários**. 12º Congresso Nacional da SBAN. 2013.

ASSIS, J. **Análise qualitativa das preparações oferecidas no cardápio da unidade produtora de refeições de um hospital universitário**. Nutr. Foco, São Paulo, 2008. Disponível em: <<http://www.nutricaoemfoco.com.br/pt-br/site.php?secao=auan- nefdebate&pub=860>>

CARVALHO, L. C. **Avaliação Qualitativa das preparações divulgadas no festival Brasil sabor Brasília – Festival gastronômico de 2007**. [Monografia]. Brasília; 2008.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. **Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho**. Cad.Saúde Públ., v. 23, p. 3011-20, 2007.

DINIZ, G. A. S.; MIGUEL, D.P. **Estudo avaliativo da influência da cor no sabor dos alimentos.** In: JORNADA CIENTÍFICA DA FAZU, 9., 2010, Uberaba. Artigos científicos... Uberaba: Faculdades Associadas de Uberaba, 2010. p.13-20.

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Relatório do Grupo de Trabalho: Aplicabilidade do teste de aceitabilidade nos Alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.** Brasília, 14 de julho de 2009.

GINANI, V. C. **Avaliação da qualidade nutricional, sensorial e cultural de cardápios populares.** 2011 Disponível em: <[http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/10208/1/2011\\_VeronicaCortezGianani.pdf](http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/10208/1/2011_VeronicaCortezGianani.pdf)>.

GONÇALVES, M.H. et al. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC – Bufê) em uma Unidade Produtora de Refeições de Florianópolis/SC.** Nutrição em Pauta 2011;19(108):56-60.

GORGULHO, B. M.; LIPI, M; MARCHIONI, D.M.L.; **Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma indústria de região metropolitana de São Paulo.** Ver Nutr. 2011.

HECK, S. **O ato de comer.** 2015. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/artigos/2015/o-ato-de-comer>>

MATOS, Ralfos. (07-23 de janeiro-junho de 2012). Migração e urbanização no Brasil. p. 17.

MENEGAZZO, M., FRACOLOSSI, K.; FERNANDES, A. C.; MEDEIROS, N. I. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. **Rev. Nutr.**, v.24, n2, p. 243-251, 2011.

MIRA, G.S.; GRAF, H.; CÂNDIDO, L. M. B. **Visão retrospectiva em fibras alimentares com ênfase em betaglucanas no tratamento do diabetes.** Braz. J. Pharmac. Sci., v. 45, n. 1, p. 11-20, 2009.

MONTEIRO, B. J. O papel dos macronutrientes na dieta. **Endocrinologia & Metabologia**, v. 45, n. 4 (suppl 1) S291-S293, 2001.

NOBRE, A. P. **Avaliação da satisfação da clientela em restaurantes do tipo self-service de Brasília**. [Monografia]. Brasília; 2004. [citado 2013 abr 3]. Disponível em: <[http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/488/1/2004\\_AndrezaPauloNobre.pdf](http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/488/1/2004_AndrezaPauloNobre.pdf)>.

OLIVEIRA, Z. M. C. **A Unidade de alimentação e nutrição na empresa**. In: TEIXEIRA S. M. F. G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004. p. 13-77.

ORNELLAS, L. H. **A Alimentação através dos tempos**. 2 ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. 306 p.

PHILIPPI, S. T. **Tendências no consumo alimentar**. In: JORNADA GOIANA DE NUTRIÇÃO, 5 e SEMINÁRIO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO-UFG, 4, 2000, Goiânia. **Anais...**Goiânia: Universidade Federal de Goiás e Faculdade de Nutrição, 2000. p. 44-50.

PONTIERI, F.M; CASTRO, L. P. T; RESENDE, V. A. Relação entre o estado nutricional e o consumo de frutas, verduras e legumes de pacientes atendidos em uma clínica escola de nutrição. **Ensaio e Ciências: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, [S.I.]: v.15, n.4, p.117-130, 2011.

PROENÇA, R. P. C. et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: EdUFSC, 2005. 221p.

SGARBIERI, V. C. **Alimentação e Nutrição: fator de saúde e desenvolvimento**. Campinas: Ed. UNICAMP; São Paulo: Almed, 1987. 387 p.

SOARES, T. P. **Análise quantitativa e qualitativa de cardápios de hotéis no município de Caruaru/PE**. [Monografia]. Caruaru; 2010. [citado 2013 abr 13]. Disponível em: <<http://repositorio.favip.edu.br:8080/bitstream/123456789/1155/1/AN%C3%81LISE+Q>>

UANT [ITATIVA+E+QUALITATIVA+DE+CARD%81  
PIOS+DE+HOT%89IS+NO+MUNIC%8 DPIO+DE+CARUARU-PE.pdf](#)>.

SPOSITO A., CARAMELLI B., FONSECA F. A. H., BERTOLAMI M. C., AFIUNE NETO A., SOUZA A. D., *et al.* **IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose: departamento de aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia.** Arq Bras Cardiol 2007;88(1):1-19.

TACO – **Tabela de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP** – 2. ed. – Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. P. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC.** Nutr. Pauta, v. 11, p. 36-42, 2003.

VEIROS, M.B.; KENT-SMITH, L.; PROENÇA, R.P.C. **Estudo das características sensoriais de alimentos confeccionados de acordo com os princípios do HACCP em unidades de restauração da Universidade do Porto.** Projeto de Tese (Doutorado em Nutrição), Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto, 2005.

WILLIAMS, S. R. **Essentials of nutrition and diet therapy.** 6 ed. St. Louis: Mosby, 1994. 521 p.