

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE LEOPOLDINA-MG

Francine Rubim de Resende^{1*}, Gabriela Reis Nunes¹, Alana Maria de Souza Motta¹, Bethânia Oliveira Roberto Marinho¹, Nicole Barbosa Drumond¹, Brenda Marques de Sousa¹, Mayla Cardoso Fernandes Toffolo (PQ)²

1. Estudante de Nutrição da Faculdade de Minas-FAMINAS-Muriaé-MG; *francinerubimresende@gmail.com
2. Professora da Faculdade de Minas-FAMINAS-Muriaé-MG;

Palavras Chave: *Cardápio, avaliação, preparações.*

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) pertencem ao setor de alimentação coletiva, com o objetivo de oferecer refeições nutricionalmente equilibradas com bom padrão higiênico-sanitário, a fim de contribuir para a saúde da população, como funcionários de empresas, escolas, entre outras [1]. O cardápio deve respeitar as características dos clientes e as leis da nutrição: quantidade, qualidade, variedade e harmonia.

A Análise Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC) é o método que consiste na avaliação detalhada da qualidade nutricional das preparações de um cardápio, baseado em princípios da alimentação saudável [2].

Os cardápios foram avaliados através do método de AQPC proposto por Proença *et al.*, (2005), que analisa os seguintes itens: aparecimento de frituras, de maneira isolada ou associada a doces ofertados em um mesmo dia; presença de frutas e de hortaliças; monotonia das preparações e dos alimentos do cardápio (sendo considerado monótono, quando 2 ou mais preparações possuíam cores iguais); a presença de dois ou mais alimentos ricos em enxofre (aipo, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, feijão, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, nabo, nozes, ovo, rabanete, melancia, melão, milho, mostarda, ervilha, abacate, acelga, repolho e uva, com exceção do feijão).

O presente estudo teve por objetivo avaliar o cardápio oferecido pela UAN terceirizada a trabalhadores de uma empresa privada de Leopoldina-MG através do método de AQPC[3].

Resultados e Discussão

O presente estudo foi realizado em julho de 2014 em uma UAN terceirizada, prestadora de serviços de produção de alimentos para uma empresa privada do município de Leopoldina-MG. O diretor da empresa autorizou a pesquisa através da assinatura do Termo de Autorização institucional.

Foi avaliado qualitativamente o cardápio do mês de julho, de segunda-feira a sábado, totalizando 27 dias. A UAN fornece em média 100 refeições diárias, do tipo *self service*, com porcionamento do prato proteico e da sobremesa. O cardápio servido na unidade é composto por: arroz, feijão, uma guarnição, um prato proteico, com opção de dois ovos por pessoa, quatro saladas e uma

sobremesa. Os resultados da análise dos cardápios pelo método AQPC encontram-se na Tabela 1.

Tabela 1. Análise dos Cardápios segundo o método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Leopoldina, MG, 2015.

Semana	Dias de cardápio	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Carne gordurosa	Doce	Frituras	Doce + fritura
Semana 1	5	1	4	0	2	2	5	3	3
Semana 2	6	0	5	1	1	1	6	2	2
Semana 3	6	0	5	1	2	1	6	2	4
Semana 4	6	2	5	2	1	3	6	2	3
Semana 5	4	0	3	2	1	2	4	1	1
Total de dias	27	3	22	6	7	9	27	10	13
% de ocorrência	100%	11,11%	81,48%	22,22%	25,92%	33,33%	100%	37,03%	48,15%

Os cardápios analisados apresentaram quantidade satisfatória de vegetais folhosos; caracterizando bom aporte de vitaminas, minerais e fibras. Mas para as frutas, observou-se uma baixa oferta nas saladas e a ausência da oferta de fruta como sobremesa.

As preparações com alimentos ricos em enxofre foram consideradas elevadas. Estes alimentos, se ofertados em grande quantidade, podem causar sensação de mal-estar pelo desconforto gástrico gerado, devendo ser reduzida sua oferta [2].

Verificou-se uma elevada monotonia de cores, assim como uma elevada oferta de frituras e de carne gordurosa no cardápio. Notou-se que em todos os dias (100%), eram oferecidos doces como sobremesas. Estes produtos devem ter seu consumo diminuído, pois o excesso de doces, alimentos que ricos em açúcar ou gordura, podem contribuir para o aumento de peso destes trabalhadores[1].

Conclusões

O cardápio da UAN analisada apresentou resultados positivos em relação à análise pelo método AQPC, quanto à oferta de folhosos. Em contrapartida, torna-se necessário replanejar o cardápio desta UAN, reduzindo a oferta de doces, frituras e carne gordurosa, e aumentar a frequência de frutas, contribuindo desta forma para a promoção da saúde de seus usuários.

Referências Bibliográficas

- [1] 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 Pública*, v. 23, n. 12, 2007. [2] PRADO, B. G. et al. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT. *UNOPAR Cient., Ciênc. Biol. Saúde*, v. 15, n. 3, 2013. [3] PROENÇA, R.P.C.; et al. *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005. Cap.2, p.55-118.