



UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
CAMPUS DE PALMAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

SAMARA DUARTE DA SILVA
SUELLEN CRISTINE QUEIROZ SANTANA

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DO TIPO SELF-SERVICE DE PALMAS/TO**

Palmas/TO
2021

SAMARA DUARTE DA SILVA
SUELLEN CRISTINE QUEIROZ SANTANA

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DO TIPO SELF-SERVICE DE PALMAS/TO**

Monografia foi avaliada e apresentada à UFT – Universidade Federal do Tocantins – Campus Universitário de Palmas/TO, Curso de Nutrição para obtenção do título de bacharel e aprovada em sua forma final pelo Orientador e pela Banca Examinadora.

Orientador: Prof. Doutor Clemilson Antonio da Silva
Coorientadora: Fernanda Pereira da Silva

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Biblioteca da Universidade Federal do Tocantins Campus
Universitário de Palmas

S586a Siva, Samara Duarte

Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação do tipo self-service de Palmas/TO. / Samara Duarte da Silva Silva, Suellen Cristine Queiroz Santana. – Palmas, TO, 2021.
16 f.

Monografia Graduação (TCC) – Universidade Federal do Tocantins – Câmpus Universitário de Palmas - Curso de Nutrição, 2021.

Orientador: Prof. Dr. Clemilson Antonio da Silva Silva

Coorientadora: Fernanda Pereira Silva Silva

1. Alimentação. 2. AQPC. 2. UAN. 4. Qualidade da alimentação. I. Título.

CDD 612.3

Bibliotecária: Atilena Carneiro Oliveira CRB-2 / 932

Todos os Direitos Reservados – A reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio deste documento é autorizado desde que citada a fonte. A violação dos direitos do autor (Lei nº 9.610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184 do código penal.

FOLHA DE APROVAÇÃO
SAMARA DUARTE DA SILVA
SUELLEN CRISTINE QUEIROZ SANTANA

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DO TIPO SELF-SERVICE DE PALMAS/TO**


Monografia foi avaliada e apresentada à Universidade Federal do Tocantins (UFT/Campus Universitário de Palmas/TO, Curso de Nutrição para obtenção do título de bacharel e aprovada em sua forma final pelo Orientador e pela Banca Examinadora.

Data de aprovação: 14 /01 /2021

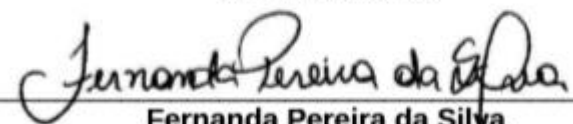
Banca Examinadora:



Prof. Dr. Cleilson Antonio da Silva
Curso de Graduação em Nutrição
Orientador
Mat. 1786784



Eloise Schot
Curso de Graduação em Nutrição
Membro externo



Fernanda Pereira da Silva
Nutricionista SESC/TO
Membro externo

*Dedicamos esse trabalho.
Primeiramente a Deus, por ser essencial em
nossas vidas, a nossa família, com muito
carinho e apoio, não mediram esforços para
que nos chegássemos até aqui.*

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente a Deus por ter nós mantidos na trilha certa durante a elaboração deste trabalho com saúde e forças para chegar até o final. Somos gratos à nossa família pelo apoio que sempre nos deram durante toda a caminhada. Deixamos um agradecimento especial ao nosso orientador Clemilson Antonio, pelo incentivo e pela dedicação do seu escasso tempo ao nosso trabalho. Também queremos agradecer à Universidade Federal do Tocantins e a todos os professores do nosso curso pela elevada qualidade do ensino oferecido.

RESUMO

Este trabalho teve por objetivo avaliar qualitativamente cardápios oferecidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do tipo “Self-service” por meio da análise das fichas técnicas. O atual trabalho consiste em estudo de caso descritivo utilizando-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Foram analisados os cardápios de cinco semanas (25 dias) referente ao mês de setembro de 2020. A presença de folhosos e de frutas foi observada em 100% (Ótimo) dos cardápios dos dias analisados; a oferta de alimentos com cores iguais em 32% (Regular), carnes gordurosas em 28% (Bom), frituras em 4% (Ótimo), doces em 44% (Regular) e a oferta de fritura + doce em 4% (Ótimo). Observou-se como aspectos positivos do cardápio os itens oferta de folhosos e frutas, presença de carne gordurosa, cores iguais, oferta de frituras e doces e frituras concomitantemente. À medida que o critério preparações ricas em enxofre, foi classificada como aspecto negativo do cardápio. É importante que o nutricionista considere os aspectos da AQPC ao elaborar cardápios a fim de se promover alimentação saudável e contribuir para a qualidade de vida dos clientes.

Palavras-chave: AQPC; Alimentação coletiva; Gestão da UAN.

ABSTRACT

This work aimed to qualitatively evaluate menus offered in a Food and Nutrition Unit (UAN) of the type "Self-service" through the analysis of technical sheets. The current work consists of a descriptive case study using the Qualitative Assessment of Menu Preparations (AQPC) method. Five-week menus (25 days) were found, referring to the month of September 2020. The presence of leafy and fruit was observed in 100% (Great) of the payday menus; the offer of food with equal colors in 32% (Regular), fatty meats in 28% (Good), fried food in 4% (Great), sweets in 44% (Regular) and the offer of frying + sweet in 4% (Great). It was observed as positive positives of the menu the items of leafy and fruits, presence of fatty meat, equal cores, offer of fries and sweets and fried foods concomitantly. As the criterion for preparations rich in sulfur, it was selected as a negative aspect of the menu. It is important that the nutritionist consider the aspects of AQPC when designing menus in order to promote healthy eating and contribute to the quality of life of customers.

Key-words: AQPC; Collective food; UAN Management.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Análise dos cardápios oferecidos aos funcionários de uma UAN do município de Palmas	14
Tabela 2 - Classificação dos aspectos positivos e negativos dos cardápios da UAN	14

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
PAT	Programa de Alimentação do Trabalhador
AQPC	Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	METODOLOGIA	12
3	RESULTADOS E DISCUSSÃO	13
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	16
	REFERÊNCIAS.....	16

1 INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem por objetivo o fornecimento de refeições saudáveis, visando manter ou recuperar a saúde dos comensais e promover hábitos alimentares saudáveis. Uma alimentação saudável deve incluir preparações diversificadas que contenham variedades dos grupos alimentares e para isso, deve-se atentar para a qualidade na escolha dos alimentos de forma a alcançar as necessidades nutricionais diárias (BRASIL, 2014).

A alimentação oferecida pela empresa e direito do empregado assegurado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), uma parceria entre o governo, empresa e funcionário, visando complementar a alimentação por meio do funcionamento de uma refeição nutricionalmente balanceada (BRASIL, 2002), o que traz muitos benefícios tanto para o empregado como para o empregador, uma vez que contribui para o aumento da produtividade e diminuição dos riscos de acidentes decorrentes do trabalho. Além disso, pode refletir positivamente na saúde do trabalhador, permitindo até mesmo criação de hábitos alimentares mais saudáveis (VEIROS; PROENÇA, 2003; VANIN et al., 2007).

Nesse contexto, o nutricionista tem a importante função de elaboração de cardápios em uma UAN, devendo atender a diversas exigências, tais como: a previsão do contrato, os hábitos e as preferências alimentares dos clientes, o custo dos gêneros e a disponibilidade de área, equipamentos e profissionais para o preparo (AMORIM et al., 2005).

O método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), proposto por Veiros & Proença (2003), é um instrumento para auxiliar o nutricionista na elaboração de cardápios com maior qualidade sensorial e nutricional (MARTEN et al., 2011), avaliando globalmente o cardápio.

Assim sendo, este trabalho teve por objetivo aplicar o método AQPC em uma UAN institucional de Palmas – TO, no Norte do Tocantins, durante 25 dias.

2 METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa exploratória realizada em uma UAN, localizada no município Palmas - TO, em uma UAN institucional, com trabalhadores com características mistas em termos de gênero, renda e hábitos alimentares típicos da região. Avaliaram-se qualitativamente as preparações do cardápio por meio da aplicação de critérios.

A UAN produz em média 380 almoços para comerciários, usuários e funcionários. O cardápio é do tipo popular, composto por sete tipos de saladas, dois tipos de pratos principais

com uma opção, dois tipos de guarnições, cinco tipos de acompanhamentos, duas opções de suco e uma opção de sobremesa.

O prato proteico é porcionado pelo funcionário da unidade e a sobremesa limita-se a uma por comensal. As demais preparações e o suco são servidos pelo sistema self service. Existe ainda uma segunda opção de prato proteico que consiste em preparações a base de ovo. Os cardápios de cinco semanas (25 dias) no mês de setembro de 2020 foram analisados segundo o método AQPC proposto por Veiros & Proença (2003).

O método analisa os seguintes itens: oferta de folhosos e frutas; coloração das preparações; presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre (excetuando feijão); oferta de carne gordurosa, fritura, doce; e doce e fritura concomitantemente. Os itens analisados pelo método foram classificados conforme a metodologia proposta por Prado et al. (2013), de acordo com aspectos positivos e negativos de um cardápio.

Tais autores propuseram classificar os critérios como positivos e negativos. Para os aspectos positivos, percentual igual ou superior a 90% é considerado ótimo, de 75% a 89% bom, 50 a 74% regular, 25% a 49% ruim e inferior a 25% péssimo. Para os critérios negativos, ótimo é classificado quando o percentual é igual ou inferior a 10%, bom quando for entre 11 e 25%, regular entre 26 e 50%, ruim para 51 e 75% e péssimo quando o percentual for superior a 75%. Realizaram-se as descrições das frequências absolutas e relativas dos resultados obtidos e estes foram dispostos em tabelas.

2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 apresenta a análise dos cardápios oferecida no mês de setembro de 2020 na empresa, segundo o método AQPC.

A tabela 2 apresenta a classificação do percentual total dos critérios analisados, conforme classificação de Prado et al (2013).

Tabela 1 - Análise dos cardápios oferecidos aos funcionários de uma UAN do município de Palmas – Tocantins, 2020

ITENS ANALISADOS – SETEMBRO/2020	Total de dias	Percentual de Ocorrências
Folhosos	25	100
Fruta	25	100
Ricos em enxofre	21	84
Cores iguais	8	32
Carne gordurosa	7	28
Doce	11	44
Fritura	1	4
Doce + Fritura	1	4
Total de dias	25	100

Fonte: As autoras, 2020.

Tabela 2 - Classificação dos aspectos positivos e negativos dos cardápios da UAN

CRITÉRIO	PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
Oferta de Folhosos	100	Ótimo
Oferta de Frutas	100	Ótimo
Ricos em enxofre	84	Péssimo
Cores iguais	32	Regular
Carne gordurosa	28	Regular
Doce	44	Regular
Fritura	4	Ótimo
Doce + Fritura	4	Ótimo

Fonte: As autoras, 2020.

A presença de folhosos e frutas atingiu percentual máximo de ocorrência. Resultados idênticos foram encontrados por Ramos et al. (2013), em uma UAN de Belo Horizonte – MG e por Marten et al. (2011), em Pelotas - RS. A oferta diária de folhosos é um fator favorável uma vez que estes alimentos são importantes não só por conter diferentes micronutrientes, mas por serem fontes de fibras alimentares.

O consumo de fibras tem sido associado ao bom funcionamento do intestino, controle do diabetes e do colesterol e prevenção do câncer de colón (MAIHARA et al., 2006). Disposto como um aspecto positivo, esse critério foi considerado “ótimo” segundo a classificação de Prado et al. (2013), representando um fator de proteção para os clientes da UAN contra doenças como àquelas relacionadas aos distúrbios intestinais, diabetes e câncer.

Na análise geral os alimentos ricos em enxofre em duas ou mais preparações atingiram um percentual elevado (84%). Este fato é corroborado pela oferta excessiva de alimentos sulfurosos, como por exemplo, repolho, acelga, pepino e cebola, concomitantemente. Neste estudo foi encontrado um percentual muito superior ao de outros estudos de Ribeiro et al. (2011) e Brito & Bezerra (2013), que apresentaram valor máximo de 42,57%.

Esse resultado é negativo uma vez que o excesso do consumo de alimentos sulfurados está associado ao aumento da flatulência e do desconforto gastrointestinal (REIS, 2003). Esses sintomas podem ainda serem agravados pelo fato de que os funcionários realizam boa parte de suas atividades trabalhistas sentados, com pouca movimentação. Segundo a classificação, esse é um dos aspectos mais negativo do cardápio, com classificação “péssima” (84%).

Foi observado incidência de 32% de cores iguais nos cardápios diários. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), quanto mais colorida é uma alimentação, maior riqueza de micronutrientes é encontrada, além de tornar a refeição mais convidativa, agradando aos comensais. Ribeiro et al. (2011) encontraram um percentual de repetição de cores de 34,65%, semelhante ao achado deste estudo.

Embora as características organolépticas, dentre elas, a coloração das preparações, exerçam influência na aceitação dos alimentos, Ramos et al. (2013) avaliando a percepção dos comensais de uma UAN, relataram que os comensais não avaliaram de forma crítica a monotonia de cores dos alimentos ofertados. Na classificação proposta por Prado et al. (2013), esse é um aspecto negativo cuja disposição foi “regular”, entretanto, Ramos et al. (2013), ao analisarem a percepção de comensais, relataram que os mesmos não avaliaram a monotonia de cores dos alimentos ofertados no cardápio de forma negativa.

Em relação aos pratos principais verificou-se pouca repetição. Para Prado et al. (2013), as empresas costumam ofertar carnes gordurosas por apresentarem um custo inferior e uma boa aceitação por parte dos comensais, porém a baixa oferta desse tipo de carne, especialmente evitando a forma de preparo frita, em uma UAN é avaliada como um fator positivo na prevenção de doenças cardiovasculares.

Os autores encontraram, em uma UAN de Cuiabá (Mato Grosso), 25% de oferta de carne gordurosa e 15% de oferta de fritura. O presente estudo teve um achado inferior para o

oferecimento de carnes gordurosas (28%), porém superior para frituras (4%), entretanto este último não se apresenta elevado, sendo estes pontos favoráveis ao cardápio. A oferta isolada de doces foi de 44%, classificado como regular. De acordo com a classificação dos critérios, a oferta de doces isolada ou juntamente com fritura foram consideradas aspectos negativos, com respectivas classificações “regular” e “ótimo”.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base na aplicação do método AQPC na UAN em questão, observou-se como aspectos positivos do cardápio os itens oferta de folhosos e frutas, presença de carne gordurosa, cores iguais, oferta de frituras e doces e frituras concomitantemente. À medida que o critério preparações ricas em enxofre, foi classificada como aspecto negativo do cardápio.

Sugere-se que as preparações ricas em enxofre, sejam distribuídas para que não se acumulem ou que sejam substituídas por outras com menores teores do mineral. Com os ajustes propostos na elaboração dos cardápios, espera-se contribuir para a promoção da saúde e da qualidade de vida dos clientes.

Propõe-se que estudos utilizando o método AQPC e classificação dos seus critérios sejam constantemente realizados a fim de reforçar o equilíbrio nutricional dos cardápios, colaborando para a atuação do nutricionista na elaboração dos mesmos e que permaneçam, além de balanceados, sensorialmente mais aceitáveis.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S., SPINELLI, M. G. N., & PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 4 ed., 2011.

AKUTSU, R. C., BOTELHO, R. A., CAMARGO, E. B., SÁVIO, K. E. O., & ARAÚJO, W. C. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Revista de Nutrição, Campinas, mar./abr., 2005. Disponível em: Acesso em: 22 out. 2019.

AMORIM, Maria Marta Amancio; JUNQUEIRA, Roberto Gonçalves; JOKL, Lieselotte. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 1, p. 145156, 2005.

BOTELHO, R. B. **A Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável**. 2006. Tese (Pós-Graduação) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, 2006. Disponível em: Acesso em: 22 out 2019.

MAIHARA, Vera Akiko et al. **Avaliação Nutricional de Dietas de Trabalhadores em Relação a Proteínas, Lipídeos, Carboidratos, Fibras Alimentares e Vitaminas.** Ciência e Tecnologia de Alimentos, v. 26, n. 3, p. 672677, 2006.

OLIVEIRA, Micaella M; MELO, Daniela S; **Higiene Alimentar** - Vol.30 - nº 256/257 Maio/Junho de 2016.

VEIROS, Marcela Boro; PROENÇA, Rossana PC. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição—método AQPC.** Nutrição em Pauta, v. 11, n. 62, p. 3642, 2003.