

---

## APLICAÇÃO DO MÉTODO AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO (AQPC) EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

### THE METHOD APPLIED WAS THE QUALITATIVE EVALUATION OF PREPARATIONS OF MENU (AQPC) IN A FOOD AND NUTRITION UNIT (UAN).

Amanda Volz ORTOLAN<sup>1</sup>; Kélin SCHWARZ<sup>2</sup>

1- Discente do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Centro - Oeste (UNICENTRO). Guarapuava - PR, Brasil.

2- Professora do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Centro - Oeste (UNICENTRO). Guarapuava - PR, Brasil.

Autor para correspondência: av\_ortolan@hotmail.com.

#### RESUMO:

O objetivo deste trabalho foi avaliar qualitativamente o cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Para tanto, foi aplicado o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Como resultados, foi observado que a unidade oferece diariamente vegetais folhosos, porém, também oferece em todos os dias frituras e doces combinados. A unidade também oferece em 93,3% dos dias alimentos ricos em enxofre e baixa oferta de frutas. Concluiu-se que o cardápio da unidade possui falhas no planejamento pela avaliação negativa dos parâmetros citados.

**Palavras-chave:** qualidade dos alimentos, unidade de alimentação e nutrição, planejamento de cardápio

#### ABSTRACT:

This research aimed to evaluate qualitatively the menu of a Food and Nutrition Unit (UAN). The method applied was the Qualitative Evaluation of Preparations of Menu (AQPC). As a result, it was observed that the daily unit provides leafy vegetables, but also offers fried and sweet every day. The unit also offers in 93.3% of the days food rich in sulfur and low amount of fruit. It was concluded that the menu of the unit has faults in planning because of the negative evaluation of the parameters mentioned.

**Keywords:** qualitative evaluation, food and nutrition unit, menu planning

## 1. INTRODUÇÃO

A inserção da mulher no mercado de trabalho colaborou para as mudanças no comportamento alimentar da população, sendo algumas das alterações causadas pela falta de tempo para preparar e consumir os alimentos. Isso acarretou em aumento do consumo de refeições fora de casa e, por isso, a qualidade nutricional das refeições

---

servidas e o oferecimento de serviços que promovem escolhas saudáveis é de grande importância e deve ser o papel desempenhado por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (SANTOS et al., 2011).

As UAN são locais que visam oferecer refeições nutricionalmente equilibradas e com padrão higiênico-sanitário adequado, com propósito de manter ou recuperar a saúde de coletividades, independentemente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade. Elas podem estar situadas em locais como escolas, universidades, hospitais, empresas, dentre outras instituições (COLARES; FREITAS, 2007; TEIXEIRA, 2004).

Para atender estes objetivos, é preciso planejar cuidadosamente os cardápios que serão ofertados. Os cardápios devem ser balanceados para garantir as necessidades de energia e nutrientes dos comensais e também satisfazê-los sensorialmente. Além disso, ele deve estar de acordo com a disponibilidade do mercado, para melhorar o abastecimento e diminuir os custos da unidade (TEIXEIRA, 2004).

Pedro Escudeiro propôs três regras básicas para a elaboração de cardápios, a variedade, a moderação e a proporcionalidade. A responsabilidade da elaboração de cardápios é atribuída ao nutricionista, respeitando as características da clientela. Deve-se, também, dar prioridade a alimentos que passaram por pouco processamento, alimentos integrais e com baixa adição de sal e açúcar, a fim de oferecer alimentos com melhor qualidade nutricional. Uma UAN é um espaço adequado para criação de hábitos alimentares saudáveis, com auxílio da educação nutricional (PRADO; NICOLETTI; FARIA, 2013).

Para avaliar qualitativamente o cardápio de uma UAN, foi desenvolvido por Veiros e Proença (2003) o método denominado Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), o qual consiste em analisar itens como cores, técnicas de preparo e repetição de preparações (PASSOS, 2008; RAMOS et. al, 2013).

A ferramenta AQPC foi desenvolvida pela necessidade observada da avaliação qualitativa do cardápio de uma UAN, pois apenas a análise quantitativa não era satisfatória para detectar questões essenciais durante o planejamento, elaboração e execução das preparações que compõe o cardápio. Após a realização dessa análise, é possível observar melhor a estrutura do cardápio e as mudanças necessárias. Se houve elevado percentual de frituras combinadas com sobremesas, por exemplo, o erro pode ser corrigido durante o planejamento do cardápio (PROENÇA; VEIROS, 2012)

Diante da importância de ofertar um cardápio balanceado para a grande parcela da população que depende diariamente do serviço ofertado pelas UANs, o objetivo desta pesquisa foi avaliar qualitativamente o cardápio servido por uma UAN em Guarapuava/PR.

---

## 2. METODOLOGIA

Este trabalho foi realizado durante o período de outubro a novembro de 2014, em uma UAN localizada no município de Guarapuava/PR.

A unidade serve cerca de 120 refeições no período do almoço, de segunda a sexta-feira, e possui clientes de idades variadas.

A unidade oferece diariamente nove tipos de salada, feijão, arroz branco e integral, quatro pratos principais contendo carne, três guarnições e duas sobremesas. As preparações são dispostas em balcões térmicos e distribuídas pela modalidade self-service. Em relação aos recursos humanos, a unidade possui dois cozinheiros e três auxiliares de cozinha.

Para avaliar qualitativamente o cardápio por meio da ferramenta AQPC, foram utilizados os critérios estabelecidos por Proença e Veiros(2012) conforme segue:

- Avaliação das técnicas de cocção utilizadas, para facilitar a análise da variação das formas de preparo, dando atenção à monotonia e repetição das técnicas;
- Avaliação do aparecimento de frituras, isoladamente ou combinado com a oferta de preparações doces;
- Avaliação das cores dos alimentos e preparações oferecidas, apontando desde a combinação das cores até a visualização no prato, impactando sobre o aspecto visual do cardápio;
- Avaliação da presença de alimentos flatulentos, que devem ter oferta limitada em uma mesma refeição;
- Avaliação da presença de alimentos que compõe uma alimentação nutricionalmente adequada, como frutas e vegetais.

Para analisar os alimentos ricos em enxofre, foi considerada a presença de dois ou mais alimentos flatulentos sulfurados: abacate, acelga, aipo, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, ervilha, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, nozes, ovo, rabanete, repolho e uva. Como o feijão está presente em todos os dias, não foi considerado nesta análise. As cores foram consideradas monótonas quando o cardápio apresentou três ou mais preparações com as mesmas cores (PROENÇA et al., 2005).

A análise do cardápio foi obtida a partir da observação do percentual de ocorrência diária das preparações e/ou alimentos em relação a cada critério estabelecido. Em seguida, foi contabilizado, durante o período de 15 dias, o número de dias em que se observou a ocorrência dos critérios estabelecidos e, por fim, calculou-se a porcentagem, considerando todos os dias do estudo.

### 3. RESULTADOS

Os resultados obtidos com a aplicação do método AQPC estão apresentados na tabela 1.

Observou-se que em todos os dias da realização da análise do cardápio houve a presença de vegetais folhosos, destacando sua importância do ponto de vista nutricional. Porém, foi observada também, em todos os dias a oferta de frituras e doces, e ambos apareceram combinados em todos os dias da análise. Os alimentos ricos em enxofre foram observados em 93,3% (n=14) dos dias. Também foi observado baixo percentual de ocorrência de frutas no cardápio.

**TABELA 1.** Resultados da análise qualitativa das preparações do cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Guarapuava-PR.

<b>Semana</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Total</b>	<b>Ocorrência (%)</b>
<b>Parâmetros</b>							
<b>Dias de cardápio</b>	2	4	4	1	4	15	
<b>Fruta</b>	1	1	2	1	1	6	40,0
<b>Folhosos</b>	2	4	4	1	4	15	100,0
<b>Cores iguais</b>	2	4	4	1	4	15	100,0
<b>Ricos em enxofre</b>	2	4	3	1	4	14	93,3
<b>Doce</b>	2	4	4	1	4	15	100,0
<b>Fritura</b>	2	4	4	1	4	15	100,0
<b>Duas ou mais frituras no dia</b>	1	2	3	1	2	9	60,0
<b>Doce + fritura</b>	2	4	4	1	4	15	100,0
<b>Carne gordurosa</b>	2	3	3	1	2	11	73,3
<b>Conserva</b>	0	1	0	0	0	1	6,7
<b>Repetição de técnica de preparo de carnes</b>	0	2	2	0	2	6	40,0

### 4. DISCUSSÃO

A elaboração do cardápio influencia diretamente sobre a satisfação dos clientes, bem como sobre os custos da unidade e sobre a produção. Porém, sua elaboração não é tão simples, e torna-se um desafio combinar alimentação saudável, hábitos alimentares, características sensoriais e a apresentação à satisfação da clientela (RAMOS et al., 2013).

---

Por meio da análise qualitativa das preparações, pode ser observado que, possivelmente, a unidade oferece um cardápio com teor calórico elevado, em decorrência da presença de frituras e doces, estes presentes em todos os dias, além do percentual elevado da ocorrência de carnes gordurosas como costela bovina, carne suína e as carnes preparadas à milanesa e fritas (VEIROS E PROENÇA, 2003).

É baixa a oferta de frutas como sobremesas, pois para este prato são comumente utilizadas preparações como sagu, gelatinas, pudins e musses. Além de dificilmente oferecer frutas, quando ofertadas pela unidade, estas são combinadas com cremes com elevado teor de açúcar, os quais são geralmente preferidos pelos clientes. As sobremesas que não levam frutas também são preferidas pela própria UAN, principalmente pela facilidade no preparo, pois em comparação com as frutas, não necessitam higienização ou cortes e pré-preparos morosos, além de apresentarem custo menor e demorarem menor tempo para o preparo (RAMOS et al., 2013; VEIROS; PROENÇA, 2003).

O consumo elevado de carboidratos simples é um fator relevante no aumento de sobrepeso e obesidade e suas comorbidades. Como pode ser observado, além da praticidade para a produção das sobremesas e a preferência dos comensais por sobremesas açucaradas, a unidade prioriza agradar aos comensais em vez de oferecer opção de alimentos saudáveis (VEIROS; PROENÇA, 2003; PASSOS; OLIVEIRA, 2008).

O percentual da ocorrência de duas frituras ou mais foi elevado. O consumo elevado de alimentos gordurosos colabora para o aumento do risco de doenças crônicas, como hipertensão arterial e hipercolesterolemia, além de muitas vezes a qualidade dos óleos utilizados para as frituras ser ruim, e favorecer a produção de toxinas durante o processo (DEL RÉ; JORGE, 2006).

Em contrapartida, a oferta de vegetais folhosos foi observada em todos os dias, o que estimula o consumo de nutrientes essenciais. De acordo com o Guia Alimentar da População Brasileira (2014), legumes e verduras são excelentes fontes de vitaminas, minerais e fibras, o que os torna alimentos excepcionalmente saudáveis, além de contribuir para a prevenção de doenças, possuir baixo teor calórico e serem alimentos ricos em nutrientes, tornando-os essenciais para prevenção de sobrepeso e obesidade e de doenças crônicas (ZANON et al., 2007).

Observou-se também que em todos os dias há cores muito parecidas nas preparações. A monotonia de cores influencia negativamente sobre a escolha dos comensais e na aceitação visual dos mesmos. De acordo com Proença et al. (2008), cores contrastantes e vibrantes despertam interesse nos comensais, além de garantir o consumo de nutrientes diversificados (VEIROS; PROENÇA, 2003).

Os alimentos considerados ricos em enxofre foram observados em 93% dos dias. Estes alimentos podem desenvolver desconforto gástrico em decorrência do alto teor de compostos sulfurados (PROENÇA et al., 2005).

---

Cabe salientar que a unidade onde o estudo foi realizado não possui nutricionista, sendo assim, o cardápio é estabelecido pelas próprias cozinheiras da unidade, isso pode ter influência direta na qualidade do cardápio ofertado.

## 5. CONCLUSÃO

Pode-se observar que o cardápio da unidade está falho em seu planejamento, em decorrência de todos os parâmetros que foram avaliados negativamente. Para minimizar esta situação a participação do profissional nutricionista no quadro de funcionários da UAN seria de extrema importância, pois auxiliaria no planejamento de cardápios, de forma a oferecer refeições equilibradas, levando em consideração tanto a aceitação dos comensais quanto as necessidades de nutrientes e energia.

## 6. REFERÊNCIAS

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.

COLARES, L. G. Tavares; 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. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 12, n. 23, p.3011-3020, dez. 2007.

DEL RÉ, P. V.; JORGE, N. Comportamento de óleos vegetais em frituras descontínuas de produtos pré-fritos congelados. Ciencia e Tecnologia de Alimentos. Campinas. v.26 n.1 p.56-63, jan./mar. 2006.

PASSOS, A. L. A; OLIVEIRA, K. E. S. Avaliação do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília – DF segundo o método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”. 41 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gastronomia e Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

PROENÇA, R. P. C, et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Da UFSC, 2008.

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

---

PROENÇA, R.P.C.; VEIROS, M.B. Sistemas de qualidade nutricional, sensorial e simbólica na produção de refeições. In: VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, C. C. (Org.). Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. Rio de Janeiro: Grupo Editorial Nacional, 2012. p. 205-216.

RAMOS, S. A.; SOUZA, F. F. R.; FERNANDES, G. C. B.; XAVIER, S. K. P. Avaliação de cardápio e pesquisa de satisfação. Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr., Araraquara, v. 24, n. 1, p. 29-35, jan./mar. 2013.

TEIXEIRA, S. M. F.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C. BISCOITINI, T. M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. Nutrição em Pauta, 2003.

ZANON, R.; ORNELAS, G.; ARRUDA, S. F.; SÁVIO, K. E.; BOTELHO, R.B.A.; POSSE, R. A UAN promovendo a saúde dos clientes: inclusão de preparações ricas em fibras no cardápio. Nutrire. v.32 p.129. 2007.