

# REGIONALIDADE COMO TRAÇO MARCANTE NA AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL EM FORTALEZA-CE

## REGIONALITY AS A TRADEMARK IN THE QUALITATIVE EVALUATION OF THE MENU OF AN INSTITUTIONAL FOOD SERVICE IN FORTALEZA-CE

LÍDIA MARIA FONTELES CÂNDIDO <sup>1</sup> [LATTES] ANA PATRICIA OLIVEIRA MOURA LIMA <sup>2</sup> [LATTES]

CORRESPONDÊNCIA PARA:  
lidiafonteles@hotmail.com

1. Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC – Curso de Nutrição – Fortaleza, Ceará
2. Universidade de Fortaleza – UNIFOR – Curso de Nutrição -

### RESUMO

.Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade dos cardápios executados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional na cidade de Fortaleza/Ceará. Realizou-se análise de 8 cardápios semanais através do método Avaliação da Qualidade das Preparações dos Cardápios (AQPC). Entre os resultados positivos, o destaque foi a presença de alimentos regionais em 96% (Ótimo), seguido da presença de frutas 89% (Bom), folhosos em 71% (Regular), e a oferta de alimentos ricos em enxofre em duas ou mais preparações foi observada em 33% (Regular). Além destas, foi obtido repetição de técnica de preparo em apenas 24% (Bom), presença de doces em 18% (Bom) e oferta de fritura + doce em 18% (Bom). Entre os resultados negativos, a oferta de alimentos com cores iguais em 62% (Ruim), carnes gordurosas em 51% (Ruim) e frituras em 58% (Ruim). É importante que o nutricionista considere os aspectos da AQPC ao elaborar cardápios a fim de se promover alimentação saudável, contribuir para a qualidade de vida dos clientes e estimular a cultura alimentar regional.

Palavras-chave: Avaliação qualitativa. Planejamento de cardápio. Unidade de alimentação e nutrição. Promoção da saúde.

### ABSTRACT

This work aimed to evaluate the quality of the menus executed in an Institutional Food and Nutrition Unit (UAN) in the city of Fortaleza / Ceará. An analysis of 8 weekly menus was carried out using the Quality Assessment Method of Menu Preparations (AQPC). Among the positive results, the highlight was the presence of regional foods in 96% (excellent), followed by the presence of fruit 89% (Good), leafy in 71% (Regular), and the supply of sulfur-rich foods in two or more preparations were observed in 33% (Regular). In addition to these, repetition of the preparation technique was obtained in only 24% (Good), the presence of sweets in 18% (Good) and the offer of frying + sweets in 18% (Good). Among the negative results, the offer of foods with the same colors in 62% (Bad), fatty meats in 51% (Bad) and fried foods in 58% (Bad). It is important that the nutritionist consider the aspects of AQPC when designing menus in order to promote healthy eating, contribute to the quality of life of customers and stimulate the regional food culture.

Keywords: Qualitative assessment. Menu planning. Food and nutrition unit. Health promotion.

## INTRODUÇÃO

O cardápio é definido como uma lista de preparações culinárias que compõem uma refeição de um dia ou período determinado. Para elaborá-lo, é necessário fazer um estudo da população a que se destina e utilizar padrões nutricionais, além do conhecimento de técnicas dietéticas (SILVA; MARTINEZ, 2014). Este instrumento elaborado pelo nutricionista que atua em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma ferramenta a ser utilizada no sentido de transformar o seu conhecimento sobre os alimentos em ato de nutrir, de maneira mais saudável, as pessoas que estão sob sua responsabilidade, clientes e funcionários (SOUZA, 2017).

Devido à menor disponibilidade de tempo para preparar e consumir os alimentos observa-se cada vez mais a realização de refeições fora do ambiente domiciliar (ROSSO, 2010). Diante disso, as UANs devem ter como objetivo o fornecimento de refeições de qualidade, adequadas do ponto de vista nutricional, sensorial, higiênico sanitário, e que atendam ao perfil dos seus clientes (MACHADO et al., 2013).

No contexto da alimentação fora de casa, para a melhoria das condições nutricionais, principalmente dos trabalhadores de baixa renda (aqueles com menos de cinco salários mínimos), em 1976, foi instituído pela Lei 6.321 o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), com destaque para melhoria da capacidade e da resistência física dos trabalhadores, redução da mortalidade e de doenças relacionadas a hábitos alimentares, maior integração entre trabalhador e empresa, com consequente redução das faltas, rotatividade, aumento na produtividade e melhor qualidade dos serviços (BRASIL, 2006).

A partir das preparações, os comensais têm como exemplo os alimentos que contribuem para a alimentação saudável e equilibrada. Por isso se faz necessário que o nutricionista faça constantes avaliações nos cardápios, a fim de que estes mantenham as preparações adequadas à saúde dos comensais (COSTA; MENDONÇA, 2012). Com a finalidade de ajudar o nutricionista na elaboração e avaliação de um cardápio adequado do ponto de vista nutricional e sensorial, o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), desenvolvido por Veiros (2002), analisa as preparações que o compõem em relação a critérios, entre estes à oferta de frituras, doces, carnes gorduras,

frutas in natura como sobremesa, vegetais folhosos, alimentos ricos em enxofre, e em relação a sua composição de acordo com as cores, proporcionando uma visão global do mesmo (PROENÇA et al., 2008).

O AQPC faz a avaliação de cada critério do cardápio por ocorrência diária, em seguida semanal, e por último mensal, sendo o resultado obtido em porcentagem, considerando o total de dias avaliados (BENVINDO; PINTO; BANDONI, 2017). Além disso, a classificação desses resultados percentuais pode ser feita como descrito no método de Prado, Nicoletti & Faria (2013), classificando em: “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo” os valores dos critérios considerados como aspectos positivos ou negativos do cardápio, facilitando assim uma interpretação melhor os resultados para posterior intervenção do nutricionista na elaboração deste.

Além dos critérios tradicionais do AQPC, podem ser avaliados outros critérios, como a presença de alimentos regionais. A inclusão desse item é importante para divulgar a variedade de alimentos presentes nessa região, orientar o uso em preparações culinárias e resgatar, valorizar e fortalecer a cultura alimentar. Entre as opções regionais do Nordeste podem estar: acerola, banana-nanica, banana-da-terra, cajá, ciriguela, coco, graviola, juá, mamão, feijão de corda, abóbora, maxixe, mandioca, entre outras (BRASIL, 2015).

Portanto, o presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade nutricional dos cardápios planejados para almoço dos funcionários em uma UAN institucional de Fortaleza-CE.

## METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de delineamento transversal no qual foram avaliados cardápios de uma UAN institucional de uma rede atacadista em Fortaleza-CE.

O local do estudo foi a cozinha institucional de uma rede atacadista localizada no Centro de Fortaleza. Esta produz em média 150 refeições de almoço diárias para seus funcionários, de segunda a sábado, seu cardápio obedece às regras do PAT e apresenta serviço de autogestão. Os cardápios analisados foram dos meses de fevereiro a março de 2020, selecionados por conveniência. Os cardápios são de padrão popular, consistindo na modalidade de distribuição autosserviço, com a presença diária de um a dois tipos de saladas, dois a três tipos de prato proteico

sendo um tipo de opção ovo cozido ou frito, um tipo de guarnição, arroz e feijão, e um doce ou uma fruta de sobremesa.

Foram analisados cardápios de almoço de segunda a sábado, durante oito semanas, totalizando 45 dias. Como critério de inclusão, houve a seleção de cardápios semanais que fazem parte da rotina diária da UAN. Como critério de exclusão, cardápios realizados em domingos e feriados ou datas comemorativas.

Este estudo foi autorizado previamente através da assinatura do Termo de Anuência (APÊNDICE A) pela diretoria da empresa. Por se tratar da análise de preparações não houve necessidade de submissão do projeto para análise do Comitê de Ética em Pesquisa.

## DESENVOLVIMENTO DO ESTUDO E ANÁLISE DE DADOS

Para desenvolvimento e análise foi realizada uma adaptação do método AQPC desenvolvido por Veiros (2002) e Proença (2008), compreendendo 4 passos (adaptados a UAN):

1º passo: foram estabelecidos cada cardápio e os itens a serem avaliados por dia, posteriormente por semanas, considerando os cardápios da UAN;

2º passo: os itens avaliados, diariamente nas preparações, foram os seguintes:

- I. Presença de frituras no cardápio;
- II. Presença de fruta como sobremesa;
- III. Oferta de doces como sobremesa;
- IV. Coincidir a oferta de doces, na sobremesa, e fritura no mesmo dia;
- V. Preparo de carne gordurosa desconsiderando o dia em que a carne era realizada com a técnica fritar;
- VI. Aparecer duas ou mais preparações ricas em enxofre;
- VII. Haver salada de folhosos entre as opções de saladas;
- VIII. Técnicas de preparo da segunda opção de carne coincidir com as técnicas de preparo da carne do dia.
- IX. Oferecer preparações regionais ou que utilizavam alimentos regionais.
- X. Jogo de cores do cardápio não se mostrar atrativo, representando monotonia de cores entre as preparações.

3º passo: foram definidos os seguintes critérios estabelecidos para cada item de avaliação da AQPC:

I. Presença de frituras, de maneira isolada e, também, associada aos doces, levando ao risco do elevado consumo de alimentos preparados com essa técnica de cocção e, também, a associação do excesso lipídico aos carboidratos simples;

II. Técnicas de cocção empregadas nas preparações, para facilitar a análise das variações das formas de preparo utilizadas nos alimentos, alertando para a monotonia e repetição dessas técnicas na elaboração do prato principal;

III. Cor das preparações e alimentos empregados no cardápio, apontando a combinação de cores da composição do prato, alertando para a importância do aspecto visual da alimentação, quando pelo menos 50% dos alimentos apresentaram cores semelhantes ou iguais (MENEGAZZO et al., 2011), fazendo comparativo da cor das saladas e combinação de cores de todas as preparações do cardápio diário;

IV. Presença de alimentos ricos em enxofre (oferta de duas ou mais preparações, excluindo o feijão, dos seguintes alimentos 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);

V. Presença de itens importantes no cardápio, componentes de uma alimentação nutricionalmente adequada, como frutas e folhosos, pela oferta de vitaminas, minerais e fibras;

VI. Presença de carne gordurosa nos dias em que não há emprego da fritura, como técnica de preparo nas carnes oferecidas com teor de gordura acima de 50% do valor energético total (VET), tais como, picanha, fraldinha, acém, capa de filé, costela, contrafilé, paleta, pescoço, ponta de agulha e vísceras (PHILIPPI, 2019).

VII. Oferta de doces industrializados ou preparados, como por exemplo, rapadura e gelatina como sobremesa;

VIII. Presença de alimentos regionais nas preparações diárias, pelo menos uma preparação por dia, como forma de valorização da cultura alimentar nordestina.

4º passo: os dados das avaliações da semana reuniram as avaliações diárias e continham informações

quanto ao número de dias em que apareciam os itens descritos no 2º passo. A avaliação mensal agrupou os dados semanais e posteriormente, estes foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2010 e apresentados em números, de acordo com as semanas e percentuais de ocorrência.

Para classificação final, utilizou-se o método de Prado, Nicoletti & Faria (2013), onde alguns itens analisados são considerados como aspectos positivos de um cardápio, porém outros negativos. A oferta de folhosos e frutas foi considerada aspectos positivos do cardápio e, a partir de sua distribuição percentual no cardápio, foram classificados em: “Ótimo” ( $\geq 90\%$ ), “Bom” (75 a 89%), “Regular” (50 a 74%), “Ruim” (25 a 49%) e “Péssimo” ( $< 25\%$ ). Além disso, este estudo incluiu como aspecto positivo a presença de alimentos regionais.

A presença de cores iguais, duas ou mais preparações ricas em enxofre, carne gordurosa, fritura, doce e oferta de doce e fritura no mesmo dia foram considerados aspectos negativos do cardápio e classificados em: “Ótimo” ( $\geq 10\%$ ), “Bom” (11 a 25%), “Regular” (26 a 50%), “Ruim” (51 a 75%) e “Péssimo” ( $< 75\%$ ).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O serviço de alimentação estudado se destaca pela presença marcante de alimentos regionais, frutas e folhosos em seus cardápios, como retrata a Tabela 1 e o Gráfico 1.

**Tabela 1. Análise dos Cardápios segundo o método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC de oito semanas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Fortaleza-CE, 2021.**

Semana	01	02	03	04	05	06	07	08	Total	%
Dias	6	6	6	6	6	6	3	6	45	100
Frutas	5	5	6	5	5	5	3	6	40	89
Folhosos	4	5	4	3	6	3	2	5	32	71
Cores iguais	4	4	4	5	1	6	2	2	28	62
Ricos em Enxofre	4	1	2	1	2	2	1	2	15	33
Alimentos regionais	6	6	6	6	6	5	3	5	43	96
Doces	1	2	0	1	1	1	0	2	8	18
Frituras	3	3	4	2	4	3	2	5	26	58
Carnes gordurosas	3	4	3	3	4	3	1	2	23	51
Frituras + doces	1	2	0	1	1	1	0	2	8	18
Repetição de técnicas de preparo	1	2	0	1	1	2	2	2	11	24

Por outro lado, mais da metade dos cardápios apresentam monotonia de cores e preparações com carnes gordurosas e/ou frituras. Os resultados da aplicação do método AQPC nos cardápios encontram-se a seguir:

No Gráfico 1 pode-se observar que os itens do AQPC no mês de fevereiro/2020 obtiveram maiores percentuais, destacando-se alimentos regionais, frutas, cores iguais e carnes gordurosas.

A partir do percentual de ocorrência no cardápio, demonstrado na Tabela 1 e Gráfico 1, os itens foram classificados quanto ao seu percentual de adequação e apresentados no Gráfico 2 e na Tabela 2. De acordo com o Gráfico 2, pode-se concluir que os cardápios em geral são classificados como bom e ótimo (50%). Resultados semelhantes foram encontrados no estudo de Costa & colaboradores (2020), no qual 50% dos itens foram classificados como ótimo.

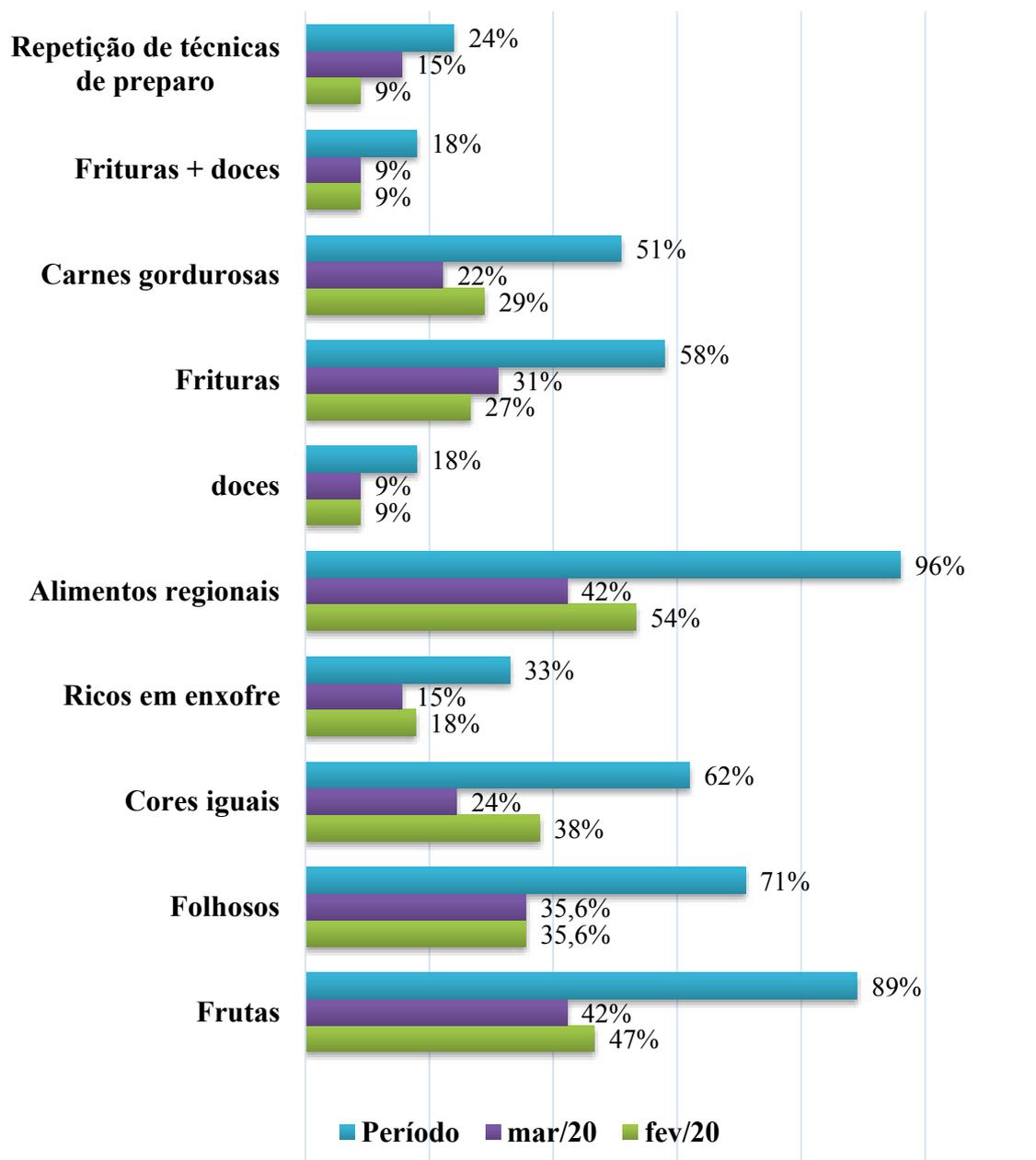
A partir da Tabela 2, verificou-se que o critério em destaque foi a presença de alimento regional, em contraponto tem-se também presença de carnes gordurosas e frituras, assim como monotonia de cores.

Nenhum item apresentou classificação “Péssimo”, porém três itens apresentaram resultado “Ruim”. Somente os itens “Ricos em enxofre” e “Folhosos” foram classificados como regular. O restante dos itens apresentou classificação “Bom” e “Ótimo”, entre estes presença de frutas, e baixa presença de doces e frituras associadas a doces, e a presença de alimentos

regionais, o que é considerado um resultado positivo, pois o consumo de preparações saudáveis está associado à redução de morbimortalidade por doenças crônicas não transmissíveis (PHILIPPI, 2018).

71% dos dias, entre eles: alface e repolho roxo, classificando-se como “Regular”. Apesar de não ser analisado pelo método AQPC, o cardápio incluía a oferta diária de legumes como cenoura, beterraba, tomate, pepino, entre outros. Em estudo realizado por Prado,

**Gráfico 1. Percentual de itens do AQPC encontrados nas preparações de cardápios de**



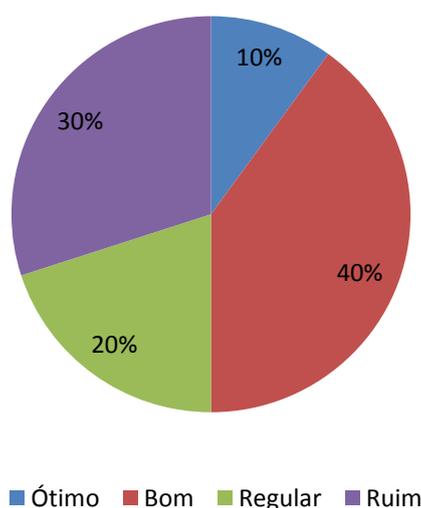
A UAN ofertou “Frutas” em 89% dos dias, entre elas: laranja, melancia, carambola, manga, classificando-se como “Bom”. O item “Folhosos” foi ofertado em

Nicoletti & Faria (2013) em UAN de Cuiabá-MT e por Passos (2008) em UAN de Brasília-DF, a ocorrência de

folhosos chegou a 100%, e 94,2% respectivamente, valores distanciados da realidade da UAN de Fortaleza-CE.

Porém, Vidal (2012) numa UAN em Florianópolis-SC registrou ocorrência de 60%, bem próxima à encontrada na presente pesquisa.

### Gráfico 2. Percentual de classificação das preparações de cardápios de uma UAN em Fortaleza-CE, 2021.



Nenhum item apresentou classificação “Péssimo”, porém três itens apresentaram resultado “Ruim”. Somente os itens “Ricos em enxofre” e “Folhosos” foram classificados como regular. O restante dos itens apresentou classificação “Bom” e “Ótimo”, entre estes a presença de frutas, e baixa presença de doces e frituras associadas a doces, e a presença de alimentos regionais, o que é considerado um resultado positivo, pois o consumo de preparações saudáveis está associado à redução de morbimortalidade por doenças crônicas não transmissíveis (PHILIPPI, 2018). A UAN ofertou “Frutas” em 89% dos dias, entre elas: laranja, melancia, carambola, manga, classificando-se como “Bom”. O item “Folhosos” foi ofertado em 71% dos dias, entre eles: alface e repolho roxo, classificando-se como “Regular”. Apesar de não ser analisado pelo método AQPC, o cardápio incluía a oferta diária de legumes como cenoura, beterraba, tomate, pepino, entre outros. Em estudo realizado por Prado, Nicoletti & Faria (2013) em UAN de Cuiabá-MT e por Passos (2008) em UAN de Brasília-DF, a ocorrência de folhosos chegou a 100%, e 94,2% respectivamente, valores distanciados da realidade da UAN de Fortaleza-CE.

Os bons percentuais de presença de frutas e folhosos no cardápio da UAN em estudo indicam a preocupação da unidade em fornecer alimentos fonte de vitaminas, minerais e fibras. Além de cumprir com as recomendações do PAT, que em seus parâmetros nutricionais estabelece que os cardápios devam oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) (BRASIL, 2006). Sabe-se que quando consumidos, esses alimentos podem ajudar a reduzir o risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (PHILIPPI, 2018).

O cardápio da UAN apresenta elevado teor calórico, pois se verificou alto percentual de presença de preparações que utilizam como técnica de preparo a imersão em óleo (frituras) em 58% dos dias e carnes gordurosas em 51%, como matéria-prima para a elaboração dos pratos principais. Resultados semelhantes foram encontrados no estudo de Mello e Morimoto (2018), este apresentou carnes gordurosas acima de 50% de ocorrência, já as frituras em menos de 50% dos dias avaliados. Já no estudo de Costa & colaboradores (2020), foram encontrados resultados superiores, onde carne gordurosa e fritura eram ofertadas nos sete dias

da semana (100%). Os resultados apresentados podem elevar o teor de gorduras do cardápio, tornando-o inadequado em relação à legislação do PAT.

os mesmos não avaliaram a monotonia de cores dos alimentos ofertados no cardápio de forma negativa.

Tabela 2. Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio de uma UAN em Fortaleza-CE, 2021.

Itens	% Ocorrência (n)	Classificação
Fruta	89 (40)	Bom
Folhoso	71 (32)	Regular
Cores iguais	62 (28)	Ruim
Rico em enxofre	33 (15)	Regular
Doce	18 (08)	Bom
Fritura	58 (26)	Ruim
Carne gordurosa	51 (23)	Ruim
Fritura + doce	18 (08)	Bom
Alimento Regional	96 (43)	Ótimo
Repetição de técnica de preparo	24 (11)	Bom

Fonte: Próprio autor.

A monotonia de cores foi observada em 62% dos dias, classificando com “Ruim”, sendo prevalentes as cores amarela e laranja nas preparações oferecidas, como por exemplo, servir farofa como guarnição, cenoura na salada e laranja como sobremesa. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), quanto mais colorida é uma alimentação, maior riqueza de micronutrientes é encontrada, além de tornar a refeição mais convidativa, agradando aos comensais. Nos estudos de Oliveira e colaboradores (2016) e Ribeiro e colaboradores (2011) foi encontrado um percentual de 30,61% e 34,65%, respectivamente, valores inferiores ao achado nesse estudo. Embora as características organolépticas, dentre elas, a coloração das preparações, exerçam influência na aceitação dos alimentos, Ramos e colaboradores (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, Nicoletti & Faria (2013), esse é um aspecto negativo cuja disposição foi “regular”, entretanto, Ramos e colaboradores (2013), ao analisarem a percepção de comensais, relataram que

Na análise geral os alimentos ricos em enxofre em duas ou mais preparações atingiram um percentual regular (33%), principalmente da associação de ovo com repolho, melancia ou batata doce. Esse resultado é positivo, uma vez que o excesso do consumo de alimentos sulfurados está associado ao aumento da flatulência e do desconforto gastrointestinal (MAHAN; RAYMOND, 2018). Neste estudo foi encontrado um percentual inferior ao de outros estudos, como de Oliveira e colaboradores (2016), que apresentaram valor de 75,51% do cardápio, e Ribeiro e colaboradores (2011) e Brito & Bezerra (2013), que apresentaram valor máximo de 42,57%. Segundo a classificação, esse é um dos aspectos mais positivos do cardápio.

Sobre a oferta de doces, o percentual foi de 18%, classificado como bom. Na UAN estudada, doces são incluídos no cardápio somente nos dias que não há a presença de frutas. Esse aspecto positivo difere de resultados como no estudo de Mello e Morimoto (2018) com 100% de ocorrência. Veiros e Proença (2003) encontraram oferta de 66,1%. A Associação Brasileira para Estudo da Obesidade e da Síndrome

Metabólica (ABESO) indica que o consumo elevado de doces e redução no consumo de frutas pode contribuir para ocorrência de obesidade e outras doenças associadas (ABESO, 2016).

(89%), abóbora (78%) e carnes como carneiro, bode ou porco e preparações com miúdos (64%). Além disso, 47% das sobremesas da unidade foram compostas de alimentos regionais (rapadura, mamão e banana da

Tabela 3. Percentual de alimentos regionais encontrados nas preparações de cardápios de uma UAN em Fortaleza-CE, 2021.

Alimentos regionais	% Ocorrência (n)
Feijão de corda	24 (11)
Baião de dois	06 (13)
Farinha de mandioca e preparações (ex: paçoca, pirão).	89 (40)
Cuscuz de milho	11 (05)
Rapadura	16 (07)
Banana da terra/ nanica	09 (04)
Mamão	22 (10)
Abóbora	78 (35)
Carne de carneiro, bode, ou porco e preparações com miúdos (ex: sarrabulho, buchada).	64 (29)
Queijo coalho	22 (10)

Fonte: Próprio autor.

Apesar do percentual baixo de oferta de doces associado a frituras (18%), classificado como “Bom”, a UAN ofertou frituras em todos os dias em que a sobremesa era um doce. Portanto, sugere-se como melhoria que no cardápio evite-se colocar as preparações fritas nos dias que há doces na sobremesa, já que não estão presentes diariamente. No estudo de Mello e Morimoto (2018) a associação de doces com fritura foi presente em 42,9% dos dias. Já no estudo de Resende e Quintão (2016) observou-se uma baixa oferta desses alimentos associados em 6,73%. O consumo frequente de alimentos com alta concentração calórica, ricos em gorduras e/ou açúcares, tem sido considerado, atualmente, importante fator para o aumento da prevalência de diversas DCNT (ABESO, 2016).

Além dos itens comumente avaliados pelo AQPC, o estudo identificou a presença de alimentos da região nordestina, obtendo 96%, classificado como “ótimo”. Baseado em materiais elaborados pelo Ministério da Saúde quanto a alimentos regionais brasileiros, opções regionais ofertadas na UAN foram descritas na Tabela 3. Baseado na Tabela 3 pode-se observar que os alimentos mais presentes foram: farinha de mandioca

terra/ nanica). Resultados semelhantes foram encontrados no estudo de Benvindo, Pinto & Bandoni (2017), onde se observou banana-nanica e mamão presente nos cardápios avaliados da região nordeste.

A presença desses tipos de alimentos no cardápio representa importante iniciativa de valorização da cultura alimentar regional e melhoria do padrão alimentar e nutricional, contribuindo para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável e da segurança alimentar e nutricional da população brasileira (BRASIL, 2015).

## CONCLUSÃO

A partir da aplicação do método AQPC na UAN em questão, observou-se como aspectos positivos do cardápio os itens oferta de frutas, folhosos, baixa oferta de doces, além de baixa quantidade de doces e frituras concomitantemente e preparações ricas em enxofre, e obteve como destaque a presença de alimentos regionais. Ao passo que os critérios presença de carne gordurosa, frituras e preparações com cores iguais, foram classificados como aspectos negativos do cardápio.

Propõe-se que as preparações fritas, sejam substituídas por outras técnicas de preparo, além da redução ou substituição de carnes gordurosas. É importante reforçar que os cardápios contenham preparações coloridas e que estas são mais completas nutricionalmente, uma vez que, quando as cores são variadas, há também uma variação das vitaminas e sais minerais contidos nos cardápios. Com os ajustes propostos na elaboração dos cardápios, espera-se contribuir para a promoção da saúde e da qualidade de vida dos trabalhadores.

Dessa maneira, o método AQPC pode ser um bom instrumento ao nutricionista para planejar um cardápio adequado e auxiliar para que estes sejam mais atrativos, coloridos, variados e saudáveis. Logo, é necessário que estudos utilizando o método AQPC e classificação dos seus critérios sejam constantemente realizados a fim de se estabelecer uma visão clara e conjunta das preparações que compõem os cardápios e assim evitar que de um lado se concretize a cultura alimentar regional e do outro prevaleça pratos com frituras e monotonia alimentar.

## REFERÊNCIAS

- ABESO. Diretrizes brasileiras de obesidade 2016. ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. 4. ed. São Paulo, 2016.
- BENVINDO, J. L. da S.; PINTO, A. M. de S.; BANDONI, D. H. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. *Demetra*. v. 12, n. 2, p. 447-464, 2017.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial nº66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Diário Oficial da União, 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2. ed. 2014. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf). Acesso em: 06/2/2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2015. 484 p.
- BRITO, L. F.; BEZERRA, V. M. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar de Vitória da Conquista, Bahia. *Alimentos e Nutrição. Brazilian Journal of Food and Nutrition*, Araraquara, v.24, n.2, p.153-158, 2013. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/2419/2419>. Acesso em: 7/2/2021.
- COSTA, S. E. P.; MENDONÇA, K. A. N. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal. *Rev Ciênc da Saúde*. v.10, n. 1, p. 33-40, 2012.
- COSTA, L. P.; ROCHA, R. E.; OLIVEIRA, E. S.; BARROS, N. V. A.; CAVALCANTE, R. M. S.; SANTOS, G. M.; OLIVEIRA, J. M. S.; SOUSA, P. V. L. Analysis of the menu and physical and structural conditions of nutrition and food units from prisons. *Research, Society and Development*. v. 9, n.7, p. 1-24, 2020.
- MACHADO, A. D.; OLIVON, E. V.; MATIAS, A. C. G.; ABREU, E. S. Avaliação do almoço oferecido a pacientes oncológicos e transplantados pediátricos pelo método AQPC. *Rev Ciênc Méd Biol*. v.12, n.3, p. 332-336, 2013.
- MAHAN, L. K.; RAYMOND, J.L. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
- MELLO, A. V. de.; MORIMOTO, J. M. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de almoço dos funcionários de uma associação para deficientes em São Paulo. *Revista Univap - São José dos Campos-SP-Brasil*, v. 24, n. 46, 2018.

OLIVEIRA, M. de C. M.; MELO, D. S.; SANTOS, J. A. C. dos.; SOUZA, L. T. de. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição industrial de Vitória da Conquista – BA. *Higiene Alimentar*. v.30, n. 256/257, 2016.

PASSOS, A. L. A. Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília-DF segundo o método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”. Monografia [Especialização e Nutrição] - Universidade de Brasília, 2008.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 4. ed. Barueri: Manole, 2019.

PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 3. ed. Barueri: Manole, 2018.

PRADO, B. G.; NICOLETTI, A. L.; FARIA, C. da S. 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, p. 219-23, 2013.

PROENÇA, R.P.C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008. 221p.

RAMOS, S. A.; et al. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. *Alimentos e Nutrição. Brazilian Journal of Food and Nutrition*, Araraquara, São Paulo, v.24, n.1, p.29-35, 2013. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/2319/2319>. Acesso em: 5/2/2021.

RESENDE, F. R. de.; QUINTÃO, D. F. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Leopoldina-MG. *Demetra*. v.11, n. 1, p. 91-98, 2016.

RIBEIRO, E. C. D.; et al. Avaliação qualitativa de cardápios de um restaurante universitário em Belém-PA. *Rev Nutrire*, São Paulo, v.36, p.101-101, 2011. Suplemento. Disponível em: <http://www.revistanutrire.org.br/articles/view/id/4fc4e5291ef1fa004b000013>.

Acesso em: 7/2/2021.

ROSSO, T. F. Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS) de preparações servidas no almoço em um restaurante comercial da cidade de Criciúma/SC. [Trabalho de conclusão de curso]. Criciúma: Universidade do Extremo Sul Catarinense, Curso de Nutrição, 2010.

SILVA, S. M. C.; MARTINEZ, S. Cardápio: Guia Prático para elaboração. São Paulo: Ed. Atheneu, 2014.

SOUZA, Y. do C. Análise da qualidade de cardápios de unidades de alimentação e nutrição de Goiânia - GO [manuscrito] / Yasmin do Couto Souza. - 2017. 25 f. Trabalho de Conclusão de Curso (GRADUAÇÃO) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição (Fanut), Nutrição, Goiânia, 2017.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. D. C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição – Método AQPC. *Nutr. Pauta*. v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

VEIROS, M.B. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso. Dissertação (MESTRADO) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

VIDAL, G. M.; BASEGGIO, A. M.; SILVA, A. T.; MULLER, J.; SOUSA, A. A. Avaliação do cardápio de uma unidade de alimentação e Nutrição institucional de Florianópolis, Santa Catarina. In: *Anais do Conbran*. Florianópolis; 2012.

## APÊNDICE A - TERMO DE ANUÊNCIA



Governo do Estado do Ceará  
Secretaria de Ciência, Tecnologia e Educação Superior  
Universidade Estadual do Ceará – UECE



A Sra.  
Evanielle Holanda  
Sócia proprietária da empresa FF Comércio de Variedades LTDA

Considerando a importância das ações de alimentação e nutrição nas Unidades de Alimentação e Nutrição, vimos por meio deste, solicitar autorização para realização da pesquisa: **AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM FORTALEZA-CE**. O objetivo deste estudo será avaliar a qualidade das preparações do cardápio ofertado na unidade da empresa.

Para a realização do estudo será necessário o fornecimento 8 cardápios semanais ofertados durante os meses de fevereiro e março de 2020. Todas as informações a respeito do que será analisado nestes cardápios está no projeto do estudo. Garantimos que a pesquisa não trará nenhuma forma de prejuízo, dano ou transtorno para a empresa. Todas as informações obtidas neste estudo serão mantidas em sigilo e sua identidade não será revelada.

Para tanto, solicitamos dessa diretoria autorização para realização do início da coleta de dados na unidade.

Atenciosamente,

Fortaleza, 15 de janeiro de 2020.

*Lidia Maria Fonteles Cândido*  
Lidia Maria Fonteles Cândido  
Responsável pela pesquisa

*Evanielle Holanda*  
Evanielle Holanda  
Sócia proprietária da empresa FF Comércio de Variedades LTDA