

## AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO<sup>1</sup>; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA<sup>1</sup>; ELENILMA BARROS DA SILVA<sup>1</sup>; ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA<sup>1</sup>; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS<sup>1</sup>; JULIANE VIEIRA CARVALHO<sup>1</sup>

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
carla.thayene27@gmail.com

### INTRODUÇÃO

A elaboração de cardápios adequados às características da clientela, em relação aos aspectos qualitativos e quantitativos, são atribuições do nutricionista em Serviços de Alimentação. Neste contexto, a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, que considera os aspectos nutricionais e sensoriais das preparações, destaca-se como uma importante ferramenta de trabalho, auxiliando na identificação de falhas no planejamento e elaboração dos cardápios, possibilitando a correção prévia.

### OBJETIVOS

Analisar qualitativamente os cardápios servidos à comunidade acadêmica de um Restaurante Universitário localizado na cidade de Belém, Pará.

### METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo transversal, realizado em um Restaurante Universitário em Belém-PA, que atende em média 7 mil refeições diariamente, distribuídas em almoço e jantar, possui cardápio de padrão básico e sistema de distribuição misto. A coleta dos dados foi realizada durante quatro semanas entre os meses de janeiro e fevereiro de 2020. Foram analisados um total de 44 cardápios, com base no método de Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios. Para avaliação, considerou-se a oferta de frutas e folhosos como aspecto positivo, sendo ótimo percentuais  $\geq 90\%$ ; bom, 75 a 89%; regular, de 50 a 74%; ruim, de 25 a 49%; péssimo,  $<25\%$ . Já a presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre, preparação de cores iguais, frituras, doces, oferta de doce e fritura juntos e a oferta de carne gordurosa foram considerados aspectos negativos, sendo classificados como: ótimo,  $\leq 10\%$ ; bom, de 11 a 25%; regular, de 26 a 50%; ruim, de 51 a 75%; e péssimo,  $>75\%$ .

### RESULTADOS

Categoria	%	Classificação
Frutas in natura	79,5	Boa
Salada de folhosos crus	34,6	Ruim
Salada de folhosos crus e de legumes	84,1	Bom
Monotonia de cores	31,8	Regular
Alimentos ricos em enxofre	43,2	Regular
Doces	20,5	Boa
Frituras	0	Ótimo
Frituras e doces	0	Ótimo
Carnes gordurosas	50	Regular

### CONCLUSÕES

O método permitiu identificar que a oferta de frituras, da associação de frituras e doces, assim como a presença de frutas in natura, está apropriada, sendo classificadas como boa e ótima. Entretanto, existem aspectos a melhorar como a monotonia de cores; a oferta de alimentos ricos em enxofre; a presença de carnes gordurosas, que pode ser atenuado retirando a linguiça de algumas preparações. Embora a oferta de folhosos na forma de salada tenha acusado classificação ruim, quando incluída as saladas de legumes, observou-se um bom resultado, indicando a necessidade de adaptar o método à realidade de cada unidade.

### REFERÊNCIAS

Veiros M. B; Proença R. P. C. Avaliação Qualitativa Das Preparações Do Cardápio De Uma Unidade De Alimentação E Nutrição – Método Aqpc. Rev Nutr Pauta 2003;11(62):3642.

Menegazzo, M, et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. Revista de Nutrição,Joinville, SC, v. 24, n. 2, p. 243-251, 2011.

Delfino, R. D. A., & Canniatti-Brazaca, S. G. Interação De Polifenóis E Proteínas E O Efeito Na Digestibilidade Protéica De Feijão Comum (Phaseolus Vulgaris L.) Cultivar Pérola. Food Science And Technology, Campinas, 30(2), 308-312, Abr./Julho, 2010.