



**PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
ESCOLA DE CIÊNCIAS SOCIAIS E DE SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO**

MARIA EDUARDA DANTAS CARNEIRO

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO
CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO TERCEIRIZADA**

**GOIÂNIA
2020**



**PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
ESCOLA DE CIÊNCIAS SOCIAIS E DE SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO**

MARIA EDUARDA DANTAS CARNEIRO

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO
CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO TERCEIRIZADA**

Trabalho de conclusão de curso, apresentado como requisito para conclusão da graduação do curso de Nutrição da Pontifícia Universidade Católica de Goiás.

Professora: Geisa Juliana Gomes Marques Fortunato

**GOIÂNIA
2020**

Avaliação Qualitativa das Preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada

Qualitative Evaluation of the Preparations of the menu of a Food and Third Party Nutrition Unit

Resumo

Objetivo: Avaliar a qualidade das preparações de um cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Terceirizada na cidade de Goianira, em Goiás, pelo método AQPC. **Métodos:** Trata-se de um estudo de caso do tipo descritivo, que foi realizado nos meses de maio a outubro de 2020, em uma UAN terceirizada na cidade de Goianira-GO. Foram analisados os cardápios de padrão médio, de segunda a sexta referente ao almoço servido aos funcionários da indústria. **Resultados:** Ao realizar a análise observou-se 100% dos dias a indústria ofertou folhosos, classificado como “ótimo”. As frutas foram ofertadas em 21% dos dias, pois era ofertado como sobremesa de 15 em 15 dias, e as vezes como guarnição, classificado como “péssimo”. As cores iguais observaram-se em 95% dos dias, classificado como “péssimo”. Os alimentos ricos em enxofre, doces, frituras, frituras + doces observou-se a oferta em 100% dos dias, classificado como “péssimo”. As Carnes Gordurosas observaram-se 45% dos dias, classificado como “regular”. **Conclusão:** Os resultados da avaliação do cardápio indicam alta oferta de folhosos e baixa oferta de frutas diariamente na UAN. Entretanto, a alta oferta de alimentos ricos em enxofre, monotonia de cores, doces, frituras, frituras associadas aos doces indicam como “péssimo” e a alta oferta de carnes gordurosas como “regular”, com isso tem necessidade de ajuste dos cardápios, para melhorar os aspectos nutricionais e sensoriais.

Palavras-chave: Planejamento de Cardápio. Serviços de Alimentação. Qualidade dos alimentos.

Abstract

Objective: To evaluate the quality of the preparations of a menu of a Food and Nutrition Outsourced Unit in the city of Goianira, in Goiás, using the AQPC method. **Methods:** This is a descriptive case study, which was carried out from May to October 2020, in an outsourced UAN in the city of Goianira-GO. Simple menus were analyzed, from Monday to Friday for lunch served to industry employees. **Results:** When performing the analysis, 100% of the days were observed, the industry offered leafy, classified as “excellent”. The fruits offered 21% of the days, because it was offered as a dessert every 15 days, and sometimes as a garnish, classified as “terrible”. The same colors were observed in 95% of the days, classified as “terrible”. Foods rich in sulfur, sweets, fried foods, fried foods + sweets, the offer was observed in 100% of the days, classified as “terrible”. Fatty meats were observed 45% of the days, classified as “regular”. **Conclusion:** The results of the evaluation of the menu indicate a high supply of leafy vegetables and a low supply of fruit daily in the UAN. However, the high offer of foods rich in sulfur, monotony of colors, sweets, fried foods, fried foods associated with sweets indicate as “terrible” and the high offer of fatty meats as “regular”, with this necessity to adjust the menus, improve nutritional and sensory aspects.

Keywords: Menu Planning. Food Services. Food quality.

INTRODUÇÃO

Durante a década de 50 e 60, houve intensa urbanização e industrialização, decorrentes de diferentes aspectos, como: mudanças tecnológicas, estratégias de marketing dos alimentos, variações na renda das famílias, conhecimento das pessoas sobre alimentação, o crescimento da mulher no mercado de trabalho, elevação do nível de vida e educação. Estes são determinantes centrais da modificação do padrão alimentar.¹

Atualmente, o padrão alimentar da população brasileira é caracterizado pelo baixo consumo de frutas, verduras e legumes e o elevado consumo de açúcar e gordura. Associando às variáveis como inclusão da mulher no mercado de trabalho, globalização da produção e oferta de alimentos, menor custo e maior acesso ao consumo de alimentos industrializados e de refeições fora de casa, reforça o importante papel do nutricionista na elaboração de cardápios para indivíduos ou grupos populacionais para garantir a saúde da população.²

Com a modernização, houve mudanças relacionadas ao estilo de vida cujos costumes se relacionam ao ato de comer fora de casa.³ Em 2009, a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF)⁴ afirmou que a população brasileira urbana direciona cerca de 33,0% da renda total com a alimentação fora do lar, o que é o motivo de preocupação devido às escolhas alimentares pouco saudáveis.

Hoje, como os alimentos estão disponíveis em maior quantidade, a praticidade de se obtê-los vêm aumentando, surgindo novos desafios ou ainda dificuldades, representadas pela escolha dos alimentos, gerenciamento de sua diversidade e das informações sobre se é saudável, se deve ou não ser consumido, a quantidade adequada, frequência, entre outros.⁵

Entre as opções de refeições fora do lar, encontram-se as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), que tem como objetivo fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, com bom nível de sanidade, qualidade no preparo dos alimentos, adequadas para um consumidor. Esta adequação deve procurar manter a saúde dos clientes, além de buscar desenvolver hábitos alimentares saudáveis. Quando há planejamento do cardápio adequado por nutricionista, há prevalência maior da qualidade da saúde do cliente.⁶

Um instrumento para auxiliar o nutricionista na elaboração de cardápios com melhor qualidade nutricional e sensorial é o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), criado e desenvolvido por Vieiros e Proença (2003).⁷

UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

As UANs são um espaço para desempenho das atividades relacionadas à alimentação e nutrição. O desenvolvimento adequado de uma UAN depende de planejamentos e ações voltadas ao objetivo primário, garantindo assim a alta produtividade e a qualidade do produto a ser servido, assim como baixo custo e baixo desperdício, sendo este último um fator muito importante no gerenciamento de uma UAN.⁸

Uma das formas de gerenciamento das UANs é por meio de concessão ou terceirização, que se caracteriza nos casos em que a empresa contratante cede o espaço físico de produção e distribuição à um particular ou empresa especializada em administração de restaurantes, livrando-se dos encargos da gestão da UAN.⁹

Atualmente, o gerenciamento das UANs por terceirização tem prevalecido sendo que em 2019 foram produzidas cerca de 14,7 milhões de refeições no âmbito de prestação de serviços com refeições coletivas, com faturamento de 55,5 bilhões de reais, empregando cerca de 250mil colaboradores.¹⁰

A administração da UAN deve ser de responsabilidade do profissional nutricionista, o qual é o mais bem preparado para desenvolver essa função⁹. O profissional tem definido como principais atribuições em Nutrição em Alimentação Coletiva: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.¹¹

Um dos fatores que podem ser avaliados e devem ser seguidos no processo de gestão de uma UAN é a elaboração do cardápio de acordo com o que é previsto no contrato adequando-o às exigências quanto à composição do cardápio, também nos aspectos relacionados aos hábitos e as preferências alimentares dos clientes e à disponibilidade de área, equipamentos e profissionais para o preparo.¹²

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO

As UANs, com a supervisão de um nutricionista, demandam um planejamento de cardápios adequados visando oferecer refeições que possuam qualidade higiênico-sanitária, características nutricionais adequadas, e que considerem hábitos alimentares dos comensais, a capacidade de produção do local e a adequação ao mercado.¹³

Para o planejamento de cardápios, é necessário observar a quantidade e fluxo de clientes, avaliando os hábitos alimentares e necessidades nutricionais, além de verificar safra, a oferta, o

custo dos gêneros alimentícios do mercado, da mão de obra, da disponibilidade do espaço físico, do preparo e do consumo efetivo dos alimentos para garantir que o cardápio possa vir a gerar lucro e qualidade de vida.¹⁴

A padronização no processo de produção de um cardápio beneficia o trabalho do nutricionista, facilitando o treinamento dos funcionários e o planejamento do trabalho diário. Para o funcionário, a padronização facilita a execução das tarefas e propicia mais segurança no trabalho. A descrição das etapas pode assegurar que as ações sejam executadas em tempo apropriado e a verificação da eficácia do sistema.¹⁵

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO (AQPC)

Para saber se o planejamento do cardápio está sendo realizado de forma adequada, o nutricionista conta com métodos que são utilizados para a avaliação dos mesmos. Um destes instrumentos que pode ser aplicado é a Avaliação da Qualidade das Preparações dos Cardápios (AQPC).^{6,16}

A Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) tem foco na qualidade sensorial e nutricional, avaliando globalmente o cardápio.⁷ Além de identificar possíveis falhas na construção dos cardápios podendo modificá-los, inclusive antes mesmo de pô-los em prática^{6,16}.

Esse método propõe a avaliação de cores, técnicas de preparo, repetições, combinações, oferta de folhosos, frutas e tipos de carnes, além do teor de enxofre dos alimentos, visando auxiliar o profissional na elaboração de cardápios mais adequados no sentido nutricional e sensorial, dentro dos parâmetros de saúde cientificamente recomendados.^{17,18}

Diante do exposto, o objetivo do presente estudo é avaliar a qualidade das preparações de um cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada na cidade de Goianira, em Goiás, pelo método AQPC.

MÉTODO

Trata-se de um estudo de caso do tipo descritivo, que foi realizado nos meses de maio a outubro de 2020, em uma UAN terceirizada na cidade de Goianira-GO.

A UAN funcionava de segunda a sábado, servia café da manhã, almoço e jantar para funcionários do setor administrativo e operacional. No almoço eram servidas 200 refeições por dia, exceto aos sábados que o número era reduzido a 15 funcionários. O sistema de distribuição era centralizado, distribuído em balcão térmico com porcionamento do prato proteico.

O cardápio da UAN era padrão médio, composto por prato base (arroz branco e feijão), com opção de ovo frito e cozido, duas opções de guarnição, duas opções de prato proteico, três tipos de saladas, um molho para salada, e um refresco.

A pesquisa foi realizada após a autorização da concessionária, mediante a assinatura do Termo de Autorização Institucional.

Foram avaliados os cardápios do almoço dos meses de maio a outubro de 2020, de segunda feira a sexta feira. Para a análise dos dados, foi realizado o AQPC diário, semanal, e mensal, avaliando a frequência de: cores iguais, carnes gordurosas, fritura, alimentos ricos em enxofre, frutas, doces, doces + fritura, folhosos e técnicas de cocção. Com análise estatística descritiva com frequência relativa e absoluta.

Para realizar a análise das preparações ricas em enxofre foram considerados e contabilizados como 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. (PROENÇA et al., 2005). Os cardápios que apresentaram dois ou mais alimentos citados acima foram considerados com alto teor de enxofre. O feijão, presente diariamente nas refeições, não foi considerado nesta análise.

Monotonia de cores foi considerada quando três ou mais alimentos com cores iguais estavam presentes em um mesmo dia. Considerou-se como carnes gordurosas aquelas em que a gordura excedia 50,0% do total energético. (PHILIPPI, 2003; PROENÇA et al., 2005).

Contabilizou-se ainda nos dias avaliados, a oferta de frutas, doces, frituras, folhosos, doces associados à frituras, conservas, duas ou mais frituras no mesmo dia e repetição da técnica de preparo dos pratos proteicos. (PROENÇA et al., 2005; VEIROS, 2002).

O percentual de ocorrência foi analisado de acordo com a fórmula:

$$\% \text{ DE OCORRÊNCIA} = \frac{\text{TOTAL DE DIAS (ITEM A SER AVALIADO)} \times 100}{\text{TOTAL DE DIAS}}$$

As preparações foram classificadas em categorias segundo metodologia proposta por Prado, Nicolettia e Faria¹⁹, considerando-os como aspectos positivos (como a oferta de frutas e folhosos) ou aspectos negativos do cardápio (cores iguais, preparações ricas em enxofre, carne gordurosa, doce, fritura e a oferta de fritura associada a doce no mesmo dia). Os aspectos positivos foram classificados como “ótimo” ($\geq 90\%$), “bom” (de 75 a 89%), “regular” (de 50 a 74%),

“ruim” (de 25 a 49%) ou “péssimo” (< 25%). Os aspectos negativos foram classificados como “ótimo” ($\leq 10\%$), “bom” (de 11 a 25%), “regular” (de 26 a 50%), “ruim” (de 51 a 75%) ou “péssimo” ($> 75\%$).

RESULTADOS

Foram analisados seis meses dos cardápios referentes ao período de maio a outubro de 2020, totalizando 6 meses, 26 semanas e 128 dias de análise.

Na aplicação do método AQPC observou-se 100,0% (n=128) dos dias a indústria ofertou folhosos, entre eles: acelga, alface americana, alface lisa, alface roxa, agrião, brócolis, repolho roxo, repolho verde e rúcula, item classificado como “ótimo”.

As frutas ofertaram apenas 21,0% (n=27) dos dias, pois era ofertado como sobremesa de 15 em 15 dias, e às vezes como guarnição a base principal de frutas, como por exemplo, banana assada, item classificado como “péssimo”.

As cores iguais observaram-se 95,0% (n=122) dos dias, classificado como “péssimo”, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira²⁰, quanto mais colorida é uma alimentação, maior riqueza de micronutrientes é encontrada, além de tornar a refeição mais convidativa, agradando aos comensais.

Os alimentos ricos em enxofre observaram-se em 100,0% (n=128) dos dias, sendo os mais comuns: cebola, repolho, acelga, milho, ervilha, ovo, couve-flor, preparações a base de alho e maçã, item classificado como “péssimo”.

As carnes gordurosas observaram-se em 45,0% (n=58) dos dias, entre eles destacam-se preparações com: costela bovina, fraldinha, costelinha suína, carne de panela, disco de carne, almondega, bisteca e a feijoada que era ofertada quase toda sexta feira, item classificado como “regular”.

Quanto à oferta de doces observou-se 100,0% (n=128) dos dias, pois todos os dias constavam refresco no cardápio e de 15 em 15 dias tinha doce como sobremesa, item classificado como “péssimo”.

As frituras observaram-se ofertadas em 100,0% (n=128) dos dias, pois todos os dias tinha a oferta de ovo frito, e as vezes era ofertado alguma carne ou guarnição frita, item classificado como “péssimo”.

E o Frituras + Doces observou-se em 100,0% (n=128) dos dias, pois todos os dias tinha doce que no caso era o refresco e fritura, item classificado como “péssimo”.

Os resultados da aplicação do método AQPC, quanto à classificação dos itens analisados das preparações dos cardápios e dos meses de maio a outubro encontram-se descritos na Tabela 1.

Tabela 1- Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio dos meses de maio a outubro, de uma indústria em um município do interior de Goiás, 2020.

Itens analisados do cardápio	Cardápio mensal dos meses de maio a outubro						Ocorrência		Classificação
	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	T	%	
Frutas	4	5	6	5	4	3	27	21%	Péssimo
Folhosos	20	25	20	20	24	19	128	100%	Ótimo
Cores Iguais	13	25	20	20	24	19	121	95%	Péssimo
Rico em enxofre	20	25	20	20	24	19	128	100%	Péssimo
Carne gordurosa	12	11	10	8	10	7	58	45%	Regular
Doces	20	25	20	20	24	19	128	100%	Péssimo
Frituras	20	25	20	20	24	19	128	100%	Péssimo
Frituras + Doces	20	25	20	20	24	19	128	100%	Péssimo

T = total de dias

Os itens foram classificados quanto ao seu percentual de adequação conforme Prado, Nicoletti e Faria¹⁹. A oferta de folhosos foi satisfatória, recebendo percentual de ocorrência igual a 100,0% (n=128) dos dias. Entretanto, quando analisada a oferta de frutas, item considerado como aspecto positivo de um cardápio, o resultado encontrado foi classificado como “péssimo”, pois esse item era colocado no cardápio quinzenalmente, uma vez na semana apenas.

A Figura 1 retrata o percentual de ocorrência dos aspectos positivos (como a oferta de frutas e folhosos) observados e analisados nos cardápios.

Quanto ao aspecto negativo perante o conceito de uma alimentação nutricionalmente equilibrada e saudável, foi possível observar inadequação quanto aos itens cores iguais, fritura, ricos em enxofre, doces e doces + fritura, todos classificados como “Péssimo”. A Figura 2 retrata o percentual de ocorrência quanto aos aspectos negativos (como cores iguais, carnes gordurosas, fritura, rico em enxofre, doces e doces + frituras) observados e analisados nos cardápios segundo o método AQPC.

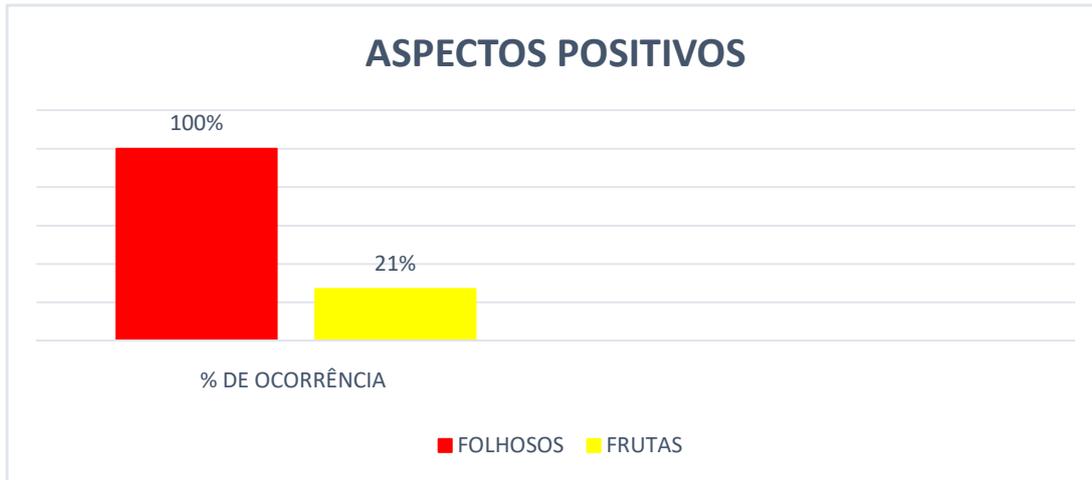


Figura 1- Percentual de ocorrência da oferta de folhosos e frutas, aspectos positivos quanto ao método AQPC. Goiânia, 2020.

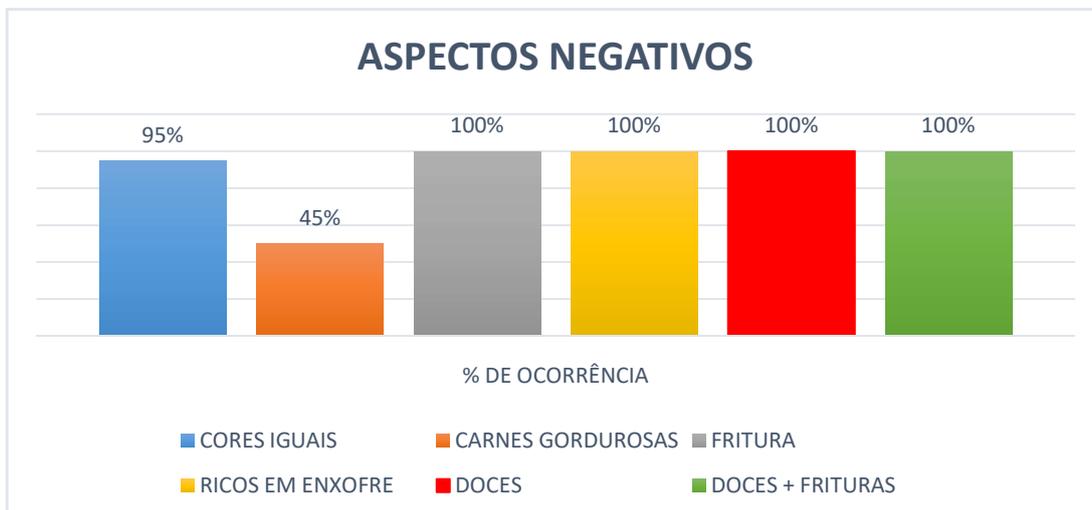


Figura 2 - Percentual de ocorrência da oferta dos aspectos negativos quanto ao método AQPC. Goiânia, 2020.

DISCUSSÃO

A presença de folhosos atingiu percentual máximo de ocorrência. Resultados idênticos foram encontrados por Ramos *et al.*¹³ no ano de 2013, em uma UAN de Belo Horizonte - MG e por Martenet *al.*⁷ no ano de 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 colón²¹. Porém, vale ressaltar que na presente pesquisa, foi observada que apenas 1 vez por semana, no máximo 2 vezes, havia a oferta de frutas na semana. Com isso a presença de frutas

atingiu um percentual de 21,0% considerado como péssimo. No estudo de Christmann²² no ano de 2011, realizado em um colégio-internato de Guarapuava, Paraná, em 100% dos dias eram oferecidos folhosos, e as frutas em apenas 4,0% dos dias, à semelhança do que ocorreu no presente estudo. Menegazzo *et al.*²³, no ano de 2011, ao avaliar o cardápio de um Centro de Educação Infantil no município de Florianópolis do almoço, encontraram baixa oferta de folhosos (16,0%) e de frutas (4,0%). A baixa oferta de frutas, conforme observado neste estudo, por Christmann²² e por Menegazzo *et al.*²³ mostra-se preocupante.

Para os aspectos negativos, o cardápio da UAN particular teve piores resultados, pois obteve 95,0% de cores iguais (péssimo), 100,0% dos dias com alimentos ricos em enxofre (péssimo), 45,0% de carnes gordurosas (regular), 100% de frituras (péssimo), 100,0% de doces (péssimo) e 100,0% presença de doces e frituras em um mesmo dia (péssimo). Pereira *etal.*²⁴ um estudo transversal, realizado no ano de 2012, que avaliou as refeições oferecidas por empresas inscritas no PAT que forneciam alimentação no local de trabalho, localizadas na cidade de Santos-SP, apresentaram resultados parecidos com este estudo. Os itens críticos como repetição de cores, carne gordurosa, frituras, excesso de alimentos sulfurados, presença simultânea de doces e frituras, estiveram em quantidade e frequência elevadas. Resultados semelhantes também puderam ser observados em estudo realizado por Batista *etal.*²⁵, um estudo feito no Piauí no ano de 2010 em uma UAN.

Neste estudo foi encontrado um percentual muito superior de alimentos ricos em enxofre ao de outros estudos de Ribeiro *et al.*²⁶ um estudo feito em Belém-PA em um restaurante universitário em 2011 e Brito & Bezerra²⁷, um estudo feito em uma UAN localizada em hospital público do município de Vitória da Conquista localizada na Bahia em 2011, 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 gastrointestinal²⁸. 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” (100,0%).

Perante o conceito de uma alimentação nutricionalmente equilibrada e saudável, foi possível observar inadequação quanto ao item cores iguais. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira²⁰, quanto mais colorida é uma alimentação, maior riqueza de micronutrientes é encontrada, além de tornar a refeição mais convidativa, agradando aos comensais. Diferentemente do Ribeiro *et al.*²⁶ um estudo feito em Belém-PA em um restaurante de uma

universidade, encontraram um percentual de repetição de cores de 34,65%. Segundo a classificação, esse é um dos aspectos negativos do cardápio, com classificação “péssima” (100,0%).

Outro critério avaliado pelo o método AQPC, foi à presença de carnes gordurosas. O aspecto aparece em 45,0% dos cardápios analisados. O que ajudou a contribuir para esse valor foi a presença de feijoada todas as sextas feiras. Veiros e Proença⁶ em uma UAN de Santa Catarina em 2002, observaram 15,6% e Passos (2008) em uma UAN de uma Instituição em Brasília no ano de 2007, observaram 37,5% de dias com carnes gordurosas. São encontradas nesses tipos de alimentos gordura saturadas e colesterol que podem levar à obesidade, doenças ateroscleróticas, doenças relacionadas como câncer e doenças cardiovasculares. Por isso, é recomendado que não seja excessivo podendo ser feito substituição, por exemplo, por carnes magras como peito de frango²⁹. Para Prado *et al.*¹⁹ um estudo realizado em Cuiabá-MT no ano de 2012, 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. Já em relação à presença de frituras, houve 100,0% de oferta.

É importante relatar que cada cliente só pode optar por uma das opções do prato proteico, sendo a primeira opção à base de carnes e a segunda opção apresenta preparações à base de ovos, sendo: ovo frito ou ovo cozido que são distribuídos todos os dias.

A oferta isolada de doces foi de 100,0%, classificado como péssima, devido aos refrescos, que são distribuídos todos os dias. Observa-se que há maior oferta de doces do que de frutas (27,0%), o que aponta um aspecto negativo observado. Estes resultados são corroborados pelos achados de Veiros & Proença⁶ em uma UAN de Santa Catarina em 2002, que encontraram 66,1% de doces e 33,9% de frutas. De acordo com a classificação dos critérios, a oferta de doces isolada ou juntamente com fritura foram consideradas aspectos negativos, com respectivas classificações “péssimo”. Já a oferta de frutas é considerada um aspecto positivo, mas neste cardápio recebeu classificação “péssimo”.

CONCLUSÃO

Conclui-se, a utilização do método AQPC é uma ferramenta útil na elaboração de cardápios e permite detectar falhas e definir soluções a serem implementadas na revisão e adequação dos cardápios, de forma a considerar as exigências nutricionais que garantam a manutenção da saúde dos indivíduos e a satisfatória oferta de nutrientes. Além do AQPC, sugere-se a utilização de outros

métodos de avaliação, como a pesquisa de satisfação, no intuito de obter informações relevantes que possibilitem a melhoria no serviço oferecido.

REFERÊNCIAS

1. Claro RM, Levy RB, Bardoni, DH. Influência da renda sobre as despesas com alimentação fora do domicílio, no Brasil, 2002- 2003. Cader. Saúd. Públ., 2009; 25(11): 2989-2496.
2. GalanteAP,GuimarãesAF,GalisaMS. Recomendações Nutricionais para elaboração de Cardápios Equilibrados. In: Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Ed Rosa 3a Ed, 2014.
3. Schlindwein MM, KassoufAL. Influência do custo de oportunidade do tempo da Mulher sobre o padrão de consumo alimentar no Brasil. Pesq.Planej.Econ., 2007; 37(3): 489-520.
4. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares. 2008-2009: despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro, 2010.
5. Leal D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. Seg.Alim.Nutric., 2010; 17(1): 123-132.
6. Veiros MB, Proença RPC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição: método AQPC. Nutri. Pauta, 2003; 11(62).
7. Marten T. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em Restaurante Universitário em Pelotas – RS. UFPEL. XX Congresso de Iniciação Científica. II Mostra Científica. 2011
8. Muller PC. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para os funcionários de um hospital público de Porto Alegre – RS. Porto Alegre. Trabalho de Conclusão de Curso [Curso de Nutrição], Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2008.
9. Abreu ES, Spinelli MGN, Pinto AMS. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 6. ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.
10. Associação Brasileira das Empresas de Refeições coletivas.. Mercado real. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/index.asp>.
11. Brasil. Resolução CFN, nº 600/2018, 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Publicada no D.O.U. nº 76, sexta-feira, 20 de abril de 2018, seção 1, página 157. Retificada no D.O.U. nº 98, quarta-feira, 23 de maio de 2018, página 68. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm.
12. Amorim MMA, Junqueira RG, JOKL L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG. Rev. Nutri., 2005; 18(1): 145-156.

13. RamosAS, Souza FF, Fernandes GC, Xavier SK. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. *Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr*, 2013; 24(1): 29-35.
14. Passos ALA. Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília-DF segundo o método “avaliação qualitativa das preparações do cardápio”. Brasília. Monografia [Especialização em Gastronomia e Saúde], Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, 2008.
15. Akutsu R. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. *Rev. Nutr.*, 2005; 18(2): 277-279.
16. Proença RPC. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 1 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008.
17. VeirosMB. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso. Florianópolis. Dissertação [Mestrado em Engenharia de Produção], Universidade Federal de Santa Catarina, 2002.
18. Veiros, MB. Howtoanalyseanddevelophealthy menus in foodservice. *J. Foodserv.*, 2006; 17: 159-165.
19. Prado BG, Nicoletti AL, Faria CS. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT. *Cient. Ciênc. Biol. Saúde*. 2013; 15(3):219-23.
20. 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.
21. MaiharaVA, Silva MG, Baldini VL, Miguel AM, Fávoro DI. Avaliação nutricional de dietas de trabalhadores em relação a proteínas, lipídeos, carboidratos, fibras alimentares e vitaminas. *CiêncTecnolAliment*, 2006; 26(3): 672-677.
22. Christmann AC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio – método AQPC- e resto-ingestão de um colégio em regime internato de Guarapuva-PR. Grarapuva. Monografia, Universidade Estadual do Centro-Oeste, 2011.
23. Menegazzo M, Fracalossi K, Fernandes AC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. *Rev. Nutr.* 2011; 24(2):243-51.
24. Pereira JP, Bello PD, Locatelli NT, Pinto NT. Qualidade das refeições oferecidas por empresas cadastradas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de Santos –SP. *Mundo Saúde*, 2014; 32(3): 325-333.
25. Batista LR. Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios (AQPC) de uma unidade de alimentação e nutrição. *Rev. Nutrire*, 2011; 36.

26. Ribeiro, ECD. Avaliação qualitativa de cardápios de um restaurante universitário em Belém-PA. Rev. Nutrire, 2011; 36: 101-101.
27. Brito LF, Bezerra VM. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar de Vitória da Conquista, Bahia. Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., 2013; 24(2): 153-158.
28. Reis, NT. Nutrição clínica: sistema digestório. Rio de Janeiro: Livraria Rubio, 2003.
29. Sposito A. IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose: departamento de aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. ArqBrasCardiol 2007;88(1):1-19.

APÊNDICE A - TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE PUBLICAÇÃO DE PRODUÇÃO ACADÊMICA



PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
 PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO
 INSTITUCIONAL
 Av. Universitária, 1055 | Setor Universitário
 Caixa Postal 86 | CEP 74605-010
 Goiânia | Goiás | Brasil
 Fone: (52) 3046.3081 ou 3089 | Fax: (52) 3046.3080
 www.pucgoias.edu.br | prodi@pucgoias.edu.br

RESOLUÇÃO n° 038/2020 – CEPE

ANEXO I

APÊNDICE ao TCC

Termo de autorização de publicação de produção acadêmica

O(A) estudante Maria Eduarda Santos Carneiro
 do Curso de Nutrição, matrícula 2.016.2006.401224
 telefone: (62) 98284-0086 e-mail _____, na
 qualidade de titular dos direitos autorais, em consonância com a Lei nº 9.610/98 (Lei dos Direitos
 do autor), autoriza a Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC Goiás) a disponibilizar o
 Trabalho de Conclusão de Curso intitulado
Invaliação Qualitativa das Práticas de Cuidado
 de uma Unidade de Alimentação e Nutrição vinculada,
 gratuitamente, sem ressarcimento dos direitos autorais, por 5 (cinco) anos, conforme permissões
 do documento, em meio eletrônico, na rede mundial de computadores, no formato especificado
 (Texto (PDF); Imagem (GIF ou JPEG); Som (WAVE, MPEG, AIFF, SND); Vídeo (MPEG,
 MWV, AVI, QT); outros, específicos da área; para fins de leitura e/ou impressão pela internet, a
 título de divulgação da produção científica gerada nos cursos de graduação da PUC Goiás.

Goiânia, 10 de Dezembro de 2020.

Assinatura do(s) autor(es): Maria Eduarda S. Carneiro

Nome completo do autor: Maria Eduarda Santos Carneiro

Assinatura do professor-orientador: Geisa Juliana G.M Fortunato

Nome completo do professor-orientador: Geisa Juliana Gomes Marques Fortunato