

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR – MÉTODO AQPC

QUALITATIVE EVALUATION OF THE MENU PREPARATIONS IN AN ALIMENTATION SERVICE AND HOSPITAL NUTRITION – METHOD QEMP

RESUMO

O objetivo deste estudo foi avaliar qualitativamente as preparações do cardápio (AQPC), de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de Aracaju-SE, durante 28 dias. Foram considerados aspectos positivos a oferta de frutas e folhosos, e aspectos negativos, a monotonia de cores, oferta de carne gordurosa, de duas ou mais preparações ricas em enxofre, de fritura, doce, fritura e doce no mesmo dia. O cardápio apresentou 60,71% de oferta de folhosos, 64,28% de frutas, 32,14% de monotonia de cores das preparações, 39,28% de oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, 10,71% de carnes gordurosas, 21,42% de frituras, 35,71% de doces e 3,57% de fritura e doce no mesmo dia. De acordo com os resultados, o cardápio apresenta baixa oferta de fritura isolada, fritura associada a doce e carne gordurosa, o que é apontado como ponto positivo. Mas requer adequações quanto aos demais itens, os quais foram classificados como regulares.

Palavras-chave: Avaliação qualitativa; Serviço de alimentação; cardápios.

ABSTRACT

The objective of this study was to qualitatively evaluate the preparations of the menu (QEMP) of a Food and Nutrition Unit (FNU) in Aracaju-SE, for 28 days. It was considered positive aspects the supply of fruit and leafy vegetables, thus, the negative aspects were the color monotony, fatty meat, two or more preparations rich in sulphur, frying, sweet and sweet and frying on the same day. The menu presented 60.71% of the leaflet supply, 64.28% of the fruits, 32.14% of the color monotony of the preparations, 39.28% of the supply of two or more foods rich in sulphur, 10.71% of fatty meats, 21.42% frying, 35.71% sweet and 3.57% frying and sweet on the same day. According to the results, the menu offers a low supply of isolated frying,

frying associated with fatty meat and sugar, which is considered as a positive point. Nevertheless it requires adjustments regarding other items of which were classified as regular.

Keywords: Qualitative evaluation; Food Service; Menus.

1. INTRODUÇÃO

O aumento das refeições realizadas fora de casa auxilia no crescimento do setor de serviços de alimentação, sendo necessário que haja uma adequação e melhoria nas elaborações das preparações e que deve-se garantir a oferta de todos os nutrientes, os quais são fundamentais para uma vida saudável. Portanto, a elaboração dos cardápios da unidade deve ser feito por profissional habilitado (nutricionista), possuindo como finalidade planejar refeições que respondam aos requisitos como hábitos alimentares dos clientes, adaptação ao mercado de abastecimento e à eficácia de produção (JOSE, 2014: p. 976-977).

É de grande importância que as refeições sejam planejadas de modo que certifique a preservação ou melhoria da saúde do indivíduo ou coletividades que se beneficiam com a refeição servida, e deve ser adequada de acordo com a perspectiva nutricional, além de assegurar uma boa qualidade higiênico-sanitária (SASAKI; CHAMAA, 2013: p. 2).

Como os alimentos encontram-se acessíveis em maior quantidade, a facilidade de obtê-los vem aumentando, aparecendo novo desafio ou ainda dificuldades, relacionadas a escolha dos alimentos e das informações, se é benéfico a saúde, se pode ou não ser consumido, a quantidade adequada e a frequência. (BARROZO; MENDONÇA, 2015: p. 88).

As percepções sensoriais influem diretamente na aprovação dos alimentos e incentivam o consumidor na procura por alimentos de qualidade e que os satisfaçam por meio de atributos relacionados ao sabor, formas de preparo, textura, e apresentação do prato. Além de responder às necessidades fisiológicas e sensitivas, o cardápio também pode ser aplicado como uma ferramenta de educação nutricional (JOSE *et al.*, 2018: p. 33-34).

Para ajudar o nutricionista na construção do cardápio, foi desenvolvido por Veiros e Proença (2003) o método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC), que objetiva identificar e aprimorar a percepção do equilíbrio nutricional além da elaboração de um cardápio mais apropriado do ponto de vista nutricional e sensorial dentro dos padrões de saúde cientificamente recomendados. O benefício desse processo é focalizar na avaliação da qualidade e na composição dos aspectos nutritivos e sensoriais de refeições, que geralmente em

vários momentos são esquecidas no decorrer do seu planejamento (VIEIRA *et al.*, 2016: p. 152).

Para tal, o AQPC sugere a avaliação dos cardápios, onde são indicados os itens para análise, como monotonia de cores, oferta de folhosos, frutas, presença de doces, aparecimento de fritura isolada e também associada aos doces, oferta de carne gordurosa, além de analisar o número de preparações com alimentos ricos em enxofre (VEIROS; PROENÇA, 2003: p. 3-4).

Nesse contexto, este estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente através do método AQPC as preparações de cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar em Aracaju-SE.

2. METODOLOGIA

Os dados foram coletados em uma UAN hospitalar que atua no município de Aracaju/Se, e oferece em média de 4000 refeições por dia, para pacientes, acompanhantes autorizados e funcionários.

O estudo avaliou qualitativamente pelo método AQPC (VEIROS; PROENÇA, 2003) os cardápios oferecidos no almoço, para funcionários e acompanhantes, durante quatro semanas do mês de abril de 2019, totalizando 28 dias de estudo. O cardápio ofertado na UAN é do tipo porcionamento controlado, sendo composto por um tipo de salada, duas opções de proteínas que variam entre carne vermelha e carne branca, uma opção de arroz e de feijão, um tipo de guarnição, sobremesa e de suco.

Avaliou-se oferta de frituras, monotonia de cores sendo considerado monótono quando duas ou mais preparações eram da mesma cor, presença de alimentos ricos em enxofre (com exceção do feijão, presente diariamente nas refeições, por se tratar de um prato base), frutas e folhosos, o aparecimento de carnes gordurosas como linguiça, salsicha, chuleta, hambúrguer e feijoada, além da oferta de doces, e frituras associadas aos doces.

Foram coletadas as avaliações diárias com informações referentes ao número de dias da presença dessas preparações, posteriormente as avaliações semanais. Assim, foram descritos em percentuais o número total de dias dos cardápios analisados.

Para as preparações ricas em enxofre, os alimentos como: 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, foram considerados flatulentos sulfurados (VIEIRA *et al.*, 2016: p. 152-153).

Através do critério de avaliação de Prado *et al.* (2013), alguns itens do cardápio foram avaliados como positivos a exemplo das frutas e folhosos, e a partir dos percentuais obtidos, foram classificados em: “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo”, conforme com o Quadro 1

Quadro 1: Classificação dos aspectos positivos

Classificação	Categorias
Ótimo	$\geq 90\%$
Bom	75 a 89%
Regular	50 a 74%
Ruim	25 a 49%
Péssimo	$<25\%$

Fonte: PRADO *et al.* (2013)

Porém outros itens foram avaliados como negativos, a exemplo da repetição de cores, duas ou mais preparações ricas em enxofre, fritura, carne gordurosa, doce, doce e fritura no mesmo dia. Foram classificados conforme o quadro 2. O estudo foi realizado com a autorização da UAN.

Quadro 2: Classificação dos aspectos negativos

Classificação	Categorias
Ótimo	$\geq 10\%$
Bom	11 a 25%
Regular	26 a 50%
Ruim	51 a 75%
Péssimo	$>75\%$

Fonte: PRADO *et al.* (2013)

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da aplicação do método AQPC nos cardápios de uma UAN de Aracaju/SE estão representados na Tabela 1.

Tabela 1: Análise dos Cardápios pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Aracaju/SE, 2019

Semana	Dias	Folhosos	Frutas	Monotonia de cores	Alimentos ricos em enxofre	Carne gordurosa	Fritura	Doce	Doce + Fritura
1	7	4	5	2	3	1	2	2	3
2	7	4	4	3	1	0	1	3	3
3	7	5	4	2	2	0	1	3	3
4	7	4	5	2	5	2	2	2	3
Total	28	17	18	9	11	3	6	10	10
% ocorrência		60,71%	64,28%	32,14%	39,28%	10,71%	21,42%	35,71%	3,57%

Fonte: dados da pesquisa

A partir dos percentuais apresentados, os itens foram classificados quanto ao seu percentual de conformidade e exibidos na Tabela 2.

Tabela 2: Classificação dos itens analisados pelo método AQPC de uma UAN em Aracaju/SE, 2019

Itens	% de ocorrência (n)	Classificação
Folhosos	60,71% (n=17)	Regular
Frutas	64,28% (n=18)	Regular
Monotonia de cores	32,14% (n=9)	Regular
Alimentos ricos em enxofre	39,28% (n=11)	Regular
Carne gordurosa	10,71% (n=3)	Bom
Fritura	21,42% (n=6)	Bom
Doce	35,71% (n=10)	Regular
Doce + Fritura	3,57% (n=1)	Ótimo

Fonte: dados da pesquisa

A UAN ofertou frutas em 64,28% e folhosos em 60,71% dos dias, ambos caracterizaram o cardápio como “Regular”. No estudo de Pirotta e Marchiori (2017) houve presença 91% dos dias de folhosos e 3% de frutas, Barrozo e Mendonça (2015) assim como José *et al.*(2018)

observaram oferta de 100% dos dias em ambos os itens. Sabe-se que um cardápio rico em frutas e folhosos é de extrema importância, pois são alimentos fontes de vitaminas, minerais e fibras e devem ser consumidos diariamente, visto que contribuem para proteger a saúde e diminuir o risco de doenças crônicas não transmissíveis (PHILLIPPI, 2014: p. 76).

Tratando-se da monotonia de cores das preparações, ocorreu em 32,14% dos dias, sendo este item classificado como “Regular”. José *et al.* (2018) observou 100%, Ygnatios *et al.* (2017) 40%, segundo Veiros e Proença (2003) em que seu estudo obteve 65,1% dos dias, as variedades de cores fazem parte dos atrativos utilizados para uma alimentação agradável, além de garantir a ingestão de diferentes tipos de nutrientes.

A presença de dois ou mais alimentos ricos em enxofre estavam presentes em 39,28% dos dias analisados, classificando-se como “Regular”. Os estudos realizados em UANs mostraram que Ygnatios *et al.* (2017) observou 95%, já Prado *et al.* (2013) em 40% e José *et al.* (2018) em 100% dos dias analisados, de acordo com Veiros e Proença (2003) a presença desses alimentos podem provocar desconforto gástrico, por isso devem ser limitados na oferta diária.

Quanto à oferta de carnes gordurosas, foi observada ocorrência em 10,71% dos dias, sendo avaliado como “Bom”. Sasaki e Chamaa (2013) observaram 67%, enquanto Veiros e Proença (2003) encontraram 15,6%, Prado *et al.* (2013) 37,5% e José *et al.* (2018) 6,6% dos dias analisados. O ideal seria não consumir estes alimentos, devido ao tipo de gordura encontrada, pois pode ocasionar o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, obesidade e dislipidemias (VIEIRA, *et al.* 2016: p. 157).

Neste estudo verificou-se que 21,42% dos dias apresentaram técnica de preparo em imersão em óleo (frituras), classificando-se como “Bom”, por disponibilizar de equipamentos como forno e chapas reduz a presença de frituras no cardápio. Sabe-se que o elevado consumo de lipídios torna-se um enorme fator de risco para o surgimento de doenças cardiovasculares (JOSE *et al.*, 2018: p.36). O valor encontrado na UAN, é baixo quando comparado ao estudo realizado por Veiros e Proença (2003) que mostrou 49,5%, já Sasaki e Chamma (2013) 0%, Prado *et al.* (2013) 15% e Pirotta e Marchiori (2017) em 9% dos dias.

Observou-se a presença de doces em 35,71% dos dias sendo classificado como “Regular”. Foram ofertados doces como gelatina, creme rosê, doce de tablete, pudim, doce de banana e doce de leite. Em estudos realizados por José *et al.* (2018), Sasaki e Chamma (2013), Pirotta e Marchiori (2017) observaram a mesma frequência da oferta, em 100%, já Veiros e Proença (2003) 66,1% e Prado *et al.* (2013) em 35% dos dias.

A ocorrência de doce e fritura em um mesmo dia foi observada em 3,57%, sendo avaliado como ótimo. Sasaki e Chamma (2013) assim como José *et al.* (2018) e Prado *et al.* (2013) observaram 0%, Veiros e Proença (2003) 21,1% dos dias. O consumo excessivo de gordura saturada aumenta o risco de doenças cardíacas, ao mesmo tempo em que o consumo excessivo de carboidratos simples contribui para o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis (GUIA ALIMENTAR, 2014: p. 35).

4. CONCLUSÃO

De acordo com os resultados, o cardápio apresenta baixa oferta de fritura isolada, fritura associada a doce e carne gordurosa, o que é apontado como ponto positivo. Mas requer adequações quanto aos demais itens, os quais foram classificados como regulares. Portanto, recomenda-se que seja realizada pesquisa de satisfação do cliente, assim como mais estudos utilizando o método AQPC, pois é um meio favorável para o nutricionista, principalmente na elaboração de cardápios, o qual permite identificar falhas e determinar soluções, promovendo o consumo de alimentação saudável, adaptando os cardápios, levando em consideração os aspectos sensoriais e nutricionais.

5. REFERÊNCIAS:

BARROZO, A. L. P; MENDONÇA, K. A. N. **Análise qualitativa de preparações de cardápios de uma unidade de alimentação e nutrição em Brasília.** Universitas: Ciências da Saúde, Brasília, v. 13, n. 2, p. 87-92, jul./dez. 2015. Disponível em: <https://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/cienciasaude/article/view/3298> Acesso em: Maio 2019

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira.** pag. 35. Brasília, DF, 2014. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf Acesso em: Maio 2019

JOSE, *et al.* **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em unidade de alimentação e nutrição de Guarapara, PR.** Higiene Alimentar, São Paulo, v. 32, n. 276/277, jan./fev.

2018. Disponível em: <http://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/04/882811/276-277-site-33-36.pdf> Acesso em: Maio 2019

JOSE, J. F. B. S. **Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória–ES**. RevDemetra, v.9, n.4, p. 975-984, 2014. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/download/10460/11747> Acesso em: Maio 2019

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2. ed. pag. 76 Ver. – Barueri, SP: Manole, 2014 – (Guias de nutrição e alimentação).

PIROTTA, A. V; MARCHIORI, J. M. G. **Avaliação qualitativa do cardápio de um hospital oncológico no interior de São Paulo**. Revista Ciências Nutricionais Online, v.1, n.1, p.21-30, 2017. Disponível em: <http://unifafibe.com.br/revistasonline/arquivos/cienciasnutricionaisonline/sumario/46/27032017152133.pdf> Acesso em: Maio 2019

PRADO, B.G; NICOLETTI, A. L; FARIA, C.S. **Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT**. UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde.15(3): 219-23, 2013. Disponível em: <https://docplayer.com.br/23001533-Avaliacao-qualitativa-das-preparacoes-de-cardapio-em-uma-unidade-de-alimentacao-e-nutricao-de-cuiaba-mt.html> Acesso em: Maio 2019

SASAKI, M. H; CHAMAA, A. R. L. **Análise qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição no município de Dourados, Mato Grosso do Sul**. ENEPEX, Dourados, MS, Out. 2013. Disponível em: <http://eventos.ufgd.edu.br/enepex/anais/arquivos/373.pdf> Acesso em: Maio 2019

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, São Paulo, 2003. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/236832762_Avaliacao_Qualitativa_das_Preparacoes_do_Cardapio_em_uma_Unidade_de_Alimentacao_e_Nutricao_-_Metodo_AQPC Acesso em: Maio 2019

VIEIRA, *et al.* **Avaliação qualitativa das preparações oferecidas em um serviço de nutrição e dietética hospitalar**. Revista Uniabeu, v. 9, n. 23, 2016. Disponível em: <https://revista.uniabeu.edu.br/index.php/RU/article/view/2478> Acesso em: Maio 2019

YGNATIOS, N. T. M; LIMA, N. N; PENA, G. G. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma escola privada em um município do interior de Minas Gerais**. Rasbran, São Paulo, SP, Ano 8, n. 1, p. 82-89, Jan-Jun. 2017. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/580> Acesso em: Maio 2019