

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INDUSTRIAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA – BA.

Micaella de Cássia Meira Oliveira

Daniela Santos Melo

Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus
Anísio Teixeira.

Jeane Almeida Cerqueira dos Santos

Faculdade de Tecnologia e Ciências, Campus Vitória da Conquista – BA

Leonardo Teixeira de Souza

Universidade Federal de Juiz de Fora, Campus Governador Valadares – MG.

leonut99@yahoo.com.br

RESUMO

Este trabalho teve por objetivo avaliar os cardápios oferecidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) industrial de Vitória da Conquista, BA utilizando-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Foram analisados os cardápios por nove semanas (49 dias) no período de outubro e novembro de 2013. A presença de folhosos foi observada em 100% (Ótimo) dos dias analisados e a de frutas 32,65% (Ruim). A oferta de alimentos ricos em enxofre em duas ou mais preparações foi observada em 75,51% (Péssimo), a oferta de alimentos com cores iguais em 30,61% (Regular), carnes gordurosas em 20,41% (Bom), frituras em 4,08% (Ótimo), doces em 46,94% (Regular) e a oferta de fritura + doce em 4,08% (Ótimo). É importante que o nutricionista considere os aspectos da AQPC ao elaborar cardápios a fim de se promover alimentação saudável e contribuir para a qualidade de vida dos clientes.

Palavras-chave: *Nutrição. Saúde. Qualidade sensorial.*

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the menus offered in an industrial restaurant in Vitoria da Conquista, Bahia, using the Qualitative Evaluation of Menu Preparations method. Menus were analyzed for nine weeks (49 days) between October and November 2013. The presence of leafy was observed in 100% (Great) the study period and the fruit 32.65% (Bad). The supply of foods rich in sulfur in two or more preparations was observed in 75.51% (Poorly), the food supply with the same colors in 30.61% (Regular), fatty meats in 20.41% (Good) fried in 4.08% (Great), candy in 46.94% (Regular) and the offer of frying sweet + 4.08% in (Great). It is important that nutritionists consider the aspects of Qualitative Evaluation of Menu Preparations method to develop menus in order to promote healthy eating and contribute to the quality of customers' lives.

Keywords: *Nutrition. Health. Sensory quality.*

INTRODUÇÃO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem por objetivo o fornecimento de refeições saudáveis, visando manter ou recuperar a saúde dos comensais e promover hábitos alimentares saudáveis. Uma alimentação saudável deve incluir preparações diversificadas que contenham variedades dos grupos alimentares e para isso, deve-se atentar para a qualidade na escolha dos alimentos de forma a alcançar as necessidades nutricionais diárias (BRASIL, 2014).

A alimentação oferecida pela empresa é um direito do empregado assegurado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), uma

parceria entre governo, empresa e funcionário, visando complementar a alimentação por meio do fornecimento de uma refeição nutricionalmente balanceada (BRASIL, 2002), o que traz muitos benefícios tanto para o empregado como para o empregador, uma vez que contribui para aumento da produtividade e diminuição de riscos de acidentes decorrentes do trabalho. Além disso, pode refletir positivamente na saúde do trabalhador, permitindo até mesmo criação de hábitos alimentares mais saudáveis (VEIROS; PROENÇA, 2003; VANIN et al., 2007).

Nesse contexto, o nutricionista tem a importante função de elaboração de cardápios em uma UAN, devendo atender a diversas exigências, tais como: a previsão do contrato, os hábitos e as preferências alimentares dos clientes, o custo dos gêneros e a disponibilidade de área, equipamentos e profissionais para o preparo (AMORIM et al., 2005).

O método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), proposto por Veiros & Proença (2003), é um instrumento para auxiliar o nutricionista na elaboração de cardápios com maior qualidade sensorial e nutricional (MARTEN et al., 2011), avaliando globalmente o cardápio. Assim sendo, este trabalho

teve por objetivo aplicar o método AQPC em uma UAN industrial de Vitória da Conquista – BA, no sudoeste da Bahia, durante 49 dias.

MATERIAL E MÉTODOS

Avaliaram-se qualitativamente as preparações do cardápio e aplicaram-se critérios quantitativos para a classificação das variáveis dos itens analisados no estudo. Trata-se de uma pesquisa exploratória realizada em uma UAN de uma empresa terceirizada que presta serviço para uma multinacional localizada em Vitória da Conquista - BA, portanto, uma UAN industrial, com trabalhadores com características mistas em termos de gênero, renda e hábitos alimentares típicos da região, incluindo predileção por farinhas e pimenta vermelha durante as refeições. A UAN produz, em média, 1.200 refeições/dia servidas em três turnos. O cardápio é do tipo popular, composto por duas opções de salada, prato proteico, arroz e feijão simples, guarnição, sobremesa e suco. O prato proteico é porcionado pelo funcionário da unidade e a sobremesa limita-se a uma por comensal. As demais preparações e o suco são servidos pelo sistema *self service*. Existe ainda uma segunda

opção de prato proteico que consiste em preparações a base de ovo.

Os cardápios de nove semanas (49 dias) no período de outubro e novembro de 2013 foram analisados segundo o método AQPC proposto por Veiros & Proença (2003). O método analisa os seguintes itens: oferta de folhosos e frutas; coloração das preparações; presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre (excetuando feijão); oferta de carne gordurosa, fritura, doce; e doce e fritura concomitantemente.

Os itens analisados pelo método foram classificados conforme a metodologia proposta por Prado et al. (2013), de acordo com aspectos positivos e negativos de um cardápio. Observaram-se também os critérios estabelecidos no contrato no que tange à produção das refeições.

Realizaram-se as descrições das frequências absolutas e relativas dos dados obtidos e estes foram dispostos em tabelas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 apresenta as análises dos cardápios oferecidos nos meses de outubro e novembro de 2013 na empresa, segundo o método AQPC.

A tabela 2 apresenta a classificação do percentual total dos critérios

Tabela 1 - Análise dos cardápios oferecidos aos funcionários de uma empresa multinacional – unidade de Vitória da Conquista – Bahia, 2013.

Itens analisados	Outubro 2013		Novembro 2013		TOTAL	
	Total de dias	% de ocorrências	Total de dias	% de ocorrências	Total de dias	% de ocorrências
Folhosos	27	100	22	100	49	100
Fruta	9	33,33	7	31,82	16	32,65
Ricos em Enxofre	21	77,78	16	72,73	37	75,51
Cores iguais	8	29,63	7	31,82	15	30,61
Carne Gordurosa	7	25,93	3	13,64	10	20,41
Doce	11	40,74	12	54,44	23	46,94
Fritura	1	3,70	1	4,55	2	4,08
Doce + Fritura	1	3,70	1	4,55	2	4,08
Total de Dias	27	100	22	100	49	100

Tabela 2 - Classificação dos aspectos positivos e negativos dos cardápios da UAN de uma empresa multinacional – unidade de Vitória da Conquista – Bahia, 2013.

CRITÉRIO	PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
Aspectos Positivos		
Oferta de folhosos	100	Ótimo
Oferta de frutas	32,65	Ruim
Aspectos Negativos		
Preparações ricas em enxofre	75,51	Péssimo
Cores iguais	30,61	Regular
Carnes gordurosas	20,41	Bom
Frituras	4,08	Ótimo
Doces	46,94	Regular
Doce + fritura	4,08	Ótimo

analisados, conforme classificação de Prado et al (2013). Tais autores propuseram classificar os critérios como positivos e negativos. Para os aspectos positivos, percentual igual ou superior a 90% é considerado ótimo, de 75% a 89% bom, 50 a 74% regular, 25% a 49% ruim e inferior a 25% péssimo. Para os critérios negativos, ótimo é classificado quando o percentual é igual ou inferior a 10%, bom quando for entre 11 e 25%, regular entre 26 e 50%, ruim para 51 e 75% e péssimo quando o percentual for superior a 75%.

A presença de folhosos atingiu percentual máximo de ocorrência. Resultados idênticos foram encontrados por Ramos et al. (2013), em uma UAN de Belo Horizonte - MG e por Marten et al. (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 colón (MAIHARA et al., 2006). Disposto como um aspecto positivo, esse critério foi considerado “ótimo” segundo a classificação de Prado et al. (2013), representando um fator

de proteção para os clientes da UAN contra doenças como àquelas relacionadas aos distúrbios intestinais, diabetes e câncer.

Na análise geral os alimentos ricos em enxofre em duas ou mais preparações atingiram um percentual elevado (75,51%) e o mesmo foi observado nos dois meses isoladamente. Este fato é corroborado pela oferta excessiva de alimentos sulfurosos, como por exemplo, repolho, acelga, pepino e cebola, concomitantemente. Neste estudo foi encontrado um percentual muito superior ao de outros estudos de Ribeiro et al. (2011) e Brito & Bezerra (2013), 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 gastrointestinal (REIS, 2003). 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” (75,51%).

Foi observado incidência de 30,61% de cores iguais nos cardápios diários. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira

(BRASIL, 2014), quanto mais colorida é uma alimentação, maior riqueza de micronutrientes é encontrada, além de tornar a refeição mais convidativa, agradando aos comensais. Ribeiro et al. (2011) encontraram um percentual de repetição de cores de 34,65%, semelhante ao achado deste estudo. Embora as características organolépticas, dentre elas, a coloração das preparações, exerçam influência na aceitação dos alimentos, Ramos et al. (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 et al. (2013), esse é um aspecto negativo cuja disposição foi “regular”, entretanto, Ramos et al. (2013), ao analisarem a percepção de comensais, relataram que os mesmos não avaliaram a monotonia de cores dos alimentos ofertados no cardápio de forma negativa.

Em relação aos pratos principais verificou-se pouca repetição, porém não é seguido 100% da incidência de pratos proteicos previsto no contrato. Observou-se que dos dez tipos de carne estabelecidos no contrato, em outubro seis deles estavam corretos e em novembro apenas três. Para Prado et al. (2013), 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. Os autores encontraram, em uma UAN de Cuiabá (Mato Grosso), 25% de oferta de carne gordurosa e 15% de oferta de fritura. O presente estudo teve um achado inferior para o oferecimento de carnes gordurosas (20,41%), porém superior para frituras (24,49%), entretanto este último não se apresenta elevado, sendo estes pontos favoráveis ao cardápio.

A oferta isolada de doces foi de 46,94%, classificado como regular. Porém, observa-se que há maior oferta de doces do que de frutas (32,65%), o que aponta um aspecto negativo observado. Estes resultados são corroborados pelos achados de Veiros & Proença (2003), que encontraram 66,1% de doces e 33,9% de frutas. Na UAN do estudo, foi servida fruta em apenas dois dias do cardápio, diferentemente do que preconiza o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), estabelecendo que nas principais refeições (almoço, jantar e ceia), deve ser oferecida, pelo menos, uma porção de frutas (BRASIL, 2002). De acordo com a classificação dos critérios, a oferta de doces isolada ou juntamente com fritura foram consideradas aspectos negativos, com respectivas classificações “regular” e “bom”. Já a oferta de frutas é considerada um aspecto positivo, mas neste cardápio recebeu classificação “ruim”.

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 na segunda-feira, omelete de calabresa na terça-feira, ovo mexido na quarta-feira, ovo cozido na quinta-feira, omelete na sexta-feira e ovo frito no sábado. Para comensais ovolactovegetarianos, que possuem apenas as preparações a base de ovo como opção de prato proteico nesta unidade, observou-se uma monotonia uma vez que não há variações entre essas preparações. Sugere-se que ocorra uma diversificação nas formas de preparo da mesma maneira em que há com o prato proteico principal.

CONCLUSÃO

A partir da aplicação do método AQPC na UAN em questão, observou-se como aspectos positivos do cardápio os itens oferta de folhosos, presença de carne gordurosa, oferta de frituras e doces e frituras concomitantemente. Ao passo que os critérios oferta de frutas, preparações ricas em enxofre e com cores iguais, foram classificados como aspectos negativos do cardápio. Sugere-se um maior fornecimento de frutas de modo a obedecer aos preceitos estabelecidos pelo PAT, visando garantir um aporte adequado aos trabalhadores; e propõe-se que as preparações ricas em enxofre, sejam distribuídas para que não se acumulem ou que sejam substituídas por outras com menores teores do mineral. Com os ajustes propostos na elaboração dos cardápios, espera-se contribuir para a promoção da saúde e da qualidade de vida dos clientes.

Sugere-se que estudos utilizando o método AQPC e classificação dos seus critérios sejam constantemente realizados a fim de reforçar o equilíbrio nutricional dos cardápios, contribuindo para a atuação do nutricionista na elaboração dos mesmos e que permaneçam, além de balanceados, sensorialmente mais aceitáveis.

REFERÊNCIAS

- AMORIM, MMA; JUNQUEIRA, RG; JOKL, L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG. **Rev Nutr**, Campinas, v.18, n.1, p.145-156, 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-2732005000100013&script=sci_art-text> Acesso em: 7/11/2013.
- 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> Acesso em: 20/8/2015.
- BRASIL. **Portaria nº 03** de 1º de março de 2002. Baixa instruções sobre a execução do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Disponível em <http://www.migalhas.com.br/arquivo_artigo/art20130729-07.pdf> Acesso em: 4/11/2013.
- BRITO, LF; BEZERRA, VM. 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: 7/11/2013.
- MAIHARA, VA et al. Avaliação nutricional de dietas de trabalhadores em relação a proteínas, lipídeos, carboidratos, fibras alimentares e vitaminas. **Ciênc Tecnol Aliment**, Campinas, v.26, n.3, p.672-677, 2006. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-0612006000300029&script=sci_art

text> Acesso em: 7/11/2013.

MARTEN, T et al. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em Restaurante Universitário em Pelotas – RS.** UFPEL. XX Congresso de Iniciação Científica. II Mostra Científica. 2011. Disponível em <http://ufpel.edu.br/cic/2011/anais/pdf/CS/CS_00033.pdf> Acesso em: 6/11/2013.

PRADO, BG; NICOLETTI, AL; FARIA, CS. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá – MT. UNOPAR Científica: **Ciências Biológicas e da Saúde**, Londrina, Paraná, v.15, n.3, p.219-23, jul/2013. Disponível em: <<http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IscScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=Ink&exprSearch=684884&indexSearch=ID>> Acesso em:

5/11/2013.

RAMOS, SA 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, jan-mar/2013. Disponível em: <<http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/2319/2319>> Acesso em: 5/11/2013.

RIBEIRO, ECD 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: 7/11/2013.

REIS, NT. **Nutrição clínica: sistema digestório.** Rio de Janeiro: Livraria

Rubio, 2003.

VEIROS, MB; PROENÇA, RPC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. **Rev Nutr em Pauta**, São Paulo, v.11, n.62, p.36-42, 2003. Disponível em: <<http://www.nuppre.ufsc.br/wp-content/uploads/2/PROEN%C3%87A-e-VEIROS-2003-Nutri%C3%A7%C3%A3o-em-Pauta-AQPC1.pdf>> Acesso em: 5/11/2013.

VANIN, M; SOUTHER, N; NOVELLO, D; FRANCISCHETTI, VA. Adequação nutricional do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Guarapuava – PR. **Rev Salus**, Guarapuava, Paraná. v.1, n.1, p.31-38, 2007. Disponível em: <<http://revistas.unicentro.br/index.php/salus/article/download/667/778>> Acesso em: 5/11/2013.



ADQUIRA O CD CONTENDO OS TRABALHOS APRESENTADOS NO 7º CONGRESSO LATINOAMERICANO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS, REALIZADO DE 28 DE ABRIL A 01 DE MAIO DE 2015.

São 1.400 resumos expandidos, com introdução, material e métodos, resultados, discussão, conclusões e referências bibliográficas.

Representam instrumento importante para a elaboração de trabalhos acadêmicos, TCCs, dissertações, teses.

ENVIAMOS PARA TODO O BRASIL.

Valor
R\$ 15,00 (incluída as despesas de frete por sedex)

Faça o pedido pelo site
www.higienealimentar.com.br

pelo e-mail
redacao@higienealimentar.com.br

ou pelos telefones
11-5589.5732; 11-3297.8054; 15-3527.1749.