

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE  
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE  
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**BRUNA FERREIRA SILVA**

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO  
CARDÁPIO OFERECIDO EM UMA UNIDADE DE  
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DO  
MUNICÍPIO DE MONTEIRO-PB**

Cuité - PB

2023

BRUNA FERREIRA SILVA

**AValiação Qualitativa das Preparações do Cardápio Oferecido  
em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar do  
Município de Monteiro-PB**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em Alimentação, Nutrição e Qualidade em Serviços.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dra. Mayara Queiroga Estrela Abrantes Barbosa.

Coorientadora: Prof.<sup>a</sup> Me. Camila Valdejane Silva de Souza.

Cuité - PB

2023

S586a Silva, Bruna Ferreira.

Avaliação qualitativa das preparações do cardápio oferecido em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar do município de Monteiro - PB. / Bruna Ferreira Silva. - Cuité, 2022.  
66 f.; il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Educação e Saúde, 2022.

"Orientação: Profa. Dra. Mayara Queiroga Estrela Abrantes Barbosa; Profa. Ma. Camila Valdejane Silva de Souza".

Referências.

1. Cardápio. 2. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. 3. Cardápio - planejamento. 4. Cardápio - avaliação. 5. Cardápio - hospital público - Monteiro - PB. 6. Cardápio - preparações - hospital público. I. Barbosa, Mayara Queiroga Estrela Abrantes. II. Souza, Camila Valdejane Silva de. III. Título.

CDU 642.09(043)

BRUNA FERREIRA SILVA

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO OFERECIDO  
EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DO  
MUNICÍPIO DE MONTEIRO-PB**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em Alimentação, Nutrição e Qualidade em Serviços.

Aprovado em 09 de fevereiro de 2023.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Mayara Queiroga Estrela Abrantes Barbosa  
Universidade Federal de Campina Grande  
Orientadora

---

Prof<sup>ª</sup>. Me. Camila Valdejane Silva de Souza  
Universidade Federal de Campina Grande  
Coorientadora

---

Bela. Aysla Haryadne de Oliveira Alves  
Examinador

Cuité - PB

2023

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a **Deus**, por não me deixar desistir e ter sido minha fortaleza nos momentos mais difíceis, por me abençoar com saúde e perseverança para percorrer essa caminhada.

Agradeço imensamente à minha família. Aos meus pais, **Ana Cristina e Francisco**, por apoiarem meus sonhos e não medirem esforços para que eu sempre tenha o melhor. Aos meus irmãos, **Luis Henrique e Rafael**, por serem meus companheiros e acreditarem nos meus sonhos. Às minhas avós, **Virginia e Salomé**, que sou grata por me encherem de amor e cuidado. Às minhas tias, **Ana Lúcia, Carmen e Maria do Socorro**, que com muito carinho são exemplos para o meu crescimento pessoal e profissional.

Ao meu avô materno, **José Simplício** (*in memoriam*), meu exemplo de calma, paciência e companheirismo. Será sempre minha amável lembrança.

A minha professora e orientadora **Mayara Queiroga** e coorientadora **Camila Valdejane**, pela paciência e compreensão, sempre prestativas e dispostas a esclarecer dúvidas e enriquecer cada parte deste trabalho, foram indispensáveis.

As minhas amigas **Aysla, Janaina, Isabelly, Lohanne, Flávia e Géssika** por me incentivarem durante o curso e nesta reta final, foram essenciais.

A minha amiga de faculdade, **Jany**, que deixou a caminhada acadêmica mais leve e as minhas colegas de turma **Ana Isabel, Suelly, Bruna, Regina, Letícia, Maria Luiza e Sabrina** que fizeram parte da minha formação.

A minha amiga **Gabriela**, que me ajudou durante a coleta de dados, como também aos responsáveis da instituição que autorizaram a realização desta pesquisa.

E a todos, sem nominar, que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação.

**Sou grata!**

*“Nada te perturbe, nada te amedronte, tudo passa. A paciência tudo alcança. Quem a Deus tem, nada lhe falta. Só Deus basta!”*

Santa Tereza d’ Avila.

SILVA, B. F. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio oferecido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Município de Monteiro-PB.** 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2023.

## RESUMO

A Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar define-se como uma das subáreas mais importantes dos hospitais, visto que integra um conjunto de ações dietoterápicas, desde o planejamento, compra, armazenamento, preparação até a distribuição de refeições, que além das demandas dietoterápicas, busca manter e promover a saúde dos funcionários do serviço. Em função disso, tem se utilizado algumas estratégias que podem auxiliar o planejamento e avaliação de cardápio, destacando o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) que é uma ferramenta utilizada para avaliar a qualidade nutricional das preparações de um cardápio elaborado sob vários aspectos. Nesse ínterim, este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade das preparações do cardápio oferecido aos funcionários de uma UAN Hospitalar Pública. Foi realizada uma pesquisa exploratória, quantitativa-descritiva, de caráter transversal, realizada durante o mês de março de 2022, em uma UAN Hospitalar, no decorrer de 28 dias. Os cardápios do almoço e jantar servidos aos funcionários foram analisados pela AQPC, que verifica os critérios como cores, oferta de frutas, folhosos, doce, fritura isolada e associada ao doce, alimentos sulfurados, carnes gordurosas, e repetição do prato principal. Na refeição do almoço verificou-se ausência da oferta de frutas, doce e doce acompanhado de frituras, mas presença de folhosos (50%), monotonia de cores (57,1%), elevada presença de alimentos sulfurados (100%), presença de frituras (100%) e carne gordurosa em 35,6% dos dias e repetição do prato principal (100%). Na refeição do jantar observou-se ausência de frutas e folhosos, repetição de cores (100%), elevada oferta de alimentos sulfurados (60,7%), alta oferta de frituras (67,7%) ausência de doce e doce associado a fritura, oferta de carne gordurosa em 17,8% dos dias analisados e repetição do prato principal em 100%. A partir dos resultados observados neste estudo, percebe-se uma considerável ocorrência de aspectos negativos, como a ausência de frutas, alta frequência de frituras, carnes gordurosas e monotonia de cores, apontando assim para a necessidade de um melhor planejamento dos cardápios com a finalidade de melhorar a qualidade e variedade das preparações.

**Palavras-chaves:** Unidade de Alimentação e Nutrição; Alimentação coletiva; Avaliação de cardápio.

## ABSTRACT

The Hospital Food and Nutrition Unit is defined as one of the most important subareas of hospitals, as it integrates a set of dietary therapy actions, from planning, purchasing, storage, preparation to distribution of meals, which, in addition to dietary therapy demands, seeks to maintain and promote the health of service employees. As a result, some strategies have been used that can help with menu planning and evaluation, highlighting the Qualitative Assessment of Menu Preparations (AQPC) method, which is a tool used to assess the nutritional quality of menu preparations prepared under various criteria. aspects. In the meantime, this work aimed to evaluate the quality of the menu preparations offered to employees of a Public Hospital UAN. An exploratory, quantitative-descriptive, cross-sectional research was carried out during the month of March 2022, in a Hospital UAN, over the course of 28 days. The lunch and dinner menus served to employees were analyzed by the AQPC, which verifies criteria such as colors, offer of fruits, leafy vegetables, sweets, isolated frying and associated with sweets, sulfurized foods, fatty meats, and repetition of the main course. At lunchtime, there was no fruit, sweets and sweets accompanied by fried foods, but leafy vegetables (50%), monotony of colors (57.1%), high levels of sulphur-containing foods (100%), presence of fried foods (100%) and fatty meat on 35.6% of the days and repetition of the main course (100%). At the dinner meal, there was no fruit and leafy vegetables, repetition of colors (100%), high supply of sulphur-containing foods (60.7%), high supply of fried foods (67.7%), absence of sweets and sweets associated with frying, offering fatty meat on 17.8% of the analyzed days and repeating the main course on 100%. From the results observed in this study, a considerable occurrence of negative aspects can be noticed, such as the absence of fruits, high frequency of fried foods, fatty meats and monotony of colors, thus pointing to the need to better menu planning, with the aim of to improve the quality and variety of preparations.

**Keywords:** Food and Nutrition Unit; Collective food; Menu review.



## LISTA DE QUADROS

- Quadro 1** - Critérios de Avaliação Qualitativa das preparações do cardápio (AQPC), 2005 26
- Quadro 2** - Critérios para avaliação semanal segundo o método AQPC .....27
- Quadro 3** - Critério de classificação para os aspectos positivos identificados nos cardápios 27
- Quadro 4** - Critério de classificação para os aspectos negativos identificados nos cardápios27

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1</b> - Identificação dos métodos de cocção do prato principal empregados no almoço pela UAN hospitalar, março, 2022 .....	32
<b>Gráfico 2</b> - Identificação dos métodos de cocção do prato principal empregados no jantar pela UAN hospitalar, março, 2022.....	33

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1</b> - Análise qualitativa das preparações do cardápio mensal oferecido no almoço aos funcionários da UAN Hospitalar, março de 2022 .....	29
<b>Tabela 2</b> - Análise qualitativa das preparações do cardápio mensal oferecido no jantar aos funcionários da UAN Hospitalar, março de 2022 .....	30
<b>Tabela 3</b> - Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio mensal servido no almoço da UAN, março de 2022 .....	30
<b>Tabela 4</b> - Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio mensal servido no jantar da UAN, março de 2022.....	31

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

<b>ABESO</b>	Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica
<b>AQPC</b>	Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio
<b>CES</b>	Centro de Educação e Saúde
<b>CFN</b>	Conselho Federal de Nutrição
<b>DCNT</b>	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
<b>FLV</b>	Frutas, Legumes e Verduras
<b>HRSF</b>	Hospital Regional Santa Filomena
<b>OMS</b>	Organização Mundial da Saúde
<b>PAT</b>	Programa de Alimentação do Trabalhador
<b>PB</b>	Paraíba
<b>UAN</b>	Unidade de Alimentação e Nutrição
<b>UFCG</b>	Universidade Federal de Campina Grande
<b>UPR</b>	Unidade Produtora de Refeições

## LISTA DE SÍMBOLOS

<b>S</b>	Enxofre
$\geq$	Maior ou igual
$<$	Menor
$\leq$	Menor ou igual
$>$	Maior
$+$	Mais
$\%$	Por cento

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>14</b>
<b>2 OBJETIVOS</b> .....	<b>16</b>
2.1 OBJETIVO GERAL.....	16
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	16
<b>3 REFERENCIAL TEÓRICO</b> .....	<b>17</b>
3.1 PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES .....	17
3.2 PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO .....	19
3.3 FERRAMENTAS DE AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO (MÉTODO AQPC) .....	22
<b>4 MATERIAL E MÉTODOS</b> .....	<b>24</b>
4.1 TIPO DE ESTUDO .....	24
4.2 QUESTÕES ÉTICAS.....	24
4.3 CARACTERIZAÇÃO E LOCAL DE EXECUÇÃO .....	24
4.4 COLETA DE DADOS E ANÁLISE DOS CARDÁPIOS .....	25
4.5 ANÁLISE DE DADOS .....	27
<b>5 RESULTADOS</b> .....	<b>29</b>
<b>6 DISCUSSÃO</b> .....	<b>34</b>
6.1 OFERTA DE FRUTAS E FOLHOSOS .....	34
6.2 REPETIÇÃO DE CORES .....	36
6.3 OFERTA DE ALIMENTOS RICOS EM ENXOFRE .....	37
6.4 OFERTA DE DOCE .....	38
6.5 PRESENÇA DE FRITURA .....	38
6.6 OFERTA DE DOCE ACOMPANHADO DE FRITURA .....	39
6.7 PRESENÇA DE CARNE GORDUROSA .....	40
6.8 REPETIÇÃO DO PRATO PRINCIPAL.....	41
<b>7 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>42</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>43</b>
<b>APÊNDICES</b> .....	<b>49</b>
APÊNDICE A – Avaliação dos cardápios semanais servidos na UAN pelo método AQPC ..	50
<b>ANEXOS</b> .....	<b>58</b>
ANEXO A – Cardápios qualitativos das preparações oferecidas no almoço e jantar aos funcionários da UAN.....	59
ANEXO B- Registro fotográfico de uma das refeições servidas no almoço.....	63

ANEXO C - Registro fotográfico de uma das refeições servidas no jantar .....	64
ANEXO D – Carta de Anuência da Instituição Hospitalar Pública .....	65

## 1 INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é definida como um conjunto de áreas com a finalidade de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades. Constitui-se de um serviço organizado, englobando uma sequência ou sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos sob ponto de vista sanitário, desde a produção até a distribuição dos alimentos, propondo ainda, atender às necessidades nutricionais de seus clientes, de forma a se ajustar aos limites financeiros da instituição (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019).

A produção de refeições em uma UAN tem como objetivo oferecer alimentos seguros, que possam garantir os principais nutrientes necessários para manter ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do seu serviço (FONSECA; SANTANA, 2012).

A UAN Hospitalar é definida como uma das subáreas mais importantes dos hospitais, visto que integra um conjunto de ações dietoterápicas, desde o planejamento, compra, armazenamento, preparação até a distribuição de refeições oferecidas no serviço em geral (RIBEIRO; BONI, 2016). Ademais, no âmbito hospitalar, existe uma preocupação com a preparação e distribuição de uma alimentação equilibrada com o objetivo de manter, recuperar e promover o estado de saúde da população atendida pela instituição que, geralmente, é formada por funcionários, pacientes e acompanhantes. Com isso, o cardápio se configura como uma ferramenta de grande importância para o planejamento de refeições para diferentes coletividades (BRITO; BEZERRA, 2013).

De acordo com Abreu, Spinelli e Pinto (2013), o cardápio é um instrumento que inicia o processo produtivo e serve como instrumento gerencial para a administração da unidade de alimentação e balanceamento dos custos. À vista disso, o planejamento de cardápios deve ser realizado pelo profissional nutricionista com o objetivo de programar refeições que atendam às preferências alimentares dos comensais, atentando-se para os hábitos alimentares e características nutricionais. Atributos de cor, temperatura, sabor e consistência devem ser sempre levados em consideração, o que influencia diretamente na diminuição do desperdício alimentar.

Salienta-se que algumas ferramentas podem auxiliar o planejamento e avaliação de cardápio, destacando o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) que é uma ferramenta utilizada para avaliar a qualidade nutricional das preparações de um cardápio elaborado sob vários aspectos, auxiliando na percepção de uma alimentação equilibrada e saudável, desde a forma de preparo dos alimentos ao consumo adequado,



visando torná-los mais atrativos aos comensais. Ressalta-se que este método se adapta mais àquelas Unidades Produtoras de Refeições (UPR) que mantêm o cardápio com um menor número de opções e um maior controle do número de porções (PROENÇA *et al.*, 2005).

Destacam-se os seguintes pontos analisados no AQPC:

Este instrumento visa analisar as técnicas de cocção empregadas nas preparações, atentando-se para a monotonia e a repetição; aparecimento de frituras, de maneira isolada ou associada aos doces; aparecimento de carne gordurosa juntamente com a oferta de doces como sobremesa; cor das preparações e dos alimentos do cardápio; presença de alimentos ricos em enxofre, que podem causar sensação de mal-estar pelo desconforto gástrico gerado; aparecimento de itens importantes de uma alimentação nutricionalmente adequada, como frutas e folhosos (PRADO, NICOLETTIA; FARIA, 2013, p. 220).

Diante das informações expostas e sabendo da importância do fornecimento de refeições adequadas e saudáveis, justifica-se que se faz necessário investigar se a UAN do Hospital Regional Santa Filomena (HRSF) do Município de Monteiro, dispõe de um cardápio que ofereça uma alimentação adequada e equilibrada para os seus funcionários, segundo os pontos de critério do método AQPC, para restaurantes, já que grande parte dos trabalhadores desta instituição realizam suas principais refeições na UAN.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

Avaliar a qualidade das preparações do cardápio oferecido aos funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar Pública.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Avaliar a qualidade nutricional dos cardápios ofertados com base na frequência e distribuição das preparações;
- Identificar a qualidade padrão dos cardápios com base nos aspectos positivos e negativos para uma alimentação adequada;
- Sugerir alterações que poderiam melhorar a qualidade nutricional das preparações dentro do orçamento da UAN.

### 3 REFERENCIAL TEÓRICO

#### 3.1 PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

De acordo com a literatura, o ato de alimentar-se é comum a todos os seres vivos, porém, somente os humanos foram capazes de modificar o alimento através da utilização de técnicas, domesticação de plantas e domínio do fogo. Fato este, que está relacionado às escolhas, preferências alimentares e formação do comportamento alimentar de cada indivíduo. Assim, destaca-se que, promover no espaço onde são servidas as refeições a garantia do direito a uma alimentação de qualidade à população é essencial para o alcance de satisfação dos comensais (PINTO E SILVA; PINKE; SIMONI, 2020).

Proença e colaboradores (2005) enfatizam que o mercado de alimentação refere-se às refeições feitas em casa ou fora de casa. Considerando-se as refeições fora de casa, propõem-se a segmentação de alimentação coletiva e alimentação comercial, ambas denominadas, Unidade Produtora de Refeições (UPR), que estendem-se ao grau de autonomia do indivíduo em relação à unidade, isto é, o quanto o comensal, cliente, paciente, usuário pode escolher entre alimentar-se ali ou não, a qual se designa de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

A UAN é um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o fornecimento de uma alimentação adequada para coletividades, em que atendem uma clientela definida e podem ser estabelecidas em complexos industriais, empresas ou escolas, sob diversas formas de gerenciamento (SÃO JOSÉ, 2015 apud ABREU; SPINELLI; ZANARDI, 2009). Portanto, têm como objetivo administrar o desenvolvimento de métodos, sob supervisão técnica de um nutricionista, que deve garantir segurança alimentar para consumo fora do lar, com o intuito de contribuir para manter ou recuperar a saúde de coletividades desde a produção até a distribuição de refeições adequadas (RESENDE; QUINTÃO, 2016).

As UAN Hospitalares são um dos setores mais importantes da instituição onde estão inseridas, já que é peça chave no processo dietoterápico, além de fornecer refeições para acompanhantes dos pacientes internados e funcionários (LIMA *et al.*, 2019 apud RIBEIRO; BONI, 2016). De acordo com Ferreira, Guimarães e Marcadenti (2013), uma ingestão alimentar inadequada contribui para desnutrição no ambiente hospitalar, fato este que pode estar relacionado à doença, bem como pela insatisfação com as preparações oferecidas.

A produção de refeições em restaurantes ocorre como um processo produtivo industrial, isto é, a entrada e processamento dos insumos e o produto final, que é a refeição

que chega até o consumidor (STRASBURG; JAHNO, 2017). E no decorrer desta produção de refeições para coletividades ocorre uma sequência de processos que contemplam desde a seleção e o acondicionamento das matérias primas até a preparação e finalização do prato (STRASBURG; JAHNO, 2017 apud ABREU; SPINELLI; ZANARDI, 2009).

O estabelecimento que serve refeições para coletividades precisa contar com importantes parceiros externos para o desempenho administrativo, principalmente os produtores, distribuidores e fornecedores de alimentos que sejam confiáveis e comprometidos com a qualidade dos produtos, e respeitem os prazos de entregas combinados, uma vez que indesejáveis alterações demandam instabilidades no setor, geram aumento dos custos, afetam o planejamento inicial e, podem impactar no produto final. Neste sentido, a UAN deve se organizar quanto ao setor interno de suprimentos, responsável por organizar os insumos necessários para a produção de refeições, definidas previamente em cardápios (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019; BRITO, 2016).

Nesse contexto, fornecedores, entregadores e a matéria-prima envolvida no processo de produção, têm-se também os manipuladores que manuseiam o alimento diretamente ou indiretamente, independentemente de serem produzidos, vendidos, transportados, recebidos, preparados ou fornecidos (STOLARSKI *et al.*, 2015). Desse modo, os manipuladores de alimentos devem conhecer os principais fatores de contato que causam contaminação durante a manipulação dos alimentos, assegurando assim, a qualidade microbiológica e a saúde dos usuários do serviço (RECH; PRADO; FASSINA, 2021; MARMENTINI; RONQUI; ALVARENGA, 2010).

Na conjuntura da alimentação fora de casa, para a melhoria das condições nutricionais, principalmente dos trabalhadores de baixa renda, considerando os que recebiam menos de cinco salários mínimos, no ano de 1976, foi instituído pela Lei nº 6.321 o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) (MELLO; MORIMOTO, 2018; BRASIL, 2014).

Carneiro, Moura e Souza (2013) apontam os efeitos benéficos do PAT, tais como: uma alimentação saudável para os trabalhadores pode aumentar em 10% a produtividade no ambiente de trabalho, além de reduzir o risco de doenças relacionadas a uma má alimentação, como também acidentes no local de trabalho, Salientando, a alimentação adequada é fundamental para garantir a saúde e a capacitação do trabalhador, aumentando a produtividade e reduzindo os riscos de trabalho.

Nas UAN's é fundamental satisfazer os comensais, tanto por aspectos tangíveis (cardápio, apresentação e aspecto físico), como intangíveis (expectativas, percepções e

ambiente), uma vez que a somatória destes dois aspectos resulta na qualidade total tanto do atendimento quanto das refeições (ABREU *et al.*, 2013).

Nesta perspectiva, a inclusão de um serviço organizado por meio da existência de um programa composto por um conjunto de normas e procedimentos torna-se necessário para que o abastecimento alimentar coletivo atenda às características de refeições adequadas, devendo estar em conformidade com os padrões dietéticos e de higiene, assim como, ser ajustado com a situação financeira da empresa (RECH; PRADO; FASSINA, 2021; ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019).

Bitello (2013) enfatiza que no momento da elaboração dos cardápios, é preciso respeitar as necessidades nutricionais em relação a cada grupo básico de alimentos, favorecendo a obtenção do equilíbrio desejado de nutrientes. Além disso, devem-se levar em consideração os gêneros disponíveis no mercado, o padrão de qualidade das mercadorias na indústria e no momento da entrega, bem como considerar preparações adequadas e que respeitem a preferência do cliente.

Diante disto, a temperatura, higiene, variedade dos cardápios fornecidos, sabor e qualidade dos alimentos são fatores que influenciam na satisfação dos pacientes, sendo assim, é importante um cardápio equilibrado e bem elaborado (VIENCZ *et al.*, 2016; RAMOS *et al.*, 2013).

### 3.2 PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO

O cardápio é definido como uma sequência de preparações a serem servidas em uma refeição, ou em todas as refeições de um dia por um período determinado (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019). Podendo ser de um *buffet*, *self service*, *a la-carte*, evento social ou temático (BITELLO, 2013).

Fonseca e Santana (2012) destacam que é a partir dele que se pode articular a adequação da ingestão de nutrientes, favorecer os aspectos ergonômicos, dimensionamento físico, equipamentos, escalas de trabalho, composição do quadro de funcionários, periodicidade de entrega dos gêneros, produção cadenciada, custo de venda e custo operacional, tornando a principal “ferramenta” de trabalho do nutricionista.

Para atender às necessidades fisiológicas e sensoriais dos comensais, o cardápio deve respeitar as leis da nutrição: quantidade, qualidade, harmonia e a variedade, bem como as características dos clientes. É primordial que seja seguro do ponto de vista higiênico-sanitário, obedecendo às legislações vigentes. Além de que, deve conter alimentos de todos os grupos,

texturas equilibradas, alimentos, de acordo com a sazonalidade e costume da região, adequação ao mercado de abastecimento e à capacidade de produção (CASARIL, 2017; RAMOS *et al.*, 2013; RESENDE; QUINTÃO, 2016).

A composição de cardápios para refeições principais em UAN geralmente são compostos por entrada (saladas), prato base, prato principal ou proteico, guarnições, sobremesa e o acompanhamento (BITELLO, 2013).

Desta maneira, o planejamento de cardápio é essencial, para que se possa prever o máximo de alternativas que formarão o acervo de opções intencionais para os usuários e funcionários. Ressaltando um dos pontos importantes para se planejar um cardápio é observar a safra, pois alimentos adquiridos na melhor época da sua oferta possuem melhor aspecto, preço e palatabilidade (FONSECA; SANTANA, 2012).

O planejamento de cardápios é realizado para garantir a oferta de todos os nutrientes indispensáveis para uma vida saudável, para isto Pedro Escudeiro propôs três regras básicas na elaboração de cardápios que consiste na variedade, de modo a garantir todos os grupos alimentares para uma vida saudável, na moderação, oferecendo-se alguns em menor quantidade, devido à composição e proporcionalidade, onde se deve observar a proporção, conforme com os grupos a que pertencem (SÃO JOSÉ, 2015; TEICHMANN, 2009).

Vale ressaltar que o planejamento de cardápios permite dimensionar recursos humanos, materiais, controlar e prever custos para o planejamento de compras, níveis de estoque, padrões de receituário e, ainda, informar as preferências alimentares dos colaboradores, quesitos estes indispensáveis para iniciar a produção das refeições (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2016).

Entretanto, o planejamento mal elaborado interfere na qualidade da alimentação ofertada, resultando em preparações monótonas, desequilibradas nutricionalmente e pouco atrativas, por conta do desequilíbrio e a repetição quanto ao aspecto nutricional (BRITO; BEZERRA, 2013). Destaca-se que:

Os cardápios hospitalares devem ser planejados e executados de forma a atender as necessidades alimentares e nutricionais dos indivíduos assistidos nas instituições, levando em consideração as particularidades das condições de saúde. O consumo de refeições balanceadas é um componente essencial na promoção da saúde humana, e a alimentação diária saudável inclui o consumo de frutas, verduras, cereais integrais, grãos e a baixa ingestão de açúcares e gorduras, bem como de sódio (DORINI; NEGRI, 2022, p. 111).

O profissional nutricionista, no exercício de suas atribuições em UAN, segundo a Resolução nº 600/2018, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), tem função de

coordenar, planejar, organizar, dirigir, realizar compras, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, além de atuar gestão de pessoas, assistência e educação nutricional para coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas (CFN, 2018).

Por conseguinte, conforme a resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, afirmam que uma das atividades do nutricionista em uma UAN é o planejamento de cardápios, tendo como intuito atender as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição do público-alvo, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos, incluindo a qualidade, variedade, técnicas de preparo, características nutritivas e sensoriais dos alimentos disponíveis. Inclui ainda participar do monitoramento das boas práticas de produção, controle higiênico-sanitário da UAN e das refeições oferecidas, como também das atividades de gestão de planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios do estabelecimento.

Desta forma, para que este profissional possa lidar com todas as demandas e exigências inerentes ao cargo, considerando que a maioria das unidades possui apenas um profissional, a organização é imprescindível tanto para reparar falhas no ambiente quanto para não exceder a carga de trabalho (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013).

Quando bem planejado, o cardápio pode ser utilizado como instrumento de educação nutricional, um modo de prevenir o aparecimento de doenças, melhorando, mantendo ou recuperando a saúde dos comensais, correlacionando o estado de saúde e a faixa etária. (PROENÇA *et al.*, 2005), visto que, é a partir das preparações que os comensais têm como exemplo dos alimentos que contribuem para uma alimentação saudável e equilibrada. Por isso, se faz necessário que o nutricionista faça contínuas avaliações nos cardápios, com a finalidade de manter as preparações adequadas à saúde. (RESENDE; QUINTÃO, 2016; COSTA; MENDONÇA, 2012). Contudo, o propósito do cardápio para o nutricionista, deve ser o de promover saúde aos comensais, para isto, existem ferramentas que auxiliam nesse objetivo.

### 3.3 FERRAMENTAS DE AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO (MÉTODO AQPC)

O cardápio desenvolvido em uma UAN é uma ferramenta a ser utilizada pelo profissional nutricionista, sob responsabilidade de ofertar uma alimentação mais saudável para seus pacientes, clientes e funcionários (VEIROS; PROENÇA, 2003).

O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), proposto em Veiros (2002) e Veiros e Proença (2003), e lançado em livro Proença *et al.*, 2005, acrescido de mais uma modalidade de aplicação, o AQPC bufê, surgiu com o propósito de auxiliar o nutricionista na etapa de elaboração teórica do cardápio, para um planejamento com adequação dos aspectos nutricionais e sensoriais, permitindo analisar qualitativamente a composição de diferentes tipos de cardápios dentro dos parâmetros de saúde cientificamente preconizados (PROENÇA *et al.*, 2005).

É importante ressaltar que se trata de um instrumento que não foi validado, mas a aplicação do método serve e é amplamente utilizado como ferramenta qualitativa que norteia uma avaliação geral dos aspectos nutricionais e sensoriais que compõem um cardápio e que com a sua aplicação, há parâmetros para a avaliação global do mesmo (MELLO; MORIMOTO, 2018). A identificação de possíveis falhas na construção dos cardápios através dessa ferramenta permite assim, a modificação antes mesmo de serem postos em prática (PERTY *et al.*, 2014).

Tal instrumento visa a auxiliar o nutricionista na elaboração de cardápios mais adequados, do ponto de vista nutricional e sensorial, dentro dos parâmetros de saúde cientificamente preconizados, e através do mesmo é possível verificar os critérios, como cores, técnicas de preparo, combinações, oferta de frutas, folhosos e teor de enxofre, possibilitando a adequação das características organolépticas e da qualidade nutricional das preparações (VIEIRA; SPINELLI, 2019; PASSOS, 2009).

Proença *et al.*, 2005, evidenciam no método dois pontos importantes, tais quais são a ampla possibilidade de avaliação e a consideração dos itens qualitativamente, para além da simples consideração de itens apenas quantitativos. O método AQPC é mais utilizado nas UPR que mantêm o cardápio com um menor número de opções e um maior controle do número de porções. São José (2015) destaca que nesta ferramenta ocorre a análise do cardápio diário, que implica avaliação mensal, reunindo dados semanais tabulados em relação ao número total de dias averiguados.

Frente ao método de AQPC é possível detectar falhas que podem interferir na qualidade das refeições servidas e definir soluções a serem implementadas para a sua revisão



e adequação, para isso deve-se considerar a manutenção da saúde dos indivíduos e a satisfatória oferta de nutrientes podendo refletir no maior grau de satisfação da clientela (BIANCHINI; BASSO, 2020; VIEIRA; SPINELLI, 2019).

A ferramenta AQPC foi desenvolvida pela necessidade analisada de uma avaliação qualitativa do cardápio de uma unidade de alimentação, dado que, apenas a análise quantitativa dos mesmos, não era suficiente para detectar questões relevantes durante o planejamento, elaboração e execução dos pratos que compõem o cardápio. Posterior a realização da análise foi possível constatar melhor a estrutura dos cardápios e quais mudanças seriam necessárias (PROENÇA; VEIROS, 2012).

Os cardápios avaliados através do método AQPC, proposto por Proença *et al.*, 2005 analisa os seguintes itens:

Aparecimento de frituras, sendo considerados todos os alimentos com técnica de preparo de fritura e batata palha, de maneira isolada ou associada a doce ofertados em um mesmo dia; presença de frutas e de hortaliças; monotonia das preparações e dos alimentos do cardápio (sendo considerado monótono, quando duas ou mais preparações possuíam cores iguais); a presença de dois ou mais alimentos rico em enxofre (com exceção do feijão diário) (RESENDE; QUINTÃO, 2016, p. 94).

O método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), visa assegurar a ingestão adequada de nutrientes e auxilia na avaliação, favorecendo este processo para o nutricionista que deve atentar-se para a qualidade dos alimentos e das preparações oferecidas, técnicas de preparo dos pratos, oferta de alimentos determinados, como frutas e hortaliças, tipos de carnes e alimentos sulfurados e de difícil digestão, além de repetições e combinações de cores (PERTRY *et al.*, 2014; PROENÇA *et al.*, 2009).

## 4 MATERIAL E MÉTODOS

### 4.1 TIPO DE ESTUDO

Trata-se de uma pesquisa exploratória, quantitativa-descritiva, de caráter transversal, realizada durante o mês de março de 2022, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar, no decorrer de 28 dias, correspondendo a quatro semanas do mês.

### 4.2 QUESTÕES ÉTICAS

Por se tratar da análise documental das preparações, não houve necessidade de submissão do projeto para análise do Comitê de Ética em Pesquisa. Porém foi elaborado termo de autorização e assinado pela direção do Hospital, autorizando o desenvolvimento da pesquisa (Anexo D).

### 4.3 CARACTERIZAÇÃO E LOCAL DE EXECUÇÃO

A realização da pesquisa foi possível, mediante solicitação, consentimento e autorização da Nutricionista responsável pela UAN de um Hospital Público (de médio porte) localizado na cidade de Monteiro-PB. A referida unidade apresenta um total de 29 funcionários fixos, divididos em dois plantões, sendo a jornada de trabalho 08 horas por dia, de forma intercalada, que funciona de domingo a segunda, das 6:00 (seis) horas às 22:00 (vinte e duas) horas.

A área de produção de alimentos é chefiada pela coordenadora do setor, bem como pela nutricionista de produção, que não possui uma carga horária definida, devendo atender às demandas. Ademais, trabalham na unidade oito copeiras, quatro cozinheiras e dezesseis auxiliares de cozinha, em regime de escala, em dias alternados, sendo 8 (oito) horas por plantão.

A instituição oferece café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, totalizando quatro refeições diárias oferecidas aos funcionários, e seis refeições diárias para acompanhantes e pacientes. Destes, a maior parte dos comensais são funcionários e fazem suas refeições nas dependências da unidade de alimentação do hospital. O serviço conta com um cardápio, com preparações específicas para cada dia da semana, porém repetindo-se todas as semanas o mesmo padrão de refeições. Sendo ajustado, quando necessário, conforme com

o dia e demanda. Diariamente é servida uma média de 100 refeições no almoço e 100 refeições no jantar para os servidores.

A estrutura física do setor de nutrição e dietética também possui as seguintes divisões: cozinha geral; lactário; sala de higienização dos pratos e talheres dos funcionários; refeitório; sala para produtos de higienização; sala do nutricionista; dispensa; sala para câmara de refrigeração e freezer, além de uma área destinada ao acondicionamento do carro térmico para distribuição de alimentos.

O serviço de alimentação prestado é público. Os cardápios são de padrão popular, o sistema de distribuição é *self-service* com exceção da preparação proteica, com um tipo de salada ou tubérculo, três tipos de guarnições (arroz, feijão e macarrão) e o suco de acompanhamento (Anexo B). Os dados da avaliação foram das refeições diárias principais (almoço e jantar) servidas aos funcionários que trabalham no local.

#### 4.4 COLETA DE DADOS E ANÁLISE DOS CARDÁPIOS

A coleta de dados foi realizada a partir da análise de cardápios servidos aos funcionários, sete dias por semana (domingo a sábado) durante todo o mês de março (correspondente a 28 dias).

Na análise dos cardápios (Apêndice A) consideraram-se os componentes da refeição (salada, prato principal ou proteico, guarnição, prato base, sobremesa e acompanhamento) e foi realizada através do método AQPC, de acordo com a metodologia proposta por Proença *et al.* (2005), que determina como critérios de avaliação das preparações a frequência absoluta e relativa dos atributos: cor, técnicas de cocção, oferta de frutas, folhosos, doces, frituras e frituras associadas com doce na mesma refeição, oferta de carne gordurosa, presença de alimentos ricos em enxofre (S) e repetição do prato principal, com determinação da frequência de uso semanal.

Para a análise dos cardápios, utilizou-se o método em quatro etapas:

1. Estabeleceram-se os itens para uma avaliação diária do cardápio, posteriormente os semanais, culminando com o total de dias da pesquisa, considerando-se o cardápio de 28 dias consecutivos.
2. Todos os componentes das preparações do cardápio foram analisados diariamente, com base nos critérios do método AQPC (Quadro 1).
3. Fez-se a avaliação semanal, em conformidade com as avaliações diárias, reunindo o número de dias nos quais ocorriam os critérios descritos no Quadro 2.

4. Elaborou-se o agrupamento dos dados semanais do cardápio da UAN, por conseguinte foram avaliados os dados em sua totalidade de dias, sendo estes tabulados em percentuais (dias de ocorrência do item dividido por 28 dias).

**Quadro 1** - Critérios de Avaliação Qualitativa das preparações do cardápio (AQPC), 2005

COMPONENTES	DESCRIÇÃO
Combinação e repetição de cores	Observar a repetição e combinação de cores em alimentos ou preparações do mesmo cardápio, com o intuito de avaliar aspecto visual da refeição servida, sabendo que de acordo com as orientações nutricionais o prato deve ser colorido e variado para uma alimentação saudável. Os cardápios foram considerados monótonos quando houve presença de preparações com cores semelhantes no mesmo dia (exceto para carnes e feijão);
Técnicas de cocção	Permitir a análise das variações das formas de preparo utilizadas nos alimentos, para verificar se houve monotonia e repetição;
Frutas	Verificar a presença/oferta de sobremesa pela sua importância nutricional através da oferta de vitaminas, minerais e fibras, sendo considerada correta quando apareceram em quatro dias ou mais da semana;
Folhosos	Saladas elaboradas com folhas folhosos é considerada correta quando a mesma for diária;
Doces	Presença de doces como sobremesas elaboradas, principalmente quando estes forem associados à presença de carnes gordurosas.
Frituras	Frituras de imersão, de forma isolada ou em conjunto com a oferta de doces, alertando tanto para o risco elevado do consumo de alimentos fritos, como da associação do excesso de gordura com açúcares simples;
Frituras + doces	Cardápio com fritura e doce na sobremesa,
Carnes Gordurosas	Embutidos, carne de porco, cortes com gordura aparente
Alimentos ricos em enxofre	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 (exceto feijão, que deve ser consumido diariamente), com a finalidade de limitar o uso destes no mesmo dia para reduzir o desconforto gástrico causado pelos mesmos, foram consideradas inadequadas as preparações que tinham dois ou mais;

**Fonte:** Adaptado Pink *et al.* (2020); Proença *et al.* (2005).

**Quadro 2** - Critérios para avaliação semanal segundo o método AQPC

• Aparecimento de frituras nas preparações;
• Repetição de preparações nas refeições principais;
• Técnicas de preparo repetidas nos pratos;
• Oferta de frutas após as refeições como sobremesa;
• Disponibilidade de doces preparados ou processados e ultra processados como sobremesa;
• Aparecimento de fritura associada a doces no mesmo dia;
• Presença de carnes gordurosas, exceto o dia em que a carne é frita;
• Monotonia de cores entre as preparações, tornando o cardápio não atrativo;
• Surgimento de dois ou mais itens sulfurados nas refeições, exceto o feijão;
• Oferta de folhosos nas saladas servidas nas refeições;

**Fonte:** Adaptado Proença *et al.* (2005).

Avaliou-se também, a partir dos resultados obtidos com a aplicação do método AQPC, a qualidade do cardápio servido, levando em consideração o padrão nutricional para uma alimentação saudável e equilibrada proposto por Prado, Nicoletti e Faria (2013), que demonstra como aspectos “positivos” a frequência do aparecimento de frutas e folhosos no cardápio proposto e como “negativo”, a frequência da repetição de cores, duas ou mais preparações ricas em enxofre, aparecimento de carne gordurosa, fritura, doce como sobremesa e oferta de doce e fritura no mesmo dia, conforme os parâmetros descritos nos Quadros 3 e 4.

**Quadro 3** - Critério de classificação para os aspectos positivos identificados nos cardápios

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

**Fonte:** Adaptado de Prado, Nicoletti e Faria (2013).

**Quadro 4** - Critério de classificação para os aspectos negativos identificados nos cardápios

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

**Fonte:** Adaptado de Prado, Nicoletti e Faria (2013)

#### 4.5 ANÁLISE DE DADOS

O método AQPC foi aplicado considerando-se primeiro a avaliação dos itens para uma avaliação diária do cardápio e em seguida o semanal; e por fim a avaliação do cardápio com o total de dias da pesquisa, com a finalidade de facilitar a descrição, leitura e comparação dos

dados e analisá-los quanto aos aspectos qualitativos e sensoriais. Para as análises dos resultados utilizou-se estatística descritiva por meio de frequência simples. Os dados da pesquisa foram tabulados e analisados em forma de planilha no programa *Microsoft Excel* 2013 por meio de tabelas e apresentaram-se medidas de frequência absolutas, relativas e porcentagem.

## 5 RESULTADOS

Os resultados encontrados após análise pelo método AQPC dos cardápios de uma UAN de um hospital público de Monteiro-PB, do almoço e jantar, referem-se ao mês de março de 2022.

O cardápio servido no almoço (Anexo B) é composto de uma entrada (salada), prato principal (preparação proteica), um prato-base (arroz e feijão), guarnição (macarrão, batata doce cozida, pirão) e complemento (sucos). Não foram oferecidas sobremesas nos cardápios avaliados. Foi realizado um registro fotográfico (Apêndice B) com a finalidade de demonstrar umas das refeições servidas e embasar o item “carnes gordurosas”, a presença de alimentos sulfurados na salada e o suco artificial como complementação dos pratos.

Com relação à análise qualitativa semanal das preparações ofertadas no almoço, observou-se: ausência de oferta de frutas, repetição de cores (indicativo de pouca variedade de ingredientes), alta oferta de fritura e presença de alimentos sulfurados. Bem como a oferta do mesmo prato principal todos os dias da semana, conforme demonstrado na Tabela 1.

**Tabela 1** - Análise qualitativa das preparações do cardápio mensal oferecido no almoço aos funcionários da UAN Hospitalar, março de 2022

<b>Crítérios</b>	<b>1 SEM</b>	<b>1 SEM</b>	<b>3 SEM</b>	<b>4 SEM</b>	<b>Total (Dias)</b>	<b>Ocorrência (%)</b>
<b>Dias de cardápio</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>100</b>
Frutas	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
Folhosos	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>50</b>
Repetição de cores	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>57,1</b>
Ricos em enxofre	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>100</b>
Doce	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
Fritura	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>100</b>
Doce + fritura	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
Carne gordurosa	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>35,6</b>
Repetição do prato principal	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

O cardápio servido no jantar (Tabela 2) é composto por uma entrada (sopa com pão), prato principal (preparação proteica), um prato-base (arroz) guarnição (macarrão, cuscuz) e o complemento (café). Não foram ofertadas sobremesas nos cardápios avaliados. No Anexo C pode-se observar um registro fotográfico do prato servido com maior frequência no jantar (sopa).

Foi possível verificar na análise qualitativa semanal das preparações ofertadas no almoço (Tabela 2), na mesma apresentou-se: ausência de oferta de fruta semanal, ausência de oferta de vegetais em todos os dias, repetição de cores (indicando baixa variedade e diversidade de alimentos), elevada oferta de alimentos ricos em enxofre, elevada frequência de frituras e repetição da mesma proteína (prato principal).

**Tabela 2** - Análise qualitativa das preparações do cardápio mensal oferecido no jantar aos funcionários da UAN Hospitalar, março de 2022

<b>Crítérios</b>	<b>1 SEM</b>	<b>2 SEM</b>	<b>3 SEM</b>	<b>4 SEM</b>	<b>Total (Dias)</b>	<b>Ocorrência (%)</b>
<b>Dias de cardápio</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>100</b>
Frutas	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Folhosos	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
Repetição de cores	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>100</b>
Ricos em enxofre	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>60,7</b>
Doce	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
Fritura	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>19</b>	<b>67,7</b>
Doce + fritura	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
Carne gordurosa	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>17,8</b>
Repetição do prato principal	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

A partir do percentual de ocorrência no cardápio, demonstrados nas Tabelas 1 e 2, os itens foram classificados quanto ao seu percentual de adequação e apresentados nas Tabelas 3 e 4.

De acordo com Ramos *et al.* (2013), as preparações servidas no almoço foram analisadas durante os 28 dias e classificados para a maioria dos critérios “péssimo”, “regular” e “ruim”. Foi considerado como critério “ótimo” a ausência de doces e doces + frituras.

**Tabela 3** - Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio mensal servido no almoço da UAN, março de 2022

<b>Itens</b>	<b>% de Ocorrência (n)</b>	<b>Classificação</b>
Frutas	<b>0 (n = 0)</b>	<b>Péssimo</b>
Folhosos	<b>50 (n = 14)</b>	<b>Regular</b>
Repetição de cores	<b>57,1 (n = 16)</b>	<b>Ruim</b>
Ricos em enxofre	<b>100 (n = 28)</b>	<b>Péssimo</b>
Doce	<b>0 (n = 0)</b>	<b>Ótimo</b>
Fritura	<b>100 (n = 28)</b>	<b>Péssimo</b>
Doce + fritura	<b>0 (n = 0)</b>	<b>Ótimo</b>
Carne gordurosa	<b>35,6 (n = 10)</b>	<b>Regular</b>

**Legenda:** n = número total em dias de ocorrência, % = frequência relativa a 28 dias de cardápio.

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022). Adaptado de Ramos *et al.* (2013).



Os itens da Tabela 4, frutas, folhosos, repetição de cores, alimentos ricos em enxofre, doce, fritura, doce + fritura e carne gordurosa, servidos no jantar, o percentual de ocorrência e a classificação.

As preparações servidas no jantar foram analisadas durante os 28 dias e classificados para a maioria dos critérios “péssimo” e “ruim”. Foi considerada como critério “ótimo” a ausência de doces e doces+frituras (RAMOS *et al.*, 2013).

**Tabela 4** - Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio mensal servido no jantar da UAN, março de 2022

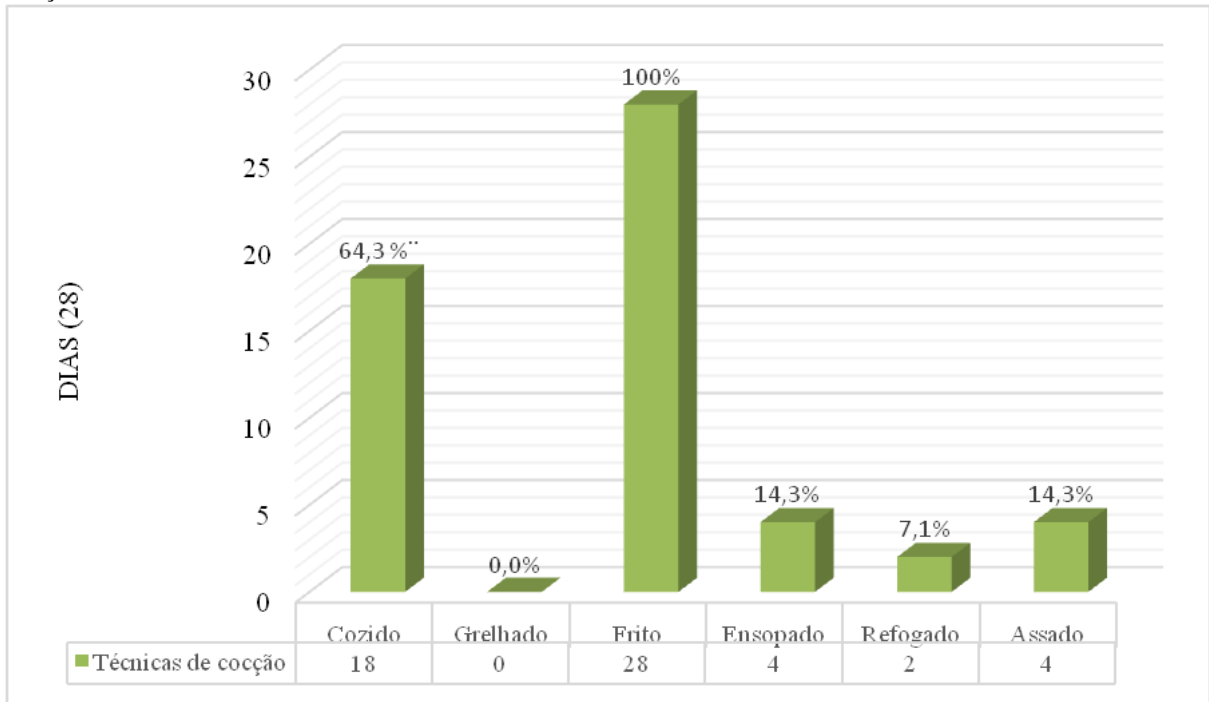
<b>Itens</b>	<b>% de Ocorrência (n)</b>	<b>Classificação</b>
Frutas	<b>0 (n = 0)</b>	<b>Péssimo</b>
Folhosos	<b>0 (n = 0)</b>	<b>Péssimo</b>
Repetição de cores	<b>100 (n = 28)</b>	<b>Péssimo</b>
Ricos em enxofre	<b>60,7 (n = 17)</b>	<b>Ruim</b>
Doce	<b>0 (n= 0)</b>	<b>Ótimo</b>
Fritura	<b>67,7 (n = 19)</b>	<b>Ruim</b>
Doce + fritura	<b>0 (n= 0)</b>	<b>Ótimo</b>
Carne gordurosa	<b>17,8 (n = 5)</b>	<b>Bom</b>

**Legenda:** n = número total em dias de ocorrência, % = frequência relativa a 28 dias de cardápio.

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022). Adaptado de Ramos *et al.* (2013).

O Gráfico 1 aponta as técnicas de cocção empregadas no prato principal das refeições servidas no almoço dos funcionários da UAN estudada. É possível verificar, com base na porcentagem e na quantidade de vezes que a técnica aparece mensalmente, que a prevalência de preparações utilizando o cozimento foi de 64,3% (N=18), 100% (N=28) de frituras, 14,3% (N=4) ensopado, 7,1% (N=2) refogado e 14,3% (N=4) assado.

**Gráfico 1** - Identificação dos métodos de cocção do prato principal empregados no almoço pela UAN hospitalar, março, 2022

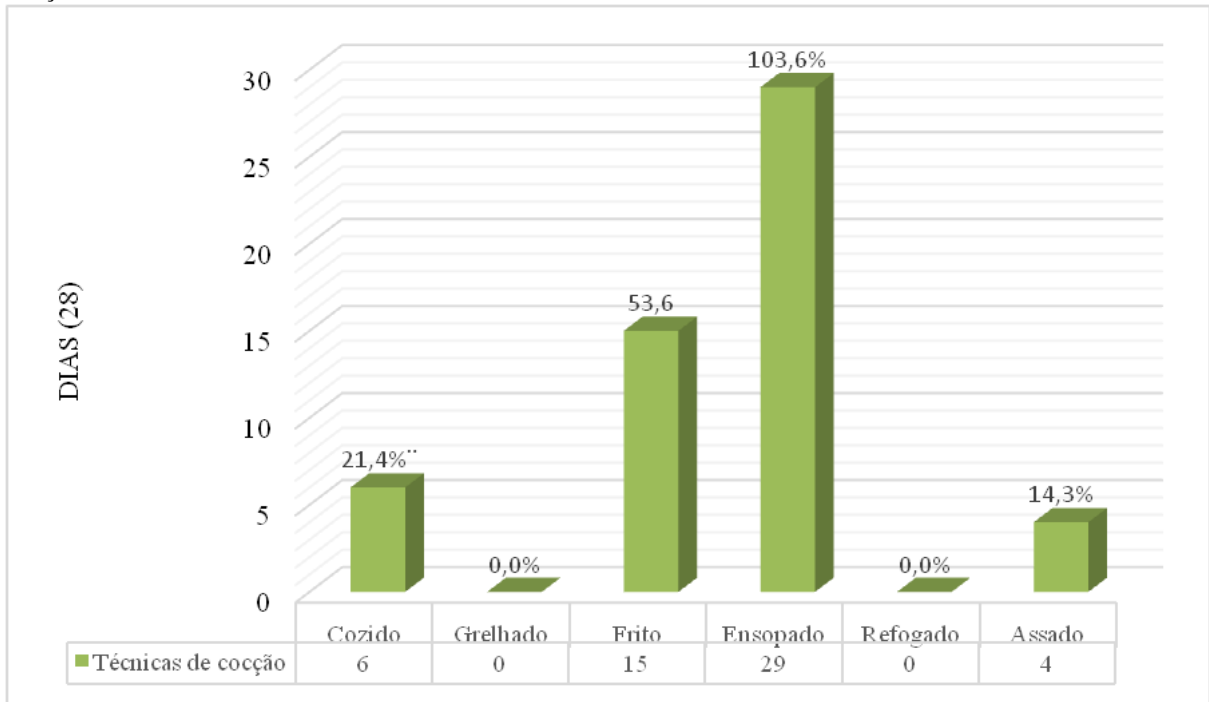


**Legenda:** % = frequência relativa a 28 dias de cardápio.

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

O Gráfico 2 descreve as técnicas de cocção empregadas no prato principal das refeições servidas no jantar dos funcionários. É possível analisar a porcentagem e a quantidade de vezes que a técnica aparece mensalmente, sendo a prevalência de preparações utilizando o cozimento de 21,4% (N=6), 53,6% (N=15) frituras, 103,6% (N=29) ensopado, 0,0% (N=0) refogado e 14,3% (N=4) assado. O consumo de ensopados obteve resultados acima da média de 100% pelo consumo diário de sopas no jantar, além de que, em um dia específico foi servido sopa como entrada e creme de galinha como prato principal.

**Gráfico 2** - Identificação dos métodos de cocção do prato principal empregados no jantar pela UAN hospitalar, março, 2022



**Legenda:** % = frequência relativa a 28 dias de cardápio.

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

## 6 DISCUSSÃO

### 6.1 OFERTA DE FRUTAS E FOLHOSOS

Observa-se que os resultados apresentados nas Tabelas 1 e 2 indicam a ausência de frutas no cardápio (0%). De acordo com a classificação de Prado, Nicolletti e Faria (2013), Tabelas (3 e 4), mostra-se que no item “oferta de frutas” do cardápio foi considerado “péssimo” tanto no almoço quanto no jantar. Assim, a ausência da oferta de frutas observada no cardápio é justificada pela necessidade de ajustes aos limites financeiros destinados à aquisição de gêneros alimentares. A oferta de frutas in natura é uma opção de oferta de fontes de vitaminas, minerais e fibras para os comensais e também uma excelente opção de sobremesa saudável.

É importante considerar que a Organização Mundial da Saúde (OMS) preconiza o consumo regular de frutas, legumes e verduras (FLV) como um importante fator de proteção e de prevenção das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), ademais a ingestão diária recomendada de frutas é de cerca de 400 gramas, o que seria equivalente a cinco porções diárias para todas as faixas etárias (SOUZA *et al.*, 2019). Conforme o Guia Alimentar, o consumo de alimentos in natura, quando adequado, oferece uma alimentação saudável e saborosa aos usuários (BRASIL, 2014).

Dados semelhantes foram encontrados na pesquisa realizada por Campos e colaboradores (2022), na qual avaliaram o cardápio do almoço referente a sessenta e um dias em um hospital privado localizado no município de Cuiabá-MT, onde observou-se que não era ofertado nenhuma porção de frutas. Diferente do estudo de Barrozo e Mendonça (2015) que analisou qualitativamente as preparações de cardápios de uma unidade de alimentação e nutrição aberta ao público em Brasília-DF. Nesse estudo a oferta foi de 100% de frutas nos dias analisados.

No Guia Alimentar para a População Brasileira, mostra-se que o custo total de uma alimentação baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados, ainda é menor no Brasil do que o custo de uma alimentação baseada em alimentos ultraprocessados, ainda que legumes, verduras e frutas possam ter preço superior ao de alguns alimentos ultraprocessados (BRASIL, 2014).

Embora nos cardápios qualitativos (Anexo A) tenham sido ofertados sucos de polpa da fruta de goiaba, manga e acerola. As Diretrizes alimentares do Ministério da Saúde para a população brasileira recomendam uma ingestão diária mínima de 3 porções de frutas e 3 de

vegetais (MACHADO; FEFERBAUM; LEONE, 2016). Os dados de oferta, no entanto, mostram-se inadequados nas duas refeições analisadas.

A oferta de folhosos teve um percentual médio de ocorrência (50%) na refeição do almoço. Dados mais satisfatórios foram encontrados no estudo de Bianchini e Basso (2020). Neste estudo, realizou-se uma análise qualitativa do cardápio mensal das preparações do almoço ofertado para os pacientes em dieta livre e funcionários de um hospital privado, onde apresentou-se a oferta de folhosos na maioria dos dias (74%), corroborando com Cândido e Lima (2021) que avaliaram cardápios de uma UAN institucional de uma rede atacadista em Fortaleza-CE, contabilizando a presença de folhosos em 71% dos dias.

Apesar de verificarmos uma frequência de 50% para os folhosos no almoço, sendo classificado como “regular” não havia variação nos tipos ofertados, sendo servida sempre salada crua de repolho e cenoura, creme de repolho ou batata doce como alimento substituto do dia em que não houvesse nenhum tipo de salada. Já no jantar não era ofertado nenhum tipo de salada, contabilizando assim, oferta insuficiente.

Posto isto, é recomendado pelo menos uma porção de frutas e uma porção de verduras ou legumes nas refeições principais, como almoço, jantar e ceia, segundo a Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que altera os parâmetros nutricionais do PAT. Apesar de o serviço hospitalar em questão não seguir a Legislação Vigente do PAT, por se tratar de Instituição Pública regida por outra Regulamentação, as recomendações adotadas pelo PAT são importantes e podem ser utilizadas com Unidade de Alimentação Coletiva saudáveis (BRASIL, 2006).

A OMS/FAO, 2003 evidencia que o consumo inadequado de FLV está entre os dez principais fatores de risco para a carga total global de doenças em todo o mundo, podendo ser atribuída a estimativa de aproximadamente 2,7 milhões de mortes por ano em todo o mundo (CASTANHO *et al.*, 2013). Uma vez que, o consumo de FLV, alimentos estes com baixo teor calórico e baixo teor de gordura e alto percentual de fibras, contribuindo assim para o aumento da saciedade e para a redução da ingestão total de alimentos são fatores protetores para o excesso de peso (SANTANA, 2013).

Foi observado o uso de alimentos industrializados (sucos artificiais, conserva de milho e ervilha, caldos industrializados, molho *shoyu*, mostarda, maionese, molho de tomate pronto e creme de leite) em saladas, guarnições e pratos proteicos, com o objetivo de melhorar a palatabilidade nessas preparações. Este ponto foi considerado como negativo, pois esses alimentos apresentam grande quantidade de sódio, conservantes e corantes em sua composição e há registros da relação entre o consumo excessivo de sal e desenvolvimento de

doenças crônicas, como hipertensão arterial e câncer gástrico (SÃO JOSÉ, 2015; WHO, 2006).

Estes condimentos processados podem ser substituídos por temperos naturais, alho, cebola, pimenta, limão, vinagre e azeite que podem ser utilizados para realçar o sabor dos alimentos, evitando assim o uso excessivo do sal e conservantes contidos nestes produtos alimentícios (COSTA, 2014; ANVISA, 2012).

A instituição que fornece alimentação deve-se dar preferência para os insumos (folhosos ou frutas) da época, evitando que tenham seu preço mais elevado, tendo assim seu valor de mercado menor (PRADO; NICOLETTIA; FARIA, 2013). Tornando-se uma opção para a substituição dos refrescos artificiais servidos no almoço por sucos naturais da fruta ou a própria fruta em questão.

## 6.2 REPETIÇÃO DE CORES

Com relação à repetição de cores das preparações, notou-se 57,1% de monotonia no cardápio servido no almoço, classificando-se como “ruim” e que o cardápio do jantar está 100% inadequado, sendo classificado como “péssimo” (PRADO; NICOLETTI; FARIA, 2013). Nos dias observados, o aparecimento de cores iguais tanto no almoço quanto no jantar foi das cores branco-amarelado devido à repetição da coloração na salada e na guarnição, como por exemplo, creme de repolho e arroz branco no almoço e sopas, pães e cuscuz ou macarronada no jantar, com exceção das carnes e do feijão que não são contabilizados no método.

Em um estudo realizado por Mello e Morimoto (2018) foram avaliados a qualidade do cardápio do almoço dos funcionários de uma associação para deficientes em São Paulo, onde encontraram 40,5% de repetições de cores, o que se mostra semelhante ao presente estudo. O Guia Alimentar para a População Brasileira preconiza que um dos principais atributos para uma alimentação saudável é que a refeição seja naturalmente colorida, por garantir a ingestão de diferentes nutrientes (BRASIL, 2014).

Retornando ao estudo de Barrozo e Mendonça (2015), no critério repetição de cores das preparações, notou-se 100% de adequação no cardápio, ou seja, percentual satisfatório quando comparado ao encontrado neste estudo, de 57,1%, com ofertas de preparações bem coloridas, variadas e harmoniosas, evitando a monotonia dos pratos.

A apresentação visual das preparações é prejudicada quando há monotonia de cores, que não se mostram atrativas, o que pode interferir na satisfação do comensal e desestimular a

vontade de consumir os alimentos (ANDREO *et al.*, 2021; ASSIS, 2008). Ademais, a diversidade de cores nos alimentos geralmente está atrelada à maior variedade de micronutrientes e compostos bioativos, além de propriedades importantes na promoção de saúde, também são responsáveis pela qualidade nutricional, sensorial e sabor dos mesmos (ANDREO *et al.*, 2021; PHILIPPI, 2008).

### 6.3 OFERTA DE ALIMENTOS RICOS EM ENXOFRE

O alto índice de alimentos ricos em enxofre (S) no almoço (100%) classificando-se como “péssimo” foi devido à presença constante do repolho, batata doce e ovo, além do feijão que não é contabilizado nos dados, já que é um prato típico e diário no cardápio do brasileiro, e segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), deve ser consumido diariamente. Já no jantar, os alimentos que contribuíram para a porcentagem de 60,7%, foram os ovos fritos e a cebola utilizada na sopa e no cuscuz temperado, sendo considerado “ruim“, para adequação do cardápio (PRADO; NICOLETTI; FARIA, 2013).

Além da elevada ocorrência de alimentos sulfurados mencionados, é preciso atentar para o uso de alguns temperos utilizados nas preparações das duas refeições, como o alho e a cebola, que estiveram presentes em todos os dias nos cardápios analisados, falha a ser destacada na elaboração do cardápio.

O estudo de Fernandes (2018) mostra que a análise dos cardápios do almoço e do jantar oferecidos aos funcionários e pacientes nefropatas, hepatopatas e diabéticos do Hospital Regional, foram encontrados valores parecidos com o presente estudo, tais como: o alto índice de alimentos ricos em enxofre no almoço (60,6%) foi devido à presença do repolho, batata doce e o ovo, além do feijão, alimentos estes, iguais aos servidos no cardápio analisado no presente estudo.

São alimentos que colaboram para o aumento do teor de enxofre da refeição: carne e feijão, e as saladas, dependendo do tipo de hortaliça servida. Exemplificando o feijão, o desconforto é explicado pela presença de dois oligossacarídeos não digestíveis, como a rafinose, não quebrados pelas enzimas humanas, e por ser rico em aminoácidos sulfurados contribuem para a sensação de desconforto gástrico, pela produção de gases após a refeição (BIANCHINI; BASSO, 2020; VEIROS; PROENÇA, 2003).

O feijão, embora não seja contabilizado neste critério, devido à sua oferta diária nos cardápios das UANs, o remolho dos grãos de feijão e a cocção ajudam na redução de seus

compostos flatulentos por eliminar os fatores antinutricionais (FASSINA; LEONHARDT; KERBER, 2019; FLORINTINO; MAZUR, 2015).

#### 6.4 OFERTA DE DOCE

Quanto à oferta de doces, não havia oferta em nenhuma das refeições (almoço e jantar), e segundo a classificação de Prado, Nicoletti e Faria (2013), foi considerado "ótimo". Este é um fato positivo a ser destacado. Já que os doces não são alimentos nutritivos e contêm elevado teor de açúcar, contribuindo para o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade e conseqüentemente diabetes tipo 2 (BRASIL, 2014).

No trabalho realizado por Galvão *et al.*, (2019), que avaliou a qualidade do cardápio e satisfação de comensais em uma unidade de alimentação hospitalar privada de Cuiabá-MT, obteve resultados de 54,8% da oferta de doces, Souza (2017) realizou estudo semelhante utilizando o mesmo método para a análise do cardápio, onde os resultados obtidos demonstraram 30% da oferta de doces, resultados estes não tanto satisfatórios e que diferem do obtido no atual estudo.

Segundo a Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica (ABESO), a redução no consumo de frutas e o consumo elevado de doces podem originar a ocorrência de obesidade e outras patologias associadas, uma vez que estas características favorecem o aumento da ingestão alimentar e, portanto, contribuem para o desequilíbrio energético (ABESO, 2016).

#### 6.5 PRESENÇA DE FRITURA

As frituras (imersão em margarina) nos cardápios do almoço estão presentes em 100% dos dias, qualificando como "péssimo", devido às preparações proteicas. Essa elevada oferta de frituras também pode ser explicada pela presença diária da opção de ovos fritos na margarina, preparação presente em todos os dias do almoço e alguns dias do jantar, como opção de substituição para o comensal que não consome carnes. Somado a isso tem também a salsicha frita em dias esporádicos do jantar que contabilizou a presença de frituras em 67,7% dos dias, e classificando-se como "ruim" (PRADO; NICOLETTI; FARIA, 2013).

Em um estudo realizado por Vieira e colaboradores (2016), que avaliou a qualidade nutricional e sensorial das preparações do cardápio de um Setor de Nutrição e Dietética (SND) durante 20 dias, a oferta de fritura isoladamente aconteceu em 45% dos dias, sendo



classificada como “ruim”. O estudo de Sasaki e Chamaa (2013) analisou o cardápio de um mês da UAN, no município de Dourados- MT, através do método de AQPC, e apresentou resultados divergentes, sendo considerado positivos em virtude da ausência de fritura, o que é benéfico para os comensais, pois este tipo de preparação pode aumentar o teor gordura saturada das preparações.

Scherr e Ribeiro (2013) ressaltam que os níveis séricos de colesterol são reduzidos por meio de uma dieta com baixo teor de gorduras saturadas, e ainda reduz a incidência de eventos cardiovasculares. Uma das causas da obesidade, dislipidemias, doenças ateroscleróticas e doenças associadas, como cânceres e doenças cardiovasculares é o consumo excessivo de gordura saturada e colesterol. No entanto, às repercussões da ingestão de gordura, não se restringem ao metabolismo lipídico; o tipo de gordura ingerida pode influenciar também outros fatores de risco, como a resistência à insulina e a pressão arterial (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2013). Dessa forma, é importante limitar a oferta de gordura saturada.

Além disso, as temperaturas elevadas durante o processo de fritura levam à oxidação do óleo, fazendo com que o mesmo agregue compostos tóxicos e prejudiciais à saúde (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2013). A disponibilidade de fornos e chapas pode reduzir a presença de frituras no cardápio, pois são métodos de preparo sem uso de gordura sob imersão (PRADO; NICOLETTIA; FARIA, 2013), sem esta uma estratégia viável para as UAN.

## 6.6 OFERTA DE DOCE ACOMPANHADO DE FRITURA

Quanto à oferta de doces acompanhado de frituras no cardápio, estes alimentos não estavam presentes de forma associada, e do ponto de vista nutricional, este dado foi considerado “ótimo”. Esse resultado foi benéfico para os comensais, já que o uso elevado de produtos alimentícios ricos em gorduras e açúcares, podem ser relacionados com alto risco de doenças cardiovasculares, diabetes, hipertensão arterial e perfil lipídico alterado, gerando indivíduos obesos e com grande risco de síndrome metabólica, e conseqüentemente um alto risco de mortalidade (GALVÃO *et al.*, 2019).

A pesquisa realizada em uma UAN da Universidade Federal Tecnológica do Paraná através do mesmo método (AQPC) identificou 19% de ocorrência de doce e fritura em um mesmo dia. Combinação semelhante também foi observada nos estudos de Sasaki e Chamma (2013) e no estudo de José e colaboradores (2018), sendo 0% de ocorrência.

Ressalta-se que ao mesmo tempo em que o consumo excessivo de carboidratos simples contribui para o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, o consumo excessivo de gordura saturada aumenta o risco de doenças cardíacas (BRASIL, 2014).

## 6.7 PRESENÇA DE CARNE GORDUROSA

A preparação proteica que concentrou a maior quantidade de gordura foi o frango assado com pele em alguns pedaços, a carne cozida que contém gordura, servida esporadicamente no almoço e a salsicha que é um tipo de carne embutida, servida em alguns dias do jantar. A confirmação se a carne era gordurosa ou magra se baseou pela observação, se continham capas de gordura visíveis. Contabilizando nas duas refeições, observou-se 35,6% de oferta no almoço e 17,8% no jantar, classificando-se como “regular” e “bom”, respectivamente.

Resultados semelhantes foram encontrados no estudo Egea, Silva e Andrade (2020), que avaliou por 92 dias a qualidade das preparações de cardápios em uma UAN de uma cooperativa agroindustrial (Rio Verde- GO), e identificaram 34% de ocorrência de carnes com alto teor lipídico no cardápio. Casasil (2017) analisou o cardápio oferecido à comunidade acadêmica da UAN de uma universidade pública de Beltrão/PR durante 132 dias, por meio do método AQPC, obteve 42,4% no item “carnes gordurosas”, sendo considerado elevado quando comparado ao deste trabalho.

É importante destacar que a inclusão de carnes gordurosas acarreta no aumento de gordura saturada e colesterol nas preparações, contribuindo assim com o agravamento de patologias, entre elas a obesidade, dislipidemias e doenças cardiovasculares (MACHADO *et al.*, 2013). Para que se evite o elevado consumo de gordura saturada e colesterol deve-se substituí-las por carnes magras (BARROZO; MENDOÇA 2015; PRADO; NICOLETTIA; FARIA, 2013). Por isso, a retirada da pele antes do preparo, independente do corte da carne, o torna mais saudável (LEME *et al.*, 2018; PROENÇA *et al.*, 2008).

Além disso, as carnes processadas (presunto, mortadela, salsicha, linguiça, salame) são exemplos de alimentos ricos em sódio (WHO, 2012). Ler os rótulos nutricionais de todos os alimentos e escolher aqueles com baixo teor de sal (cloreto de sódio) e outras formas de sódio, se torna uma parte da estratégia para reduzir o sal da alimentação (BARROSO *et al.*, 2020).

## 6.8 REPETIÇÃO DO PRATO PRINCIPAL

A repetição dos pratos principais mais usuais foram fritura (100%), cuja preparação se restringia aos ovos fritos, e o cozimento (68%), na qual utiliza-se carnes como acém e frango; em virtude da UAN oferecer dois tipos de preparações protéicas na refeição do almoço para que o comensal pudesse escolher entre ovos ou carne. Por conseguinte, encontram-se preparações que utilizam creme de leite, tais como *Stroganoff* de frango e creme de galinha, que se classificam na técnica de cocção “ensopado”. E por fim, o “assado” que eram cortes de frango assados no forno, apenas com a capa de gordura da carne.

Por se tratar de uma UAN hospitalar, que a clientela é cativa, ou seja, consome todos os dias (funcionários) no local, é preciso promover saúde através do fornecimento de refeições, devendo-se limitar o uso de industrializados nas preparações citadas anteriormente.

Estudos realizados por São José (2015) apresentam resultados divergentes, onde 50,98% das técnicas de cocção presente nos cardápios de um refeitório na cidade de Vitória-ES é fritura, e de Pereira *et al.* (2014) com 50% de ocorrência para carnes gordurosas nas refeições oferecidas por empresas de Santos-SP. Valores semelhantes também foram encontrados ainda no estudo de Fernandes (2018) onde as técnicas de preparação mais empregadas para as carnes foram fritura (57,3%) e cozimento (42,7%), tendo sido utilizadas 47,5% de carnes gordurosas, como acém, vísceras de boi e linguiça como opção proteica nos almoços dos funcionários.

Durante o planejamento de cardápios, deve-se atentar para que no dia em que planejar servir carnes mais gordurosas, evitar oferecer, na mesma refeição, alimentos gordurosos, frituras e doces como sobremesa, servidas no dia (SÃO JOSÉ, 2015).

Estudo realizado em um restaurante comercial do tipo *self-service*, cuja distribuição é feita por meio de autosserviço por peso (São Paulo-SP), obteve resultados satisfatórios quanto às técnicas de cocção utilizadas nos pratos principais. Sendo 87% das técnicas (assados, cozidos, ensopados e grelhados) que são recomendadas nutricionalmente, evitando-se frituras e empanados, que devem ser controladas do ponto de vista nutricional, correspondeu a 13% do total da oferta semanal (LEME *et al.*, 2018).

A utilização de técnicas culinárias de cocção variadas pode contribuir para com a qualidade sensorial desde a diversificação de cores no da preparação final para distribuição até os aspectos de textura dos alimentos (PINTO E SILVA; PINKE; SIMONI, 2020; BOTELHO *et al.*, 2009).

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Compreende-se que a alimentação equilibrada é essencial para garantir a saúde e a capacitação do indivíduo, contribuindo para o aumento da produtividade e reduzindo os riscos de adoecimento no trabalho. Com isso, a aplicação do método AQPC neste hospital público, possibilitou uma avaliação criteriosa em relação ao planejamento de cardápios, baseado nos critérios do método, além de ser útil na elaboração de cardápios, permite ainda constatar falhas e estabelecer soluções a serem implementadas na adequação dos mesmos.

O objeto de pesquisa foi o cardápio planejado para os funcionários da referida instituição, que fazem suas refeições no local, de acordo com a escala de plantões. Entende-se que um cardápio adequado nutricionalmente estimula a formação de hábitos alimentares saudáveis, através de refeições equilibradas e higienicamente seguras, promovendo saúde aos seus comensais.

No decorrer da pesquisa, o cardápio da UAN apresentou-se adequado quanto a oferta de doces e doces acompanhado de frituras, em contrapartida, faz-se necessário melhorias no planejamento dos cardápios, no sentido de reduzir o fornecimento de carnes gordurosas, frituras, a alta oferta ricos em enxofre e o uso de alimentos ultraprocessados para complementar as preparações servidas, assim como, incluir frutas na sobremesa, diversificar os tipos de salada, melhorar quanto a monotonia de cores e variar as técnicas de cocção dos pratos principais das refeições, além de combinações e variedade nas técnicas de preparo e temperos e molhos saudáveis, visando tornar as refeições sensorialmente mais atrativas.

Observou-se também, que variar os tipos de preparações é um desafio que o nutricionista da produção de refeições enfrenta no local, já que, para conciliar os custos e a alimentação saudável demanda um bom planejamento de cardápios, pois requer que a alimentação ofertada contemple todas as dimensões de qualidade do ponto de vista higiênico-sanitário e nutricional, além de conhecer os hábitos alimentares do seu público-alvo, é imprescindível à organização tanto para reparar falhas no ambiente de trabalho quanto para não exceder a demanda dos serviços.

Diante do exposto, foi observado que os cardápios se tornaram repetitivos, fazendo com que não houvesse mudanças ao longo dos meses. Com isto, faz-se necessário que a nutricionista responsável pelo serviço reavalie os custos e opções que cumpram a média de valores dos alimentos já oferecidos para que haja uma variedade das refeições servidas aos funcionários da instituição.

## REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA (ABESO). **Diretrizes brasileiras de obesidade 2016**. 4. ed. São Paulo, 2016.
- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 7. ed. São Paulo: Editora Metha, 2019.
- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 5. ed. Rev. ampl. São Paulo: Editora Metha, 2013. 352p.
- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. (Eds.) **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009, 342p.
- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 6. ed. São Paulo: Metha, 2016.
- ANDREO, M. S. *et al.* Avaliação Qualitativa de Cardápios Hospitalares. **Medicina (Ribeirão Preto)**, v. 54, n. 3, 2021.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Informe técnico nº 50/2012**. Teor de sódio dos alimentos processados. Rio de Janeiro, 2012.
- ASSIS, J. Análise qualitativa das preparações oferecidas no cardápio da unidade produtora de refeições de um hospital universitário. **Rev Nutrição em foco**, 2008.
- BARROSO, W. K. S. *et al.* Diretrizes brasileiras de hipertensão arterial–2020. **Arquivos brasileiros de cardiologia**, v. 116, p. 516-658, 2021.
- BARROZO, A. L. P.; MENDONÇA, K. A. N. Análise qualitativa de preparações de cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Universitas: Ciências da Saúde**, v. 13, n. 2, p. 87-92, 2015.
- BIANCHINI, J. E. ; BASSO, C.. Análise qualitativa das preparações do cardápio mensal de um hospital do município de Santa Maria. **Disciplinarum Sciential Saúde**, v. 21, n. 1, p. 251-257, 2020.
- BITELLO, R. A. Elaboração de cardápios. **Nutrição & Saúde**, p. 164-165, 2013.
- BOTELHO, R. B. A. *et al.* Métodos e indicadores culinários. *In: ARAÚJO, W. M. C. et al. Alquimia dos alimentos*. Brasília: SENAC-DF; p. 179-216, 2009.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 600, de 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 [internet]. Diário Oficial da União, 2018.

BRASIL. Gabinete do Ministro. **Portaria Interministerial n.º. 66, de 25 de agosto de 2006.** Publicada no D.O.U. de 28 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. — Brasília, 2014.

BRITO, A. P. **Identificação dos critérios para avaliação de fornecedores de gêneros alimentícios:** um estudo de caso do RU da UFRN. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição), Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN, Natal, 2016.

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 Araraquara**, v. 24, n. 2, p.153- 158, 2013.

CAMPOS, A. B. S. *et al.*. Análise qualitativa de cardápios com dieta normal ofertados a pacientes, acompanhantes e colaboradores de um hospital privado de Cuiabá-MT. **Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag**, v. 8, 2022.

CÂNDIDO , L. M. F. ; LIMA, A. P. O. M. . Regionalidade como traço marcante na avaliação qualitativa de cardápios de um serviço de alimentação institucional em Fortaleza-CE. **Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde-NUTRIVISA-(Journal of Nutrition and Health Surveillance)**, v. 8, n. 1, p. 1-11, 2021.

CARNEIRO, N. S.; MOURA, C. M. A.; SOUZA, S. C. C. Avaliação do almoço servido em uma unidade de alimentação e nutrição, segundo os critérios do programa de alimentação do trabalhador. **Alim. Nutr.**,v. 24, n. 3, p. 361-365, 2013.

CASARIL, K. B. P. B. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição de Francisco Beltrão/PR. **Nutrição Brasil**, v. 19, n. 1, p. 9-15, 2020.

CASTANHO, G. K. F. *et al.* Consumo de frutas, verduras e legumes associado à Síndrome Metabólica e seus componentes em amostra populacional adulta. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 2, p. 385-392, 2013.

COSTA, S. E. P.; MENDONÇA, K. A. N. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal. **Universitas: Ciências da Saúde**, v. 10, n. 1, p. 33-40, 2012.

COSTA, M. L. L. **Análise do teor de sódio em fichas técnicas de preparação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Distrito Federal.** 2014. 16 f. Monografia (Bacharelado em Nutrição) — Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

DORINI, S.; NEGRI, S. T. Cardápios e fornecedores de alimentos in natura de unidades de alimentação e nutrição hospitalares: um estudo de caso. **Revista Perspectiva**, v. 46, n. 173, p. 107-117, 2022.

EGEA, M. B.; SILVA, J. C. M.; ANDRADE, S. C. B. J. Avaliação Qualitativa de Cardápio em uma Unidade de Alimentação na Cidade de Rio Verde/GO. **Vértices (Campos dos Goitacazes)**, v. 22, n. 1, p. 166-174, 2020.

FASSINA, P.; LEONHARDT, M B.; KERBER, M. Análise qualitativa das preparações do cardápio de duas unidades de alimentação e nutrição. **Archives of Health Sciences**, v. 26, n. 3, p. 153-157, 2019.

FERNANDES, Bárbara Victória Nascimento. **Avaliação qualitativa dos cardápios ofertados na unidade de alimentação do hospital regional de Lagarto-SE**. 2018. 20 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Sergipe, Lagarto – Se, 2018.

FERREIRA, Daiane; GUIMARÃES, Tessa Gomes; MARCADENTI, Aline. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. **Einstein (São Paulo)**, v. 11, p. 41-46, 2013.

FLORINTINO, C.; MAZUR, C. E. Qualitative assessment of menus of preparations in a university restaurant. **Visão Acadêmica**, v. 16, n. 1, 2015.

FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. **Guia Prático para Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). Bahia: Abeu; 2012.

GALVÃO, A. S. *et al.* Avaliação qualitativa de cardápio e satisfação de comensais de um restaurante institucional. **Seminário de Iniciação Científica do Univag**, n. 7, 2019.

JOSÉ, D. K. B. *et al.* Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em unidade de alimentação e nutrição de Guarapuava, PR. **Hig Aliment**, v. 32, n. 276/277, p. 33-36, 2018.

LEME, A. B. K. P. *et al.* Avaliação qualitativa das preparações oferecidas em um restaurante comercial self-service na cidade de São Paulo/SP. **Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística**, 2018.

LIMA, T. S; WARTHA, E. R. S. A ; SOUZA, A. C ; CARVALHO, I. M. M. Avaliação qualitativa das preparações de cardápios de unidades de alimentação e nutrição hospitalares em Sergipe, AL. **Scientia Plena**, v. 15, n. 6, 2019.

MACHADO, Alisson Diego *et al.* Avaliação do almoço oferecido a pacientes oncológicos e transplantados pediátricos pelo método AQP. **Rev. Ciênc. Méd. Biol.**, Salvador, v.12, n.3, p.332-336, 2013.

MACHADO, R. H. V.; FEFERBAUM, R.; LEONE, C. Consumo de frutas no Brasil e prevalência de obesidade. **J Human Growth Dev**, p. 243-252, 2016.

MARMENTINI, R. P.; RONQUI, L.; ALVARENGA, V. O. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. **Revista Científica Facimed**, p. 263-273, 2010.

MELLO, A. V.; MORIMOTO, J. M. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de almoço dos funcionários de uma associação para deficientes em São Paulo. **Revista Univap**, v. 24, n. 46, p. 84-93, 2018

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Regime alimentar, nutrição e prevenção de doenças crônicas: relato de uma consulta OMS/FAO de especialistas**. Organisation mondiale de la Santé, 2003.

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”**. 2009. 41 f. Tese (Especialização em Gastronomia e Saúde) - Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

PEREIRA, J. P. *et al.* Qualidade das refeições oferecidas por empresas cadastradas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de Santos-SP. **O Mundo da Saúde**, v. 38, n. 3, p. 325-333, 2014.

PETRY, N. S. *et al.* Avaliação e proposta de novo cardápio para a ceia de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar pública de Florianópolis-SC. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 9, n. 4, p. 903-924, 2014.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2. ed. Barueri: Manole, 2008. 402 p.

PINTO E SILVA, M. E. M.; PINKE, J. B.; SIMONI, N. K. Influência dos aspectos sensoriais na escolha dos alimentos. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 27, p. art. e020021 [8], 2020.

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. **Journal of Health Sciences**, v. 15, n. 3, 2013.

PROENÇA R. P. C. *et al.* **Qualidade Nutricional e sensorial na produção de refeições**. Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, 2009.

PROENÇA, R. P. C.; VEIROS, M. B. Sistemas de qualidade nutricional, sensorial e simbólica na produção de refeições. *In*: VIEIRA, M. N. C. M., JAPUR, C.C. (orgs.) **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro, p. 205-216, 2012.

PROENÇA R. P. C. *et al.* **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005. 221p.

PROENÇA R. P. C. *et al.* **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 1 ed. São Paulo: UESC, 2008.

RAMOS, A. S. *et al.* Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. **Brazilian Journal of Food & Nutrition/Alimentos e Nutrição**, v. 24, n. 1, 2013.

RECH, E.; PRADO, K. G.; FASSINA, P. Avaliação de fornecedores, da matéria-prima recebida e dos manipuladores envolvidos na produção de refeições de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Disciplinarum Scientia Saúde**, v. 22, n. 1, p. 429-442, 2021.



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

RIBEIRO, F. P; BONI, B. R. Análise do processo de distribuição das dietas livres servidas aos pacientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Hig. aliment**, p. 152-156, 2016.

SANTANA, A. C. **Consumo alimentar na gestação e ganho ponderal: um estudo de coorte de gestantes da zona oeste do município de São Paulo**. 2013. 98 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

SÃO JOSÉ, J. F. B. de. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**; v.9, n.4, p. 975-984, 2015.

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, 2013.

SCHERR, C.; RIBEIRO, J.P. Influência do modo de preparo de alimentos na prevenção da aterosclerose. **Rev. Assoc. Med. Bras.**, São Paulo , 59(2), 2013, 148-154.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA (SBC). I Diretriz Sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. **Arq Bras Cardiol**, v. 100, n. 1, p. 1-40, 2013.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA (SBC). V Diretriz brasileira de dislipidemias e prevenção da aterosclerose. **Arq bras cardiol**, v. 101, n. 4 Supl 1, p. 1-20, 2013.

SOUZA, B. B. *et al.* Consumo de frutas, legumes e verduras e associação com hábitos de vida e estado nutricional: um estudo prospectivo em uma coorte de idosos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, p. 1463-1472, 2019.

SOUZA, Y. C. **Análise da qualidade de cardápio de unidades de Alimentação e Nutrição de Goiânia- GO**. 2017. 25f. Trabalho de Conclusão de Curso Graduação – Universidade Federal de Goiás Faculdade de Nutrição, Goiás, 2017.

STOLARSKI, M. C. *et al.* Boas práticas de manipulação de alimentos. **Secretaria de Estado da Educação do Paraná. Curitiba-PR**, v. 1, p. 1-81, 2015.

STRASBURG, V. J.; JAHNO, V. D. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, v. 22, p. 03-12, 2017.

TEICHMANN, I. T. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009.

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**. 2002.

211p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina, 2002.

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

VIEIRA, M. C. H.; SPINELLI, M. G. N. Análise da qualidade de cardápios mensais e da satisfação dos clientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista Univap**, v. 25, n. 47, p. 58-69, 2019.

VIEIRA, R. M. *et al.* Avaliação qualitativa das preparações oferecidas em um serviço de nutrição e dietética hospitalar. **Revista Uniabeu**, v. 9, n. 23, p. 80-95, 2016.

VIENCZ, T. V. *et al.* Avaliação do cardápio do almoço oferecido por uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Visão Acadêmica**, v. 17, n. 2, 2016.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Forum on reducing salt intake in populations. Reducing salt intake in populations: report of a WHO forum and technical meeting.** Paris, France. Geneva: WHO; 2006.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Guideline: Sodium intake for adults and children.** Geneva: WHO, 2012.

## APÊNDICES

## APÊNDICE A – Avaliação dos cardápios semanais servidos na UAN pelo método AQPC

SEMANA I – CARDÁPIO ALMOÇO							
COMPOSIÇÃO DO PRATO SERVIDO: ALMOÇO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
<b>Entrada</b>	Salada crua	N/S	N/S	Creme de repolho	Creme de repolho	N/S	Salada crua
<b>Prato principal ou preparação proteica</b>	Frango cozido	Carne moída	Creme de galinha	Frango cozido	Carne moída	Carne moída	Creme de galinha
	Ovo frito	Ovo frito	Ovo frito	Ovo frito	Ovo frito	Ovo frito	Ovo frito
<b>Guarnição</b>	Macarrão espaguete	Batata doce	Batata doce	N/S	N/S	Batata doce	Macarrão espaguete
<b>Prato-base (arroz e feijão)</b>	Feijão com farofa	Feijão com farofa	Feijão carioca	Feijão com farofa	Feijão com farofa	Feijão carioca	Feijão com farofa
	Arroz refogado	Arroz refogado	Arroz refogado	Arroz com cenoura	Arroz com cenoura	Arroz refogado	Arroz refogado
<b>Sobremesa</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S
<b>Complementos</b>	Suco de uva (artificial)	Suco de laranja (artificial)	Suco de laranja (artificial)	Suco de goiaba (polpa)	Suco de goiaba (polpa)	Suco de manga (polpa)	Suco de goiaba (polpa)
<b>CRITÉRIOS AQPC</b>				<b>FREQUÊNCIA</b>			
<b>DIAS</b>				7			
Repetição de preparações				7			
Repetições de cores				5			
Folhosos				4			
Frutas				0			
Doces				0			
Frituras				7			
Frituras + doces				0			
Carne gordurosa				2			
Ricos em Enxofre				7			

**Legenda:** N/S (não servido).

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

SEMANA I – CARDÁPIO JANTAR							
COMPOSIÇÃO DO PRATO SERVIDO: JANTAR	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
<b>Entrada</b>	Sopa de frango	Sopa de frango Pão francês	Sopa de frango Pão francês	Sopa de frango Sopa de feijão Pão francês	Sopa de feijão	Sopa de miúdo	Sopa de feijão
<b>Prato principal ou preparação proteica</b>	Frango assado	Ovo frito	Ovo frito	N/S	Carne moída	Carne moída	Creme de galinha Ovo frito
<b>Guarnição</b>	Cuscuz temperado	Cuscuz	Suflê de arroz com frango	N/S	Macarrão	N/S	Cuscuz
<b>Prato-base (arroz e feijão)</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	Arroz com leite	Arroz refogado
<b>Sobremesa</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S
<b>Complementos</b>	Café	Café	Café	Café	Café com pão	Café com pão	Café
<b>CRITÉRIOS AQPC</b>				<b>FREQUÊNCIA</b>			
<b>DIAS</b>				7			
Repetição de preparações				7			
Repetições de cores				7			
Folhosos				0			
Frutas				0			
Doces				0			
Frituras				3			
Frituras + doces				0			
Carne gordurosa				2			
Ricos em Enxofre				3			

**Legenda:** N/S (não servido).

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

SEMANA II – CARDÁPIO ALMOÇO							
COMPOSIÇÃO DO PRATO SERVIDO: ALMOÇO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
<b>Entrada</b>	N/S	N/S	Salada crua	Creme de repolho	N/S	Salada crua	Salada Crua
<b>Prato principal ou preparação proteica</b>	Carne moída Ovo frito	Carne moída Ovo frito	Frango cozido Ovo frito	Frango cozido Ovo frito	<i>Stroganoff</i> de frango Ovo frito	Carne cozida Ovo frito	Carne cozida Ovo frito
<b>Guarnição</b>	Macarrão espaguete	N/S	Macarrão espaguete	Macarrão espaguete	N/S	Pirão	Macarrão espaguete Pirão
<b>Prato-base (arroz e feijão)</b>	Feijão com farofa Arroz com cenoura	Feijão carioca Arroz com cenoura	Feijão carioca Arroz refogado	Feijão com farofa Arroz refogado	Feijão com farofa Arroz refogado	Feijão carioca Arroz refogado	Feijão com farofa Arroz com cenoura
<b>Sobremesa</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S
<b>Complementos</b>	Suco de uva (artificial)	Suco de goiaba	Suco de goiaba	Suco de goiaba	Suco de laranja (artificial)	Suco de morango (artificial)	Suco de manga
<b>CRITÉRIOS AQPC</b>				<b>FREQUÊNCIA</b>			
<b>DIAS</b>				7			
Repetição de preparações				7			
Repetições de cores				4			
Folhosos				3			
Frutas				0			
Doces				0			
Frituras				7			
Frituras + doces				0			
Carne gordurosa				3			
Ricos em Enxofre				7			

**Legenda:** N/S (não servido).

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

SEMANA II – CARDÁPIO JANTAR							
COMPOSIÇÃO DO PRATO SERVIDO: JANTAR	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
<b>Entrada</b>	Sopa de frango	N/S	Sopa de frango	Sopa de miúdo	Sopa de feijão	Sopa de carne	Sopa de carne
<b>Prato principal ou preparação proteica</b>	Salsicha	Carne moída Ovo frito	Ovo frito	Frango cozido	Frango assado desfiado	Ovo frito	Ovo frito
<b>Guarnição</b>	Cuscuz temperado	N/S	Cuscuz	Cuscuz temperado	Cuscuz	Cuscuz temperado	Cuscuz temperado
<b>Prato-base (arroz e feijão)</b>	N/S	Arroz com cenoura	N/S	Arroz com cenoura	N/S	N/S	Arroz com cenoura
<b>Sobremesa</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S
<b>Complementos</b>	Café	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>CRITÉRIOS AQPC</b>				<b>FREQUÊNCIA</b>			
<b>DIAS</b>				7			
Repetição de preparações				7			
Repetições de cores				7			
Folhosos				0			
Frutas				0			
Doces				0			
Frituras				5			
Frituras + doces				0			
Carne gordurosa				1			
Ricos em Enxofre				4			

**Legenda:** N/S (não servido).

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

SEMANA III – CARDÁPIO ALMOÇO							
COMPOSIÇÃO DO PRATO SERVIDO: ALMOÇO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
<b>Entrada</b>	N/S	N/S	Salada crua	Salada crua	N/S	N/S	Salada crua
<b>Prato principal ou preparação proteica</b>	Frango assado Ovo frito	Creme de galinha Ovo frito	Carne moída Ovo frito	Frango cozido Ovo frito	Carne moída refogada Ovo frito	Frango assado Ovo frito	Frango cozido Ovo frito
<b>Guarnição</b>	Batata doce Farofa	Batata doce Macarrão espaguete	Macarrão espaguete	Macarrão espaguete	Batata doce Macarrão espaguete	Batata doce Macarrão espaguete	Macarrão espaguete
<b>Prato-base (arroz e feijão)</b>	Feijão carioca Arroz refogado	Feijão com farofa Arroz refogado	Feijão carioca Arroz refogado	Feijão com farofa Arroz refogado	Feijão com farofa Arroz refogado	Feijão carioca Arroz refogado	Feijão carioca Arroz refogado
<b>Sobremesa</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S
<b>Complementos</b>	Suco de goiaba	Suco de goiaba	Suco de laranja artificial	Suco de laranja artificial	Suco de morango artificial	Suco de goiaba	Suco de goiaba
<b>CRITÉRIOS AQPC</b>				<b>FREQUÊNCIA</b>			
<b>DIAS</b>				7			
Repetição de preparações				7			
Repetições de cores				4			
Folhosos				3			
Frutas				0			
Doces				0			
Frituras				7			
Frituras + doces				0			
Carne gordurosa				3			
Ricos em Enxofre				7			

**Legenda:** N/S (não servido).

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).



SEMANA III – CARDÁPIO JANTAR							
COMPOSIÇÃO DO PRATO SERVIDO: JANTAR	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
<b>Entrada</b>	Sopa de miúdo Pão francês	Sopa de feijão Pão francês	Sopa de miúdo	Sopa de miúdo	Sopa de miúdo	Sopa de frango	Sopa de frango
<b>Prato principal ou preparação proteica</b>	Salsicha	Creme de galinha Ovo frito	Carne moída	Ovo frito	Carne moída	Frango assado desfiado Ovo frito	Ovo frito
<b>Guarnição</b>	Cuscuz temperado	N/S	Macarronada	Cuscuz temperado	Macarronada	Cuscuz temperado	Cuscuz
<b>Prato-base (arroz e feijão)</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S
<b>Sobremesa</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S
<b>Complementos</b>	Café	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>CRITÉRIOS AQPC</b>				<b>FREQUÊNCIA</b>			
<b>DIAS</b>				7			
Repetição de preparações				7			
Repetições de cores				7			
Folhosos				0			
Frutas				0			
Doces				0			
Frituras				5			
Frituras + doces				0			
Carne gordurosa				2			
Ricos em Enxofre				4			

**Legenda:** N/S (não servido).

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

SEMANA IV – CARDÁPIO ALMOÇO							
COMPOSIÇÃO DO PRATO SERVIDO: ALMOÇO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
<b>Entrada</b>	N/S	Salada crua	Salada crua	N/S	Salada crua	N/S	Salada crua
<b>Prato principal ou preparação proteica</b>	Frango cozido Ovo frito	Carne moída refogada Ovo frito	Frango cozido Ovo frito	Frango cozido Ovo frito	Frango assado Ovo frito	Frango cozido Ovo frito	Frango assado Ovo frito
<b>Guarnição</b>	Batata doce Macarrão espaguete	Macarrão espaguete	Macarrão espaguete	Batata doce	Macarrão espaguete	Batata doce Macarrão espaguete	Macarrão espaguete
<b>Prato-base (arroz e feijão)</b>	Feijão com farofa Arroz com cenoura	Feijão carioca Arroz refogado	Feijão com farofa Arroz refogado	Feijão carioca Arroz com cenoura	Feijão carioca Arroz refogado	Feijão carioca Arroz refogado	Feijão com farofa Arroz refogado
<b>Sobremesa</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S
<b>Complementos</b>	Suco de uva artificial	Suco de manga (polpa)	Suco de laranja artificial	Suco de goiaba	Suco de goiaba	Suco de acerola	Suco de acerola
<b>CRITÉRIOS AQPC</b>				<b>FREQUÊNCIA</b>			
<b>DIAS</b>				7			
Repetição de preparações				7			
Repetições de cores				3			
Folhosos				4			
Frutas				0			
Doces				0			
Frituras				7			
Frituras + doces				0			
Carne gordurosa				2			
Ricos em Enxofre				7			

**Legenda:** N/S (não servido).

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

SEMANA IV – CARDÁPIO JANTAR							
COMPOSIÇÃO DO PRATO SERVIDO: JANTAR	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
<b>Entrada</b>	Sopa de frango	Sopa de frango	Sopa de frango	Sopa de miúdo	Sopa de miúdo	Sopa de miúdo	Sopa de feijão
<b>Prato principal ou preparação proteica</b>	Ovo frito	Ovo frito	Ovo frito	Ovo frito	Ovo frito	Frango assado desfiado	Ovo frito
<b>Guarnição</b>	Cuscuz	Cuscuz	Cuscuz temperado	Cuscuz temperado	Cuscuz	Cuscuz temperado	Cuscuz
<b>Prato-base (arroz e feijão)</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S
<b>Sobremesa</b>	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S	N/S
<b>Complementos</b>	Café	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>CRITÉRIOS AQPC</b>				<b>FREQUÊNCIA</b>			
<b>DIAS</b>				7			
Repetição de preparações				7			
Repetições de cores				7			
Folhosos				0			
Frutas				0			
Doces				0			
Frituras				6			
Frituras + doces				0			
Carne gordurosa				0			
Ricos em Enxofre				6			

**Legenda:** N/S (não servido).

**Fonte:** Dados da pesquisa (2022).

**ANEXOS**

## ANEXO A – Cardápios qualitativos das preparações oferecidas no almoço e jantar aos funcionários da UAN

SEMANA I	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
<b>ALMOÇO</b>	Salada de repolho e cenoura com molho (maionese, mostarda e molho <i>shoyu</i> ) frango cozido, ovo frito, arroz branco refogado, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de uva artificial.	Carne moída, ovo frito, batata doce cozida, arroz branco refogado, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de laranja artificial.	Creme de galinha, ovo frito, batata doce cozida, arroz branco refogado, feijão carioca, suco de laranja artificial.	Creme de repolho com milho e ervilha, frango cozido, ovo frito, arroz refogado com cenoura, feijão com farofa, suco de goiaba (polpa).	Creme de repolho com milho e ervilha, carne moída ao molho <i>shoyu</i> , ovo frito, arroz refogado com cenoura, feijão com farofa, suco de goiaba (polpa).	Carne moída, ovo frito, batata doce cozida, arroz refogado com cenoura, feijão carioca, suco de manga (polpa).	Salada de repolho e cenoura ao molho rosê, creme de galinha, ovo frito, arroz branco refogado, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de goiaba (polpa).
<b>JANTAR</b>	Sopa de frango, frango assado, cuscuz temperado, café.	Sopa de frango, cuscuz com ovos fritos, pão francês, café.	Sopa de frango, suflê (arroz + frango desfiado), pão francês, café.	Sopa de frango, sopa de feijão, pão francês, café.	Sopa de feijão, Carne moída, macarronada, pão francês, café.	Sopa de miúdo, Carne moída, arroz com leite, pão francês, café	Sopa de feijão, Creme de galinha, arroz branco refogado, cuscuz com ovo, café.

Fonte: Dados da pesquisa.

SEMANA II	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
<b>ALMOÇO</b>	Carne moída, ovo frito, arroz com cenoura, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de uva artificial.	Carne moída, ovo frito, arroz com cenoura, feijão carioca, suco de goiaba (polpa).	Salada de repolho e cenoura, frango cozido, ovo frito, arroz branco refogado, feijão carioca, macarrão espaguete, suco de goiaba (polpa).	Creme de repolho com milho e ervilha, frango cozido, ovo frito, arroz branco refogado, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de goiaba (polpa).	<i>Strogonoff</i> de frango, ovo frito, arroz branco refogado, feijão com farofa, suco de laranja (artificial).	Salada de repolho e cenoura ao molho <i>shoyu</i> , carne cozida, ovo frito, arroz branco refogado, feijão carioca, pirão, suco de morango (artificial).	Salada de repolho e cenoura, Carne cozida, ovo frito, arroz refogado com cenoura, feijão carioca, macarrão espaguete, pirão, farofa, suco de manga (polpa).
<b>JANTAR</b>	Sopa de miúdos, cuscuz com salsicha, pão francês, café.	Creme de galinha, sopa de feijão, macarronada, pão francês, café.	Carne moída, Sopa de miúdo, macarronada, café.	Sopa de miúdo, cuscuz temperado, ovos fritos, café.	Sopa de miúdo, macarronada com carne moída, café.	Sopa de carne, ovo frito, cuscuz temperado, café.	Sopa de carne, ovo frito, cuscuz temperado, café.

Fonte: Dados da pesquisa.

SEMANA III	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
<b>ALMOÇO</b>	Frango assado, ovo frito, batata doce cozida, arroz branco refogado, feijão carioca, macarrão espaguete, suco de goiaba (polpa).	Creme de galinha, ovo frito, batata doce cozida, arroz branco refogado, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de goiaba (polpa).	Salada de repolho e cenoura, carne moída ao molho <i>shoyu</i> , ovo frito, feijão com farofa, arroz branco refogado, macarrão espaguete, suco de laranja artificial.	Salada de repolho e cenoura, frango cozido, ovo frito, arroz branco refogado, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de laranja artificial.	Carne moída refogada, ovo frito, batata doce cozida, arroz branco refogado, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de morango artificial.	Frango assado, ovo frito, batata doce cozida, arroz refogado com cenoura, feijão carioca, farofa, suco de goiaba (polpa).	Salada de repolho e cenoura, frango cozido, ovo frito, arroz refogado com cenoura, feijão carioca, macarrão espaguete, suco de goiaba (polpa).
<b>JANTAR</b>	Sopa de miúdos, cuscuz com salsicha, pão francês, café.	Creme de galinha, sopa de feijão, macarronada, pão francês, café.	Carne moída, Sopa de miúdo, macarronada, café.	Sopa de miúdo, cuscuz temperado, ovos fritos, café.	Sopa de miúdo, macarronada com carne moída, café.	Sopa de frango, cuscuz com frango assado desfiado, café.	Sopa de frango, cuscuz com ovo, café.

Fonte: Dados da pesquisa.

SEMANA IV	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
<b>ALMOÇO</b>	Frango cozido, ovo frito, batata doce cozida, arroz refogado com cenoura, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de uva artificial.	Salada de repolho e cenoura, carne moída ao molho <i>shoyu</i> , carne moída refogada com cenoura e batata, ovo frito, arroz branco refogado, feijão carioca, macarrão espaguete, suco de manga (polpa).	Salada de repolho e cenoura com molho (mostarda, maionese e molho <i>shoyu</i> ), frango cozido, ovo frito, arroz branco refogado, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de laranja artificial.	Frango cozido, ovo frito, batata doce cozida, arroz refogado com cenoura, feijão carioca, farofa, suco de goiaba (polpa)	Salada de repolho e cenoura, frango assado, ovo frito, arroz branco refogado, feijão carioca, macarrão espaguete, suco de goiaba (polpa).	Frango assado, ovo frito, batata doce cozida, arroz branco refogado, feijão carioca, suco de acerola	Salada de repolho e cenoura, frango assado, arroz branco refogado, feijão com farofa, macarrão espaguete, suco de acerola.
<b>JANTAR</b>	Sopa de frango, cuscuz com ovos fritos, café.	Sopa de frango, cuscuz com ovos fritos, café.	Sopa de frango, ovos fritos, cuscuz temperado, café.	Sopa de miúdo, cuscuz com ovos fritos, café.	Sopa de miúdo, cuscuz com ovos fritos, café.	Sopa de miúdo, cuscuz com frango assado desfiado, café.	Sopa de feijão, cuscuz com ovos fritos, café.

Fonte: Dados da pesquisa.



ANEXO B- Registro fotográfico de uma das refeições servidas no almoço



Fonte: Acervo pessoal (2022).

ANEXO C - Registro fotográfico de uma das refeições servidas no jantar



Fonte: Acervo pessoal (2022).



## ANEXO D – Carta de Anuência da Instituição Hospitalar Pública



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE  
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE  
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

CARTA DE ANUÊNCIA

À Direção do Hospital Regional, Monteiro-PB

Eu, Bruna Ferreira Silva, matrícula nº 516120486, aluna do Curso de Graduação em Bacharelado de Nutrição da Universidade Federal de Campina Grande, venho pelo presente, solicitar vossa autorização para realização de projeto de pesquisa para Trabalho de Conclusão de Curso no Hospital Regional Santa Filomena, a pesquisa intitulada **“Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio oferecido em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar do município de Monteiro-PB”** cujo objetivo é analisar a qualidade das refeições servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição pública através do método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), sob coordenação/orientação da Professora Dr<sup>a</sup> Mayara Queiroga Barbosa, SIAPE Nº 2972459, da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Cuité.

Informamos que não haverá custos para o hospital, e na medida do possível não iremos interferir no desenvolvimento das atividades cotidianas desenvolvidas no local. Esclarecemos que tal autorização é uma condição ética para execução de qualquer estudo fora da universidade. Assumimos a total responsabilidade de não publicar qualquer dado que comprometa o sigilo das informações obtidas de vossa instituição como endereço e outras informações pessoais não serão em hipótese alguma publicados. A pesquisa será voluntária, não fornecemos por ela qualquer tipo de pagamento.

Agradecemos antecipadamente seu apoio e compreensão, certos de sua colaboração para o desenvolvimento da pesquisa científica em nossa região.

Monteiro/PB, \_\_\_/\_\_\_/2022

Luyza Lorena B. da Silva  
Coordenadora do NECE  
Mat. 203817-2

Assinatura e carimbo do responsável Institucional/ Setor

*Bruna Ferreira Silva*  
Bruna Ferreira Silva  
(Orientanda – Pesquisadora)

Mayara Queiroga Barbosa  
(Orientadora – Pesquisadora)