

ANÁLISE QUALITATIVA DE CARDÁPIOS COM DIETA NORMAL OFERTADOS A PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES DE UM HOSPITAL PRIVADO DE CUIABÁ-MT.

Aline Bella Santana CAMPOS¹
Anna Carolina Freire ARANTES¹
Aryadine Magalhães de AMORIM¹
Evny PARREIRA¹
Marisa Luzia HACKENHAAR²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

²Mestre em Biociências. Pós-Graduada em Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). E-mail: marisa.luzia@univag.edu.br

RESUMO

Introdução: O cardápio é uma ferramenta essencial no planejamento das refeições, auxilia em uma elaboração rica em variedades, sabores, qualidade e no equilíbrio de cada preparo. Para avaliação qualitativa do cardápio será utilizado o método AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio). O método AQPC auxilia na avaliação global do cardápio, que utiliza os seguintes métodos, a composição quanto as cores e técnicas de preparo, repetições e combinações, oferta de determinados alimentos, folhosos, frutas ou tipos de carnes, e o teor de enxofre dos alimentos, e tem por finalidade auxiliar o nutricionista da UAN na elaboração do cardápio e na adequação sensorial e nutricional. Esse método tem como objetivo analisar o que compõe cada preparação e suas composições. **Objetivo:** Avaliar qualitativamente os cardápios oferecidos a pacientes, acompanhantes e colaboradores com dieta normal de um hospital privado de Cuiabá-MT. **Material e Métodos:** Trata-se de um estudo descritivo, qualitativo, não convencional, que avaliou os cardápios de dois meses de um hospital privado no município de Cuiabá-MT. Foram avaliadas as conformidades e não conformidades dos cardápios ofertados aos pacientes com dietas normais, acompanhantes e colaboradores pelo método AQPC, sendo avaliados a presenças de: frutas, folhosos, cores, alimentos ricos em enxofre, vegetais, doce, fritura, carnes gordurosas, e doce associado com fritura. **Resultados:** Após análise dos cardápios observou-se que não era ofertado o mínimo da porção de frutas, entretanto notou-se que a categoria doces e doces + frituras o percentual de ocorrência foi zero, sendo avaliado como ótimo, os folhosos obtiveram 100 % de ocorrência no almoço do mês de março e no jantar padronizado, classificado como ótimo, no almoço do mês de abril obteve 83,3% de ocorrência sendo classificado como “Bom”. Enquanto os alimentos ricos em enxofre tiveram um resultado péssimo de 100% no cardápio do jantar padronizado, com mais de 2 alimentos com enxofre todos os dias, apenas os almoços de abril apresentaram alimentos com cores iguais com 36,7% de ocorrência com classificação regular, no jantar padronizado e no almoço de março não foram encontrados. **Conclusão:** Após análise dos resultados concluímos que os itens frutas, cores iguais, alimentos com enxofre, carnes gordurosas e fritura, foram classificados abaixo do adequado devido a classificação “Regular”, “Ruim” e “Péssimo” pelo método AQPC. Os folhosos, carnes magras, doces e doces mais fritura obtiveram o esperado em relação ao método, pois foram classificados como “Ótimo” e “Bom”. Assim se faz necessário uma adequação destes cardápios pelo nutricionista responsável pela unidade.

Palavras-Chave: Cardápio. AQPC. Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

ABSTRACT

Introduction: The menu is an essential tool in meal planning, assisting in an elaboration rich in variety, flavors, quality and in the balance of each preparation. For qualitative evaluation of the menu, the AQPC method (Qualitative Evaluation of Menu Preparations) will be used. The AQPC method helps in the global evaluation of the menu, which uses the following methods, composition regarding colors and preparation techniques, repetitions and combinations, offering of certain foods, leafy, fruits or types of meat, and the sulfur content of foods, and is intended to assist the UAN nutritionist in preparing the menu and in the sensory and nutritional adequacy. This method aims to analyze what makes up each preparation and its compositions. **Objective:** To qualitatively evaluate the menus offered to patients, companions and employees with a normal diet at a private hospital in Cuiabá-MT. **Material and Methods:** This is a descriptive, qualitative, unconventional study that evaluated the menus of two months in a private hospital in the city of Cuiabá-MT. The conformity and non-conformity of the menus offered to patients with normal diets, companions and collaborators were evaluated by the AQPC method, being evaluated for the presence of: fruits, leafy leaves, colors, foods rich in sulfur, vegetables, sweet, fried, fatty meats, and sweet associated with frying. **Results:** After analyzing the menus, it was observed that the minimum portion of fruit was not offered, however it was noted that the category sweets and sweets + fried foods the percentage of occurrence was zero, being evaluated as excellent, the leafy ones obtained 100% of occurrence in lunch in March and in standardized dinner, classified as excellent, in lunch in April it had 83.3% of occurrence being classified as "Good". While foods rich in sulfur had a terrible 100% result on the standardized dinner menu, with more than 2 foods with sulfur every day, only April lunches had foods with the same colors with 36.7% of occurrence with regular classification. , in the standardized dinner and March lunch were not found. **Conclusion:** After analyzing the results, we concluded that the items fruits, same colors, foods with sulfur, fatty meats and fried foods were classified below adequate due to the classification of "Regular", "Bad" and "Bad" by the AQPC method. The leafy, lean meats, sweets and sweets plus frying obtained what was expected in relation to the method, as they were classified as "Great" and "Good". Thus, it was necessary to adapt these menus by the nutritionist responsible for the unit.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tendem a fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, seguindo sempre as normas higiênico-sanitárias, dietéticas e nutricionais de seus clientes, seguindo os padrões financeiros. Nesse sentido, um serviço organizado é aquele que fornece o provimento nutricional da coletividade (ABREU *et al.*, 2009).

Neste contexto as unidades de alimentação e nutrição (UAN) hospitalares têm a objetividade de garantir aos seus pacientes a manutenção e recuperação do estado de saúde através de uma alimentação de qualidade (NETO, 2006; NONINO-BORGES *et al.*, 2006).

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) é considerado o setor hospitalar responsável pela preparação e oferta das refeições. O objetivo é cuidar da alimentação e nutrição, levando em consideração os aspectos sensoriais, o equilíbrio nutricional e as condições de higiene necessárias para ofertar uma dieta segura aos indivíduos hospitalizados (BEZERRA & BRITO, 2013).

Assim o nutricionista, em conjunto com a equipe do SND, deve planejar as refeições adequadamente, nutritivas e com aspectos agradáveis para estimular a aceitação, influenciando positivamente no estado clínico e nutricional do paciente. Por isso é utilizado o cardápio como uma ferramenta essencial no planejamento das refeições (BEZERRA & BRITO, 2013).

Nesta perspectiva os fatores como: temperatura, higiene, variedade dos cardápios fornecidos, sabor e qualidade dos alimentos influenciam na satisfação dos pacientes, com isso é importante um cardápio equilibrado e bem elaborado (RAMOS *et al.*, 2013; VIENCZ *et al.*, 2016).

Levando em consideração os fatores do planejamento adequado dos cardápios, utilizando métodos que contribuem e auxiliam na elaboração e na avaliação das composições qualitativas, como a Avaliação Qualitativa de Preparação do Cardápio (AQPC), ele permite a avaliação através dos itens que compõe os cardápios (QUINTÃO & RESENDE, 2016).

Desta forma, o método avaliativo AQPC, além de contribuir para o equilíbrio de cardápios no ponto de vista sensorial e nutricional, auxilia também na identificação

dos erros na construção dos mesmos, permitindo a correção antes mesmo de sua execução (PROENÇA & VEIROS, 2003).

Portanto, o objetivo do presente estudo é avaliar a qualidade das refeições oferecidas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores de um hospital privado de Cuiabá- MT, onde foi utilizado o método AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio).

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um caso do tipo descritivo, de caráter qualitativo, não convencional, foram avaliados o cardápio do almoço referente a sessenta e um dias do mês de março e abril de 2021 e o cardápio do jantar padronizado que é constante na unidade não sofrendo modificações ao longo do ano, neste utilizou-se o jantar padronizado de trinta e um dia do mês de março do mesmo ano, pelas acadêmicas do curso de nutrição sob supervisão das professoras orientadoras e da nutricionista responsável pela unidade.

O presente estudo foi realizado em um hospital privado localizado no município de Cuiabá-MT, a unidade estudada é uma empresa terceirizada, que fornece em média 495 refeições por dia. Os cardápios são elaborados por mês, de padrão popular e contém diariamente três tipos de salada, duas opções de proteínas, guarnições e acompanhamentos.

Foram avaliados os cardápios com dietas normais, oferecidas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, nele foi avaliado as conformidades e não conformidades encontradas através do método adaptado AQPC, que analisou alguns itens como folhosos, fruta, carnes gordurosas e magras, alimentos com enxofre, doces, cores iguais e frituras. Este método consiste em avaliar a sua composição e qualidade do cardápio (PROENÇA & VEIROS, 2003).

A partir dos princípios da Ciência da Nutrição, alguns itens analisados foram considerados como aspectos positivos de um cardápio e outros negativos. A oferta de folhosos, frutas e carnes magras são considerados aspectos positivos do cardápio. Foram classificados em categorias segundo metodologia proposta por Prado *et al.*, (2013) como mostra no Quadro 1.

Quadro 1. Critério de classificação dos aspectos positivos do cardápio

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

Fonte: Prado *et al.*, (2013)

Já a presença de cores iguais, duas ou mais preparações com enxofre, carne gordurosa, fritura, doce e oferta de doce + fritura no mesmo dia são considerados aspectos negativos do cardápio. Foram classificados em categorias segundo metodologia proposta por Prado *et al.*, (2013) como mostra no Quadro 2.

Quadro 2. Critério de classificação dos aspectos negativos do cardápio

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

Fonte: Prado *et al.*, (2013)

Para a análise e comparação dos dados empregou-se o editor de tabelas Microsoft Word 2010. Utilizou-se a análise aplicada descritiva em porcentagem dos itens em conformidade e não-conformidade dos cardápios.

RESULTADOS

Os resultados encontrados após análise pelo método AQPC dos cardápios de uma UAN de um hospital privado de Cuiabá-MT do almoço do mês de março de 2021 estão apresentados na Tabela 1.

Para os itens folhosos, frutas, carnes gordurosas e fritura o percentual de ocorrência e a classificação foram respectivamente (100%) ótimo, (0%) péssimo, (41,9%) regular e (45,2%) regular. Observou que houve variações de cores no cardápio e sendo assim classificado como ótimo apresentando 0% de ocorrência. Em relação ao enxofre 22,6% de ocorrência significa um resultado bom. Sobre a presença de doces no cardápio não foi encontrado ocorrência, o que resulta em ótimo.

VIII Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Tabela 1. Análise dos Cardápios segundo o método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQC do almoço do mês de março de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Cuiabá-MT, 2021.

Sema na	Dia	Folhos os	Frutas	Cores iguais	Alim.c/ enxofre	Carne gorduro sa	Carnes magras	Fritura	Doce	Doce + Fritura
1	7	7	0	0	1	3	4	4	0	0
2	7	7	0	0	3	1	6	2	0	0
3	7	7	0	0	3	4	3	3	0	0
4	7	7	0	0	0	4	3	4	0	0
5	3	3	0	0	0	1	2	1	0	0
Total	31	31	0	0	7	13	18	14	0	0
% *	-	100	0	0	22,6	41,9	58,1	45,2	0	0

*% Ocorrência

A partir do percentual de ocorrência no cardápio, demonstrados na Tabela 1, os itens foram classificados quanto ao seu percentual de adequação e apresentados na Tabela 2.

Tabela 2: Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio do almoço do mês de março de uma UAN em Cuiabá-MT, 2021

Itens	% ocorrência (n)	Classificação
Folhosos	100 (n=31)	Ótimo
Frutas	0 (n=0)	Péssimo
Cores iguais	0 (n=0)	Ótimo
Alimentos com enxofre	22,6 (n=7)	Bom
Carnes gordurosas	41,9 (n=13)	Regular
Carnes magras	58,1 (n=18)	Regular
Frituras	45,2 (n=14)	Regular
Doces	0 (n=0)	Ótimo
Doces + frituras	0 (n=0)	Ótimo

Os resultados encontrados após análise pelo método AQPC dos cardápios de uma UAN de um hospital privado de Cuiabá-MT do almoço do mês de abril de 2021 estão apresentados na Tabela 3.

Para os itens frutas, carnes gordurosas e fritura o percentual de ocorrência e a classificação foram respectivamente (0%) péssimo, (70%) ruim e (73,3%) ruim. A UAN ofertou carnes magras em 100% dos dias, por isso classificado como Ótimo. Não houve ocorrência de oferta de doces, sendo assim classificado como ótimo. Conseqüentemente a oferta de doce e fritura em um mesmo dia também não foi observada no presente estudo.

Tabela 3. Análise dos Cardápios segundo o método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC do almoço do mês de abril de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Cuiabá-MT, 2021

Sema na	Dia	Folhos os	Frutas	Cores iguais	Alim.c/ enxofre	Carne gorduro sa	Carnes magras	Fritura	Doce	Doce + Fritura
1	4	3	0	1	1	3	4	4	0	0
2	7	6	0	1	1	3	7	4	0	0
3	7	6	0	1	1	6	7	4	0	0
4	7	6	0	2	0	7	7	5	0	0
5	5	4	0	2	2	2	5	5	0	0
Total	30	25	0	11	5	21	30	22	0	0
%*	-	83,3	0	36,7	16,7	70	100	73,3	0	0

*% de Ocorrência

A partir do percentual de ocorrência no cardápio, demonstrados na Tabela 3, os itens foram classificados quanto ao seu percentual de adequação e apresentados na Tabela 4.

Tabela 4: Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio do almoço do mês de abril de uma UAN em Cuiabá –MT, 2021.

Itens	% ocorrência (n)	Classificação
Folhosos	83,3 (n=25)	Bom
Frutas	0 (n=0)	Péssimo
Cores iguais	36,7 (n=11)	Regular
Alimentos com enxofre	16,7 (n=5)	Bom
Carnes gordurosas	70 (n=21)	Ruim
Carnes magras	100 (n=30)	Ótimo
Frituras	73,3 (n=22)	Ruim
Doces	0 (n=0)	Ótimo
Doces + frituras	0 (n=0)	Ótimo

Os resultados encontrados após análise pelo método AQPC dos cardápios de uma UAN de um hospital privado de Cuiabá-MT do jantar padronizado do mês de março de 2021 estão apresentados na Tabela 5.

Para os itens folhosos, frutas, alimentos com enxofre e carnes gordurosas o percentual de ocorrência e a classificação foram respectivamente (100%) ótimo, (0%) péssimo, (100%) péssimo e (83,8%) péssimo. A UAN ofertou carnes magras em 100% dos dias, por isso classificado como ótimo. Não houve ocorrência de cores iguais no cardápio, dessa forma sendo classificado também como ótimo.

Tabela 5. Análise dos Cardápios segundo o método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC do jantar padronizado do mês de março de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Cuiabá-MT, 2021

Sema na	Dia	Folhos os	Frutas	Cores iguais	Alim. com enxofre	Carne gorduro sa	Carnes magras	Fritura	Doce	Doce + Fritura
1	7	7	0	0	7	6	7	3	0	0
2	7	7	0	0	7	7	7	3	0	0
3	7	7	0	0	7	6	7	3	0	0
4	7	7	0	0	7	5	7	1	0	0
5	3	3	0	0	3	2	3	0	0	0
Total	31	31	0	0	31	26	31	10	0	0

%*	-	100	0	0	100	83,8	100	32,2	0	0
----	---	-----	---	---	-----	------	-----	------	---	---

*% Ocorrência

A partir do percentual de ocorrência no cardápio, demonstrados na Tabela 5 os itens foram classificados quanto ao seu percentual de adequação e apresentados na Tabela 6.

Tabela 6. Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio jantar padronizado do mês de março de uma UAN em Cuiabá-MT, 2021.

Itens	% ocorrência (n)	Classificação
Folhosos	100 (n=31)	Ótimo
Frutas	0 (n=0)	Péssimo
Cores iguais	0 (n=0)	Ótimo
Alimentos com enxofre	100 (n=31)	Péssimo
Carnes gordurosas	83,8 (n=26)	Péssimo
Carnes magras	100 (n=31)	Ótimo
Frituras	32,2 (n=10)	Regular
Doces	0 (n=0)	Ótimo
Doces + frituras	0 (n=0)	Ótimo

De acordo com a na tabela 7, os cardápios estudados não oferecerem o mínimo da porção de frutas, porém notou-se que a categoria doces e doces + frituras não existiu frequência nenhuma, por isso sendo avaliado como ótimo, os folhosos obtiveram quantidades ideais em todos os cardápios, já o enxofre teve um resultado péssimo no cardápio do jantar padronizado, com mais de 2 alimentos com enxofre todos os dias e apenas os almoços de abril apresentaram alimentos com cores iguais, no jantar padronizado e no almoço de março não foi encontrado, mesmo sendo encontrado apenas no almoço de abril ele obteve um resultado regular.

Tabela 7. Análise comparativa dos cardápios do almoço dos meses de março e abril e o jantar padronizado referente ao mês de março de uma UAN em um hospital privado de Cuiabá-MT. 2021.

Itens Avaliados	Almoço de Março (%)	Almoço de Abril (%)	Jantar Padronizado (%)
Folhoso	100	83,3	100
Frutas	0	0	0
Cores iguais	0	36,6	0
Alimentos c/ enxofre	22,6	16,6	100
Carnes gordurosas	41,9	70	84,8
Carnes magras	58	100	100
Fritura	45,1	73,3	32,2
Doces	0	0	0
Fritura + doce	0	0	0

DISCUSSÃO

Ao analisar os cardápios do almoço do mês de março e do jantar padronizado, observou-se um ponto positivo, 100% de ocorrência no item folhosos, dessa forma classificado como ótimo, sendo compatível com resultados encontrados por Prado *et al.*, (2013) em uma UAN de Cuiabá-MT que ofertou folhosos em 100% dos dias, também classificados como ótimo. No estudo feito por Proença & Veiros (2003) foi observado que 82,6% dos dias apareceram folhosos no cardápio, revelando uma preocupação em estimular o consumo de vitaminas, minerais e fibras, assim como nos estudos citados acima. No entanto, um estudo feito por Viencz *et al.*, (2016) em uma UAN hospitalar de Guarapuava-PR, nos meses de abril e maio foi identificado uma ocorrência de 45% dos dias de folhosos, sendo assim classificado como ruim. O consumo de folhoso diariamente é importante para obter vitaminas e minerais essenciais para nosso corpo, ter um hábito alimentar saudável para diminuição de riscos de doenças crônicas não transmissíveis. O

Guia Alimentar para a população Brasileira preconiza que o consumo de Alimentos in natura em grande variedade, oferece uma alimentação saudável e saborosa (BRASIL, 2014).

Quanto a oferta de frutas notou-se uma ocorrência de 0%, nenhum dos almoços ou do jantar padronizado apresentou a oferta de frutas na sobremesa, sendo classificado como péssimo. No estudo feito em uma UAN hospitalar de Vitória da Conquista-BA em 2011, obteve a ocorrência de 32% sendo um resultado ruim (BEZERRA & BRITO, 2013). Na interpretação dos dados de Proença & Veiros (2003) demonstrou uma pequena presença de frutas como sobremesa no cardápio, com frequência de 33,9%, classificado também como ruim. Sendo um fator preocupante do cardápio, pois é recomendada a ingestão de pelo menos, três porções diárias desse alimento (BRASIL, 2014). No entanto, foram encontrados resultados satisfatórios no estudo realizado por Prado *et al.*, (2013) com oferta de frutas, três vezes por semana, correspondendo a 65% e classificando-se como bom.

Para o quesito cores das preparações estas apresentaram monotonia apenas no almoço do mês de abril, com 36,6% de ocorrência, obtendo um resultado regular, já o estudo realizado por Lima *et al.*, (2019) em Sergipe em UAN's 14,3% das unidades apresentaram cores iguais em 56,7% dos dias, recebendo a classificação ruim. Os cardápios analisados por Passos (2008) encontraram-se com ocorrência de 56,8% dos dias de semelhança de cores, sendo classificado também como ruim. A presença de cores repetitivas prejudica a apresentação visual dos pratos e pode interferir na satisfação do cliente com a refeição, desestimulando a vontade de consumir os alimentos (ASSIS, 2008).

Em relação aos alimentos ricos em enxofre 22,5% de ocorrência no almoço do mês de março e 16,6% em abril significando um bom resultado, já no cardápio do jantar padronizado destacamos 100% de ocorrência o que significa um péssimo desfecho. Em comparação com o estudo de Ramos *et al.*, (2013) em Belo Horizonte –MG, realizados em UANs localizadas em empresas, constataram a presença de alimentos ricos em enxofre em 76,2% dos dias analisados, classificado como ruim. O estudo de Bezerra & Brito (2013) o resultado foi ótimo, já que obteve ocorrência de 9,7% dos dias analisados. Observou-se a ocorrência de 4,0% dos dias ofertando alimentos com sulfureados em excesso, no estudo de Menegazzo *et al.*, (2011). A oferta de alimentos ricos em enxofre

pode causar desconforto gástrico, devido ao elevado teor de compostos sulfurados (PROENÇA & VEIROS, 2003).

O consumo de carnes gordurosas apresentou variação de resultados de 41,9% no almoço de março, no almoço de abril 70% e o jantar padronizado 83,3%, foi classificado respectivamente como regular, ruim e péssimo. No qual esses resultados apresentaram-se elevado em relação ao percentual de 37,5%, obtido no estudo de Passos (2008), em uma UAN institucional em Brasília. No estudo de Prado *et al.*, (2013) foi observada ocorrência em 25% dos dias de carnes gordurosas, sendo considerado como Bom. Viencz *et al.*, (2016) encontrou uma ocorrência de 10% dos dias, considerado como ótimo. O ideal seria não consumir estes alimentos, devido ao tipo de gordura encontrada, como as saturadas e colesterol, substituindo-as por carnes magras. O consumo excessivo de gordura saturada e colesterol pode levar à obesidade, dislipidemias, doenças ateroscleróticas e doenças relacionadas como cânceres e doenças cardiovasculares. Apesar disto, muitas empresas optam por oferecer este tipo de carne, pois são mais baratas e atrativas aos comensais. Cabe ao profissional de nutrição supervisionar esta oferta e evitar a combinação de alimentos pouco saudáveis. (PRADO *et al.*, 2013).

Já nas carnes magras foram classificados como regular com 58% de frequência no almoço de março e ótimo com 100% de frequência no almoço de abril e no jantar padronizado. No entanto, o guia alimentar aconselha-se a respeito das carnes vermelhas que são excelentes fontes de proteína de alta qualidade e têm teor elevado de muitos micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12. Porém tendem a ser ricas em gorduras em geral e, em especial, em gorduras saturadas, que, quando consumidas em excesso, aumentam o risco de doenças do coração e de várias outras doenças crônicas. Além disso, há evidências convincentes de que o consumo excessivo de carnes vermelhas pode aumentar o risco de câncer de intestino (BRASIL, 2014).

As ocorrências de frituras no cardápio mensal apresentaram resultado regular com 45,1% de ocorrência em março, 73,3% em abril sendo considerado ruim e o jantar padronizado 32,2% regular. Assim como o percentual regular do estudo realizado por Bezerra & Brito (2013) e Petry *et al.*, (2014), em UANs de Vitória da Conquista –BA e Florianópolis -SC onde a presença de frituras foi observada em 41% e 53% dos dias avaliados. A oferta de frituras no estudo realizado por Passos (2008) teve ocorrência de 22,1% dos dias, sendo classificado como bom. O excesso de alimentos fritos pode

representar riscos à saúde, como obesidade, risco de doenças cardiovasculares, entre outras DCNT. Os alimentos submetidos a imersão de óleos perdem seus nutrientes. De acordo com o Guia Alimentar para a população Brasileira, óleos e gorduras são produtos alimentícios com alto teor calórico cujo consumo pode ser prejudicial à saúde (BRASIL, 2014).

Sobre a presença de doces no cardápio foi apresentado um resultado satisfatório neste estudo, pois não foi ofertado doces em nenhum dia. Do ponto de vista nutricional, este dado foi considerado ótimo, pois a oferta de doces pode contribuir para o aumento de desenvolvimento de doenças relacionadas à obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis (BRASIL, 2014). Em contrapartida ao estudo de Lima *et al.*, (2019) em Sergipe que a oferta de doces como sobremesa foi observada em 14,3% das unidades, com percentual de ocorrência de 66,7%, recebendo classificação ruim. Compatível com o estudo feito por Proença & Veiros (2003) que encontrou uma ocorrência de 70,9% dos dias, classificado como ruim.

O cardápio não apresenta frituras e doces em conjunto na refeição significando um ótimo resultado. Como no estudo de Lima *et al.*, (2019) em Sergipe que as UANs apresentaram uma classificação ótima com um percentual de ocorrência de 10% dos dias. Assim também no estudo feito por Prado *et al.*, (2013) que teve um resultado ótimo, com 0% das ocorrências nos dias. O consumo frequente de alimentos ricos em carboidratos e lipídeos concorre para o desenvolvimento de aterosclerose e outros eventos coronarianos por influenciarem o aumento dos níveis séricos de colesterol e triglicérides (PROENÇA & VEIROS, 2003).

CONCLUSÃO

Concluimos que os itens frutas, alimentos com enxofre, cores iguais, carnes gordurosas e fritura, foram classificados abaixo do adequado devido a classificação “Regular”, “Ruim” e “Péssimo” pelo método AQPC. Os folhosos, carnes magras, doces e doces mais fritura obtiveram o esperado em relação ao método, pois foram classificados como “Ótimo” e “Bom”.

Desta forma o método AQPC demonstrou que proporciona aos profissionais nutricionistas uma avaliação mais criteriosa das preparações após as elaborações dos

cardápios, e as adequações necessárias aos itens que foram avaliados de forma negativa, e com isso promovendo hábitos mais saudáveis.

Com isso um cardápio bem elaborado para o público e com características mais saudáveis conforme recomenda o método AQPC auxilia em uma maior aceitação pelos pacientes, acompanhantes e comensais do local.

Assim como o profissional nutricionista está encarregado da função de planejamento dos cardápios, conseqüentemente deve-se fazer uso dessa ferramenta para ajustar as falhas que ocorrem no cardápio antes da sua execução.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; Zanardi, A. M. P. Gestão de unidade de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3ª ed. **São Paulo: Metha**. 2009, p. 109-118.

ASSIS, J. Análise qualitativa das preparações oferecidas no cardápio da unidade produtora de refeições de um hospital universitário. **Nutrição em Foco**, São Paulo, 2008.

BRASIL. **Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

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. **Alim. Nutr. Braz. J. Food**, v. 24, n. 2, p. 153-158, 2013.

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.

MENEGAZZO, Manoela *et al*. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. **Revista de nutrição**, Campinas, mar/abr., v. 24, n. 2, p. 243-251, 2011.

NETO, M. S. **Diagnóstico situacional da utilização das ferramentas de segurança na produção de alimentos nas cozinhas das unidades de alimentação e nutrição dos hospitais de Brasília-DF**. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana). Universidade de Brasília, Brasília. 122p, 2006.

NONINO; BORGES, C. B.; RABITO, E. I.; SILVA, K.; FERRAZ, C. A.; CHIARELLO, P. G.; SANTOS, J. S.; MARCHINI, J. S. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. **Revista de 60 Visão Acadêmica**, Nutrição, Curitiba, v. 19, n.3, p. 349-356, 2006.

PASSOS, A. L. A. **Análise do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional de Brasília-DF segundo método “Avaliação qualitativa das preparações dos cardápios”**. Monografia (Especialização em gastronomia e saúde) - Universidade de Brasília, Centro de Excelência ao Turismo, Brasília. p. 29, 2008.

PETRY NS, VELOSO RGSS, PULZ IS, CEBOLA M, VEIROS MB. Avaliação e proposta de novos cardápios para a ceia de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar pública de Florianópolis (SC). **Demetra: Alim Nutr Saúde**, Dez.,2014.

PRADO, BG; NICOLETTI, A; FARIA, CS. Avaliação das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá – MT. **UNOPAR Científica Ciências Biológicas da Saúde**, v.15, n.3, p.23-219, 2013.

RAMOS, A.S; SOUZA, F. F. R; FERNANDES, G. C. B; XAVIER, G. C. B; XAVIER, S. K. P. Avaliação de cardápio e pesquisa de satisfação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Alim. Nutr**, v. 24, n. 1, p. 29-35, 2013.

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, fev., 2016.

VEIROS, M. B; PROENÇA, R. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. **Rev Nutr Pauta**, São Paulo v.62, n 11, p. 36-42, 2003.

VIENCZ, T.V; SCHWARZ, K; VIEIRA, R. L. D; GATTI, R.R; MOURA, P. M. Avaliação do cardápio do almoço oferecido por uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Visão Acadêmica**, Curitiba, v.17, n.2, Abr/Jun., 2016.