

AValiação Qualitativa do Cardápio Ofertados à Menores Reeducandos no Município de Cuiabá.

Jaiana Santos NÓIA¹

Rosane Rufina de Araújo SILVA¹

Marisa Luiza HACKENHAAR²

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

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

RESUMO

Introdução: A Unidade de Alimentação e Nutrição deve atender cada realidade, assim se faz necessário a elaboração de cardápio adequado e ideal para que a unidade flua com destreza. O planejamento do cardápio precisa considerar os fatores essenciais, como: cor, sabor, processamento, textura, por exemplo. Desta forma o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), representa uma boa ferramenta pois permite analisar qualitativamente a composição do cardápio, considerando o enfoque voltado a uma alimentação adequada para adolescentes, que onde favorecem o desenvolvimento cognitivo, emocional e social. **Objetivo:** Avaliar qualitativamente o cardápio ofertado à menores reeducandos do município de Cuiabá, Mato Grosso. **Materiais e métodos:** Trata-se de um estudo descritivo, cujo instrumento de pesquisa foram a coleta dos cardápios dos meses: fevereiro e março de 2021, ofertado à menores reeducandos do centro de detenção juvenil, localizado no município de Cuiabá no estado do Mato Grosso, onde a alimentação é produzida por uma UAN privada terceirizada. As refeições da UAN são divididas em: café da manhã, almoço, merenda, jantar e ceia, o que totalizam uma média de 70 comensais, cerca de 2100 unidades ao mês, sendo no presente estudo analisados o almoço e o jantar. Para avaliação dos cardápios, foi empregado o método AQPC, adaptado por Veiros e Proença (2003), que analisa as seguintes variáveis: folhosos; frutas; cores iguais; dois ou mais alimentos com enxofre; carne gordurosa; fritura; doce; doce e fritura. De acordo com a metodologia, proposta por Prado *et al.* (2013), os cardápios foram classificados adotando os seguintes critérios: aspectos positivos (folhosos, frutas e carnes magras) e negativos (cores iguais, dois ou mais alimentos ricos em enxofre, carne gordurosa, doce, fritura, fritura e doce no mesmo dia). Em seguida foram categorizados em: “ótimo”, “bom”, “regular”, “ruim” ou “péssimo”. **Resultados:** Observou-se, uma oferta de 89% de folhosos, 0% doces, 18% de frituras, 22% doce e fritura no mesmo dia, sendo estes classificados como positivos. Os demais itens, 57% de frutas, 43% alimentos sulfurados, 75% de cores iguais e 50% de carnes gordurosas, foram classificados como pontos negativos do cardápio. **Conclusão:** Conclui-se, que os cardápios servidos aos menores reeducandos apresentaram-se adequados em relação à de folhosos, doces, frituras e às frituras associadas aos doces, sendo este um aspecto positivo da avaliação. Em contrapartida, à oferta de frutas, alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, carnes magras e monotonia de cores, apresentaram classificação predominantemente “regular”, classificado como negativo, sendo necessário melhorias.

Palavras-Chave: Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC. Cardápio. Qualidade dos alimentos.

ABSTRACT

Introduction: The Food and Nutrition Unit must meet each reality, so it is necessary to prepare an adequate and ideal menu for the unit to flow with dexterity. Menu planning needs to consider essential factors, such as: color, flavor, processing, texture, for example. Thus, the Qualitative Assessment of Menu Preparations (AQPC) method represents a good tool as it allows qualitative analysis of the composition of the menu, considering the focus on adequate food for adolescents, that favors cognitive, emotional and social development. **Objective:** To qualitatively evaluate the menu offered to underage children in the city of Cuiabá, Mato Grosso. **Materials and methods:** This is a descriptive study, whose research instrument was the collection of menus for the months: February and March 2021, offered to minors reeducated from the juvenile detention center, located in the municipality of Cuiabá in the state of Mato Grosso, where food is produced by a private third-party UAN. UAN meals are divided into: breakfast, lunch, lunch, dinner and supper, which total an average of 70 people, about 2100 units per month. In this study, lunch and dinner are analyzed. To evaluate the menus, the AQPC method was used, adapted by Veiros and Proença (2003), which analyzes the following variables: leafy; fruit; same colors; two or more foods with sulfur; fatty meat; frying; candy; sweet and fried. According to the methodology proposed by Prado et al. (2013), the menus were classified using the following criteria: positive (leafy, fruit and lean meat) and negative (equal colors, two or more foods rich in sulfur, fatty meat, sweet, fried, fried and sweet on the same day). Then they were categorized into: “great”, “good”, “fair”, “bad” or “very bad”. **Results:** There was an offer of 89% of leafy, 0% sweet, 18% fried, 22% sweet and fried on the same day, which were classified as positive. The other items, 57% fruit, 43% sulfur foods, 75% of the same colors and 50% fatty meats, were classified as negative points on the menu. **Conclusion:** It is concluded that the menus served to children in reeducation were adequate in relation to leafy, sweet, fried and fried foods associated with sweets, which is a positive aspect of the evaluation. On the other hand, the offer of fruits, foods rich in sulfur, fatty meats, lean meats and monotony of colors, were predominantly classified as “regular”, classified as negative, requiring improvements.

Keywords: Qualitative Evaluation of Menu Preparations – AQPC. Menu. Food quality.

INTRODUÇÃO

Uma alimentação saudável é aquela composta por alimentos variados e seguros, cujo valor nutritivo e aspectos sensoriais encontram-se preservados pelos cuidados quanto a correta higienização, conservação e manutenção dos alimentos escolhidos, minimizando os riscos de infecções ou intoxicações alimentares (BRASIL, 2014). O acesso à uma alimentação de qualidade é direito previsto na Constituição de 1988 (Art. 6º), portanto, a não garantia desse direito viola a dignidade humana (BRASIL, 2013).

Nesse sentido, a Resolução N° 27, 09 de julho de 2020, dispõe que, é garantido o direito à alimentação adequada das pessoas privadas de liberdade, em especial em regime fechado no sistema prisional e internos (as) do sistema socioeducativo em todo território nacional (BRASIL, 2020).

Para tais garantias, o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), objetiva a proteção integral da criança e do adolescente a fim de assegurar o seu pleno desenvolvimento tanto físico, como moral e religioso. Em seu art. 94º, parágrafo VIII, descreve que as entidades que desenvolvem programas de internação têm dentre as obrigações: oferecer vestuário e alimentação suficientes e adequados à faixa etária dos adolescentes atendidos (BRASIL, 2019).

Sabe-se, que a adolescência é marcada pela aceleração do crescimento, e conseqüentemente pelo aumento da necessidade de energia e de nutrientes. Uma alimentação adequada na adolescência, não só satisfaz o aumento das necessidades nutricionais, como também estabelece e reforça os hábitos alimentares para toda a vida (LAROCA e CAMARGO 2016).

Segundo as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, a ingestão de nutrientes, propiciada pela alimentação, é essencial para a boa saúde. Igualmente importantes para a saúde são os alimentos específicos que fornecem os nutrientes, as inúmeras possíveis combinações entre eles e suas formas de preparo, as características do modo de comer e as dimensões sociais e culturais das práticas alimentares (BRASIL, 2014).

Nesse contexto, o objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é o fornecimento de uma refeição equilibrada nutricionalmente, apresentando bom nível de sanidade, e que seja adequada ao comensal (PROENÇA *et al.* 2005). Assim, o cardápio elaborado pelo nutricionista que atua em UAN é uma ferramenta a ser utilizada no sentido de transformar o seu conhecimento sobre os alimentos em ato de nutrir, de maneira mais saudável, as pessoas que estão sob sua responsabilidade (VEIROS e PROENÇA 2003).

Dessa maneira, o método de Avaliação Qualitativa das preparações do Cardápio (AQPC), proposto por Veiros e Proença (2003), objetiva auxiliar o nutricionista na elaboração

adequada de cardápio tanto para aspectos sensoriais quanto nutricionais, sendo uma ferramenta de suma importância para esse fim. Este método avalia a composição das preparações, suas cores, as técnicas de preparo empregadas, as ofertas de doces, frutas, verduras, tipos de carnes e alimentos ricos em enxofre.

Portanto, o objetivo do presente estudo foi avaliar qualitativamente o cardápio ofertado à menores reeducandos do município de Cuiabá, Mato Grosso.

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, cujo instrumento de pesquisa foram a coleta dos cardápios dos meses: fevereiro e março de 2021, ofertado à menores reeducandos do centro de detenção juvenil, localizado no município de Cuiabá no estado do Mato Grosso, onde a alimentação é produzida por uma UAN privada terceirizada. As refeições da UAN são divididas em: café da manhã, almoço, merenda, jantar e ceia, o que totalizam uma média de 70 comensais, cerca de 2100 unidades ao mês, sendo no presente estudo analisados o almoço e o jantar.

Os cardápios elaborados para fornecimento da alimentação dos reeducandos, são realizados por uma nutricionista do Estado de Mato Grosso. O controle sobre a alimentação é exercido pela Secretaria de Estado de Justiça e Direitos Humanos (SEJUDH) e o serviço é prestado por uma UAN terceirizada. A alimentação fornecida por empresa terceirizada, é acompanhada em sua confecção e qualidade por servidores da Gerência de Alimentação na Secretaria, com fiscalização semanal por uma nutricionista in loco (SILVA e NETO, 2014).

Para avaliação dos cardápios, foi empregado o método AQPC, adaptado por Veiros e Proença (2003), que analisa as seguintes variáveis: folhosos; frutas; cores iguais; dois ou mais alimentos com enxofre; carne gordurosa; fritura; doce; doce e fritura (VEIROS e PROENÇA 2003).

De acordo com a metodologia, proposta por Prado *et al.* (2013), os cardápios foram classificados adotando os seguintes critérios: aspectos positivos (folhosos, frutas e carnes magras) e negativos (cores iguais, dois ou mais alimentos ricos em enxofre, carne gordurosa, doce, fritura, fritura e doce no mesmo dia). Em seguida foram categorizados em: “ótimo”, “bom”, “regular”, “ruim” ou “péssimo”, conforme quadro 01 e 02 abaixo:

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	$< 25\%$

Prado *et al.* (2013).

Quadro 2: Critério de classificação dos aspectos negativos do cardápio.

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

Prado *et al.* (2013).

Para a tabulação dos dados foi utilizado o programa Microsoft Office Excel 2010, onde aplicamos a estatística descritiva através de porcentagem para verificar a qualidade do cardápio mensal.

RESULTADOS

Os resultados encontrados na análise dos cardápios do almoço e jantar dos meses de fevereiro e março de 2021, de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, estão descritos nas tabelas 1 e 2 a seguir:

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

Tabela 1: Classificação dos itens analisados das preparações do almoço e jantar do cardápio do mês de fevereiro de uma UAN que produz refeições para menores reeducandos em Cuiabá - MT, 2021.

ALMOÇO			JANTAR		
Itens	% de ocorrência (n)	Classificação	Itens	% de ocorrência	Classificação
Folhosos	78 (22=n)	Bom	Folhosos	89 (25=n)	Bom
Frutas	57 (16=n)	Regular	Frutas	50 (14=n)	Regular
Cores iguais	46 (13=n)	Regular	Cores iguais	75 (21=n)	Ruim
Dois ou mais alimentos com enxofre	43 (12=n)	Regular	Dois ou mais alimentos com enxofre	43 (12=n)	Regular
Carne gordurosa	50 (14=n)	Regular	Carne gordurosa	50 (14=n)	Regular
Carne magra	50 (14=n)	Regular	Carne magra	50 (14=n)	Regular
Fritura	21 (6=n)	Bom	Fritura	18 (5=n)	Bom
Doce	43 (12=n)	Regular	Doce	0 (0=n)	Ótimo
Doce + Fritura	11 (3=n)	Bom	Doce + Fritura	0 (0=n)	Ótimo

Na aplicação do método AQPC, a oferta de folhosos ocorreu nos 26 dias avaliados do mês de fevereiro, no almoço houve 78% e no jantar 89% "Bom".

À oferta de frutas foi de 57% no almoço e no jantar 50% "Regular", sendo esse item ofertado como sobremesa em dias alternados.

No presente estudo, foi analisado no aspecto positivo igualmente o fornecimento de carnes magras no qual, tanto no almoço como no jantar foram classificados como "Regular" 50%.

Os dados que fazem referência a monotonia do cardápio, no mês de fevereiro o almoço teve uma ocorrência 46% "Regular" e no jantar 75% "Ruim".

O item relacionado a dois ou mais alimentos com enxofre, no almoço e no jantar de fevereiro houve oferta de 43% "Regular", sendo essa classificação também no item carne gordurosa, onde almoço e jantar foi obtido 50%.

No que diz respeito ao método de cocção fritura, notou-se que o emprego dessa técnica em 21% (n=6) no almoço e 18% (n=5) no jantar, classificado como "Bom".

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

O fornecimento de doce, no almoço foi 43% “Regular” e 0% no jantar, classificado como “Ótimo” e no parâmetro, doce+fritura do almoço foi classificado “Bom” 11%, no jantar 0% “Ótimo”.

Tabela 2: Classificação dos itens analisados das preparações do almoço e jantar do cardápio do mês de março de uma UAN que produz refeições para menores reeducandos em Cuiabá - MT, 2021.

ALMOÇO			JANTAR		
Itens	% de ocorrência	Classificação	Itens	% de ocorrência	Classificação
Folhosos	84 (26=n)	Bom	Folhosos	87 (27=n)	Bom
Frutas	52 (16=n)	Regular	Frutas	48 (15=n)	Ruim
Cores iguais	26 (8=n)	Regular	Cores iguais	52 (16=n)	Ruim
Dois ou mais alimentos com enxofre	19 (6=n)	Bom	Dois ou mais alimentos com enxofre	32 (10=n)	Regular
Carne gordurosa	48 (15=n)	Regular	Carne gordurosa	42 (13=n)	Regular
Carne magra	52 (16=n)	Regular	Carne magra	58 (18=n)	Regular
Fritura	32 (10=n)	Regular	Fritura	23 (7=n)	Bom
Doce	42 (13=n)	Regular	Doce	0 (0=n)	Ótimo
Doce + Fritura	23 (7=n)	Bom	Doce + Fritura	0 (0=n)	Ótimo

No mês de março dos 31 dias, quanto aos aspectos positivos do cardápio, no almoço à oferta de folhosos foi de 84% e no jantar 87%, classificados como "Bom", e a oferta de frutas no almoço foi 52% "Regular" e jantar 48% "Ruim". O fornecimento de carnes magras, houve ocorrência de 52% no almoço e 58% no jantar.

Em relação aos aspectos negativos do cardápio, a presença de cores iguais no almoço foi 28% "Regular" e no jantar 52%.

Os alimentos ricos em enxofre, no almoço 19% classificado como "Bom" e no jantar 32% “Regular”.

Quanto à presença de carne gordurosa, no almoço a oferta foi de 48% e no jantar 42%, ambos “Regular”.

Acerca do aparecimento de fritura no cardápio, no almoço a ocorrência foi de 32% “Regular” e no jantar 23% "Bom". No parâmetro, doce, no almoço houve 42% de oferta

"Regular" e 0% no jantar classificado como "Ótimo"; e por fim, o item doce+fritura à oferta no almoço foi de 22% "Bom" e no jantar 0% classificado como "Ótimo".

DISCUSSÃO

Observou-se, que a oferta de folhosos foi "Positiva", sendo dentre eles: rúcula, alface lisa, almeirão, repolho e acelga. O maior percentual de ocorrência, foi 89% e o menor 78%; dado semelhante encontrado por Resende *et al.* (2016), em uma UAN institucional em Leopoldina-MG, demonstrou fornecimento de 86,5% dos dias, por outro lado, na análise realizada por Almeida *et al.* (2018) numa casa de custódia em Cuiabá-MT atingiu o percentual máximo de ocorrência de 100%. Ainda sobre os aspectos positivos do cardápio, pode-se notar a baixa oferta de frutas, entre 50 a 57%, sendo valor similar encontrado por Costa (2015) no cardápio de uma escola municipal na Paraíba-PB, indicando sua presença em 50% dos dias, o que corresponde a uma frequência de duas vezes por semana classificada como "Regular", respectivamente. Em contrapartida, no estudo de uma UAN, localizada em Cuiabá-MT, Prado *et al.* (2013), apontou que a oferta de frutas, foi em média 3 vezes por semana, correspondendo a 65%, e classificado como "Bom".

Portanto, na composição do cardápio, é essencial a presença diária de frutas e verduras pois são ricos em vitaminas, minerais e fibras, componentes importantes de uma alimentação saudável e seu consumo adequado é um dos principais fatores de proteção e contribuem para prevenir obesidade e doenças crônicas associadas a esta condição, como diabetes mellitus tipo 2, hipercolesterolemia, doenças cardiovasculares (BRASIL, 2014; OPAS/OMS 2003).

No presente estudo, pode-se notar que na composição de cores iguais das preparações, a ocorrência foi de 52% e 75% de repetições, sendo categorizado como "Ruim", como no estudo de Almeida *et al.* (2018), que analisando um cardápio de merenda escolar no município de Cuiabá-MT, encontrou 60% "Ruim" e no estudo realizado por Costa (2015), encontrou 100% num cardápio de uma escola municipal na Paraíba-PB. Para evitar a monotonia de cores, o cardápio deve ser elaborado com a inclusão de frutas e hortaliças, pois esses alimentos possuem uma variedade de cores que proporcionam um aspecto agradável e atrativo nas preparações, pois quanto mais colorida, maior variedade de nutrientes, além da melhora da aparência visual do prato (PRADO *et al.*, 2013).

Outro dado analisado foi a presença de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, onde 43% foi "Regular" e 19% "Bom". O dado obtido do mês de março se mostrou similar ao encontrado por Almeida *et al.* (2018), que detectou a presença de alimentos sulfurados em 20% das preparações, classificando esta oferta como "Bom", ao avaliarem os aspectos

negativos do cardápio de uma casa de custódia no município de Cuiabá-MT. Resultado encontrado por Prado *et al.* (2013), analisando o cardápio de uma UAN localizada em Cuiabá-MT, encontrou 40% de alimentos sulfurados, semelhante ao dado de fevereiro 43% “Regular”.

De acordo com Caires (2015), o consumo de enxofre em excesso pode contribuir para o desconforto gastrointestinal que ocorre devido a eliminação de gases. No método AQPC, o feijão não é contabilizado. Portanto, o Guia Alimentar para a População Brasileira, recomenda o consumo de feijão todos os dias para uma refeição equilibrada, um dos motivos do estímulo deste consumo reside no fato do feijão apresentar um elevado teor de carboidratos complexos, proteínas de excelente qualidade, vitaminas do complexo B, ferro, zinco, potássio, cálcio e fibra alimentar além de um baixo conteúdo de gordura (BRASIL, 2014).

Com relação aos cardápios são consideradas carnes gordurosas quando a quantidade de gordura excede 50% do seu valor calórico total. Essas carnes são fontes de proteína de alto valor biológico, possuem um teor elevado de micronutrientes, dentre eles o ferro. Elas tendem a ser ricas em gorduras, na maioria das vezes saturadas, e quando são consumidas em excesso representam um certo risco, podendo ser um dos principais fatores para o incremento de doenças crônicas não transmissíveis - DCNT (BRIDI, 2014; CARDIOL, 2013). Sendo assim, o Guia alimentar diz que a forma de preparo mais indicada para cortes com maior quantidade de gordura é assar, grelhar ou refogar; enquanto cortes com menos gordura podem ser utilizados no preparo de ensopados (BRASIL, 2014).

Nesse contexto, o aspecto carne gordurosa foi classificado como “Regular” em 50% dos dias, em concordância Resende *et al.* (2016) indicou frequência em seu estudo de 28,9% “Regular”. Dados negativos também, foram mensurados por Almeida *et al.* (2018), obteve 80% de ocorrência, em uma casa de custódia classificado como péssimo e Costa (2015), obteve 70 % “Ruim “estudando o cardápio de uma escola municipal na Paraíba-PB.

Outro ponto observado pelo método AQPC nesse estudo, foi o item carnes magras, no qual houve a oferta de: patinho, músculo, bife de peito de frango sem pele, filé-mignon, lagarto, coxão duro e coxão mole. A ocorrência ficou entre 50% e 58% “Regular”, sendo esse um aspecto negativo, visto que, segundo categorização, proposta por Prado *et al.* (2013), a oferta deve ser acima de 74% “Bom”. Porquanto, as carnes vermelhas são excelentes fontes de proteína de alta qualidade e têm teor elevado de muitos micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12, sendo recomendado ao menos 1 porção diariamente (BRASIL, 2014).

O Guia Alimentar para a População Brasileira, afirma que desde, que utilizados com moderação em preparações culinárias, com base em alimentos *in natura* ou minimamente

processados, os óleos, as gorduras, o sal e o açúcar, contribuem para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação, sem que fique, nutricionalmente desbalanceada (BRASIL, 2014). As gorduras são indispensáveis para um bom funcionamento do organismo, além de ajudarem a satisfazer as necessidades energéticas diárias. Contudo, sua ingestão em excesso é prejudicial à saúde. Os principais problemas relacionados com o consumo excessivo de frituras são doenças cardiovasculares, aumento da pressão arterial, câncer, e a má absorção de nutrientes. Segundo as recomendações nutricionais para adolescentes e adultos saudáveis, a ingestão de lipídios não deve exceder 30% do valor energético total diário, dando preferência às gorduras ou óleos ricos em ácidos graxos monoinsaturados (BRASIL, 2014).

Os dados referentes à fritura, foram classificados como “Bom”, pois em 31 dias de estudos do mês de março, apenas seis dias apresentaram esta preparação 19%, este resultado acorda com o encontrado por Prado *et al.* (2013), que obteve 15% de ocorrência, ao estudar o cardápio de uma UAN, no município de Cuiabá-MT. Diferentemente, no estudo de Almeida *et al.* (2018), foi encontrado 30% de ocorrência em uma UAN de uma casa de custódia e Costa (2015), obteve 50% dessa preparação em UAN de uma escola municipal.

Perante a isso, conforme as mudanças que vem ocorrendo nos padrões de alimentação seguido do aumento da prevalência de obesidade e DCNT, o Guia Alimentar para a População Brasileira foi publicado trazendo a recomendação da redução do consumo de bebidas e alimentos processados com alta concentração de açúcar e/ou gordura, orientando para que não ultrapasse a quantidade de uma porção diária (BRASIL, 2014).

Diante desse exposto, a oferta de doces da UAN, foi exclusivamente como sobremesa, sendo ofertados em dias alternados somente no almoço 42% “Regular” e no jantar 0% “Ótimo”, por conseguinte, Almeida *et al.* (2018) estudando o cardápio de uma casa de custódia, encontraram resultado similar com oferta de 0%, sendo considerada classificação positiva, uma vez que a presença de doces no cardápio foi baixa. Na análise de Costa (2015), houve uma oferta de doce 45% "Regular", dado esse que corrobora com a classificação da oferta de doce fornecida no almoço de ambos os meses da UAN em questão.

Por fim, o item avaliado, doce e fritura no mesmo dia, foi classificado entre “Bom”, 11% no almoço e “Ótimo” 0%, no jantar do mês de fevereiro, e em março os dados foram semelhantes. Costa (2015) em um estudo numa UAN de uma escola municipal na Paraíba-PB, demonstrou uma ocorrência de doce e fritura de 15% dos dias avaliados, atestando que a baixa oferta, foi classificada como “Bom”; e no estudo de Almeida *et al.* (2018), a ocorrência foi de 0%. A análise dos dois autores ratificam, com os dados obtidos na presente pesquisa, pois esses resultados são considerados pontos positivos, visto que a alta combinação de alimentos ricos em açúcar e fritos podem desencadear DCNT (BRASIL, 2014).

CONCLUSÃO

Conclui-se, que os cardápios servidos aos menores reeducandos, se apresentaram adequados em relação à oferta de folhosos, doces, frituras e às frituras associadas aos doces, com ocorrências que variaram entre “Bom” e “Ótimo”, sendo este um aspecto positivo da avaliação.

Em contrapartida, à oferta de frutas, alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, carnes magras e monotonia de cores, apresentaram classificação predominantemente “Regular”. Sendo itens que apresentaram pontos negativos, contudo de fáceis melhorias, tendo em vista que sua pontuação não ficou tão abaixo do esperado, tornando-se fundamental mudanças no planejamento e na elaboração dos cardápios, seguindo as orientações do Guia Alimentar Para a População Brasileira.

Desse modo, a aplicação periódica do método AQPC, auxiliará a atuação do nutricionista para diagnosticar possíveis necessidades no cardápio, priorizando uma alimentação mais balanceada contribuindo para a promoção da saúde desses adolescentes.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, S. I. P. *et al.* Avaliação qualitativa de cardápios de uma escola pública e da casa de custódia do sistema penitenciário de Mato Grosso. **Revista Connection Line**. Várzea Grande, n.19, p.24-26, dez. 2018. Disponível em: <https://www.periodicos.univag.com.br/index.php/CONNECTIONLINE/article/view/1192/1368>. Acesso em: 14 set. 2020.

BRASIL. **Estatuto da Criança e do Adolescente. Lei nº 8.069, de 13 de 1990.** Ministério da Mulher, da Família e dos Direitos Humanos. Brasília, DF, 16 mar. 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/mdh/pt-br/centrais-de-conteudo/crianca-e-adolescente/estatuto-da-crianca-e-do-adolescente-versao-2019.pdf>. Acesso em: 16 jun. 2021.

BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira. Brasília:** Ministério da Saúde; 2014. 46 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2º. Ed. 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf Acesso em: 30 maio. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira:**

promovendo a alimentação saudável. Brasília, 2005. 236p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. **O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: MDS, ABRANDH, 2013. 26p.

BRIDI, A. M. **Consumo de carne bovina e saúde humana: convergências e divergências**. Universidade Estadual de Londrina, Grupo de pesquisa e análise de carne. Maringá - PR 2014 Disponível em: <http://www.uel.br/grupo-pesquisa/gpac/pages/arquivos/consumo%20de%20carne%20revisado%20II%20livro%20ronaldo.pdf>. Acesso em: 30 maio. 2021.

CAIRES, C. C. **Atualização das Orientações Nutricionais do Ambulatório de Nutrição e Gastroenterologia para: Constipação, Diarréia, Flatulência e Refluxo**. 2015. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Nutrição) - Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2015.

CARDIOL. **Sociedade Brasileira de Cardiologia** • ISSN-0066-782X • Volume 101, Nº 6, Supl. 2, dezembro 2013.

COSTA, J. D. S. **Avaliação qualitativa dos cardápios fornecidos nas escolas públicas municipais de um município de pequeno porte da Paraíba pelo método AQPC**. 2015. 83 fl. (Trabalho de Conclusão de Curso – Monografia), Curso de Bacharelado em Nutrição, Centro de Educação e Saúde, Universidade Federal de Campina Grande, Cuité – Paraíba – Brasil, 2015. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/8687>. Acesso em: 09 jun. 2021.

CONSELHO NACIONAL DE DIREITOS HUMANOS. **Dispõe sobre a garantia do direito à alimentação adequada das pessoas privadas de liberdade, em especial em regime fechado no sistema prisional e internos (as) do sistema socioeducativo em todo território nacional**. Resolução nº 27, de 09 de julho de 2020. Edição: 198 | Seção: 1 | Página: 119 Disponível em: <https://www.gov.br/participamaisbrasil/resolucoesndh> Acesso em: 19 jun. 2021.

LAROCA, R. CAMARGO, A. T. **Alimentação Saudável: importância também na adolescência**. Paraná, 2016. Disponível em: http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde/pdebusca/producoes_pde/2016/2016_artigo_cien_uepg_rafaelalaroca.pdf. Acesso em: 10 jun. 2021.

SILVA, N. L.; NETO, A. J. Adolescentes Infratores em Mato Grosso: Medidas Socioeducativas e Serviço Jurisdicional. **Cad. Public. Univag**, Várzea Grande, n.7, p. 227 2014.

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.

PRADO, B. G. *et al.* Avaliação Qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT. UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde, Londrina, v. 15, n. 3, p. 219-23, 2013.

PROENÇA, R. P. C. *et al.* **Gestão de cardápios na produção de refeições. In: _____.** **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: Ed. UFSC, 2008, cap. 2, p. 55-118.

PROENÇA, R. P. C. *et al.* **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.** Florianópolis: Ed. UFSC, 2005, 221p.

Organização Mundial de Saúde. **Diet, nutrition and prevention of chronic diseases.** Geneva: OMS; 2003.

Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS), Organização Mundial da Saúde (OMS). **Doenças crônico-degenerativas e obesidade: estratégia mundial sobre alimentação saudável, atividade física e saúde.** Brasília: OPAS, OMS; 2003.

PROENÇA, R. P. C. Avaliação das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição – método AQPC. **Rev Nutrição em Pauta**, [S.L.], v. 62, n. 11, p. 36-42, set. /out., 2003.

VEIROS, M. B. **Análise das condições de trabalho do nutricionista como promotor da saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso.** 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia da Produção). Florianópolis (SC): Universidade Federal de Santa Catarina; 2002.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição: método AQPC.** *Nutrição em Pauta*. 2003; 11; 62.