



ISSN 2594-6445

AValiação Qualitativa de Cardápio e Satisfação de Comensais de um Restaurante Institucional

Andrea Schulz GALVÃO

Lilian Mara Rocha Culturato MARCHEZINE

Suellen de OLIVEIRA

Rosana da Guia SEBASTIÃO

Rosangela LAURENÇO

Danyeles Gomes da SILVA

Bárbara Grassi Prado

Marisa Luzia Hackenhaar

RESUMO

O ato de comer vai muito além do ato fisiológico, ou biológico, é uma relação multidimensional que interfere diretamente nas relações sociais, na qualidade de vida e em outras esferas. A mudança de estilo de vida e trabalho da população, somado ao desenvolvimento da tecnologia, colaboram para as alterações no comportamento alimentar das famílias. Com isso, o cardápio criado pelo nutricionista que atende em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é um instrumento a ser usado para poder criar hábitos positivos para saúde, criando assim hábitos alimentares diferenciados. Por isso, é de grande importância o papel da nutricionista nas UANs, na construção do equilibrado nos aspectos qualitativos e quantitativos dos alimentos ofertados. Avaliar a qualidade do cardápio e o grau de satisfação dos comensais de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Cuiabá-MT. Trata-se de um estudo transversal realizado em uma unidade de alimentação hospitalar privada de Cuiabá-MT, em fevereiro de 2019. Para a análise da qualidade dos cardápios foi solicitado o cardápio de um mês servido aos colaboradores do hospital e aplicado o método Avaliação Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC) que analisa as variáveis como: fornecimento de folhosos e frutas; existência de cores similares; presença de duas ou



ISSN 2594-6445

mais preparações ricas em enxofre (exceto feijão); carne gorda; fritura; doce; doce e fritura no mesmo dia. Para a análise de satisfação dos colaboradores foi aplicado um questionário que avalia a variedade, sabor e aparência dos alimentos servidos, com três opções de resposta: satisfeito, pouco satisfeito e insatisfeito. Os comensais foram selecionados de forma aleatória, totalizando 75 comensais em dois dias. Na análise do AQCPC pode-se destacar a classificação “ótimo” para folhosos e “regular” para fritura e doce+fritura. O restante dos itens analisados foi considerado “Ruim”. Em relação à satisfação dos comensais consideram-se resultados positivos, sendo que os critérios com maior grau de satisfação foram a higiene do local com 94,7%, seguidos da aparência (84,0%) e sabor (81,3%). Os estabelecimentos precisam estar voltados para uma mudança de conduta na forma de manipular e preparar o cardápio, pensando o quanto é importante o papel do nutricionista, não somente na preparação do cardápio a ser ofertado aos clientes, mas nos processos de mudanças de hábitos alimentares.

PALAVRAS-CHAVE: Higiene Alimentar; Serviço de Alimentação; Cardápio