

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE

UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE

CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

CECÍLIA CORDEIRO DE ARAÚJO BEZERRA

**ANÁLISE QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS OFERTADOS
NO ALMOÇO PARA OS TRABALHADORES DE UMA UAN
HOSPITALAR NA CIDADE DE RECIFE/PE**

Cuité – PB

2024

CECÍLIA CORDEIRO DE ARAÚJO BEZERRA

**ANÁLISE QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS OFERTADOS
NO ALMOÇO PARA OS TRABALHADORES DE UMA UAN
HOSPITALAR NA CIDADE DE RECIFE/PE**

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 Nutrição e Qualidade dos Serviços.

Orientador: Prof. Me.
Jefferson Carneiro de Barros

Cuité - PB

2024

B574a Bezerra, Cecília Cordeiro Araújo.

Análise qualitativa dos cardápios ofertados no almoço para os trabalhadores de uma UAN hospitalar na cidade de Recife/PE. / Cecília Cordeiro Araújo Bezerra. - Cuité, 2024. 39 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Educação e Saúde, 2024.
"Orientação: Prof. Dr. Jefferson Carneiro de Barros".

Referências.

1. Cardápio. 2. Alimentação coletiva. 3. Nutricionista. 4. Educação nutricional. 5. UAN. 6. UAN hospitalar – Recife – PE. 7. Unidade de alimentação e nutrição. 8. Análise Qualitativa das Preparações dos Cardápios (AQPC). 9. Centro de Educação e Saúde. I. Barros, Jefferson Carneiro de. II. Título.

CDU 642.09(043)

CECÍLIA CORDEIRO DE ARAÚJO BEZERRA

**ANÁLISE QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS OFERTADOS NO ALMOÇO PARA
OS COLABORADORES DE UMA UAN NA CIDADE DE RECIFE/PE**

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 Nutrição e Qualidade dos Serviços.

Aprovado em ____ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Jefferson Carneiro de Barros
Universidade Federal de Campina Grande
Orientador

Profa. Dra. Heloísa Maria Ângelo Jerônimo
Universidade Federal de Campina Grande
Examinadora

Profa. Dra. Vanessa Bordin Viera
Universidade Federal de Campina Grande
Examinadora

Cuité - PB

2024

A José Fernandes de Souza Júnior (*in memoriam*)

Com toda a gratidão por sua passagem em minha vida e pela dedicação e amor à profissão que
tanto me impulsionou a seguir.

AGRADECIMENTOS

Antes de qualquer vivente, agradeço a Deus pelo dom da vida e por fomentar a minha fé, enchendo-me de coragem para superar os percalços de minha caminhada durante a Graduação.

À minha mãe, Maria de Lourdes Cordeiro, não há palavras suficientes para expressar minha gratidão por todo suporte que você me proporcionou ao longo da minha jornada acadêmica. Meu grande exemplo de dedicação, determinação e amor incondicional. Mãe, este trabalho não seria possível sem você ao meu lado. Obrigada por ser minha maior incentivadora.

Ao meu pai, Cláudio Bezerra, por me nutrir de afeto e compreensão nos momentos que precisei. Aos meus irmãos Ciro e Artur, inspirações na vida acadêmica e grandes parceiros em minha caminhada desde sempre. Recebam toda a minha gratidão. Amo vocês!

Ao professor Jefferson Barros, pela orientação cuidadosa diante de meu pedido um tanto intempestivo.

Às professoras: Raphaela Veloso, Ana Cristina Martins, Heloísa Jerônimo e Vanessa Bordin, essas em especial por acreditarem em meu projeto pessoal, mostrando-me os caminhos para executá-lo. A todas/os as/os demais professoras e professores do CES por contribuírem com minha caminhada e também àquelas e àqueles que desde à amada Escola Arco-Íris seguraram a minha mão nessa trajetória estudantil que já compreende mais de dois séculos.

Ao querido Carlos Eduardo, técnico do Laboratório de Nutrição do CES, por sua generosidade e disponibilidade em compartilhar o seu saber. Grata Carlos, pelo cuidado comigo e por não medir esforços para me ajudar.

À Thalita Abdias, a irmã que a vida só me apresentou aos 20 anos. Grata minha querida amiga-irmã, pelo apoio, aprendizado conjunto e agonias compartilhadas. Agradeço sobretudo por ter estado ao meu lado em momentos bem difíceis, quando não pude contar com a presença de um familiar por perto.

Às nutricionistas e colegas de estágio da unidade hospitalar pesquisada, pela generosidade em passar os ensinamentos sem reserva, contribuindo não só para a minha aprendizagem prática, mas, também, para os estudos teóricos que fundamentam essa prática.

Às minhas amigas e aos meus amigos que, junto à minha família, compõem a minha maior fonte de riqueza. Grata pela amizade e pela presença, especialmente nos últimos tempos.

BEZERRA, C. C. A. **Análise qualitativa dos cardápios ofertados no almoço para os trabalhadores de uma UAN hospitalar na cidade de Recife/PE.** 2024. 39 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2024.

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem a importante função de fornecer refeições de acordo com os padrões higiênicos-sanitários vigentes e equilibradas sob o ponto de vista nutricional. A responsabilidade de gerir a UAN e de produzir cardápios equilibrados é do profissional nutricionista. Para a elaboração dos cardápios é necessário levar em consideração inúmeros fatores, principalmente a união entre os aspectos nutricionais e sensoriais, buscando o equilíbrio associado a uma boa aceitação. As análises dos cardápios pelo método da Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) proporcionam uma avaliação global das preparações servidas, tanto do ponto de vista nutricional como sensorial. O presente estudo objetivou avaliar os cardápios servidos em horário de almoço para os trabalhadores de uma UAN hospitalar, localizada na cidade do Recife/PE, levando em consideração o método AQPC. Trata-se de um estudo transversal, de abordagem qualitativa e de natureza observacional, realizado nos meses de fevereiro e março de 2024. Dentre os critérios analisados estão a presença de frutas, folhosos, doces, carnes gordurosas, frituras, alimentos ricos em enxofre, alimentos em conserva, monotonia alimentar e técnicas de cocção, todos divididos em aspectos positivos e negativos e classificados de acordo com o seu percentual de ocorrência em “ótimo”, “bom”, “regular”, “ruim” e “péssimo”. Nos dados obtidos, a presença de frutas foi observada em 28,3% (ruim) dos cardápios analisados; a oferta de folhosos em 100% (ótimo); a diversidade alimentar em 13,3% (ótimo); as frituras em 0% (ótimo); os doces em 73,3% (ruim); os alimentos ricos em enxofre em 100% (péssimo); e os alimentos em conserva em 26,7% (regular). As análises realizadas mostraram a importância do nutricionista dentro da UAN, e o método AQPC uma ferramenta eficaz para elaboração dos cardápios. A quantidade de doces e frutas apontam a necessidade da adoção de estratégias em prol de reverter esse quadro, com uma maior oferta para as frutas. Com relação à presença excessiva de alimentos ricos em enxofre, evidencia-se a exigência de uma melhor distribuição. Sugere-se que as avaliações realizadas através do método AQPC sejam contínuas com vistas à identificação das possíveis falhas nos cardápios, melhorando tanto os aspectos nutricionais como os sensoriais, repercutindo numa melhor aceitação por parte dos comensais.

Palavras-chaves: alimentação coletiva; nutricionista; educação nutricional.

ABSTRACT

The Food and Nutrition Units (UAN) have the important function of providing meals in accordance with current hygienic-sanitary standards and balanced from a nutritional point of view. The responsibility for managing the UAN and producing balanced menus lies with the professional nutritionist. When preparing menus, it is necessary to take into account numerous factors, mainly the union between nutritional and sensory aspects, seeking balance associated with good acceptance. Menu analyzes using the Qualitative Analysis of Menu Preparations (AQPC) method provide a global assessment of the preparations served, both from a nutritional and sensorial point of view. The present study aimed to evaluate the menus served at lunch time for workers at a hospital UAN, located in the city of Recife/PE, taking into account the AQPC method. This is a cross-sectional study, with a qualitative-quantitative approach and observational in nature, carried out in February and March 2024. Among the criteria analyzed are the presence of fruits, leafy vegetables, sweets, fatty meats, fried foods, foods rich in sulfur, preserved foods, food monotony and cooking techniques, all divided into positive and negative aspects and classified according to their percentage of occurrence as “excellent”, “good”, “regular”, “bad” and “terrible”. In the data obtained, the presence of fruit was observed in 28.3% (poor) of the menus analyzed; the supply of hardwoods at 100% (excellent); dietary diversity by 13.3% (excellent); fried foods at 0% (great); sweets at 73.3% (bad); foods rich in sulfur by 100% (terrible); and preserved foods by 26.7% (regular). The analyzes carried out showed the importance of the nutritionist within the UAN, and the AQPC method is an effective tool for preparing menus. The quantity of sweets and fruits points to the need to adopt strategies to reverse this situation, with a greater supply of fruits. Regarding the excessive presence of foods rich in sulfur, there is a need for better distribution. It is suggested that evaluations carried out using the AQPC method are continuous with a view to identifying possible flaws in menus, improving both nutritional and sensory aspects, resulting in better acceptance by diners.

Keywords: collective feeding; nutritionist; nutritional education.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	– Classificação dos aspectos positivos.....	20
Tabela 2	– Classificação dos aspectos positivos.....	21
Tabela 3	– Classificação dos cardápios da UAN analisada.....	26
Tabela 4	– Análise das técnicas de cocção utilizadas.....	28

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	–	Atribuições específicas dos nutricionistas dentro das UANs.....	16
Quadro 2	–	Crterios avaliados pelo mtdodo AQPC.....	17
Quadro 3	–	Descrição dos cardápios analisados.....	23

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
2. OBJETIVOS	14
2.1. Objetivo geral	14
2.2. Objetivos específicos	14
3. REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
3.1. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)	15
3.2. O nutricionista na Unidade de Alimentação e Nutrição	16
3.3. A elaboração de cardápios como atribuição do nutricionista dentro da unidade de alimentação e nutrição.....	18
3.4. Método AQPC como ferramenta para avaliação dos cardápios	18
4. METODOLOGIA	20
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	23
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	32
REFERÊNCIAS.....	33
APÊNDICES.....	38
APÊNDICE A – Cardápios analisados de acordo com o método AQPC.....	39

1. INTRODUÇÃO

O padrão alimentar atual da população brasileira tem como forte característica uma alimentação rica em preparações de baixo teor nutricional e alta densidade calórica, contendo uma grande quantidade de açúcares, sódio e gorduras, e pouca ingestão de frutas, legumes e verduras (Ferreira *et al.*, 2023). Paradoxalmente, uma refeição adequada apenas do ponto de vista nutricional, sem levar em consideração seus aspectos sensoriais, não desperta interesse por parte dos comensais (Mala *et al.*, 2020). A solução para tal situação seria ofertar uma alimentação equilibrada em todos os seus aspectos, considerando tanto o valor nutricional como o sensorial.

Nesse contexto, se situam as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), as quais carregam a importante função de produzir refeições levando em consideração os padrões higiênico-sanitários adequados. Segundo Casaril (2020), uma UAN é toda e qualquer instituição de trabalho, pública ou privada, que objetiva produzir refeições para coletividades sadias e/ou enfermas. As UANs podem estar inseridas em escolas, padarias, confeitarias, empresas, restaurantes, hospitais, instituições de longa permanência para idosos e universidades. Por conseguinte, é de grande relevância a função dos nutricionistas como responsáveis técnicos, atuando no gerenciamento dessas unidades de alimentação coletiva (Grieco; Santos, 2022).

No geral, as UANs hospitalares são responsáveis por produzir refeições para pacientes, acompanhantes, visitantes e trabalhadores (Silva; Carneiro; Cardoso, 2022). Logo, a elaboração de cardápios harmônicos e nutricionalmente equilibrados torna-se um instrumento fundamental, cuja responsabilidade está nas mãos dos nutricionistas que coordenam a unidade. Para tanto, diversos fatores devem ser considerados, como o estado clínico da população assistida, seus hábitos alimentares, situação geográfica da unidade, disponibilidade de gêneros alimentícios, equipamentos e mão de obra disponível (Rocha *et al.*, 2022).

As recomendações propostas pelo Guia Alimentar para População Brasileira, documento oficial elaborado pelo Ministério da Saúde em conjunto com o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens) da Universidade de São Paulo (USP), ainda com o apoio da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), buscam orientar a população sobre os princípios e recomendações de uma alimentação adequada e saudável. Configuram-se, nesse contexto, como aliadas dos nutricionistas no intuito de guiar a elaboração dos cardápios, os quais devem priorizar os alimentos *in natura* e minimamente processados, evitando ao

máximo os alimentos ultraprocessados. Além disso, devem despertar o interesse dos comensais pelas suas características sensoriais positivas (Fraga; Demoliner; Daltoe, 2023).

As Análises Qualitativas das Preparações do Cardápio (AQPC) surgem para apoiar os nutricionistas na construção do cardápio, levando em consideração outras questões além dos aspectos nutricionais. Afinal, o comer é atribuído de sentidos; é a combinação de todas as sensações: visuais, olfativas, táteis, térmicas, auditivas que se unem na boca resultando no prazer de comer (Silva; Gomes, 2021). Por consequência, o cardápio elaborado pelo nutricionista na UAN se constitui também como uma ferramenta fundamental de educação nutricional.

A metodologia utilizada na AQPC considera aspectos como cores, formas de preparo dos alimentos e técnicas utilizadas na cocção; a presença de alimentos ricos em enxofre, os quais podem gerar desconfortos gástricos nos pacientes hospitalizados; e a presença de frituras, frutas, folhosos e doces, auxiliando na percepção de equilíbrio, adequação e aceitação dos cardápios (Castro *et al.*, 2023). Além disso, possibilita a visualização e realização de uma avaliação integral do cardápio fornecido, dando atenção tanto à parte nutricional como à sensorial das refeições elaboradas. Logo, à medida que as análises são realizadas é possível identificar mais rapidamente as falhas na construção do cardápio, tornando as alterações mais ágeis, fáceis e eficazes (Maia *et al.*, 2020).

Isto posto, parte-se da seguinte questão: como se apresentam, os cardápios elaborados para o almoço dos trabalhadores da UAN hospitalar pesquisada? As análises mostram a composição das refeições ofertadas, de modo a possibilitar uma avaliação mais precisa da qualidade desses alimentos e de seu poder atrativo para os trabalhadores. Um estudo dessa natureza contribui para a garantia da qualidade nutricional, uma vez que constata se tais refeições atendem ou não às recomendações nutricionais propostas pelos órgãos competentes para a promoção de saúde, de modo a auxiliar na prevenção de doenças relacionadas à alimentação.

Os resultados podem indicar, portanto, a necessidade de melhorias na qualidade dos serviços de alimentação, apontando os pontos que precisam de reparos, com a finalidade de produzir ajustes em prol de uma maior qualidade nutricional, o que evidencia a importância do tema proposto para a área da Nutrição e Qualidade dos Serviços.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo geral

Avaliar qualitativamente os cardápios ofertados no almoço para os trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital particular em Recife/PE.

2.2. Objetivos específicos

- ✓ Aplicar a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio;
- ✓ Classificar os itens presentes no cardápio;
- ✓ Apontar melhorias diante das não conformidades encontradas.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são unidades de trabalho voltadas para a alimentação, com a finalidade de garantir instalações adequadas e funcionais dentro das normas técnicas e sanitárias vigentes (Hora; Cavalcanti, 2021). Surgiram no Brasil em 1940, a partir do decreto-lei de Vargas, o qual estabelecia que empresas com quantidade superior a quinhentos funcionários deveriam possuir refeitório, fornecendo, assim, alimentação diária para os seus trabalhadores. Contudo, apenas uma pequena parcela das empresas cumpriu o decreto, situação que foi contornada em 1976, por meio da idealização do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). O PAT teve como objetivo, melhorar a qualidade da alimentação dos trabalhadores em busca de proporcionar maior energia, disposição no trabalho e reduzir os acidentes de trabalho, concorrendo para o aumento da produtividade (Guilherme *et al.*, 2020).

As multinacionais foram pioneiras em oferecer alimentação aos seus trabalhadores no Brasil. Nessa direção, as empresas podem optar pela autogestão, situação em que as refeições são produzidas pela própria empresa cujos trabalhadores são os beneficiários; ou a terceirização, que corresponde ao serviço realizado por terceiros, ou seja, as refeições são produzidas e fornecidas por mediação de contrato firmado entre a empresa beneficiária e as concessionárias (Abreu; Spinell; Souza, 2023). Nesse caso, a empresa beneficiária é aquela que concede o benefício diretamente aos trabalhadores; já a fornecedora de alimentação coletiva é a que administra o fornecimento, podendo ser a refeição pronta, cestas ou administração da cozinha da beneficiária. Além destas, há a empresa facilitadora de aquisição de refeições ou gêneros alimentícios, ou seja, aquela que emite a moeda eletrônica para pagamentos relacionados ao PAT ou concede aos estabelecimentos a credencial para aceitar tal moeda (Veiros, 2002).

Dentro da terceirização, há várias formas de administração:

- Administração por mandato: despesas, como matéria-prima, mão-de-obra e utensílios da empresa contratada serão reembolsadas pela contratante, sendo cobrado um valor a mais como taxa de administração, de modo que quanto maior o valor dos gastos, maior será o valor de administração;
- Administração por gestão direta: a empresa contratada propõe um preço de venda para refeição e, nesse caso, a aquisição e a manutenção de equipamentos e utensílios irão depender exclusivamente do tipo de contrato;

- Refeição transportada: refeição produzida em cozinha industrial e transportada até a empresa beneficiária, configurando-se como uma forma de administração em que é necessária a extrema atenção, devido ao risco de contaminação por microrganismos;
- Administração de cozinha e refeitório: as refeições são preparadas por equipe terceirizada utilizando as instalações da empresa beneficiária;
- Refeição convênio: vales, tíquetes, senhas ou cupons que são entregues aos funcionários e aceitos por restaurantes conveniados;
- Alimentação convênio: vales, senhas, tíquetes ou cartões para que os trabalhadores possam comprar alimentos em estabelecimentos comerciais;
- Cesta de alimentos: alimentos fornecidos em formas de cestas, garantindo ao trabalhador pelo menos uma refeição/dia.

Em qualquer tipo de gestão, o PAT recomenda que o trabalhador da empresa cadastrado no programa receba refeições principais que possuam de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% em relação ao valor energético total. O nutricionista entra nesse cenário, na condição de profissional legalmente habilitado como responsável técnico para a gestão adequada do programa, buscando a promoção da alimentação saudável e atrativa para o trabalhador (Brasil, 2006).

Por conseguinte, os serviços de alimentação e nutrição hospitalares procuram garantir que os pacientes hospitalizados, acompanhantes, visitantes e funcionários recebam alimentação adequada e suporte nutricional necessário, respeitando as recomendações propostas pelos órgãos de saúde. Os alimentos elaborados visam colaborar para a restauração e/ou manutenção do estado nutricional, convertendo-se em refeições equilibradas do ponto de vista nutricional e sanitário (Oliveira; Paganoto, 2023).

3.2.O nutricionista na Unidade de Alimentação e Nutrição

A Resolução CFN nº 600/2018, em seu Art. 2º, dispõe sobre as atividades do profissional de nutrição, estabelecendo suas áreas de atuação, dentre as quais elenca como a primeira, a área de “Nutrição em Alimentação Coletiva”. Já o Art. 3º disciplina as subáreas, segmentos e subsegmentos, dentre as quais encontra-se a referência às UANs:

A. Subárea – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A.1. Segmento – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional (pública e privada):

A.1.1. Subsegmento – Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares [RDC CFN nº600/2018].

Logo, os nutricionistas desempenham papel fundamental nas UANs, visto que são responsáveis por planejar, organizar, gerir, supervisionar e avaliar essas unidades. Dentre as suas atribuições específicas estão:

Quadro 1 – Atribuições específicas dos nutricionistas dentro das UANs

Planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
Planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN;
Adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com a legislação;
Planejamento e supervisão de seleção, compra e manutenção dos veículos utilizados para o transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
Planejamento e elaboração de cardápios;
Realizar, coordenar e supervisionar as seleções de compras e armazenamento de alimentos;
Realizar fichas técnicas das preparações servidas, bem como suas tabelas nutricionais;
Supervisionar as atividades que envolvem o preparo de alimentos, como o pré-preparo, preparo, distribuição e transporte;
Coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
Realizar o controle diário do resto-ingesta;
Realizar o controle de temperatura de alimentos de acordo com a legislação vigente;
Montar a escala de serviço dos funcionários;
Promover a educação alimentar;
Realizar capacitações em BPF;

Fonte: Autora (2024).

Em resumo, o nutricionista de uma UAN se responsabiliza pelo cuidado relacionado à alimentação do trabalhador, verificando se o fornecimento de nutrientes está adequado, bem como a organização e higienização do ambiente. Ademais, a responsabilidade de liderar a equipe proporcionando um clima ameno de trabalho também está entre as suas funções. De acordo com o estudo publicado por Brito e Branco (2020), o trabalho em equipe seria a interação entre os trabalhadores, proporcionando a integralidade do cuidado e, ainda, caracterizada por uma relação de complementaridade de trabalho e de comunicação entre os profissionais, aspectos de suma importância dentro de uma UAN.

3.3. A elaboração de cardápios como atribuição do nutricionista dentro da unidade de alimentação e nutrição

A elaboração de cardápios está entre as atribuições dos nutricionistas nas UANs. Segundo Pereira *et al.* (2024), ela é a base do processo de trabalho em uma UAN, pois serve como um guia em todas as etapas do fluxo produtivo. Além disso, é considerada um meio de educação nutricional e promoção de saúde. Para a construção do cardápio é preciso estar atento ao número de comensais, hábitos alimentares, necessidades nutricionais básicas, regionalidade, oferta, disponibilidade de gêneros, custos envolvidos, mão de obra, disponibilidade de área e equipamentos, preparo e consumo real dos alimentos (Maia *et al.*, 2020). Logo, a construção de um cardápio equilibrado exige atenção ao balanceamento das refeições, sem deixar de lado os aspectos sensoriais.

Uma outra ferramenta necessária são as Fichas Técnicas de Preparo (FTP), as quais visam manter o padrão de qualidade dos cardápios. De acordo com o estudo realizado por Romão (2021), as FTP são aliadas do nutricionista, sendo consideradas peças fundamentais para a garantia da qualidade, eficiência e conformidade dos processos dentro das UANs. Nessas fichas, devem constar os ingredientes utilizados, quantidades, rendimento, fator de correção, fator de cocção, modo de preparo, custos e tabela nutricional do alimento a ser confeccionado.

3.4. Método AQPC como ferramenta para avaliação dos cardápios

O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) proposto por Veiros e Proença (2003) foi desenvolvido para auxiliar os nutricionistas na elaboração dos cardápios, facilitando a realização de um planejamento abrangente do ponto de vista nutricional e sensorial. O AQPC possibilita uma análise quali-quantitativa da composição dos cardápios de acordo com as diretrizes de saúde estabelecidas pela OMS.

A aplicação do método é bastante utilizada, dado o seu potencial de interferência positiva na educação alimentar, fornecendo uma avaliação global das características gustativas e nutricionais apresentadas pelos alimentos que compõem o cardápio (Araújo *et al.*, 2023). A análise avalia os seguintes pontos:

Quadro 2 - Critérios avaliados pelo método AQPC

Presença de carnes gordurosas;
Presença de frituras por imersão;
Presença de doces;

Variedade de cores dos alimentos servidos;
Quantidade de alimentos ricos em enxofre;
Presença de frutas como sobremesa;
Presença de folhosos;
Presença de alimentos em conserva;
Técnicas de cocção utilizadas.

Fonte: Veiros e Proença (2003).

Com base no Quando 2, vê-se que a ferramenta torna possível avaliar as diversas dimensões que envolvem os alimentos, bem como mensurar o seu consumo e a sua natureza. Dessa forma, se constitui como um meio de difusão da educação alimentar e manutenção de saúde (Braga; Santos., 2019). Além disso, facilita a visualização das inadequações, agilizando as resoluções. Contudo, é imprescindível abordar os elementos restritivos desse método. Os estudos elaborados ainda possuem limitações, evidenciando a importância de pesquisas adicionais sobre o assunto, com vistas à contínua melhoria do equilíbrio dos cardápios no trabalho do nutricionista. A sazonalidade, por exemplo, pode gerar substituições ao longo dos meses no cardápio planejado. Em vista disso, tona-se crucial levar em consideração as estações do ano para a seleção dos ingredientes e insumos a serem utilizados (Araújo *et al.*, 2023).

Do exposto, é possível inferir que Avaliação Quanti-qualitativa das Preparações do Cardápio — AQPC — configura-se como mais um instrumento facilitador para o nutricionista, auxiliando na construção de um cardápio equilibrado do ponto de vista nutricional e sensorial (Maia *et al.*, 2023). Tal avaliação possibilita, portanto, de modo prático e eficaz, a compreensão e a visualização das características boas e ruins dos cardápios elaborados, contribuindo para a proposição de soluções mais rápidas e adequadas ante as falhas encontradas (Castro *et al.*, 2023).

4. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal de abordagem quali-quantitativa, de natureza observacional, realizado em uma UAN hospitalar localizada em Recife/Pernambuco, no período de fevereiro a março de 2024, totalizando 60 dias de acompanhamento. Para este trabalho, considerou-se apenas o cardápio semanal (segunda a domingo) do almoço, servido aos trabalhadores da instituição.

O serviço de alimentação e nutrição do hospital em destaque atua com autogestão, servindo cerca de 1300 almoços diários na modalidade *self-service*. A equipe responsável pela produção de refeições é composta por 113 funcionários, divididos entre diaristas e plantonistas. O cardápio servido aos trabalhadores conta com três opções de saladas (cruas e cozidas); prato base (arroz e feijão); duas opções proteicas; uma guarnição; suco e sobremesa (fruta e/ou doce), servidos em balcão térmico frio e quente, conforme a legislação sanitária vigente.

Para avaliar os cardápios servidos no período considerado, aplicou-se o método AQPC proposto por Veiros e Proença (2003), com adaptações, em face dos aspectos da cultura regional relativos aos hábitos alimentares. A opção pelo método se deu em função dos benefícios que oferece, uma vez que propicia uma visualização global de todas as preparações que compõem o cardápio, levando em consideração a presença de carnes gordurosas; frituras por imersão; doces; variedade das cores dos alimentos servidos, indicando ou não monotonia alimentar; quantidade de alimentos ricos em enxofre; a presença de frutas e folhosos; e as técnicas de cocção utilizadas. Além desses, também foi considerado o uso de alimentos em conserva, item que deve ser observado com atenção, em razão de seu alto teor de sódio.

Com relação às carnes tidas como gordurosas, foram avaliadas aquelas em que a quantidade de lipídios era maior que 50% do aporte calórico da porção estabelecida pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). Já para as técnicas de cocção, tomou-se como referência o modo de preparo das opções proteicas oferecidas, semelhante ao realizado por Proença *et al.* (2005). Logo, foram consideradas as proteínas cozidas, refogadas, grelhadas, ensopadas, assadas e fritas, as quais foram apresentadas de acordo com o percentual de ocorrência.

Para a análise das preparações ricas em enxofre, levou-se em conta os alimentos com maior predisposição para fermentação, tais como: alho, aipo, amendoim, batata doce, banana, brócolis, castanha, acelga, cebola, couve-flor, ervilha, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, nozes, ovo, rabanete e repolho, conforme assinala Maia *et al.* (2020). Ainda que pertença à mesma categoria, ou seja, com tendência à fermentação

no organismo, o feijão foi desconsiderado, em face de sua representatividade na mesa do povo brasileiro.

Em relação à variação de cores, os cardápios classificados como monótonos são aqueles que possuem três ou mais preparações com cores semelhantes servidas no almoço, como por exemplo: farofa, macarrão e purê de batata inglesa, todos com a mesma tonalidade. Logo, a escolha das cores tentou respeitar ao máximo a coloração própria de cada alimento presente.

Já para a análise de frutas e folhosos, levou-se em conta a presença de pelo menos uma porção de cada por dia (Maia *et al.*, 2020). O consumo de doces foi determinado de acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira (2014), que recomenda a ingestão de uma porção por dia, considerando aqueles alimentos que possuem o açúcar como ingrediente principal.

O percentual de ocorrência foi analisado de acordo com a fórmula utilizada por Carneiro (2020):

$$\% \text{ DE OCORRÊNCIA} = \frac{\text{TOTAL DE DIAS DO ITEM AVALIADO} \times 100}{\text{TOTAL DE DIAS}}$$

A avaliação dos itens levou em consideração a classificação proposta por Prado, Nicoletti e Faria (2013) para os aspectos positivos. Dessa forma, os itens como folhosos e frutas foram classificados, a partir dos percentuais obtidos, em: “ótimo”, “bom”, “regular”, “ruim” e “péssimo”, de acordo com a Tabela 1.

Tabela 1 - Classificação dos aspectos positivos

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

Fonte: Prado, Nicoletti e Faria (2013)

Já para os itens como monotonia alimentar, presença de carne gordurosa, de frituras por imersão, de doces, de alimentos ricos em enxofre e presença de alimentos em conserva, tomou-se como referência a proposição de Prado, Nicoletti e Faria (2013) para os aspectos negativos. Assim, os itens foram classificados, de acordo com os percentuais obtidos, em: “ótimo”, “bom”, “regular”, “ruim” e “péssimo”, conforme consta na Tabela 2.

Tabela 2 - Classificação dos aspectos negativos

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

Fonte: Prado, Nicoletti e Faria (2013)

Os resultados encontrados neste estudo foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2019, seguindo a linha de raciocínio proposta por Veiros e Proença (2003). Por conseguinte, com base nos dados apontados, identificou-se aspectos relevantes para a atuação do nutricionista dentro da UAN, auxiliando-o na busca de proposição de sugestões para a melhoria das não conformidades encontradas.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a análise dos cardápios, foi possível verificar a existência de um padrão, permanecendo sem grandes alterações durante os 60 dias avaliados. As mudanças foram observadas apenas quando havia falta de determinados gêneros alimentícios; quando estes não estavam aptos para o consumo, como frutas fora do seu período de maturação; ou, ainda, em casos de intercorrências no fluxo de produção, como a falta de algum funcionário, podendo resultar em um rearranjo interno e, ocasionalmente, a não realização das etapas de pré-preparo dos alimentos. O Quadro 3, na página seguinte, contempla a descrição dos cardápios analisados no período estudado.

Salada 2	Legumes em cubos	Lentilha	Repolho branco, roxo e beterraba	Cenoura, repolho roxo e beterraba	Batata, maionese e batata palha	Tomate	Tomate
Salada 3	Pepino com gergelim e mel	Cenoura e repolho roxo	Acelga com abacaxi	Acelga com abacaxi	Vinagrete	Salada cozida	Vinagrete

Fonte: Autoria própria (2024).

Ao analisar a disposição das preparações, é possível observar a presença diária de duas opções proteicas, geralmente de fontes distintas; feijão; arroz; guarnição; sobremesa, na forma de fruta ou doce; e três tipos diferentes de saladas, cruas e/ou cozidas.

Por se tratar de uma preparação típica do hábito de consumo do brasileiro, observa-se diariamente a presença de arroz e feijão. De acordo com o estudo publicado por Ferreira (2021), esses alimentos se complementam no prato do brasileiro, possuindo um importante valor nutricional (Domene; Ghedini; Steluti, 2021). Já para a “Feijoada”, contemplando as opções proteicas, aparece dentre as preparações como uma opção regional, considerando que o prato é carregado de simbologias, aromas e sabores singulares (Silva *et al.*, 2021). Outro alimento com representatividade é a “Farofa”, presente na categoria das guarnições. Seu ingrediente principal, a farinha de mandioca, também desempenha um papel importante na alimentação brasileira e o tubérculo que lhe dá origem — a mandioca — é de fácil plantio e colheita, com alto índice de cultivo e ajustável à maioria dos climas brasileiros. Ademais, a farinha de mandioca é armazenada e transportada de forma simples, e apresenta como característica a versatilidade na cozinha (Narciso; Rolim, 2021).

No Quadro 3 verifica-se a aparição de receitas elaboradas com ingredientes já presentes no cardápio, porém, com apresentações diferentes, como é o caso do “churrasquinho”, a “Silveirinha de Carne” e a “Torta Madalena”, preparações que auxiliam a melhora sensorial e favorecem o aumento da aceitação alimentar por parte dos trabalhadores. Os estímulos visuais influenciam diretamente nas escolhas alimentares e, desse modo, tem-se a aliança entre a gastronomia e a nutrição, na busca por elaborar refeições saudáveis e igualmente atrativas (França *et al.*, 2023).

Em relação à frequência das frutas servidas, estas aparecem apenas 2 vezes por semana, enquanto os doces aparecem 5 vezes, apontando, assim, uma inadequação na organização dos cardápios propostos, uma vez que as frutas são alimentos de suma importância para o bom funcionamento do organismo, por possuírem diversos nutrientes, como vitaminas, sais minerais e água (Maia *et al.*, 2023). Já os doces, quando consumidos de forma excessiva, possuem relações com diversas comorbidades, inclusive com alterações cognitivas (Ramos; Meneses, 2021). Quanto às hortaliças, estas aparecem diariamente, podendo se configurar como um contraponto à ausência diária de frutas, condição que merece ser destacada devido a sua relevância para a promoção da saúde e para a prevenção de Doenças Crônicas não Transmissíveis (Guollo; Trindade; Henn, 2022).

No que diz respeito à variação de cores do cardápio, conforme registrada no apêndice A, é possível observar uma tendência para a monotonia alimentar na quarta-feira, uma vez que o “Filé de Frango”, a “Farofa de Banana com Bacon” e a “Torta Madalena” apresentam tonalidades próximas.

Todos esses aspectos já analisados foram reunidos na Tabela 3, possibilitando o registro do percentual de ocorrência do aparecimento dos itens do cardápio bem como sua classificação. As cores apontadas auxiliam na melhor visualização e interpretação dos itens de uma forma geral, logo, o verde representa aqueles alimentos relacionados aos benefícios à saúde; o rosa seria apenas para impactar visualmente, uma vez que faz menção a monotonia alimentar; os vermelhos são aqueles itens que merecem mais atenção e cuidado, pois estão relacionados com efeitos adversos à saúde; e, por fim, o laranja, apontando a presença de alimentos que podem gerar desconfortos.

Tabela 3 – Classificação dos cardápios da UAN analisada

Itens analisados	Cardápio		Ocorrência		Classificação
	Fev	Mar	TD*	%	
Frutas	8	9	17	28,3%	Ruim
Folhosos	29	31	60	100%	Ótimo
Monotonia	4	4	8	13,3%	Ótimo
Frituras	0	0	0	0%	Ótimo
Doces	21	23	44	73,3%	Ruim
Carne gordurosa	9	9	18	30%	Regular
Conserva	8	8	16	26,7%	Regular
Ricos em enxofre	29	31	60	100%	Péssimo

Fonte: Autoria própria (2024).

*TD: total de dias.

Por conseguinte, com fundamento na análise quali-quantitativa dos dados apropriados, é possível observar uma baixa oferta de frutas, resultando em um percentual de apenas 28,3% de ocorrência, o que indica uma classificação “ruim”. Já a oferta de doces se contrapõe a esse dado, uma vez que aparece em 5 dias da semana, totalizando o alto percentual de ocorrência de 73,3%, mas, nesse caso, sendo classificado como “ruim”.

Os “Dez passos para a alimentação saudável” preconizados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), recomenda a ingestão de alimentos *in natura* ou minimamente processados, apontando-os como a base da nossa alimentação, pois são fundamentais para uma alimentação nutritiva, balanceada e saborosa. A oferta diária desses alimentos é de suma importância por conterem valiosos micronutrientes, além de serem fontes excelentes de fibras. Neste contexto, ao avaliar os vegetais e folhosos que compõem esse grupo de alimentos, estes

aparecem no cardápio diariamente, com 100% de ocorrência, sendo classificado como “ótimo”. Resultado semelhante a este último foi encontrado por Carneiro (2020), em uma UAN localizada em Goiânia – Goiás.

É importante ressaltar, também, que o consumo de frutas como sobremesa aparece apenas duas vezes na semana, quantidade está também verificada no estudo realizado por Carneiro (2020). A baixa oferta de frutas é algo comum encontrado na literatura, como se pode observar, por exemplo, na pesquisa realizada por Campos *et al.*, no ano de 2020 em uma UAN hospitalar em Cuiabá – MT. Nesse estudo, as frutas apresentaram 0% de ocorrência, apontando a necessidade de uma reavaliação do planejamento do cardápio oferecido. De acordo com a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS, 2023), o recomendado seria ingerir pelo menos 5 porções de frutas e vegetais por dia.

As carnes gordurosas, aparecem em média duas vezes por semana, totalizando 30% de ocorrência, de modo a receber uma classificação “regular”. A “Vaca Atolada” e o “Bacon” compõem esse grupo. De acordo com a TACO (2011), em uma porção de 100g de “Bacon” há 593 Kcal, sendo 542,7 Kcal de lipídios, o que representa 91,52% do valor energético total. A “Vaca Atolada”, por sua vez, aparece na tabela com 145 Kcal por 100g, das quais 83,7 Kcal são ocupadas pelos lipídeos, representando 57,72% do aporte calórico total. Resultado análogo foi encontrado em estudo realizado por Ramos *et al.* (2020), no qual as carnes gordurosas apresentaram uma ocorrência de 26,2%, enquadrando-se na classificação “regular”. Diante desses dados, torna-se relevante pontuar que o Guia Alimentar para População Brasileira (2014) recomenda que, para o preparo de carnes com alto teor de gordura, o mais indicado seria assar, grelhar ou refogar.

Já as frituras, estas não fazem parte do cardápio do hospital, portanto, há 0% de ocorrência, o que se enquadra em uma classificação “ótima”. No estudo realizado por Oliveira *et al.* (2020) em uma UAN hospitalar de Aracaju – SE, a fritura por imersão apareceu dois dias no cardápio, totalizando 21,42% de ocorrência. Os autores comentam que a presença de fornos e chapas na cozinha do hospital contribuiu para a redução da fritura por imersão. Entende-se tal medida como extremamente positiva, pois as frituras por imersão estão relacionadas a implicações na saúde, como a aparição de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), pré-disposição à aterosclerose, infarto no miocárdio, acidente vascular encefálico, além da sua ação carcinogênica (Drescher *et al.*, 2021).

Após essas considerações, segue-se para a Tabela 4, que aponta os dados referentes às técnicas de cocção utilizadas no preparo das opções proteicas. Admitiu-se um total de 120 opções proteicas, uma vez que o cardápio foi avaliado durante 60 dias e havia duas opções proteicas por dia.

Tabela 4 – Análise das técnicas de cocção utilizadas

Técnicas de cocção analisadas	Fev	Mar	Ocorrência	
			TP*	%
Cozer	8	10	18	15%
Refogar	8	8	16	13,3%
Grelhar	12	13	25	20,8%
Ensopar	13	13	26	21,7%
Assar	17	18	35	29,2%
Fritar	0	0	0	0%

Fonte: Autoria própria (2024).

*TP: total de opções proteicas pelo período avaliado (=120).

De acordo com a Tabela 4, é notória a prevalência das opções proteicas assadas, seguidas pelas ensopadas, apresentando ocorrência de 29,2% e 21,7% respectivamente. Acredita-se que a preferência por esses métodos seja devido à presença do forno combinado, o qual apresenta duas formas de cocção – calor seco e calor úmido – unidas em um único equipamento. Além disso, essas técnicas estão associadas a uma maior preservação dos nutrientes, em face do uso de temperaturas menos elevadas, o que contribui para a preservação das características sensoriais e composição nutricional desses alimentos.

Pesquisa realizada por Formaggio *et al.* (2020) aponta que o melhor método de cocção para a manutenção de nutrientes foi observado com o uso do forno combinado. Já em estudo distinto, realizado por Caetano, Andrade e Brito (2023), a técnica de cocção grelhar foi a que obteve maior prevalência, aparecendo em 100% dos dias. Os autores deste estudo justificam a prevalência dessa técnica, argumento que não contribui para o aumento dos níveis de colesterol, uma vez que evita a reabsorção da gordura pela carne.

Já os alimentos em conserva estiveram presentes em 16 dias, representando cerca de 26,7% de ocorrência, enquadrando-se na classificação “regular”. É sabido que as conservas são utilizadas para preservar o alimento e controlar o crescimento e proliferação microbiana, mas sua ingestão deve ser controlada devido à alta quantidade de sódio e sua relação com a hipertensão e as doenças coronarianas (Garcia *et al.*, 2021).

Outro item analisado foi a monotonia alimentar, ou seja, a coloração dos pratos apresentados no cardápio. Em apenas 8 dias — dos sessenta analisados —, os pratos apresentaram semelhança de coloração nos alimentos oferecidos, demonstrando uma ocorrência de 13,3%, o que representa uma classificação “ótima”, conforme se observa no Apêndice A. Este resultado se mostrou mais adequado, quando comparado à pesquisa realizada por Santos *et al.* (2023) em uma UAN hospitalar situada em Jequié – BA, na qual o cardápio analisado apresentou 47,6% de monotonia alimentar. De acordo com o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, c2024), um prato saudável é aquele que contém alimentos de qualidade, coloridos, variados e equilibrados. Quanto mais cores compõem o prato, mais nutrientes ele possui e mais atrativo ele fica.

No tocante à presença de alimentos ricos em enxofre, estes apareceram em 100% dos dias, obtendo-se uma classificação “péssima”, sendo os mais comuns: banana, ervilha, alho, acelga, mostarda, lentilha, repolho, milho e cebola, além do feijão, o qual não foi levado em consideração nas análises, em razão da sua representatividade na mesa do povo brasileiro. Sabe-se que tais alimentos ricos em compostos sulfurados, quando ingeridos em excesso, provocam o aumento da flatulência e do desconforto abdominal. Resultados análogos ao presente estudo foram encontrados por Silva e Santana (2021), em uma UAN localizada em Palmas, Tocantins.

Por conseguinte, é possível afirmar que esses resultados apontam para a necessidade de ajustes em relação às variáveis que não obtiveram uma classificação “boa” ou “ótima”, em face da importância da alimentação equilibrada para a saúde e bem-estar do trabalhador, inclusive para a sua motivação no trabalho e maior produtividade.

Assim, torna-se essencial a adoção de estratégias em prol de aumentar a oferta de frutas como sobremesas, o que já implicaria na diminuição da oferta de doces. Acordos realizados com fornecedores locais podem resultar no aumento do estoque dos alimentos necessários, além de apoiar a economia local e contribuir para a promoção de práticas sustentáveis de produção de alimentos. Outra estratégia seria respeitar a sazonalidade, pois dessa forma as frutas estariam sempre frescas e o valor para a aquisição seria mais acessível, sem contar com o menor impacto ambiental devido ao uso reduzido dos recursos naturais. Em relação ao consumo de doces, este é permitido, desde que não ultrapasse as recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS), a qual preconiza que o consumo de açúcares livres não ultrapasse 10% da ingestão energética total e que os açúcares de adição não ultrapassem 5% do valor energético total (WHO, 2015).

Já para os alimentos ricos em enxofre, o ideal seria optar por outros com menor ou nenhum teor desse mineral. Outra opção seria mudar os métodos de cocção utilizados, como o cozimento na água e posterior descarte; sempre descascar alimentos como alho e cebola, pois suas cascas possuem elevados teores de enxofre; além de utilizar outros temperos, como ervas frescas e/ou especiarias mais suaves. O mesmo raciocínio serve para os alimentos em conserva, os quais podem ser lavados antes do consumo, para reduzir o teor de sódio, ou substituídos pelas opções frescas do mesmo alimento.

Por fim, no que diz respeito à oferta de carnes gordurosas, para a sua redução basta optar por carnes e cortes mais magros, como o peito de frango sem pele, filé de peixe ou lombo suíno. Outra recomendação importante seria a remoção da gordura e pele na etapa do pré-preparo, além da utilização de métodos de cocção mais saudáveis que não exijam a adição de gordura, como: cozer, grelhar, assar ou ensopar.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em princípio, torna-se essencial destacar a importância da presença do nutricionista dentro das UANs e da utilização do método AQPC, por ser uma ferramenta eficaz e de fácil aplicação para a avaliação dos cardápios. Com base em tal ferramenta chegou-se aos dados analisados no estudo em comento, identificando-se os aspectos positivos, como a oferta de folhosos, a variedade de alimentos servidos nos cardápios e a ausência de frituras, mas também pontos negativos, como a baixa oferta de frutas, a quantidade de alimentos em conserva, a alta oferta de doces e de alimentos ricos em enxofre.

Por conseguinte, a partir das análises realizadas no estudo em comento, foi possível identificar aspectos positivos, como a oferta de folhosos, a variedade de alimentos servidos nos cardápios e a ausência de frituras, mas também pontos negativos, como a baixa oferta de frutas, a quantidade de alimentos em conserva, presença de carnes gordurosas, a alta oferta de doces e de alimentos ricos em enxofre. Já em relação às sobremesas oferecidas, trata-se de um item que necessita de uma melhor distribuição, de modo a aumentar a quantidade de frutas servidas em detrimento à frequência do uso doces, representada pelo percentual constatado.

Além disso, sugere-se que haja uma melhor organização das preparações com alimentos em conserva e aqueles ricos em enxofre, ou mesmo que sejam substituídos por outros, sempre que possível, pobres nestes componentes. Quanto à oferta de carnes gordurosas, sugere-se que sejam substituídas por cortes mais magros, sempre levando em consideração o método de cocção utilizado, para que não haja a adição de gordura.

Por fim, recomenda-se que os estudos dos cardápios utilizando a ferramenta AQPC tenham continuidade no serviço de nutrição da unidade hospitalar pesquisada, pois além de auxiliarem os nutricionistas e servirem como instrumento de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), facilitam a avaliação e a compreensão dos pontos positivos e negativos dos cardápios elaborados. Trata-se, pois, de um instrumento que pode oferecer resultados facilmente observáveis, contribuindo, dessa forma, para a proposição de soluções mais rápidas e adequadas frente às lacunas encontradas, na perspectiva de oferecer aos trabalhadores da UAN um cardápio saudável, equilibrado e atraente.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S.; SPINELL, M. G.; SOUZA P. A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. Editora Metha, 2023.
- ARAÚJO, F. D. *et al.* Utilização do método AQPC como ferramenta qualitativa em restaurantes institucionais: uma revisão sistemática. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 30, p. e023026-e023026, 2023.
- BRAGA, E. C.; SANTOS, A. C.. Análise Qualitativa dos Cardápios de Escolas da Rede Estadual de Ensino em Salvador-BA. **Revista Científico**, v. 19, n. 40, p. 87-108, 2019.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira [Internet]. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 14 de fevereiro de 2024.
- Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial nº. 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Diário Oficial da União, Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego. 2006.
- BRITO, B. M.; ALMEIDA, P. M. B.; BEZERRA, M. S. Avaliação qualitativa de cardápios e proposição de receitas nutritivas e sustentáveis em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Saber Científico (1982-792X)**, v. 12, n. 1, 2023.
- BRITO G. B. E.; BRANCO, A. B. A. C. Trabalho em equipe na atenção básica à saúde: pesquisa bibliográfica. **Revista Psicologia e Saúde**, v. 12, n. 1, p. 143-155, 2020.
- CAETANO, L. S.; ANDRADE S. L.; BRITO S. S. C. Avaliação qualitativa de preparações dos cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um município do Nordeste. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 30, p. e023008-e023008, 2023.
- CARNEIRO, M. E. D. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição terceirizada**. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, 2020.
- 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.
- CASTRO, A. *et al.* Avaliação qualitativa de cardápios de uma unidade hospitalar em Goiânia-Go. **Revista de Trabalhos Acadêmicos-Universo-Goiânia**, v. 1, n. 10, 2023.
- 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, 2021.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. c2024. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/repositorioa/Comunicacao/Material_institucional/174.pdf. Acesso em: 20 de março de 2024.

DOMENE, S.; GHEDINI, N. S. R. V.; STELUTI, J. Importância nutricional do arroz e do feijão. **Arroz e feijão: tradição e segurança alimentar**, p. 147-163, 2021.

FERREIRA, A. B. *et al.* Reflexos da renda no consumo alimentar da população brasileira e a exposição ao risco de doenças crônicas não transmissíveis: uma abordagem integrativa. **Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro**, v. 13, n. 1, 2023.

FERREIRA, C. Movimento “Arroz e feijão: a comida do Brasil” - proposta para valorização da tradicional alimentação. **Arroz e feijão: tradição e segurança alimentar**, p. 15-30, 2021.

FORMAGGIO, B. D. *et al.* Como minimizar perda de nutriente em unidades de alimentação e nutrição. **Revista Destaques Acadêmicos**, v. 12, n. 3, 2020.

GARCIA, S. L. *et al.* Consumo de alimentos ricos em sódio e outros fatores de risco de pacientes com hipertensão arterial sistêmica atendidos em um ambulatório de nutrição. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 15, 2021.

GRIECO, P.; SANTOS, L. B. Papel do nutricionista em uma unidade de alimentação nutricional. **Revista Liberum accessum**, v. 14, n. 2, p. 108-115, 2022.

GUILHERME, R.C. *et al.* Alimentação do Trabalhador: uma avaliação em indústrias no nordeste do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 4013-4020, 2020.

GUOLLO, I. D.; TRINDADE, L.; HENN, R. Estilo de vida, consumo alimentar, estado nutricional e doenças crônicas não transmissíveis em adultos de Florianópolis-SC: um estudo ecológico. **Anais Amnet**, v. 1, n. 1, 2022.

HORA, E. M. O. CAVALCANTI, E. G. S. **A importância do nutricionista na unidade de alimentação e nutrição**. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) – Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, 2021.

DRESCHER, M. R. *et al.* Avaliação da qualidade de óleos e/ou gorduras no processo de fritura em serviços de alimentação. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 3, p. e55510313739-e55510313739, 2021.

FRAGA, C. T.; DEMOLINER, F.; DALTOE, L. M. Avaliação qualitativa do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição pelo método AQPC. **Revista Perspectiva: Ciência e Saúde**, v. 7, n. 2, 2023.

FRANCA, K. S. *et al.* **Percepção dos profissionais da nutrição acerca do uso da gastronomia hospitalar**. 2023. Curso em Nutrição e Dietética – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza - São Paulo, 2023.

LAGO, L. S.; OLIVEIRA, C. R. A.; POPOLIM, W. D. Análise qualitativa do cardápio pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), índice de resto e

pesquisa de satisfação dos clientes de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional do município de Campinas-SP. 2021.

LIMA, M. M. G.; ABREU, E. S. A nutrição e seu lugar na sociedade: visão da população brasileira. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 6, n. 6, p. 29023-29034, 2023.

NARCISO, Daniela; ROLIM, Danilo. **Farofa**. Editora Senac São Paulo, 2021.

MAIA, C. C. S. *et al.* **Desembalar menos, descascar mais visando a alimentação natural: Entenda a importância de incluir frutas, legumes e verduras nas refeições diárias**. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso em Nutrição e Dietética) – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – São Paulo, 2023.

MAIA, S. M. P. C. *et al.* Análise do cardápio de quatro unidades de alimentação e nutrição à luz do método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio–AQPC. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 3, n. 4, p. 9481-9494, 2020.

OLIVEIRA, D. D. V. *et al.* Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar–método AQPC. **Revista Ciência (In) Cena**, v. 3, n. 7, 2020.

OLIVEIRA S. V.; PAGANOTO, F. S. A importância da higiene e segurança alimentar dentro das cozinhas hospitalares no Brasil. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, v. 9, n. 10, p. 4757-4768, 2023.

OPAS – Organização Pan-Americana da Saúde. 2023. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/topicos/alimentacao-saudavel>. Acesso em: 18 de março de 2024.

PEREIRA, A. S. S. *et al.* Elaboração de uma planilha automatizada para construção de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista Contemporânea**, v. 4, n. 1, p. 111-123, 2024.

PRADO, B.; NICOLETTI, A. L.; SILVA, F. C. 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.

PRESIDÊNCIA da República (BR). Casa Civil. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União 1991.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. In: **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 2005. p. 221-221.

RAMOS, S. A. *et al.* Avaliação da qualidade das refeições servidas em um restaurante popular. **HU Revista**, v. 46, p. 1-8, 2020.

RAMOS, V. P.; MENESES, C. O. R. Efeitos do consumo excessivo de açúcar sobre o desempenho cognitivo: uma revisão de literatura Effects of excessive sugar consumption on cognitive performance. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 4, n. 6, p. 24931-24951, 2021.

RESOLUÇÃO CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Conselho Federal de Nutricionistas. 2018. Disponível em: <<http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>>. Acesso em: 01 de abril de 2024.

ROCHA D. E *et al.* Análise do Custo, Aceitabilidade e Necessidades Nutricionais do Cardápio de Uma UAN Hospitalar de Belém-PA. **Epitaya E-books**, v. 1, n. 9, p. 255-275, 2022.

ROMÃO, S.S. **Avaliação da alimentação escolar segundo a fração de sal e óleo empregados para o preparo de alimentos**. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso. (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal de São Paulo, 2021.

SANTOS, E. O. *et al.* Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar em Jequié-BA. **Research, Society and Development**, v. 12, n. 4, p. e11812441034-e11812441034, 2023.

SILVA C. M.; GOMES, A. E. F. Resignificando o comer: considerações psicanalíticas sobre a obesidade. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, v. 7, n. 12, p. 880-889, 2021.

SILVA, K. S.; CARNEIRO, A. C. L. L.; CARDOSO, L. M. Práticas ambientalmente sustentáveis em unidades de alimentação e nutrição hospitalares. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 25, p. e2020091, 2022.

SILVA, S.D.; SANTANA, S. C. Q. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação do tipo self-service de Palmas/TO**. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) – Universidade Federal de Tocantis, 2021.

SILVA, L. M. M. *et al.* **Gastronomia afro-brasileira: compreendendo a origem, histórias e estórias da feijoada**. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal da Paraíba, 2021.

STRASBURG, V. J.; SANTOS, Z. E. A. **O curso de Nutrição**. 125 anos Faculdade de Medicina UFRGS [recurso eletrônico]. Porto Alegre: FAMED/UFRGS, 2023. p. 237-250, 2023.

NEPA–UNICAMP. **TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**. 4 ed. São Paulo: Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, 2011

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**. Florianópolis, 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina.

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

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global status report on non-communicable diseases 2014. Geneva: WHO, 2014.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Cardápios analisados de acordo com o método AQPC

ALMOÇO	SEGUNDA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA 1	Isca de carne ao molho madeira com champignon	Picanha suína refogada ao molho de limão e gengibre	Filé de frango	Coxa e sobrecoxa assada com alho frito e queijo ralado	Feijoada	Churrasquinho	Feijoada
OPÇÃO PROTEICA 2	Filé de frango grelhado	Silveirinha de carne moída (legumes, ovos de codorna, milho, ervilha e azeitona).	Torta Madalena de carne (carne moída + purê de batata).	Vaca atolada	Frango assado	Coxa e sobrecoxa ao molho de tomate	Frango assado
FEIJÃO	Mulatinho	Preto	Preto	Preto	Cordeiro	Preto	Cordeiro
ARROZ	Colorido	Refogado	Refogado	Refogado	Refogado	Refogado	Refogado
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Farofa de couve ou macarrão parafuso com molho de tomate	Farofa de banana com bacon	Cenoura em rodela temperada ao forno	Farofa de cebola com calabresa	Farofa de cebola e alho	Farofa de cebola com calabresa
SOBREMESA	Banana	-	Paçoca	Pé de moleque	Laranja e doce de leite	Doce de leite	Nego bom
SALADA 1	Mix de folhas	Mix de folhas	Mix de folhas	Mix de folhas	Mix de folhas	Mix de folhas	Mix de folhas
SALADA 2	Legumes em cubos	Lentilha	Acelga com abacaxi	Acelga com abacaxi	Batata e maionese	Tomate	Tomate
SALADA 3	Pepino com gergelim e mel	Cenoura e repolho roxo	Cenoura, repolho roxo e beterraba	Repolho branco, roxo e beterraba	Vinagrete	Salada cozida	Vinagrete
MOLHO	Mostarda e mel	Rosê	Italiano	Mostarda	Pimenta	Iogurte	Pimenta