



12º Simpósio de Ensino de Graduação

AValiação Qualitativa das Preparações dos Cardápios de Unidades de Alimentação e Nutrição de Piracicaba-SP

Autor(es)

DAIANA CRISTINA DE TOLEDO

Orientador(es)

PROFA. MS. RITA CASSIA FURLAN PECORARI

Resumo Simplificado

1. INTRODUÇÃO

Estudo de Veiros e Proença (2003) identifica a importância em considerar o ato de comer e a combinação das sensações olfativas resultando no prazer de comer. Pode ser uma técnica que se seduz o cliente, encantando-o e educando-o em um momento agradável, saboroso e prazeroso.

A Análise Qualitativa das Preparações de Cardápios (AQPC) foi uma ferramenta desenvolvida por Veiros (2002) para auxiliar o nutricionista na elaboração de cardápios mais adequados, objetivando maior harmonização dos nutrientes.

2. OBJETIVO

O objetivo deste estudo foi avaliar qualitativamente cardápios servidos em unidades de alimentação e nutrição (UAN's) para trabalhadores de empresas, analisando frequência, variação de cores e métodos de cocção.

3. METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa qualitativa nos cardápios de cinco UAN's de Piracicaba/SP. O método AQPC foi utilizado com adaptações considerando-se o objetivo desta pesquisa. Preparações avaliadas: saladas, pratos protéicos e sobremesas, com identificação da frequência das carnes e derivados; hortaliças; frutas/doces, frequência das preparações, métodos de cocção e cor.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os cardápios apresentaram predominância de carnes bovinas, seguida de aves e suínos. Peixes, embutidos e miúdos foram servidos com baixa frequência. Passos (2008) concluiu que a aceitação de peixe pelos clientes é baixa devido hábitos alimentares. A presença de folhosos, frutas e doces foram oferecidos em elevada frequência considerando a grande oferta de saladas. Quanto à cor três cardápios foram satisfatórios (mais de 5 cores) e dois insatisfatórios (menos de 5 cores). Estudo de Prado et.al (2013) encontrou 10% de monotonia de cores. A fritura foi o método de cocção com menos de 50% de frequência. Oliveira (2007) a fritura em imersão é um dos processos culinários mais difundidos nas UAN's, porém de menor qualidade nutricional.

5. CONCLUSÃO

O método AQPC permitiu avaliar todos os aspectos qualitativos dos cardápios, apontando ser boa ferramenta para o nutricionista adotar no planejamento de cardápios mais atrativos, variados e saudáveis.

REFERÊNCIAS

OLIVEIRA, C.A.; Fritura Por Imersão: Estudo de Caso em Uma Unidade de Alimentação e Nutrição. [dissertação mestrado].

Universidade Federal da Bahia, 2007.

PASSOS, A.L.A. Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília – DF segundo o método avaliação qualitativa das preparações do cardápio. 2008. 41p. Monografia (Especialização em Gastronomia em Saúde) – Universidade de Brasília, 2008.

PRADO, B.G.; NICOLETTI, A.L.; FARIA, C.S. Avaliação Qualitativa das Preparações de cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiaba – MT. Ciências e Biológicas da Saúde. v.15, n3, p 219-223, 2013.

VEIROS MB. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso. [dissertação mestrado] Florianópolis (SC): Universidade Federal de Santa Catarina; 2002.

VEIROS MB, PROENÇA RPC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. Revista Nutrição em Pauta; v.11 n.62 p.36-42, 2003.