



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (UFG)
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA (PROCOM)
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO



RELATÓRIO DA APLICAÇÃO DO MÉTODO AQPC DE AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS - MARÇO E ABRIL/2016

1 INTRODUÇÃO

O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) analisa questões nutricionais e sensoriais dos cardápios buscando torná-los atrativos aos comensais. O AQPC é uma ferramenta útil na gestão da produção de refeições e avalia a composição das preparações, suas cores, as técnicas de preparo empregadas, as combinações, os tipos e os percentuais de ofertas e as características dos alimentos.

2 OBJETIVO GERAL

Avaliar qualitativamente os cardápios elaborados pela Real Food e aprovados pelo Serviço de Nutrição PROCOM UFG para os Restaurantes Universitários da regional Goiânia em março e abril de 2016.

3 MATERIAL E MÉTODOS

Os cardápios foram disponibilizados pela Real Food e analisados pelas nutricionistas do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG. Os dados foram tabulados com auxílio do programa Microsoft Office Excel 2007. A partir desses dados foram geradas as tabelas contendo as frequências dos resultados.

A oferta de folhosos e frutas foi considerada aspecto positivo dos cardápios e a presença de cores iguais, duas ou mais preparações ricas em enxofre, uso de conservas, carne gordurosa, fritura, doce e oferta de doce e fritura no mesmo dia foram considerados aspectos negativos do cardápio. Os critérios de classificação utilizados estão apresentados nas Tabelas 1 e 2. Além dos itens do AQPC também foi verificada a frequência de guarnições à base de carboidratos no cardápio.

Tabela 1. Critério de classificação dos aspectos positivos do cardápio

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

Tabela 2. Critério de classificação dos aspectos negativos do cardápio

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

4 RESULTADOS

Neste relatório estão apresentados os resultados obtidos com o método AQPC nos cardápios de almoço (Quadro 1) e de jantar (Quadro 2) dos RU da UFG Regional Goiânia. Foi também investigada a frequência com que as guarnições servidas são à base de carboidratos (macarrão e outras massas, batata, batata doce, mandioca, farinha) e verificou-se alta frequência desses alimentos nos cardápios, conforme resultados apresentados na Tabela 3.

Quadro 1. Análise de AQPCC dos cardápios de almoço dos Restaurantes Universitários
UFG Regional Goiânia: março e abril de 2016

| Itens | MARÇO 2015 | | ABRIL 2016 | |
|---|----------------|---------------|----------------|---------------|
| | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação |
| Frituras | 24 | Bom | 12 | Bom |
| Fruta | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Folhosos | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Cores iguais | 48 | Regular | 12 | Bom |
| Ricos em enxofre | 44 | Regular | 52 | Ruim |
| Carne gordurosa | 20 | Bom | 16 | Bom |
| Doce | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Doce+fritura | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Suco ácido + fruta ácida | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Conservas | 16 | Bom | 16 | Bom |
| Repetição de preparações no cardápio | 32 | Regular | 18 | Bom |

Quadro 2. Análise de AQPC dos cardápios de jantar dos Restaurantes Universitários
UFG Regional Goiânia: março e abril de 2016

| Itens | MARÇO 2015 | | ABRIL 2016 | |
|---|----------------|---------------|----------------|---------------|
| | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação |
| Frituras | 15 | Bom | 14 | Bom |
| Fruta | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Folhosos | 95 | Ótimo | 95 | Ótimo |
| Cores iguais | 20 | Bom | 14 | Bom |
| Ricos em enxofre | 35 | Regular | 52 | Ruim |
| Carne gordurosa | 15 | Bom | 24 | Bom |
| Doce | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Doce+fritura | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Suco ácido + fruta ácida | 5 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Conservas | 10 | Ótimo | 10 | Ótimo |
| Repetição de preparações no cardápio | 15 | Bom | 21 | Bom |

Tabela 3. Frequência de guarnições à base de carboidratos nos cardápios do almoço e do jantar dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: janeiro a abril de 2016

| Guarnição a base de carboidratos | Janeiro | Fevereiro | Março | Abril |
|---|----------------|------------------|--------------|--------------|
| Almoço | 59% | 58% | 60% | 48% |
| Jantar | 65% | 55% | 75% | 62% |

5 CONCLUSÕES

- A oferta de frutas, folhosos, doces + frituras foi considerada boa ou ótima no almoço e no jantar.
- A oferta de alimentos ricos em enxofre precisa ser reduzida.
- Necessidade de diversificar as guarnições servidas nos restaurantes, pois ainda predominam as opções à base de carboidratos.