



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 - DEZEMBRO/2015, JANEIRO/2016 E FEVEREIRO/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 entre dezembro de 2015 e fevereiro 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 AQPC dos cardápios de almoço dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: dezembro de 2015, janeiro e fevereiro de 2016

Itens	DEZEMBRO 2015		JANEIRO 2016		FEVEREIRO 2016	
	Ocorrência (%)	Classificação	Ocorrência (%)	Classificação	Ocorrência (%)	Classificação
Frituras	8	Ótimo	15	Bom	21	Bom
Fruta	88	Bom	100	Ótimo	100	Ótimo
Folhosos	96	Ótimo	96	Ótimo	96	Ótimo
Cores iguais	21	Bom	33	Regular	21	Bom
Ricos em enxofre	13	Bom	33	Regular	17	Bom
Carne gordurosa	13	Bom	15	Bom	21	Bom
Doce	8	Ótimo	0	Ótimo	0	Ótimo
Doce+fritura	0	Ótimo	0	Ótimo	0	Ótimo
Suco ácido + fruta ácida	8	Ótimo	4	Ótimo	1	Ótimo
Conservas na salada	17	Bom	4	Ótimo	13	Bom
Repetição de preparações no cardápio	19	Bom	28	Regular	19	Bom

Quadro 2. Análise de AQPC dos cardápios de jantar dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: dezembro de 2015, janeiro e fevereiro de 2016

Itens	DEZEMBRO		JANEIRO		FEVEREIRO	
	Ocorrência (%)	Classificação	Ocorrência (%)	Classificação	Ocorrência (%)	Classificação
Frituras	12	Bom	13	Bom	20	Bom
Fruta	100	Ótimo	100	Ótimo	100	Ótimo
Folhosos	88	Bom	91	Ótimo	100	Ótimo
Cores iguais	53	Ruim	13	Bom	25	Bom
Ricos em enxofre	29	Bom	26	Regular	35	Regular
Carne gordurosa	12	Bom	27	Bom	20	Bom
Doce	0	Ótimo	0	Ótimo	0	Ótimo
Doce+fritura	0	Ótimo	0	Ótimo	0	Ótimo
Suco ácido + fruta ácida	0	Ótimo	0	Ótimo	0	Ótimo
Conservas na salada	29	Regular	9	Ótimo	0	Ótimo
Repetição de preparações no cardápio	8	Ótimo	22	Bom	20	Bom

Tabela 3. Frequência de guarnições à base de carboidratos nos cardápios do almoço e do jantar dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: dezembro de 2015, janeiro e fevereiro de 2016

Guarnição a base de carboidratos	Dezembro 2015	Janeiro 2016	Fevereiro 2016
Almoço	63%	59%	58%
Jantar	71%	65%	55%

5 CONCLUSÕES

- A oferta de frutas, folhosos, doces + frituras foi considerada ótima no almoço e no jantar.
- A oferta de alimentos ricos em enxofre no jantar precisa ser reduzida.
- A oferta de conservas foi reduzida desde o início das avaliações, refletindo melhora neste quesito.
- É necessária atenção para as cores dos cardápios, pois repetição foi encontrada em grande parte dos mesmos e, embora tenha havido redução desde o início das avaliações, a frequência de monotonia de cores continua superior a 20% no almoço e no jantar.
- A maioria das guarnições servidas nos restaurantes é à base de carboidratos, porém desde o início das avaliações houve melhora neste quesito.
- Embora a análise qualitativa dos cardápios aprovados tenha sido positiva, na prática o que se observa é que estes não são inteiramente seguidos, sendo frequentes substituições de preparações sem considerar repetições, combinação de cores e composição.