



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 AQPC 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.