



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 - MAIO E JUNHO/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 maio e junho 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

<b>Classificação</b>	<b>Categorias</b>
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

<b>Classificação</b>	<b>Categorias</b>
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: maio e junho de 2016

Itens	MAIO 2016		JUNHO 2016	
	Ocorrência (%)	Classificação	Ocorrência (%)	Classificação
<b>Frituras</b>	15	Bom	8	Ótimo
<b>Fruta</b>	100	Ótimo	100	Ótimo
<b>Folhosos</b>	100	Ótimo	100	Ótimo
<b>Cores iguais</b>	19	Bom	24	Bom
<b>Ricos em enxofre</b>	44	Regular	28	Regular
<b>Carne gordurosa</b>	15	Bom	16	Bom
<b>Doce</b>	0	Ótimo	0	Ótimo
<b>Doce+fritura</b>	0	Ótimo	0	Ótimo
<b>Suco ácido + fruta ácida</b>	0	Ótimo	0	Ótimo
<b>Conservas</b>	19	Bom	16	Bom
<b>Repetição de preparações no cardápio</b>	33	Regular	36	Regular

**Quadro 2.** Análise de AQPC dos cardápios de jantar dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: maio e junho de 2016

Itens	MAIO 2016		JUNHO 2016	
	Ocorrência (%)	Classificação	Ocorrência (%)	Classificação
<b>Frituras</b>	5	Ótimo	14	Bom
<b>Fruta</b>	100	Ótimo	100	Ótimo
<b>Folhosos</b>	100	Ótimo	100	Ótimo
<b>Cores iguais</b>	32	Regular	29	Regular
<b>Ricos em enxofre</b>	41	Regular	43	Regular
<b>Carne gordurosa</b>	9	Ótimo	14	Bom
<b>Doce</b>	0	Ótimo	0	Ótimo
<b>Doce+fritura</b>	0	Ótimo	0	Ótimo
<b>Suco ácido + fruta ácida</b>	0	Ótimo	0	Ótimo
<b>Conservas</b>	9	Ótimo	5	Ótimo
<b>Repetição de preparações no cardápio</b>	32	Regular	38	Regular

**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	Mai	Junho
Almoço	59%	58%	60%	48%	59%	60%
Jantar	65%	55%	75%	62%	64%	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, principalmente no jantar.
- Necessidade de diversificar as guarnições servidas nos restaurantes, pois ainda predominam as opções à base de carboidratos.