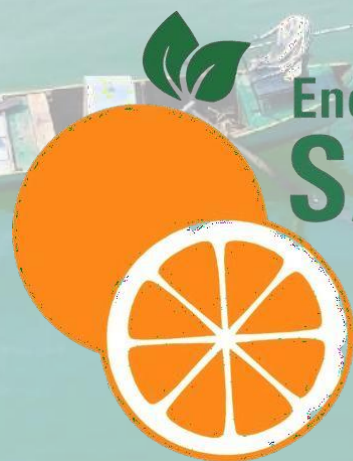




UFRJ

INJC



Encontro
**SABORES e
SABERES**
14ª EDIÇÃO

PR-2 PR-5 PR-6

ANÁLISE QUALITATIVA DE CARDÁPIOS E PESQUISA DE SATISFAÇÃO COM COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

PEREIRA, Flávia¹; CASTRO, Thatiana¹; FROZI, Jesieli².

Discente do Curso de Nutrição, Universidade Estácio de Sá - UNESA - Campus Niterói, RJ¹.

Contato: thaticv@gmail.com

Área Temática: Educação Alimentar e Nutricional

Introdução:

O cardápio é um instrumento que inicia o processo produtivo, em um serviço de alimentação. O nutricionista planeja os cardápios com a finalidade de programar refeições que atendam às especificidades nutricionais e culturais dos comensais, à qualidade higiênico-sanitária, e a adequação do processo de elaboração. Para produção, pode ser realizado o Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), que propõe a avaliação de diferentes itens do cardápio, podendo ser adaptado de acordo com a realidade de cada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Objetivo:

Analisar qualitativamente os cardápios de almoço e realizar pesquisa de satisfação com colaboradores de uma UAN hospitalar, em Niterói-RJ, para verificar o nível de aceitabilidade das preparações e das condições higiênico-sanitárias do local.

Metodologia:

A pesquisa ocorreu por meio da aplicação do método AQPC, para a avaliação do cardápio e da qualidade nutricional das preparações, e de uma pesquisa de satisfação, composta por um questionário próprio, em que as pessoas responderam com um "X" se estavam muito satisfeito, satisfeito, pouco satisfeito ou insatisfeito, com os itens: variedade, sabor, temperatura, aparência e higiene local.

Resultados:

Com o AQPC, observou-se a ocorrência de alimentos sulfurados, de doce e de bebidas industrializadas em todos os dias (100%), e carnes gordurosas ou frituras apresentaram 57,1%, que caracterizam fatores prejudiciais à saúde. Para monotonia de cores, foram observados: 35,7%, na análise, evidenciando que as preparações encontravam-se visualmente pouco agradáveis. Para frutas, obtivemos 64,3%; e, verduras e legumes resultaram em 100%, assegurando a diversidade de micronutrientes.

Tabela 1- Análise qualitativa dos cardápios da 2ª e 3ª semanas de Maio oferecidos aos colaboradores de uma UAN hospitalar privada da cidade de Niterói-RJ, 2022.

AQPC	Dias de Cardápio	Ricos em Enxofre	Monotonia de Cores	Carnes Gordurosas ou Frituras	Frutas	Verduras e Legumes	Doces	Bebidas Industrializadas
2ª semana	7	7	1	5	4	7	7	7
3ª semana	7	7	4	3	5	7	7	7
Total de dias	14	14	5	8	9	14	14	14
% de ocorrência	100,0	100,0	35,7	57,1	64,3	100,0	100,0	100,0

Fonte: Adaptado de Vieira & Spinelli, 2018.

Tabela 2- Consolidação das avaliações realizadas pelos colaboradores para as dimensões do nível de aceitabilidade das refeições ofertadas em uma UANH, Niterói-RJ, 2022.

Dimensão Avaliada	Categoria	n	%
Variedade	insatisfeito	12	12
Sabor	insatisfeito	10	10
Temperatura	satisfeito	58	58
Aparência	satisfeito	61	61

Fonte: Adaptado de Borba *et al.*, 2019.

Notas: % = porcentagem; (n) = número amostral; (n = 100).

Conclusão:

A análise qualitativa de cardápios auxilia o nutricionista na reformulação dos cardápios ofertados e a pesquisa de satisfação é um parâmetro para aprimorar os serviços da UAN, a fim de alcançar uma melhor qualidade nutricional para os colaboradores.

Referências:

BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

VEIROS M. B., Proença RPC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição- Método AQPC. **Rer. Nutr Pauta**. v.11, p. 36-42, 2003.

VIEIRA, Maria Carolina Henrique; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Análise da qualidade de cardápios mensais e da satisfação dos clientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista Univap**, v. 25, n. 47, p. 58-69, 2019.