



Área: Tecnologia de Alimentos

AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS E ACEITAÇÃO DE UMA NOVA PREPARAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Andrieli Teixeira Corso*, Grazielle Castagna Cezimbra Weis

Curso de Nutrição, Departamento de Alimentos e Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria, Palmeira das Missões, RS

**E-mail: andri_corso@hotmail.com*

RESUMO – O objetivo deste trabalho foi avaliar quantitativamente e qualitativamente o cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição situada no noroeste do Estado do Rio Grande do Sul e avaliar a aceitação de uma nova preparação proposta. Realizou-se a análise quantitativa do cardápio comparando com os parâmetros estabelecidos pelo Programa da Alimentação do Trabalhador. A análise qualitativa foi realizada pelo método da Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio. Realizou-se a pesagem do resto-ingesta de um determinado dia e uma pesquisa de satisfação eletrônica entre os comensais para avaliar a aceitação do cardápio. A análise quantitativa do cardápio mostrou um aporte energético adequado, no entanto, com um desbalanço na oferta de macronutrientes. A avaliação qualitativa indicou a presença de repetição de preparações e a monotonia de cores. Ao avaliar o resto-ingesta e a pesquisa de satisfação, observou-se uma elevada quantidade de restos sendo desperdiçados e baixa aceitação da preparação da carne moída. Mediante esses resultados, realizou-se uma atividade de educação alimentar nutricional, para conscientizar os comensais da unidade, da quantidade de alimentos que eram desperdiçados e quantas pessoas essa quantidade poderia alimentar. Além disso, foi desenvolvida uma nova preparação com a carne moída, sendo avaliada a sua aceitação entre os comensais. A aceitação da nova preparação (tortinha de carne moída) foi positiva, obtendo 93% de aceitabilidade, sendo assim, uma alternativa a ser permanentemente implementada na unidade de modo a reduzir o desperdício e satisfazer o usuário.

Palavras-chave: Alimentação, Qualidade do cardápio, Resto-ingesta, Aceitabilidade.

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são estabelecimentos nos quais desenvolvem-se a produção e a distribuição de alimentos para coletividades, tendo como objetivo produzir refeições de acordo com os padrões higiênico-sanitários adequados e nutricionalmente balanceadas, contribuindo, assim, para a saúde do consumidor e auxiliando no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011; PROENÇA et al., 2005).

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é uma das mais antigas e importantes políticas de alimentação e nutrição do Brasil, sendo considerado um herdeiro de políticas públicas nacionais anteriores voltadas à alimentação do trabalhador. O PAT vem atraindo cada vez mais interesse para a promoção de estilos de vida saudáveis, pois, com o atual quadro epidemiológico, de avanço das doenças crônicas e da obesidade, o ambiente de trabalho vem sendo reconhecido como um local propício às modificações de comportamento precursor de doenças, não apenas associados à função ocupacional mas também à dieta, à atividade física e ao tabagismo (BANDONI; JAIME; 2008).

Os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador devem ser calculados com base em um valor energético total (VET) de 2000 calorias, sendo as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias (600-800 calorias) e seguir parâmetros de recomendações de macronutrientes, fibras e sódio (BRASIL, 2006).

Além disso, para o planejamento e avaliação dos cardápios, além do aspecto quantitativo, deve-se levar em consideração os aspectos sensoriais do cardápio. O método de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios (AQPC) tem o objetivo de auxiliar o profissional na elaboração de um cardápio mais adequado do ponto de vista nutricional e de alguns aspectos sensoriais (SÃO JOSÉ, 2014).

A técnica do AQPC auxilia na avaliação global do cardápio, considerando as preparações que o compõem, de acordo com os seguintes critérios: as técnicas de cocção empregadas nas preparações, para permitir a análise das variações das formas de preparo utilizadas nos alimentos, alertando para a monotonia e a repetição dessas técnicas; o aparecimento de frituras, de maneira isolada e associada aos doces; a cor das preparações e dos alimentos empregados no cardápio; a presença de alimentos ricos em enxofre, que devem ser limitados na oferta diária, para não causar sensação de mal-estar pelo desconforto gástrico gerado nos clientes com a alimentação consumida; o aparecimento de frutas e folhosos; a presença de carne gordurosa nos dias em que não há preparo de fritura e as repetições de pratos principais (VIEIROS, 2002; VIEIROS, PROENÇA, 2003).



O aspecto sensorial do cardápio pode influenciar diretamente na aceitação do mesmo, sendo importante assim ter-se também um controle das sobras limpas da produção e do resto-ingesta dos comensais como ferramentas para o planejamento da UAN e controle de desperdício (RICARTE, 2005; FERREIRA et al., 2012). Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar quantitativamente e qualitativamente o cardápio de uma UAN situada no noroeste do Estado do Rio Grande do Sul e avaliar a aceitação de uma nova preparação proposta.

2 MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em uma UAN situada em um município do noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. A unidade possui quatro cardápios diferentes, sendo estes: “Receita do chefe” (gourmet), “Receita caseira”, “Bem estar” (*light*) e o “Prato especial”, estes serviços são disponibilizados aos clientes em quatro balcões de distribuição (quente e frio), sendo dois somente para a receita caseira, na qual não necessita de reserva. O prato especial é pago e preparado sob reserva, para quem quer uma refeição diferenciada. Também é preparado produtos para serem consumidos na cafeteria do restaurante e através de reservas, o cliente pode ter acesso à marmita saudável. A unidade oferece aproximadamente 2.000 refeições por dia, sendo, em média, servidas 1.500 refeições no almoço e 500 refeições no jantar.

O cardápio da “Receita caseira” é destinado a maior parte dos comensais, pois possui duas opções de carne (prato principal), acompanhamento (arroz branco e integral e feijão), uma opção de guarnição, três tipos de saladas (legumes crus/cozidos, verduras), duas opções de sobremesa (elaborada ou fruta da época) e uma opção de suco industrializado. Além disso, também é oferecido um tipo de molho que o comensal pode consumir, como molho de tomate e/ou bechamel.

No cardápio “Receita do chefe” (gourmet) é realizada uma preparação mais elaborada como risoto ou opções de lanches como pastel, cachorro quente, xis salada, três tipos de saladas (legumes crus/cozidos, verduras), duas opções de sobremesa (elaborada ou fruta da época) e uma opção de suco industrializado.

O cardápio “Bem estar” é destinado para o público que deseja algo mais *light*, sempre com a opção de três tipos de saladas (legumes crus/cozidos, verduras), porém com uma opção de fruta, além do prato principal, o acompanhamento (arroz integral e feijão) e a guarnição (sopa e legumes).

Para os comensais que desejam uma refeição mais elaborada e especial, a unidade possui a opção de cardápio como o “Prato especial”, no qual é cobrado um valor referente a refeição, porém o comensal pode adquirir uma refeição especialmente realizada para ele. Sempre com um tipo de carne como protagonista (exemplo: filé, salmão, strogonoff, entre outros) e de acompanhamento (legumes e/ou arroz), além de três tipos de saladas (legumes crus/cozidos, verduras), duas opções de sobremesa (elaborada ou fruta da época) e uma opção de suco industrializado.

Para a avaliação quantitativa do cardápio da unidade, optou-se por analisar o cardápio do almoço do buffet “Receita caseira”, devido a maior quantidade de comensais e por ser o mais tradicional, durante os dias 28 a 31 de outubro de 2019 e no dia 04 de novembro de 2019 (Quadro 1).

Quadro 1. Cardápio analisado na Unidade de Alimentação e Nutrição de um município da região noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.

Segunda-feira (28/10/19)	Terça-feira (29/10/19)	Quarta-feira (30/10/19)	Quinta-feira (31/10/19)	Segunda-feira (04/11/19)
Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
Galinha escabellada	Peixe à milanesa	Linguiça toscana assada	Carne assada	Carne moída ao molho
Massa parafuso	Purê de batata	Farofa rica	Bolinho de arroz	Batata gratinada
Acelga	Chicória	Chicória	Acelga	Chicória
Pepino	Cenoura cozida	Beterraba ralada	Grão colorido	Beterraba ralada
Trigo ao vinagrete	Repolho	Abobrinha	Berinjela temperada	Abobrinha
Maçã	Laranja	Melão	Banana	Mamão

Fonte: As autoras (2021)

A composição nutricional do cardápio foi calculada através do software Calculadora Nutricional (Calcnut) no Excel utilizado a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011), através do *per capita* estabelecido pela unidade através das fichas técnicas das preparações. Para o cálculo da composição nutricional do cardápio considerou-se a



quantidade energética e de nutrientes de cada um dos dias analisados e, posteriormente, realizou-se o cálculo para verificar a média e o desvio-padrão do total de energia e nutrientes presentes no cardápio nos cinco dias analisados. Os valores médios obtidos foram comparados com as recomendações nutricionais exigidas pelo PAT, seguindo a Portaria Interministerial nº 66/2006.

A avaliação qualitativa das refeições foi realizada utilizando o método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) (VEIROS; PROENÇA, 2003; PROENÇA, 2008), o qual considera os aspectos nutricionais e sensoriais do cardápio, como a presença de frituras, doces, carnes gordurosas, vegetais, frutas, alimentos sulfurados, variabilidade das cores das preparações e técnicas de preparo.

Para avaliar a aceitação do cardápio, realizou-se a pesagem do resto-ingesta dos comensais e uma pesquisa de satisfação eletrônica. A pesagem do resto-ingesta foi realizada no dia 29 de outubro de 2019, sendo o cardápio: arroz, feijão, Moída à primavera, Massa parafuso, Mista verde, Beterraba cozida, Salpicão; Buffet de sobremesa, Frango grelhado, Sopa, Legumes, Filé bovino à parmegiana, Purê de batatas.

A partir dos resultados obtidos na avaliação do resto-ingesta e na pesquisa de satisfação planejou-se o desenvolvimento de uma nova preparação para o cardápio, sendo desenvolvida uma ficha técnica de preparo e realizada uma análise sensorial (Figura 1) para avaliar a aceitabilidade da nova preparação proposta.

Figura 1. Ficha de análise sensorial utilizada para avaliar a aceitação entre os comensais da nova preparação proposta.

Teste de Aceitação

Marque o que você achou da preparação: **Tortinha de Carne Moída**


Detestei


Não Gostei


Gostei


Adorei

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____

Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

Os dados coletados foram tabulados, analisados com o auxílio do software Microsoft Office Excel, e expressos através da média e desvio padrão e em percentuais em relação ao número total de dias dos cardápios avaliados.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da análise quantitativa dos cardápios analisados durante os cinco dias da pesquisa e os valores recomendados pelo PAT encontram-se na Tabela 2.

Tabela 2. Análise da composição nutricional do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um município da região noroeste do Rio Grande do Sul comparada a recomendação do PAT.

	Dia 28/10	Dia 29/10	Dia 30/10	Dia 31/10	Dia 04/11	Média ± desvio padrão	Valor recomendado PAT
Energia (kcal)	751	511	833	682	614	678,2 ± 110,77	600-800
Carboidratos %	58	37	29	35	40	39,8 ± 9,78	60
Proteína %	33	39	23	41	34	34 ± 6,26	15
Gordura total %	9	23	48	24	26	26 ± 12,53	25
Gordura saturada %	3	4	14	22	11	10,8 ± 6,96	<10
Fibras (g)	17,86	17,68	19,09	18,12	13,96	17,34 ± 1,75	7-10
Sódio (mg)	569	779	1038	947	475	761,6 ± 214,61	720-960

Fonte: As autoras (2021)

Em relação a distribuição dos macronutrientes percebe-se, do ponto de vista nutricional, que o valor energético médio dos cardápios estava adequado (678,2 Kcal ± 110,77), no entanto, no que se refere ao conteúdo de macronutrientes, estes estavam desbalanceados, apresentando baixo conteúdo de carboidratos e elevada quantidade de proteínas, gorduras



totais e saturadas. A deficiência de carboidratos no cardápio pode prejudicar o desempenho dos trabalhadores (VANIN et al., 2007), uma vez que atua fornecendo energia deve-se ter o maior percentual de oferta de carboidratos no cardápio frente aos demais macronutrientes. Já a oferta excessiva de gorduras no cardápio é um fator preocupante, tendo em vista que aumenta o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares (PRÉCOMA et al., 2019).

Além disso, observa-se que quantidade média de fibras ofertada nos cardápios analisados foi maior que a recomendação do PAT, podendo ser explicado pela elevada oferta de vegetais crus nos cardápios da UAN. Embora a oferta de fibras seja considerada um ponto positivo, deve-se atentar para a oferta excessiva de fibras, devido a presença de fatores antinutricionais, como os fitatos, os quais dificultam a absorção de micronutrientes importantes para o organismo (BENEVIDES et al., 2011).

A quantidade média de sódio dos cardápios (761,6 mg \pm 214,61) estava adequada em comparação com os valores estabelecidos pelo PAT, consistindo em um aspecto positivo, uma vez que a ingestão excessiva de sódio está relacionada com o aumento de risco de hipertensão arterial (DUARTE et al., 2015; BRITO, SPINELLI, 2016).

Em relação a análise qualitativa do cardápio, nota-se que as técnicas de cocção e os tipos de carnes apresentadas são variadas. No entanto, existe uma grande quantidade de alimentos ricos em enxofre, com exceção do feijão, sendo alimentos flatulentos como: acelga, melão, repolho e pepino. A oferta de alimentos sulfurados deve ser limitada uma vez que pode ocasionar a sensação de desconforto gástrico nos comensais (VIANA; MONTEIRO, 2016).

Embora tenha-se uma elevada oferta de vegetais e folhosas, existe muita repetição de saladas e legumes durante a semana, como acelga, abobrinha e beterraba ralada, sendo repetitiva a técnica de cocção dos legumes. Quanto à cor são fatores importante na elaboração do cardápio, pois estimulam os comensais a sentirem vontade de consumir determinados alimentos, tornam a alimentação mais prazerosa, como também contribui para ingestão adequada dos nutrientes, no cardápio, as preparações com cores similares no mesmo dia como, por exemplo, massa e frango, acelga e pepino, peixe e purê de batata são consideradas cores pálidas. A reduzida variabilidade de cores nas preparações influencia na alimentação, uma vez que a diversidade de cores torna a alimentação atrativa e prazerosa, garantindo a ingestão de diversos nutrientes (VEIROS; PROENÇA, 2003).

Após realizar a análise do resto-ingesta e a pesquisa de satisfação entre os comensais, encontrou-se um valor de 62,5 kg de alimentos desperdiçados em um dia, sendo um elevado valor (24%/aproximadamente 42 g de alimentos desperdiçados por usuário).

O resto é a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja pelo cliente, e deve ser avaliado não somente do ponto de vista econômico, como também da falta de integração com o cliente. Quando o resultado apresenta-se acima de 10% em coletividades sadias e 20% em enfermas, pressupõe-se que os cardápios estão inadequados, por serem mal planejados ou mal executados, não tendo uma boa aceitação entre os comensais (CASTRO, 2003; NOVINSKI, ARAÚJO, BARATTO 2017).

Além disso, o tamanho do prato ou a quantidade e tamanho das vasilhas utilizadas podem induzir os usuários a se servirem uma quantidade maior que a possibilidade de consumo e, conseqüentemente, gerar restos (VAZ, 2006). Quando pesado aos pratos dos comensais, encontrou-se a média per capita foi de 170g, sendo o peso mínimo 67g e o peso máximo 374g.

Através desses resultados, realizou-se uma atividade de educação alimentar nutricional, para conscientizar os comensais da unidade sobre o impacto do desperdício de alimentos, através da elaboração de cartazes informativos sobre a quantidade de alimentos que eram desperdiçados e quantas pessoas essa quantidade poderia alimentar, e o ato de pensar na sua fome antes de se servir. Os cartazes foram espalhados em pontos estratégicos para que os comensais pudessem visualizar e disponibilizados nos displays sob as mesas.

Também foi realizada uma campanha do “Prato Limpo”, onde pegou-se o registro do crachá dos comensais que deixaram o prato limpo e realizou-se um sorteio e para o sorteado entregou-se um prêmio. Esse sorteio foi uma estratégia pensada para incentivar os comensais a deixarem o prato limpo e pensarem antes de se servir. Os comensais devem ser conscientizados continuamente através de campanhas de educação alimentar e nutricional desenvolvidas dentro da UAN pelo nutricionista, com intuito de reduzir o desperdício de alimentos, incentivá-lo a pensar em sua fome, para não servir de mais e conseqüentemente deixar no prato (CHAVES, MACHADO, ABREU, 2019).

Além disso, após analisar a pesquisa de satisfação eletrônica utilizada, observou-se reclamações de muitos usuários sobre a carne moída oferecida na unidade, sugerindo a baixa aceitação em especial dessa preparação. Dessa forma, foi pensando em uma modificação no cardápio, ou seja, nova preparação envolvendo a carne moída que poderia vir a agradar os comensais. Assim, foi desenvolvida a ficha técnica da preparação e testada primeiramente com a nutricionista e manipuladoras (Quadro 2), e após, com os comensais do cardápio Bem estar (light) (Quadro 3), para ver se seria bem aceito, para assim ser implantado nos demais cardápios. Com autorização da nutricionista responsável pela unidade, foi realizada uma pesquisa de satisfação para analisar se a preparação foi aprovada ou não pelos comensais.



Quadro 2. Ficha técnica da nova preparação a base de carne moída elaborada para o primeiro teste com a nutricionista e manipuladoras.

FICHA TÉCNICA DAS PREPARAÇÕES							
Preparação: Tortinha de carne moída							
Ingredientes	Medida Caseira	PB kg/g	PL kg	FC	Custo (R\$) do alimento	Unidade (Kg/mg/L/ml)	Unidade (Kg/mg/L/ml)
Carne moída	1 pacote	1.500 g	1.500 g	-	R\$ 12,13	R\$ 8,09	Kg
Farinha de trigo	½ pacote	0,500 g	0,500 g	-	R\$ 0,87	R\$ 1,74	Kg
Ovos	30 dúzias	367g	357 g	1,02	R\$ 0,25	R\$ 45,00	Dúzia
Talhos de legumes (cenoura, couve, abobrinha, cebola, tomate, alho, tempero verde)	-	1,331 g	1,331 g	-	*Aproveitamento das sobras limpas	*Aproveitamento das sobras limpas	Kg
Sal	3 colheres de sobremesa	30 g	30 g	-	R\$ 0,022	R\$ 0,76	Kg
Óleo	6 colheres de sopa	60 ml	60 ml	-	R\$ 0,23	R\$ 3,45	mL
Fermento químico	3 colheres de sobremesa	24g	24g	-	R\$ 0,32	R\$ 1,36**	g
Custo Total: R\$ 13,80 Custo por porção: R\$ 0,65 Tempo total de preparo: 1 hora Rendimento total antes da cocção: 2.832 g Rendimento total após a cocção: 1.800g Fator de cocção da preparação (FCc): 0,63 Rendimento por porção: 21 porções de 151g cada Medida caseira (porção): 1 unidade de 151g							

**Embalagem com 100g

Refeição/ Alimento	Quantidade (g)	Energia (kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)
Carne moída	1500	2048,43	291,30	89,20	0,00
Farinha de trigo	500	1802,36	48,95	6,83	375,46
Ovo	357	510,91	46,52	31,77	5,84
Cenoura	166	56,66	2,20	0,29	12,72
Couve	166	44,91	4,77	0,91	7,19
Abobrinha	166	32,00	1,89	0,23	7,12
Cebola	166	65,44	2,84	0,13	14,70
Tomate	166	25,46	1,82	0,29	5,21
Alho	166	187,80	11,64	0,37	39,68
Cebolinha	166	32,40	3,10	0,58	5,60
Salsa	166	55,48	5,41	1,01	9,47
Sal	30	NA	NA	NA	NA
Fermento químico	24	21,53	0,11	0,02	10,54
Óleo de soja	60	530,40	NA	60,00	NA
TOTAL	-	5413,79	420,54	191,63	493,53
Kcal	-	5381	1682,19	1724,67	1974,14
% de macronutrientes	-	-	31	32	37

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE g /ml 151g (1 unidade)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD
Valor energético	35 kcal ou 149kJ	2
Carboidratos (g)	3	1
Proteínas (g)	3	4
Gorduras totais (g)	1,26	2
Gorduras saturadas (g)	0,40	2

UTENSÍLIOS UTILIZADOS

- Bacia para mistura, faca, tábua de corte, forma de fritar ovos, forno combinado, colher de servir.

MODO DE PREPARO

- Higienizar as sobras dos legumes, como os talos de couve, sobras de cenoura, abobrinha, tomate, tempero verde;
- Picar os legumes;
- Misturar os ingredientes, carne moída, farinha de trigo; ovos; talos de legumes; sal, óleo e fermento biológico, até formar uma massa homogênea;
- Unte as formas de fritar ovo;
- Colocar uma porção de uma colher de servir cheia da massa na forma;
- Levar para ao forno combinado para assar de 280°C à 300 °C por 20 minutos.

Quadro 3. Ficha técnica da nova preparação a base de carne moída elaborada para o segundo teste com os comensais do cardápio Bem estar (light).

Ingredientes	Medida Caseira	PB kg/g	PL kg	FC	Custo (R\$) do alimento	Unidade (Kg/mg/L/ml)	Unidade (Kg/mg/L/ml)
Carne moída	57 e ½ pacotes	86,000 g	86,000 g	-	R\$ 695,74	R\$ 8,09	Kg
Farinha de trigo	28 pacotes de 1kg	28,000 g	28,000 g	-	R\$ 78,40	R\$ 2,80	Kg
Ovos	30 dúzias	20,919g	20,349 g	1,02	R\$ 90,00	R\$ 45,00	Dúzia
Talhos de legumes (cenoura, couve, abobrinha, cebola, tomate, alho, tempero verde)	-	76,057 g	76,057 g	-	*Aproveitamento das sobras limpas	*Aproveitamento das sobras limpas	Kg
Sal	3 colheres de sobremesa	1,700 g	1,700g	-	R\$ 1,30	R\$ 0,76	Kg
Óleo	6 colheres de sopa	4 L	4 L	-	R\$ 1,53	R\$ 3,45	mL
Fermento químico	3 colheres de sobremesa	1,300 g	1,300 g	-	R\$ 0,018	R\$ 1,36**	G
Custo Total: R\$ 867,00							
Custo por porção: R\$ 0,72							
Tempo total de preparo: 1 hora							
Rendimento total antes da cocção: 217,406 g							
Rendimento total da cocção: 102, 857 g							
Fator de cocção da preparação (Fcy): 0,47							
Rendimento por porção: 1.200 porções de 181g							
Medida caseira (porção): 1 unidade de 181g							



****Embalagem com 100g**

UTENSÍLIOS UTILIZADOS

- Bacia para mistura, faca, tábua de corte, forma de fritar ovos, forno combinado, colher de servir.

MODO DE PREPARO

- Higienizar as sobras dos legumes, como os talos de couve, sobras de cenoura, abobrinha, tomate, tempero verde;
- Picar os legumes;
- Misturar os ingredientes, carne moída, farinha de trigo; ovos; talos de legumes; sal, óleo e fermento biológico, até formar uma massa homogênea;
- Unte as formas de fritar ovo;
- Colocar uma porção de uma colher de servir cheia da massa na forma;
- Levar para ao forno combinado para assar, de 280°C à 300 °C por 20 minutos.

Como resultado da pesquisa obteve-se 93% de aceitabilidade em relação a tortinha de carne moída, além de comentários positivos e agradecimento, por ter-se pensado em uma sugestão que pudesse melhorar a preparação com carne moída, dando-lhes um retorno da pesquisa aplicada.

A culinária e a gastronomia podem ser utilizadas para melhorar os alimentos, deixando-os mais atrativos ao paladar (ORNELAS, 2007). O desenvolvimento de novas receitas ou a adaptação das já existentes, pode tornar as preparações mais atrativas para os comensais, melhorando a sua aceitação entre os mesmos. Além disso, a oferta de preparações nutritivas, com bom aspecto, saborosas e agradáveis ao paladar, pode facilitar a escolha dos comensais por esses alimentos e auxiliar a mudança de hábito alimentar mais facilmente (PROENÇA et al., 2005).

4 CONCLUSÃO

Com este trabalho pode-se concluir pela análise quantitativa do cardápio a existência de um desbalanço de macronutrientes nos cardápios ofertados na unidade, além disso, pela análise qualitativa pode-se observar a presença de repetição de preparações e a monotonia de cores, o que pode influenciar a aceitação dos comensais.

Ao avaliar o resto-ingesta, observou-se um elevado valor de restos sendo desperdiçado, provavelmente em função da quantidade servida pelos comensais e também pela baixa aceitação das preparações, em especial da preparação da carne moída. Assim, implementou-se a campanha do Prato Limpo, para a conscientização sobre o desperdício de alimentos entre os comensais.

A elaboração de uma nova preparação a partir da carne moída obteve grande aceitação dos comensais, mediante os resultados da pesquisa de satisfação, sendo assim, uma alternativa a ser substituída na unidade de modo a melhorar a aceitação da preparação, reduzir o desperdício e satisfazer o usuário.

5 REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo fazer**. Editora Metha. 4ª edição revista e ampliada. São Paulo, 2011.
- BANDONI, D. H.; JAIME, P. C. A qualidade das refeições de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo. **Revista Nutrição**, v. 21, n. 2, p. 177-184, 2008.
- BENEVIDES, C.M.J. et al. Fatores antinutricionais em alimentos: revisão. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 18, BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria Interministerial nº 66 de 25 de agosto de 2006**. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT. Diário Oficial da União, Brasília, DF, p. 165, 2006.
- BRITO, A. M. O.; SPINELLI, M. G. N. Oferta de sódio oriundo de alimentos industrializados em restaurantes institucionais. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 11, n. 2, p. 321-336, 2016.
- CASTRO, M. D. A. S.; OLIVEIRA, L. F.; PASSAMANI, L. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, v. 17 n. 114-115, p. 24-28, 2003.
- CHAVES, V. S.; MACHADO, C. C. B.; ABREU, V. de S. Índice de resto ingestão antes e após campanha de conscientização de comensais. **EVS PUC**, v. 46, p.1-7, 2019.



- DUARTE, M. S. L. et al. Qualidade do almoço de trabalhadores segundo o Programa de Alimentação dos Trabalhadores e o índice de Qualidade da Refeição. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 22, n. 1, p. 654-661, 2015.
- FERREIRA, J. A. et al. Avaliação da sobra limpa e resto ingesta de um CEINF em Campo Grande-MS. **Ensaios e Ciência Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, vol. 16, n. 1, 2012.
n. 2, p. 67-79, 2011.
- NOVINSKI, A. P. F.; ARAÚJO, G. C.; BARATTO, I. Resto ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Pato Branco-PR. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 11, n. 66, p. 451-458, 2017.
- ORNELAS, L.H. **Técnica Dietética**. 8. ed., São Paulo: Atheneu, 2007.
- PRÉCOMA, D. B. et al. Atualização da Diretriz de Prevenção Cardiovascular da Sociedade Brasileira de Cardiologia: 2019. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 113, n. 4, p. 787-891, 2019.
- PROENÇA, R. P. C. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 3. ed. Florianópolis: UFSC, 2008.
- PROENÇA, R. P. da C. et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Editora da UFSC, Florianópolis, 2005.
- RICARTE, M. P. R. et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza – CE. **Revista Saber Científico**, Porto Velho, 2005.
- SÃO JOSÉ, J. F. B. de. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. **Demetra**, v. 9, n. 4, p. 975-984, 2014.
- VANIN, M. et al. Adequação nutricional do almoço de uma unidade de alimentação e nutrição de Guarapuava-PR. **Revista Salus**, v. 1, n. 1, 2007
- VAZ, C.S. **Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros**. Brasília, 2006, 196p.
- VIANA, M. B.; MONTEIRO, M. R. P. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma unidade produtora de refeições de Belo Horizonte/MG. **Nutrição Brasil**, v. 15, n. 1, p. 36-41, 2016.
- VIEIROS, M. B, PROENÇA, R. P. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. **Nutr. Pauta**, v. 11, n. 1, p.36-42, 2003.
- VIEIROS, M. B. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso** [dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2002.