

ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Gabriele Carra Forte, Cristina Carra Forte, Miriam Isabel Souza dos Santos Simon

Introdução: O planejamento de cardápio requer o conhecimento do número de indivíduos, de seus hábitos alimentares, necessidades nutricionais, além do conhecimento da safra, oferta, custo de gêneros, disponibilidade de área e de equipamentos. **Objetivo:** analisar qualitativamente o cardápio do almoço oferecido no refeitório dos funcionários de um hospital terciário de Porto Alegre, conforme o método de Análise Qualitativa da Preparação do Cardápio (AQPC). **Métodos:** Realizou-se a análise qualitativa das preparações de seis cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. As seguintes variáveis foram analisadas: tipos de saladas, oferta de folhosos, número de preparações ricas em enxofre, frutas e doces, frituras, guarnições e pratos protéicos. Em seguida, agruparam-se as variações diárias por semana. Os dados foram tabulados em relação ao número total de dias dos cardápios analisados. **Resultados:** Observou-se grande oferta de folhosos (95,24%), saladas mistas (43%), de cores distintas (73,81%) e frutas (100%). Verificou-se um menor percentual quando comparado com a literatura de alimentos ricos em enxofre (33,33%), doces (2%), fritura (23,81%), sendo 12% das guarnições e 11,90% das carnes. Em relação aos tipos de carne, observou-se 48% de carne vermelha, 44% de frango, 5% de peixe e 3% de carne suína. **Conclusão:** os resultados do presente estudo permitem concluir que os cardápios se encontram qualitativamente adequados, apresentando elevada presença de folhosos e frutas. No entanto, algumas modificações podem ser realizadas, como a redução de preparações fritas e a maior oferta de peixes. Assim, através de tal estudo, é possível realizar as adequações visando à melhor qualidade das preparações e alimentos consumidos.