



## ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS, RECEITUÁRIO PADRÃO E AÇÕES EDUCATIVAS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA ASSESOAR - FRANCISCO BELTRÃO – PR

Angela Khetly Lazarotto<sup>1</sup>

Caroline Oldra<sup>2</sup>

Hanelise de Liz<sup>3</sup>

Amélia Dreyer Machado<sup>4</sup>

Em um Serviço de Alimentação (SA) tanto os cuidados com a produção das refeições, como com os comensais, devem estar presentes. Nesse sentido, a padronização na produção de alimentos é fundamental para o gerenciamento e o controle de qualidade, beneficiando o trabalho do nutricionista, facilitando a formação do pessoal do serviço, eliminando dúvidas e facilitando o planejamento do trabalho. A educação nutricional deve ser aplicada com o intuito de desenvolver meios que permitam à comunidade local exercer maior controle sobre sua saúde através do acesso a informações nutricionais. Objetivou-se elaborar cardápios e receituário padrão no SA da ASSESOAR e realizar ações educativas em alimentação e nutrição no espaço ASSESOAR. A metodologia incluiu encontros semanais na ASSESOAR, onde são realizadas as pesagens dos ingredientes das preparações servidas para elaboração de fichas técnicas e cardápios. As ações educativas acontecem no refeitório, através de conversas durante os lanches e disponibilização de informações nutricionais nas mesas a partir de temas escolhidos pelos próprios frequentadores em conversas, ou utilizando-se da caixa de sugestões disponibilizada para tanto. O público alvo são todas as pessoas que de alguma forma frequentam os espaços onde a ASSESOAR desenvolve suas ações e usufruem do SA da instituição. Até o presente momento, cerca de 15 preparações já foram descritas e calculadas, resultando em fichas técnicas para o SA. As características dos gêneros presentes na ASSESOAR são de alimentos orgânicos e levando-se em conta a sazonalidade dos alimentos, planejaram-se cardápios para o café e lanche da manhã, considerando-se os eventos realizados no local. Como primeira intervenção, no espaço de refeições as mesas de buffet foram reorganizadas para melhorar o fluxo no momento das refeições. Elaborou-se também, 14 informações nutricionais, as quais continham dúvidas rotineiras da população, sendo exposto nas mesas, o que facilita o acesso à leitura. Criou-se

---

<sup>1</sup> Acadêmica de Nutrição; bolsista do projeto de extensão Edital 518/PROEC/UFFS/2013; Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Campus Realeza – PR. [angelaklazarotto@gmail.com](mailto:angelaklazarotto@gmail.com).

<sup>2</sup> Acadêmica de Nutrição; voluntária de extensão; Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Campus Realeza – PR. [carol\\_oldra@hotmail.com](mailto:carol_oldra@hotmail.com).

<sup>3</sup> Acadêmica de Nutrição; voluntária de extensão. Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Campus Realeza – PR. [hanelise\\_liz@hotmail.com](mailto:hanelise_liz@hotmail.com).

<sup>4</sup> Docente de Nutrição; coordenadora do projeto; Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Campus Realeza – PR. [ameliadreyer.machado@gmail.com](mailto:ameliadreyer.machado@gmail.com).

também, mais um vínculo entre a equipe do SA e os comensais, através da caixa de sugestões, que durante o período do almoço é depositada em cima das mesas. Desse modo as opiniões são analisadas e as modificações possíveis são postas em prática, a exemplo de inclusão de novas preparações, consistência de outras ou mesmo a temperatura dos alimentos. Atualmente com a implantação dos materiais apresentados é possível observar a participação dos comensais, os quais se importam com as melhorias do espaço, pois é um ambiente frequentado diariamente pelos mesmos. O retorno da caixa de sugestões declarou que as preparações, em geral, são agradáveis, porém pouco variadas, questão essa que ainda deve ser revista em conjunto com as profissionais da cozinha. As informações acerca dos benefícios apresentados pelos alimentos consumidos na instituição tiveram boa expressividade, pois levavam as pessoas a buscar e questionar sobre novos alimentos que também são consumidos em suas residências. Conclui-se A partir das atividades já realizadas, nota-se o potencial que o Projeto de Extensão “Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR” possui, pois possibilitará uma melhor adequação do SA da instituição.

**Palavras chave:** Educação Alimentar e Nutricional. Alimentação Coletiva. Serviços de Alimentação.