

**AValiação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) DE UM
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO SUDOESTE DO PARANÁ.**

**FORCELLINI, J.[1]; VASSÃO, T. S. C. [1]; SANTOS, A. L.; FATEL, E. C. S.[2];
WEBER, J.[2]; PENTEADO, J. O.[2]; ZANUZO, K.[3]; STRAPAZZON, F. S. K.[4]**

A Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) analisa a qualidade das refeições quanto a cores, técnicas de preparo, combinações e teor de enxofre. O objetivo foi avaliar qualitativamente cardápios de um Restaurante Universitário (RU) do Sudoeste do Paraná, em um estudo transversal e descritivo realizado entre setembro e novembro de 2024. O cardápio segue um termo de referência entre a empresa contratada e a universidade, sendo composto diariamente por 10 preparações: 3 tipos de salada (uma folhosa, uma crua e uma cozida); 2 tipos de arroz (branco e integral); 1 leguminosa (feijão todos os tipos ou lentilha); 1 acompanhamento (massa ou tubérculo ou raiz ou farofa, etc.); 1 prato principal (carnes, variando os tipos e corte); 1 prato vegetariano (à base de proteína texturizada de soja, ovo ou outra matéria-prima alimentícia que substitua a carne em relação ao valor proteico); e 1 sobremesa (sendo que 3 vezes por semana deve ser fruta). Aplicou-se o método AQPC, adaptado, para avaliar a qualidade global dos cardápios, considerando: aparecimento de frutas, folhosos, frituras, carnes gordurosas (presença de pele, linguiça, costela, preparadas com molhos de leite ou creme), doces; doces+fritura no mesmo dia; cores iguais (duas ou mais saladas da mesma cor); alimentos ricos em enxofre (duas ou mais preparações ricas em enxofre, exceto a leguminosa do dia). Os percentuais de frequências para os aspectos positivos foram classificados como: ótimo ($\geq 90\%$); bom (75 a 89%); regular (50 a 74%) e ruim (25 a 49%); e os aspectos negativos como: ótimo ($\leq 10\%$); bom (11 a 25%); regular (26 a 50%), ruim (51 a 75%) e péssimo ($> 75\%$). Ao considerar os meses de setembro, outubro e novembro de 2024, foram 61 dias de refeições servidas. Foram classificadas como ótimo a oferta de folhosos (100%), frituras (0%), doce+fritura (0%); como bom a oferta de alimentos ricos em enxofre no cardápio convencional (16,39%) e cores iguais (23,27%); e como regulares a oferta de frutas (60,65%), ricos em enxofre no cardápio vegetariano (42,62%), carne com gordura (32,78%) e doces (39,34%). A AQPC 4 itens foram classificados como regulares, 3 como ótimos e 2 como bons. Estudo em RU no Sudoeste do Paraná (Dal Mago;

[1] Juliana Forcellini. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.

julianaforcellini0@gmail.com

[1] Thalia Stefany De Castro Vassão. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. thaliavassao@gmail.com

[1] Andressa Lima Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. Andressa.lsanatos@estudante.uffs.edu.br

[2] Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. elis.fatel@uffs.edu.br

[2] Dra. Juciele Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. jucieli.weber@uffs.edu.br

[2] Dra. Julia Oliveira Penteado. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. julia.penteado@uffs.edu.br

[3] Késia Zanuzo. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. kesia.zanuzo@uffs.edu.br

[4] Fabiana da Silva Kramer Strapazzon. Nutrição. Empresa do Restaurante Universitário Serve Bem. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. fabianasstrapazzon@gmail.com

Colling; Fatel, 2017) apresentou resultados semelhantes para frutas (65%), folhosos (100%), cores iguais (25%), doces (35%); maiores valores de frituras (25%) e ricos em enxofre (90%); e menor valor de presença de carne gordurosa (20%) em relação ao estudo. A predominância de classificações regulares em relação às carnes com gordura pode estar relacionada à utilização de molhos à base de leite durante o preparo e à presença de pele. Quanto ao cardápio vegetariano, o excesso de enxofre observado pode ser atribuído à fonte de proteína, frequentemente proveniente de leguminosas e ovo, além da oferta de verduras ricas nesse elemento. A oferta de frutas e doces atendeu às especificações do termo de referência. A pesquisa destaca a importância de continuar avaliando e aprimorando o cardápio para promover uma alimentação mais saudável e nutritiva, contribuindo para o bem-estar e o desempenho acadêmico dos estudantes.

Palavras-chave: Qualidade nutricional; Planejamento de refeições; Alimentação coletiva; Métodos de avaliação alimentar; Nutrição institucional.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde.

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária.

[1] Juliana Forcellini. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. julianaforcellini0@gmail.com

[1] Thalia Stefany De Castro Vassão. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. thaliavassao@gmail.com

[1] Andressa Lima Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. Andressa.lsanatos@estudante.uffs.edu.br

[2] Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. elis.fatel@uffs.edu.br

[2] Dra. Juciele Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. jucieli.weber@uffs.edu.br

[2] Dra. Julia Oliveira Penteado. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. julia.penteado@uffs.edu.br

[3] Késia Zanuzo. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. kesia.zanuzo@uffs.edu.br

[4] Fabiana da Silva Kramer Strapazzon. Nutrição. Empresa do Restaurante Universitário Serve Bem. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. fabianasstrapazzon@gmail.com