

ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE MACRONUTRIENTES E NDPCAL% DAS REFEIÇÕES OFERTADAS PARA ACADÊMICOS EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO SUDOESTE PARANAENSE

Gelvani Locateli¹

Jéssica Tolomeotti¹

Luciane de Fátima Ferreira Camini¹

Thais Biasuz²

Elis Caroline de Souza Fatel³

Com a finalidade de garantir o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), muitas Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) disponibilizam de recursos para subsidiar acadêmicos que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica, através de auxílios financeiros ou implantação de Restaurantes Universitários (RU), os quais são Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Assim, destaca-se que a análise da distribuição de macronutrientes em cardápios pode indicar a qualidade nutricional das refeições ofertadas em uma UAN. Desta forma, visou-se analisar a distribuição percentual de macronutrientes e NDPCal% das refeições realizadas em um RU do sudoeste do Paraná. Para isto, foram avaliados os macronutrientes, carboidratos, lipídios, proteínas e NDPCal%, do cardápio de um mês, que contou com 20 dias de funcionamento efetivo da UAN, por meio do consumo médio per capita dos comensais, obtido através das fichas técnicas de preparação da UAN. Para a análise de dados foram utilizadas, como padrão de referência, a taxa de distribuição de macronutrientes aceitável (AMDR) e as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), sendo apresentados em média e desvio-padrão. Ainda, foi realizado o teste *t student* para confrontar os valores encontrados e os preconizados pelo PAT. Assim, no que diz respeito a AMDR, percebeu-se que energia representou $43,06 \pm 5,07\%$ em relação ao valor calórico total diário, enquanto que carboidratos representaram $23,81 \pm 3,39\%$ e lipídeos $9,67 \pm 3,09\%$. Ainda, as proteínas e NDPCal% contribuíram com $9,57 \pm 2,36\%$ e $6,13 \pm 1,50\%$, respectivamente. E, ao comparar com o preconizado pelo PAT, observou-se diferença significativa ($p < 0,05\%$) entre o encontrado de energia ($861 \pm 101,33\text{Kcal}$), carboidratos ($55,44 \pm 5,89\%$), proteínas ($22,22 \pm 4,52\%$) e NDPCal% ($14,24 \pm 2,90\%$), enquanto que os lipídios apresentaram conformidade com o mesmo ($23,81 \pm 3,39\%$). Conclui-se, no presente estudo, uma elevada oferta de proteína e NDPCal %, com consequente excesso de quilocalorias, o que torna a proporção de nutrientes desequilibrada, justificando a baixa quantidade de carboidratos. Ressalta-se, que somente as gorduras totais estavam de acordo com os parâmetros avaliados.

¹ Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. Endereço de email: gelvanilocateli@gmail.com; jessicatolomeotti2@gmail.com; lucianeffcamini@gmail.com.

² Mestranda no Programa de pós-graduação em Tecnologia de Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) – Campus Medianeira/PR. Endereço de email: thais.biasuz@gmail.com.

³ Docente do curso de graduação em Nutrição, nutricionista, doutoranda, Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. Endereço de email: elis.fatel@uffs.edu.br.

Palavras-chaves: Alimentação coletiva. Alimentos, dieta e nutrição. Recomendações Nutricionais.

¹ Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. Endereço de email: gelvanilocateli@gmail.com; jessicatolomeotti2@gmail.com; lucianeffcamini@gmail.com.

² Mestranda no Programa de pós-graduação em Tecnologia de Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) – Campus Medianeira/PR. Endereço de email: thais.biasuz@gmail.com.

³ Docente do curso de graduação em Nutrição, nutricionista, doutoranda, Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. Endereço de email: elis.fatel@uffs.edu.br.