



AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO (AQPC) PARA COLETIVIDADES: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Janaina Dayana da Silva Costa, Graduanda de Nutrição da UFCG,
janainadayana@hotmail.com

Jefferson Carneiro de Barros, Professor do Curso de Graduação em Nutrição da
UFCG, jefbarros@ig.com.br

INTRODUÇÃO: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são estabelecimentos cuja finalidade é a de produzir refeições seguras e nutricionalmente balanceadas a diferentes perfis de comensais, contribuindo para manutenção e/ou recuperação da saúde e estimulando o hábito de escolhas alimentares saudáveis. Além do balanceamento nutricional, o cardápio deve considerar aspectos organolépticos e sensoriais que incluem sua coloração, apresentação, formas de cocção, combinações, aparência, temperatura e textura dos diferentes tipos de alimento que, aliado a segurança higiênico-sanitária, constituem a base para garantia da qualidade das refeições. Um dos métodos mais eficazes para analisar a qualidade das refeições e auxiliar no planejamento dos cardápios para coletividades é a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), cuja finalidade é realizar uma avaliação global e qualitativa das preparações elaboradas para atender um público específico, seja ele sadio ou enfermo. **OBJETIVO:** Este trabalho tem por objetivo realizar um revisão integrativa do método AQPC aplicado a coletividades, através de pesquisa em literatura especializada. **METODOLOGIA:** Para a obtenção das informações foram realizadas pesquisas na base de dados do LILACS, BIREME e Scientific Electronic Library Online (SciELO), utilizando-se como descritores os termos método da AQPC, qualidade dos alimentos, alimentação coletiva e planejamento de cardápios. Foram selecionadas 8 publicações em idioma português, publicadas entre 2006 e 2013. **RESULTADOS:** Os estudos obtidos mostraram que a oferta de alimentos com alto teor de enxofre, frituras, doces, frituras associadas a doces, alimentos e preparações compostas por



ácidos graxos *trans* é frequente em diferentes UAN. Existe monotonia de cores e baixa oferta de frutas, verduras e legumes na maioria dos casos. **CONCLUSÃO:** Os dados levantados das pesquisas demonstram a necessidade de reformulação dos cardápios visando a qualidade e saúde dos usuários, tendo em vista que as refeições ofertadas devem proporcionar ao comensal a ingestão de alimentos com valor nutricional capaz de atender as suas necessidades e prevenir o desenvolvimento de doenças ocasionadas pelo excesso ou ausência na ingestão de determinados alimentos. As refeições devem, ainda, garantir um nível sensorial que estimule o seu consumo por meio de combinações apropriadas e diversidade de escolhas. Desta forma, constata-se que a análise das refeições através do método da AQPC permite a observação simultânea tanto dos aspectos nutricionais e sensoriais envolvidos em cada preparação e que auxiliam na garantia do seu equilíbrio nutricional, quanto na identificação de incompatibilidades nas preparações, de forma a se implementar modificações que resultem em um cardápio mais variado e atrativo.

PALAVRAS-CHAVE: Método AQPC. Coletividade. Unidade de alimentação.