



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (UFG)
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS (PRAE)
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO



RELATÓRIO DA APLICAÇÃO DO MÉTODO AQPC DE AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS – JANEIRO/2018 À DEZEMBRO/2018

1 INTRODUÇÃO

O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) analisa questões nutricionais e sensoriais dos cardápios buscando torná-los atrativos aos comensais. O AQPC é uma ferramenta útil na gestão da produção de refeições e avalia a composição das preparações, suas cores, as técnicas de preparo empregadas, as combinações, os tipos e os percentuais de ofertas e as características dos alimentos.

2 OBJETIVO GERAL

Avaliar qualitativamente os cardápios elaborados pela Nutrir Refeições e aprovados pelo Serviço de Nutrição PRAE UFG para os Restaurantes Universitários da UFG Regional Goiânia entre janeiro de 2018 e dezembro de 2018.

3 MATERIAL E MÉTODOS

Os cardápios foram disponibilizados pela Nutrir Refeições e analisados mensalmente, por refeição, pela equipe do Serviço de Nutrição da PRAE UFG. Os dados foram tabulados com auxílio do programa Microsoft Office Excel 2007 e avaliadas as distribuições de frequências.

A oferta de folhosos e frutas foi considerada aspecto positivo dos cardápios e a presença de conservas na salada, oferta de doces e/ou frituras, presença de suco ácido mais fruta ácida, guarnições à base de carboidratos, alimentos ricos em enxofre, carne gordurosa, cores iguais e a repetição de preparações (guarnição, prato proteico regular e ovolactovegetariano) foram considerados aspectos negativos do cardápio. Os critérios de classificação utilizados estão apresentados nas Tabelas de 1 e 2.

Tabela 1. Critério de classificação dos aspectos positivos do cardápio.

| Classificação | Categorias |
|----------------------|-------------------|
| Ótimo | ≥ 90% |
| Bom | 75 a 89% |
| Regular | 50 a 74% |
| Ruim | 25 a 49% |
| Péssimo | < 25% |

Tabela 2. Critério de classificação dos aspectos negativos do cardápio.

| Classificação | Categorias |
|----------------------|-------------------|
| Ótimo | ≤ 10% |
| Bom | 11 a 25% |
| Regular | 26 a 50% |
| Ruim | 51 a 75% |
| Péssimo | > 75% |

Após a avaliação mensal dos cardápios, foi realizada a análise anual dos resultados, segundo as classificações já apresentadas. Foram considerados satisfatórios os resultados de itens cuja avaliação no ano 2018 foram predominantemente "ótimas" e "boas". Avaliações predominantemente "regulares", "ruins" e "péssimas" foram consideradas insatisfatórias.

4 RESULTADOS

Neste relatório estão apresentados os resultados obtidos com o método AQPC nos cardápios mensais de almoço (Quadros 1, 2 e 3) e de jantar (Quadros 4, 5 e 6) dos RU da UFG Regional Goiânia. Avaliações específicas dos cardápios ovolactovegetarianos foram identificadas nos quadros abaixo.

Nas tabelas 3 e 4 encontram-se as sínteses dos resultados do AQPC do ano de 2018, com a avaliação geral da oferta dos itens avaliados em satisfatória ou insatisfatória.

Quadro 1. Análise de AQPC dos cardápios de almoço dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: janeiro de 2018 a abril de 2018.

| Itens | JANEIRO 2018 | | FEVEREIRO 2018 | | MARÇO 2018 | | ABRIL 2018 | |
|--|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|
| | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação |
| Frutas | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Folhosos | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Conservas na salada | 0 | Ótimo | 9 | Ótimo | 15 | Bom | 4 | Ótimo |
| Doce | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 4 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Doce + fritura | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Suco ácido + fruta ácida | 13 | Bom | 9 | Ótimo | 15 | Bom | 4 | Ótimo |
| Guarnição à base de CHO | 43 | Regular | 50 | Regular | 62 | Ruim | 46 | Regular |
| Frituras | 9 | Ótimo | 9 | Ótimo | 8 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Ricos em enxofre | 70 | Ruim | 50 | Regular | 27 | Regular | 46 | Regular |
| Ricos em enxofre ovolactovegetariano | 70 | Ruim | 45 | Regular | 52 | Ruim | 46 | Regular |
| Carne gordurosa | 13 | Bom | 18 | Bom | 15 | Bom | 8 | Ótimo |
| Cores iguais | 35 | Regular | 55 | Ruim | 68 | Ruim | 46 | Regular |
| Cores iguais ovolactovegetariano | 22 | Regular | 68 | Ruim | 48 | Regular | 42 | Regular |
| Repetição de prato proteico | 35 | Regular | 17 | Bom | 19 | Bom | 13 | Bom |
| Repetição de prato proteico ovolactovegetariano | 3 | Ótimo | 23 | Bom | 7 | Ótimo | 4 | Ótimo |
| Repetição de guarnição | 17 | Bom | 18 | Bom | 19 | Bom | 21 | Bom |

Quadro 2. Análise de AQPC dos cardápios do almoço dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: maio de 2018 a agosto de 2018.

| Itens | MAIO 2018 | | JUNHO 2018 | | JULHO 2018 | | AGOSTO 2018 | |
|--|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|
| | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação |
| Frutas | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Folhosos | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Conservas na salada | 13 | Bom | 15 | Bom | 8 | Ótimo | 15 | Bom |
| Doce | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Doce + fritura | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Suco ácido + fruta ácida | 25 | Bom | 0 | Ótimo | 8 | Ótimo | 4 | Ótimo |
| Guarnição à base de CHO | 63 | Ruim | 50 | Regular | 42 | Regular | 59 | Ruim |
| Frituras | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Ricos em enxofre | 21 | Bom | 54 | Ruim | 42 | Regular | 63 | Ruim |
| Ricos em enxofre ovolactovegetariano | 21 | Bom | 62 | Ruim | 50 | Regular | 41 | Regular |
| Carne gordurosa | 17 | Bom | 4 | Ótimo | 8 | Ótimo | 22 | Bom |
| Cores iguais | 29 | Regular | 42 | Regular | 42 | Regular | 15 | Bom |
| Cores iguais ovolactovegetariano | 33 | Regular | 42 | Regular | 42 | Regular | 15 | Bom |
| Repetição de prato proteico | 29 | Regular | 19 | Bom | 15 | Bom | 33 | Regular |
| Repetição de prato proteico ovolactovegetariano | 8 | Ótimo | 8 | Ótimo | 15 | Bom | 22 | Bom |
| Repetição de guarnição | 25 | Bom | 12 | Bom | 15 | Bom | 22 | Bom |

Quadro 3. Análise de AQPC dos cardápios do almoço dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: setembro de 2018 a dezembro de 2018.

| Itens | SETEMBRO 2018 | | OUTUBRO 2018 | | NOVEMBRO 2018 | | DEZEMBRO 2018 | |
|---|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|
| | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação |
| Frutas | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Folhosos | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Conservas na salada | 17 | Bom | 8 | Ótimo | 8 | Ótimo | 16 | Bom |
| Doce | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Doce + fritura | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Suco ácido + fruta ácida | 8 | Ótimo | 4 | Ótimo | 8 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Guarnição à base de CHO | 46 | Regular | 60 | Ruim | 58 | Ruim | 44 | Regular |
| Frituras | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Ricos em enxofre | 33 | Regular | 32 | Regular | 25 | Bom | 12 | Regular |
| Ricos em enxofre ovolactovegetariano | 38 | Regular | 36 | Regular | 21 | Bom | 12 | Bom |
| Carne gordurosa | 4 | Ótimo | 8 | Ótimo | 8 | Ótimo | 8 | Ótimo |
| Cores iguais | 42 | Regular | 40 | Regular | 42 | Regular | 32 | Regular |
| Cores iguais ovolactovegetariano | 42 | Regular | 40 | Regular | 38 | Regular | 32 | Regular |
| Repetição de prato proteico | 8 | Ótimo | 16 | Bom | 25 | Bom | 16 | Bom |
| Repetição de prato proteico ovolactovegetariano | 8 | Ótimo | 20 | Bom | 17 | Bom | 8 | Ótimo |
| Repetição de guarnição | 17 | Bom | 12 | Bom | 17 | Bom | 12 | Bom |

Quadro 4. Análise de AQPC dos cardápios do jantar dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: janeiro de 2018 a abril de 2018.

| Itens | JANEIRO 2018 | | FEVEREIRO 2018 | | MARÇO 2018 | | ABRIL 2018 | |
|--|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|
| | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação |
| Frutas | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Folhosos | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Conservas na salada | 26 | Regular | 11 | Bom | 5 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Doce | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Doce + fritura | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Suco ácido + fruta ácida | 16 | Bom | 22 | Bom | 24 | Bom | 5 | Ótimo |
| Guarnição à base de CHO | 32 | Regular | 67 | Ruim | 43 | Regular | 48 | Regular |
| Frituras | 16 | Bom | 6 | Bom | 5 | Ótimo | 5 | Ótimo |
| Ricos em enxofre | 47 | Regular | 56 | Ruim | 24 | Bom | 48 | Regular |
| Ricos em enxofre ovolactovegetariano | 37 | Regular | 39 | Regular | 29 | Regular | 43 | Regular |
| Carne gordurosa | 5 | Ótimo | 22 | Bom | 22 | Bom | 14 | Bom |
| Cores iguais | 32 | Regular | 50 | Regular | 48 | Regular | 33 | Regular |
| Cores iguais ovolactovegetariano | 21 | Regular | 50 | Regular | 52 | Ruim | 43 | Regular |
| Repetição de prato proteico | 11 | Bom | 17 | Bom | 19 | Bom | 19 | Bom |
| Repetição de prato proteico ovolactovegetariano | 5 | Ótimo | 11 | Bom | 7 | Ótimo | 19 | Bom |
| Repetição de guarnição | 16 | Bom | 11 | Bom | 7 | Ótimo | 10 | Ótimo |

Quadro 5. Análise de AQPC dos cardápios do jantar dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: maio de 2018 a agosto de 2018.

| Itens | MAIO 2018 | | JUNHO 2018 | | JULHO 2018 | | AGOSTO 2018 | |
|--|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|
| | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação |
| Frutas | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Folhosos | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Conservas na salada | 15 | Bom | 5 | Ótimo | 41 | Regular | 23 | Bom |
| Doce | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Doce + fritura | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Suco ácido + fruta ácida | 15 | Bom | 5 | Ótimo | 23 | Bom | 0 | Ótimo |
| Guarnição à base de CHO | 40 | Regular | 43 | Regular | 23 | Bom | 48 | Regular |
| Frituras | 5 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Ricos em enxofre | 30 | Regular | 24 | Bom | 36 | Regular | 39 | Regular |
| Ricos em enxofre ovolactovegetariano | 25 | Bom | 52 | Ruim | 41 | Regular | 39 | Regular |
| Carne gordurosa | 20 | Bom | 10 | Ótimo | 14 | Bom | 9 | Ótimo |
| Cores iguais | 55 | Ruim | 43 | Regular | 41 | Regular | 26 | Regular |
| Cores iguais ovolactovegetariano | 50 | Regular | 43 | Regular | 36 | Regular | 26 | Regular |
| Repetição de prato proteico | 25 | Bom | 14 | Bom | 9 | Ótimo | 35 | Regular |
| Repetição de prato proteico ovolactovegetariano | 5 | Ótimo | 14 | Bom | 18 | Bom | 13 | Bom |
| Repetição de guarnição | 10 | Ótimo | 5 | Ótimo | 14 | Bom | 13 | Bom |

Quadro 6. Análise de AQPC dos cardápios do jantar dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: setembro de 2018 a dezembro de 2018.

| Itens | SETEMBRO 2018 | | OUTUBRO 2018 | | NOVEMBRO 2018 | | DEZEMBRO 2018 | |
|--|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|
| | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação | Ocorrência (%) | Classificação |
| Frutas | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo |
| Folhosos | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 100 | Ótimo | 95 | Ótimo |
| Conservas na salada | 0 | Ótimo | 19 | Bom | 15 | Bom | 10 | Ótimo |
| Doce | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 5 | Ótimo |
| Doce + fritura | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Suco ácido + fruta ácida | 16 | Bom | 14 | Bom | 5 | Ótimo | 5 | Ótimo |
| Guarnição à base de CHO | 42 | Regular | 29 | Regular | 40 | Regular | 40 | Regular |
| Frituras | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo | 0 | Ótimo |
| Ricos em enxofre | 11 | Bom | 24 | Bom | 20 | Bom | 20 | Bom |
| Ricos em enxofre ovolactovegetariano | 26 | Regular | 29 | Regular | 25 | Bom | 20 | Bom |
| Carne gordurosa | 5 | Ótimo | 10 | Ótimo | 10 | Ótimo | 10 | Ótimo |
| Cores iguais | 58 | Ruim | 38 | Regular | 25 | Bom | 30 | Regular |
| Cores iguais ovolactovegetariano | 58 | Ruim | 43 | Regular | 30 | Regular | 30 | Regular |
| Repetição de prato proteico | 11 | Bom | 10 | Ótimo | 20 | Bom | 15 | Bom |
| Repetição de prato proteico ovolactovegetariano | 16 | Bom | 14 | Bom | 10 | Ótimo | 25 | Bom |
| Repetição de guarnição | 0 | Ótimo | 10 | Ótimo | 10 | Ótimo | 16 | Bom |

Tabela 3. Análise de AQPC dos cardápios do almoço dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: janeiro a dezembro de 2018.

| Itens | Classificação AQPC (%) | | | | | Avaliação geral |
|---|------------------------|------|---------|------|---------|-----------------|
| | Ótimo | Bom | Regular | Ruim | Péssimo | |
| Frutas, Folhosos, Doce, Doce+Fritura, Frituras | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Conservas na salada | 50 | 50 | 0 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Suco ácido + fruta ácida | 75 | 25 | 0 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Guarnição à base de CHO | 0 | 0 | 58,3 | 41,6 | 0 | Insatisfatório |
| Ricos em enxofre | 0 | 16,6 | 58,3 | 25 | 0 | Insatisfatório |
| Ricos em enxofre ovolactovegetariano | 0 | 25 | 50 | 25 | 0 | Satisfatório |
| Carne gordurosa | 58,3 | 41,6 | 0 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Cores iguais | 0 | 8,3 | 75 | 16,6 | 0 | Insatisfatório |
| Cores iguais ovolactovegetariano | 0 | 8,3 | 83,3 | 8,3 | 0 | Insatisfatório |
| Repetição de Prato proteico | 8,3 | 66,6 | 25 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Repetição de Prato proteico ovolactovegetariano | 58,3 | 41,6 | 0 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Repetição de guarnição | 0 | 100 | 0 | 0 | 0 | Satisfatório |

Tabela 4. Análise de AQPC dos cardápios do jantar dos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia: janeiro a dezembro de 2018.

| Itens | Classificação AQPC (%) | | | | | Avaliação geral |
|---|------------------------|------|---------|------|---------|-----------------|
| | Ótimo | Bom | Regular | Ruim | Péssimo | |
| Frutas, Folhosos, Doce, Doce+Fritura | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Conservas na salada | 41,7 | 41,7 | 16,6 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Suco ácido + fruta ácida | 41,6 | 58,3 | 0 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Guarnição à base de CHO | 0 | 8,3 | 83,3 | 8,3 | 0 | Insatisfatório |
| Frituras | 83,3 | 16,6 | 0 | 0 | 0 | Insatisfatório |
| Ricos em enxofre | 0 | 50 | 41,6 | 8,3 | 0 | Satisfatório |
| Ricos em enxofre ovolactovegetariano | 0 | 25 | 66,6 | 8,3 | 0 | Satisfatório |
| Carne gordurosa | 58,3 | 41,6 | 0 | 0 | 0 | Insatisfatório |
| Cores iguais | 0 | 8,3 | 75 | 16,6 | 0 | Insatisfatório |
| Cores iguais ovolactovegetariano | 0 | 0 | 83,3 | 16,6 | 0 | Satisfatório |
| Repetição de Prato proteico | 16,6 | 75 | 8,3 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Repetição de Prato proteico ovolactovegetariano | 33,3 | 66,6 | 0 | 0 | 0 | Satisfatório |
| Repetição de guarnição | 58,3 | 41,6 | 0 | 0 | 0 | Satisfatório |

5 CONCLUSÕES

A aplicação do método AQPC nos cardápios do almoço e jantar servidos nos RU UFG no ano de 2018 apontou resultados satisfatórios quanto a oferta de frutas, folhosos, doce, doce+fritura, frituras, conservas na salada, suco ácido + fruta ácida, carne gordurosa, repetição de prato proteico regular e ovolactovegetariano e repetição de guarnição. Foram insatisfatórias as ofertas de guarnição à base de carboidratos e de alimentos ricos em enxofre e com cores iguais nos cardápios regular e ovolactovegetariano.