

XXIV Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu

Análise Comparativa de Cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição de Botucatu/SP: Aplicação do Método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio

ROMERA¹, E.B., COSTA², J.N. da., SOUZA³, J.M.N de., KLEIN⁴, M.F.S., ARANHA⁵, F.Q.

¹Curso Nutrição, Instituto de Biociência, UNESP “Júlio de Mesquita Filho”, Botucatu. Aluno-autor.
E-mail: elis.romera@unesp.br

²Curso Nutrição, Instituto de Biociência, UNESP “Júlio de Mesquita Filho”, Botucatu.
Colaboradora. E-mail: julia.niemeijer@unesp.br

³Curso Nutrição, Instituto de Biociência, UNESP “Júlio de Mesquita Filho”, Botucatu.
Colaboradora. E-mail: juliana.m.souza@unesp.br

⁴Curso Nutrição, Instituto de Biociência, UNESP “Júlio de Mesquita Filho”, Botucatu.
Colaboradora. E-mail: m.klein@unesp.br

⁵Departamento de Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação, UNESP “Júlio de Mesquita Filho”, Botucatu. Orientadora.

Introdução: A alimentação coletiva é uma área importante dentro da Ciência da Nutrição, vinculada diretamente à promoção de saúde e bem-estar populacional. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), é essencial uma gestão adequada para garantir refeições nutricionalmente equilibradas e de qualidade ao público-alvo. O cardápio constitui a base do processo de trabalho das unidades, no qual seu planejamento deve ser elaborado por um nutricionista capacitado, conforme o perfil epidemiológico da coletividade, hábitos alimentares e condições socioeconômicas. **Objetivo:** O estudo buscou investigar o processo de elaboração de cardápios na área da alimentação coletiva, através do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), a fim de ampliar a compreensão e eficácia desta metodologia no contexto trabalhado. **Métodos:** A coleta de dados foi realizada com métodos observacionais, questionários e avaliações estruturadas em quatro UANs: hospitalar, restaurante popular, escola particular e restaurante corporativo. **Resultados:** Os resultados indicam que a qualidade nutricional das refeições varia conforme o tipo de UAN e seu modelo de gestão. UANs institucionais, como hospitais e escolas, seguem padrões mais rigorosos na seleção de ingredientes e na elaboração de cardápios, enquanto os restaurantes populares enfrentam maiores desafios. A pesquisa também destacou a importância do papel dos nutricionistas na curadoria de cardápios que atendem às necessidades de diferentes grupos sociais, garantindo refeições nutricionalmente adequadas. **Conclusão:** No geral, concluiu-se que a gestão personalizada no cardápio nas UANs é primordial para garantir hábitos alimentares mais saudáveis e aprimorar a saúde pública. **Referências:** 1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Departamento de Atenção Básica; 2014. 2. NICOLETTI, A.L.; FARIA, C.S. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá MT. Journal of Health Sciences, v.15,n.3, p.219-223, 2015. 3. VEIROS, M.B.; PROENÇA, R.P.D. C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. Nutrição em Pauta, v.11, n.62, set/out. 2003.