

Título: Avaliação da oferta de alimentos para funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição

Autor(es) Carlos Eduardo Ferreira de Moraes

E-mail para contato: crf_kadu@hotmail.com

IES: UNESA

Palavra(s) Chave(s): UAN, cardápio, PAT, AQPC, pesquisa de satisfação

RESUMO

O cardápio é uma relação de preparações que compõem uma refeição, devendo ser planejado de acordo com alguns fatores, tais quais: características dos clientes, modalidade e finalidade do serviço. Além disso, a elaboração do cardápio deve levar em conta desde variações e combinações dos ingredientes, gosto, sabor, cores, consistência e temperatura das preparações, métodos de cocção, até os níveis de conhecimento e habilidade dos profissionais responsáveis pela sua execução. O presente trabalho objetivou avaliar o cardápio planejado para o almoço de uma UAN. A metodologia consistiu na análise das fichas técnicas das preparações, comparando os resultados com as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), aplicação do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) e realização de pesquisa de satisfação. Os resultados obtidos indicaram oferta energética, glicídica e lipídica de acordo com o PAT. As ofertas de proteínas, fibras e sódio foram superiores ao preconizado. A análise qualitativa indicou alta incidência de frituras, preparações repetidas e doces como sobremesa. Também foi observada baixa prevalência de doces e frituras no mesmo dia, monotonia de cores, ofertas de folhosos, carnes gordurosas, frutas como sobremesa e preparações ricas em enxofre. A pesquisa de satisfação indicou que os funcionários avaliaram o cardápio como regular, sugerindo mudanças em sua composição. Concluiu-se que há necessidade de redução das ofertas de sódio e proteínas, adição de saladas e também mudança nos métodos de cocção das proteínas. A pesquisa de satisfação se mostrou um instrumento que aproxima a empresa do funcionário, sendo uma forma de entender suas preferências facilitando a realização de mudanças dentro do ambiente de trabalho. Porém, as opiniões podem ser influenciadas por fatores como medo de represálias ou desconforto em falar mal do local de trabalho. Foi sugerida uma revisão das recomendações nutricionais do PAT. A partir da realização desta pesquisa, foram observadas mudanças positivas no cardápio da UAN estudada.