

AVALIAÇÃO QUALITATIVA (AQPC) E PADRONIZAÇÃO (FTP): PILARES GERENCIAIS PARA A OTIMIZAÇÃO DA QUALIDADE TÉCNICA E NUTRICIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

QUALITATIVE ASSESSMENT (AQPC) AND STANDARDIZATION (FTP): MANAGERIAL PILLARS FOR OPTIMIZING TECHNICAL AND NUTRITIONAL QUALITY IN FOOD AND NUTRITION UNITS

EVALUACIÓN CUALITATIVA (AQPC) Y ESTANDARIZACIÓN (FTP): PILARES DE GESTIÓN PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD TÉCNICA Y NUTRICIONAL EN LAS UNIDADES DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



10.56238/edimpacto2025.090-032

Raisa Pinheiro Vasques

Especialista em Nutrição Clínica e Esportiva Especialista em Gestão de UAN e Serviços de Nutrição

Instituição: Centro Universitário IPA Metodista

E-mail: raisavasques91@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-7577-4021>

RESUMO

O presente estudo objetivou analisar a aplicabilidade do AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio) como instrumento de gestão da qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). A metodologia baseou-se em pesquisa bibliográfica com ênfase em artigos da SciELO, incluindo índices de qualidade (IQR) e estudos de consumo real (self-service). Os resultados de Gorgulho et al. (2011) e Savio et al. (2005) evidenciam persistente inadequação na oferta de refeições, com excesso de gordura e alto risco nutricional em usuários. O AQPC e a Ficha Técnica de Preparação (FTP) emergem como pilares para reverter este quadro. O AQPC atua como mecanismo de feedback e verificação da qualidade técnica e sensorial, enquanto a FTP garante a padronização e racionalização dos processos. Conclui-se que a aplicação integrada de AQPC e FTP transforma a UAN em um agente de intervenção gerencial, essencial para mitigar riscos e promover a saúde da população atendida

Palavras-chave: AQPC. Ficha Técnica de Preparação. Gestão de UAN. Qualidade Nutricional. Técnica Dietética.

ABSTRACT

This study aimed to analyze the applicability of the AQPC (Qualitative Evaluation of Menu Preparations) as a quality management tool in Food and Nutrition Units (UAN). The methodology relied on a bibliographic review emphasizing SciELO articles, including quality indices (IQR) and real consumption studies (self-service). Findings from Gorgulho et al. (2011) and Savio et al. (2005) indicate a persistent inadequacy in meal offerings, marked by excess fat and high nutritional risk among users. The AQPC and the Preparation Technical Card (FTP) emerge as interconnected pillars to address this issue. AQPC functions as a feedback mechanism, verifying technical and sensory quality, while FTP ensures process standardization and rationalization. It is concluded that the



integrated application of AQPC and FTP transforms the UAN into a managerial intervention agent, crucial for mitigating risks and promoting the health of the served population.

Keywords: AQPC. Preparation Technical Card. UAN Management. Nutritional Quality. Dietetic Technique.

RESUMEN

Este estudio analizó la aplicabilidad de la Evaluación Cualitativa de la Preparación de Menús (ECPM) como herramienta de gestión de la calidad en Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN). La metodología se basó en una investigación bibliográfica, con énfasis en artículos de SciELO, incluyendo índices de calidad (IC) y estudios de consumo real (autoservicio). Los resultados de Gorgulho et al. (2011) y Savio et al. (2005) muestran deficiencias persistentes en la provisión de comidas, con exceso de grasas y alto riesgo nutricional para los usuarios. La ECPM y la Ficha Técnica de Preparación (FTP) se presentan como pilares para revertir esta situación. La ECPM actúa como mecanismo de retroalimentación y verificación de la calidad técnica y sensorial, mientras que la FTP garantiza la estandarización y racionalización de los procesos. Se concluye que la aplicación integrada de la ECPM y la FTP transforma la Unidad de Alimentación y Nutrición (UAN) en un agente de intervención gerencial, esencial para mitigar riesgos y promover la salud de la población atendida.

Palabras clave: ECPM. Ficha Técnica de Preparación de Alimentos Gestión de UAN. Calidad Nutricional. Técnica Dietética.



1 INTRODUÇÃO

A qualidade da alimentação em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) transcende o mero atendimento das necessidades calóricas e proteicas. A efetividade do serviço dietético exige que o cardápio planejado seja traduzido em preparações culinárias que sejam, simultaneamente, nutricionalmente adequadas, sensorialmente atraentes e tecnicamente corretas. Nesse contexto, a técnica dietética e a escolha dos métodos de preparo são fatores críticos de sucesso, com impacto direto na aceitabilidade e no perfil de saúde dos comensais. O presente estudo objetiva analisar a aplicabilidade do AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio) como instrumento de gestão de qualidade, explorando como seus critérios podem ser utilizados para otimizar os preparos em diferentes UANs, incluindo hospitais e empresas.

2 DESENVOLVIMENTO

A qualidade gerencial em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) não pode se limitar ao mero cumprimento de metas calóricas e proteicas. Estudos que empregam índices de qualidade mais abrangentes, como o Índice de Qualidade da Refeição (IQR), demonstram a persistente deficiência na composição dos cardápios ofertados. Em uma análise de UAN industrial na Grande São Paulo, Gorgulho et al. (2011) constataram que 44% das refeições foram classificadas como 'necessitam de melhora', com a baixa pontuação justificada, principalmente, pelo excesso de gordura total e gordura saturada e pela inadequação na oferta de carboidratos. Este cenário reforça a urgência de instrumentos de avaliação qualitativa do processo, como o AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio), que transcende a análise nutricional teórica para focar na qualidade intrínseca e técnica da preparação culinária (Ornelas, 2001; Teixeira & Luna, 1999).

As consequências dessa inadequação na oferta se refletem diretamente no estado nutricional e no consumo alimentar dos usuários, especialmente em ambientes de alimentação coletiva com sistema self-service. Em um estudo transversal com trabalhadores participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) no Distrito Federal, Savio et al. (2005) evidenciaram que 43% da população apresentava excesso de peso (sobrepeso e obesidade), um indicador de risco nutricional em uma população historicamente considerada sadia. A pesquisa ainda revelou um baixo consumo mediano de fibras e um consumo mediano de colesterol acima de 90 mg em indivíduos com excesso de peso (Savio et al., 2005). Essa realidade sublinha que a autodeterminação na escolha da refeição, comum no self-service, não garante a elaboração de um prato saudável. Portanto, o nutricionista precisa de ferramentas gerenciais que não apenas padronizem o input (ingredientes), mas que avaliem e corrijam a qualidade técnica da comida servida (processo), a fim de promover a saúde (outcome).

Neste contexto, a aplicação do AQPC demonstra elevada aplicabilidade, particularmente em Ambientes de Produção (UAN Empresarial/Industrial). Seu foco nos critérios qualitativos atua como



um mecanismo de intervenção direta nas deficiências apontadas por estudos de qualidade. Por exemplo, ao avaliar o uso de técnicas de cocção (priorizando cozidos e assados em detrimento de frituras) e a presença de vegetais, o AQPC permite que a UAN minimize o uso de óleos em excesso, controlando, de forma proativa, a alta densidade calórica e o perfil lipídico da refeição distribuída (Teichmann, 2000). Dessa forma, o instrumento é essencial para padronizar as preparações em grandes volumes, garantindo que a oferta esteja alinhada com as recomendações de saúde e combatendo, na origem, o excesso de gordura relatado por Gorgulho et al. (2011) e o risco nutricional dos trabalhadores documentado por Savio et al. (2005).

Em Ambientes Clínicos (UAN Hospitalar): A aplicação do AQPC é fundamental na adequação de cardápios de dietas modificadas. A avaliação de critérios como a variedade de cores e a textura das preparações auxilia na melhoria da aceitabilidade do paciente. Nesses ambientes, o AQPC assegura que a consistência das preparações seja alcançada por técnicas culinárias apropriadas, e não por aditivos, promovendo uma recuperação nutricional mais eficaz.

Em ambos os casos, o AQPC não é apenas um instrumento de diagnóstico, mas sim de intervenção gerencial. Ao gerar um feedback estruturado sobre a qualidade das preparações (como o uso adequado de vegetais e temperos naturais), o método guia o nutricionista na elaboração de planos de ação específicos, promovendo a melhoria contínua e o alinhamento do serviço com as Boas Práticas de Fabricação e as exigências de saúde pública (Mello et al., 2002).

A eficácia do controle de qualidade em uma UAN exige a integração entre instrumentos de planejamento e de avaliação. Nesse sentido, a relevância do AQPC é potencializada quando articulada com a Ficha Técnica de Preparação (FTP). Conforme discutido por Akutsu et al. (2005), a FTP é um instrumento gerencial e de apoio operacional indispensável que visa a padronização e a racionalização do processo produtivo.

A padronização é uma peça-chave para o gerenciamento de qualidade, pois assegura que uma determinada preparação culinária mantenha sempre o mesmo aspecto físico e sensorial, promovendo a satisfação e fidelidade do cliente (Vasconcellos et al., 2002). O nutricionista, com a atribuição da atenção dietética, utiliza a FTP para descrever precisamente os ingredientes, as etapas de processamento e os tempos de cocção.

A intersecção com o AQPC é evidente: o AQPC atua como um mecanismo de feedback e verificação da FTP. Enquanto a FTP define a técnica ideal (ex: assar, não fritar), o AQPC avalia se o produto final atende aos critérios qualitativos, como o método de cocção e a adequação de cores. A implementação conjunta desses instrumentos beneficia toda a cadeia produtiva, desde o treinamento de funcionários até a otimização de custos (controle de desperdício via Fator de Correção da FTP) e, mais importante, a promoção da saúde da população atendida ao garantir o fornecimento de alimentos seguros e nutricionalmente balanceados (Silva & Bernardes, 2001).



3 CONCLUSÃO

A análise da gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) demonstra que a garantia da qualidade e da segurança nutricional exige a integração de instrumentos que atuem tanto no planejamento quanto na execução. A efetividade do serviço dietético não se limita ao cumprimento de requisitos calóricos, mas reside na capacidade de mitigar os riscos à saúde, evidenciados por estudos que revelam a alta prevalência de excesso de peso e o consumo de refeições desbalanceadas em ambientes de alimentação coletiva (Gorgulho et al., 2011; Savio et al., 2005). Neste cenário, o AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio) e a Ficha Técnica de Preparação (FTP) emergem como pilares interconectados da gestão da qualidade. A FTP assegura a padronização e a racionalização do processo produtivo, enquanto o AQPC atua como um mecanismo essencial de feedback e verificação qualitativa, inspecionando a técnica culinária, o uso de gorduras e a adequação sensorial. Conclui-se, portanto, que a aplicação sistemática e integrada do AQPC e da FTP transforma a UAN de um mero centro de produção para um agente de intervenção gerencial e de promoção da saúde. Ao focar na qualidade intrínseca das preparações e promover a melhoria contínua das Boas Práticas de Fabricação, o nutricionista garante o fornecimento de alimentos seguros e nutricionalmente otimizados, impactando diretamente o perfil de saúde da população atendida.



REFERÊNCIAS

AKERSON, R. C. et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 2, p. 273-279, abr. 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000200012>.

AMORIM, M. M. A.; JUNQUEIRA, R. G.; JOKL, L. Adequação nutricional do almoço *self-service* de uma empresa de Santa Luzia, MG. *Revista de Nutrição*, v. 18, n. 1, p. 119-127, fev. 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000100013>.

BAKER, D. A. Use of food safety objectives to satisfy the intent of food safety law. *Food Control*, v. 13, n. 5, p. 371-375, 2002.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 5 fev. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília: MS, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)**. Brasília: MS, 2013.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Orientação da educação alimentar**. Brasília: [s.n.], 1999.

CAMPOS, V. F. **Qualidade total**. Padronização de empresas. 6. ed. Belo Horizonte: Fundação Cristiano Ottoni, 1992.

FERNANDES, S. R. P. **Tecnologia informática e saúde psíquica: estudo da associação entre dimensões psicossociais do trabalho e sintomas psicológicos em duas empresas**. 1997. 172f. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) - Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 1997.

GORGULHO, B. M. et al. Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. *Revista de Nutrição*, v. 24, n. 3, p. 453-463, jun. 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732011000300009>.

LIMA, M. C.; GOUVEIA, E. L. C. Avaliação nutricional em coletividades. In: GOUVEIA, E. L. C. (Ed.). **Nutrição, saúde & comunidade**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. p. 145-148.

MELLO, C. H. P. et al. **ISO 9001:2000 Sistema de gestão da qualidade para operações de produção e serviços**. São Paulo: Atlas, 2002.

MONTEIRO, C. A. et al. Dietary guidelines to nourish humanity and the planet in the twenty-first century. A blueprint from Brazil. *Public Health Nutrition*, v. 18, n. 13, p. 2311-2322, 2015.

NOBRE, L. N.; LAMOUNIER, J. A.; FRANCESCHINI, S. C. C. Determinantes sociodemográficos, antropométricos e alimentares de dislipidemia em pré-escolares. *Jornal de Pediatria*, v. 89, n. 5, p. 462-469, 2013.

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética**. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.



PROENÇA, R. P. C.; MATOS, C. H. Condições de trabalho e saúde na produção de refeições em creches municipais de Florianópolis. *Revista de Ciência e Saúde*, v. 15, n. 1-2, 1996.

REARDON, T.; FARINA, E. The rise of private food quality and safety standards: illustrations from Brazil. *International Food and Agribusiness Management Review*, v. 4, n. 4, p. 413-421, 2002.

SAVIO, K. E. O. et al. Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. *Revista de Saúde Pública*, v. 39, n. 2, p. 147-154, abr. 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-89102005000200002>.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. São Paulo: Atheneu, 2001.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.