

ACEITABILIDADE DE CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE BELÉM-PA

Julianne da Silva Peixoto¹; Laryssa de Campos Jordy Ferreira¹; Adrielle Aguiar de Carvalho²; Pilar de Oliveira Moraes³

¹Nutricionista e Pós-Graduanda em Nutrição Clínica; ²Nutricionista e Pós-Graduanda em Nutrição Clínica e Hospitalar; ³Mestre em Saúde, Sociedade e Endemias da Amazônia

juliannepeixoto@yahoo.com.br

Centro Universitário do Pará (CESUPA)

Introdução: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi elaborado para melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, repercutindo na qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho e aumento da produtividade. **Objetivo:** analisar o cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição de Belém-PA, com intuito de avaliar a qualidade nutricional do alimento servido e assim promover a educação nutricional através da alteração de possíveis inadequações encontradas durante análise. **Métodos:** Para realização da análise utilizou-se métodos qualitativos para a identificação de pontos de riscos e referencias como o que é preconizado pela legislação vigente e a pirâmide brasileira de alimentos. Os critérios utilizados foram a pirâmide alimentar, programa de alimentação do trabalhador, presença de sódio, gordura saturada, açúcar simples e presença de alimentos industrializados, foram realizadas pontuações de 0-5 insatisfatório, 5,5-8,0 regular, 8,5-10 Ótimo, cada refeição valeu 10 pontos de onde foram subtraídos 0,5 ponto pela presença de sódio, gordura saturada ou açúcares simples. **Resultados/Discussão:** A partir da identificação das preparações do cardápio, notou-se a presença de determinados grupos de baixos valores nutricionais diariamente. A análise qualitativa foi realizada a partir da avaliação da presença de todos os grupos alimentares, e aditivos. Com relação à presença de grupos alimentares, macro e micronutrientes e conservantes apresentaram 50% de notas regulares no almoço e 50% de notas ótimas no jantar. Na classificação dos cardápios de acordo com as refeições, no almoço apresentou 71,5% regular e 28,5% ótimo, no jantar apresentou 14,3% regular e 85,7% ótimo. O cardápio analisado apresenta-se de acordo com o que é preconizado pelo programa de alimentação do trabalhador, porém encontra-se com excesso de sódio, gordura saturada e sacarose, relacionando o cardápio apresentado com a pirâmide de alimentos percebe-se a conformidade em quase todos os itens, porém ultrapassa a quantidade de óleo e gorduras recomendadas pela pirâmide alimentar brasileira. Após análise qualitativa de cardápio elaborou-se uma lista de compras e a elaboração de um cardápio para 7 dias, alterando algumas formas de preparação dos itens servidos no almoço e jantar. A alimentação, quando adequada e variada, previne as deficiências nutricionais e protege contra as doenças infecciosas, porque é rica em nutrientes que podem melhorar a função imunológica. **Considerações Finais:** A unidade de alimentação e nutrição tem papel fundamental na educação nutricional dos comensais, pois é a mesma que distribui a refeição, estando essa adequada visualmente e nutricionalmente promove saúde ao indivíduo que a consome e o educa, fazendo com que o mesmo adquira hábitos saudáveis utilizando-se de preparações nutritivas e seguras.