

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR EM SÃO LUÍS - MA¹

Elias Gabriel de Assunção Abreu²

Guilherme Rosa Duailibe Silva³

Elane Nunes Abreu⁴

Iasmim Hellen Freitas Silva⁵

Laís Ferreira de Sousa Carvalho⁶

RESUMO

O nutricionista é o responsável pela elaboração de cardápios nutricionalmente adequados, a elaboração de cardápios deve contemplar a variedade, moderação e proporcionalidade dos alimentos oferecidos. O presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente o cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital de São Luís-MA. Para tal, realizou-se um estudo de caso do tipo descritivo, em uma UAN no ano de 2024. Analisou-se qualitativamente o cardápio de trinta e um dias, pelo método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio. Foram considerados aspectos positivos a oferta de folhosos e de frutas, e aspectos negativos, a presença de cores iguais, de duas ou mais preparações ricas em enxofre, de carne gordurosa, de fritura, doce e alimentos em conserva no mesmo dia «O cardápio apresentou 64,5% de oferta de folhosos, 100% de frutas, 6,4% de monotonia de cores das preparações, 35,4% de oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, 0% de carnes gordurosas, 0% de frituras, 9,6% de doces, 3,2% de conserva. A UAN analisada apresentou um cardápio adequado quanto aos itens analisados. A introdução de alimentos saudáveis no cardápio deve ser contínua e em conjunto com atividades de educação alimentar e nutricional, com intuito de melhorar o consumo alimentar dos comensais.

Palavras-chave: Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio.
Alimentação Coletiva. Serviço Hospitalar de Nutrição.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é fundamental para a manutenção da saúde e bem-estar da população mundial, onde a nutrição apropriada influencia diretamente várias funções do organismo humano, como a produção de energia, a manutenção de tecidos, o desempenho do sistema imunológico e equilíbrio hormonal. Quando se trata de ambientes hospitalares é necessário se ter uma atenção quanto a oferta de refeições, essa é uma responsabilidade do nutricionista que por intermédio de seus conhecimentos científicos e dados recebidos do

¹ Artigo proveniente de uma atividade realizada durante o estagio supervisionado em UAN

² Graduando em Nutrição do 5º período da UNDB – eliasnutri7@gmail.com

³ Graduando em Nutrição do 5º período da UNDB – guisilvaduailibe@gmail.com

⁴ Graduanda em Nutrição do 5º período da UNDB – 002-025205@aluno.undb.edu.br

⁵ Graduanda em Nutrição do 5º período da UNDB – iasmimhellen3@gmail.com

⁶ Professora orientadora. Mestra em Saúde Coletiva. Nutricionista Preceptora. UNDB.
lais.carvalho@undb.com.br

paciente, desenvolve o plano de intervenção dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição. O autor esclarece que uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar devem fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, com foco na manutenção e recuperação da saúde dos indivíduos hospitalizados, e além disso, conseguir implementar bons hábitos alimentares nos pacientes (Santos et al 2023).

O cardápio é uma ferramenta desenvolvida pelo profissional da nutrição para se ter controle do planejamento de refeições, (De Sousa et al, 2024). E para que esse cardápio seja considerado ideal ele deve cumprir alguns requisitos, como as recomendações clássicas de Pedro Escudeiro, quantidade, qualidade, harmonia e adequação, deve conter variedade de combinações e preparações, variação de cores, técnicas de preparo, e de formas de apresentação (Santos et al 2023). Além disso, Pinto e Garcia-Gomes (2021) discorrem que a refeição além de ser agradável aos olhos deve ser segura do ponto de vista microbiológico, pois qualquer alimento que é designado ao consumo de indivíduos pode estar suscetível a contaminação por distintos microbiológicos. Se faz necessário a realização da análise qualitativa e quantitativa do cardápio periodicamente, pois a partir desta análise contínua pode-se adequar as refeições às necessidades dos pacientes, evita-se desequilíbrio por monotonia, excesso de nutrientes, excesso de frituras, entre outros, mas sempre se prioriza a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis (Bianchini e Basso, 2020 apud De Sousa et al, 2024).

Visando o planejamento adequado dos cardápios existem artifícios que auxiliam na elaboração e avaliação da composição qualitativa dos mesmos, chama-se método de Avaliação Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC), que avalia o cardápio através dos itens que o compõem, contribuindo na construção de cardápios equilibrados da perspectiva nutricional e sensorial (Lima et al , 2019).

Oferecer uma alimentação adequada é fundamental. Pensando na recuperação do paciente, uma dieta equilibrada auxilia em sua recuperação, fornecendo os nutrientes necessários para fortalecer o sistema imunológico e promover a cicatrização, portanto, a alimentação em hospitais é um componente crucial do cuidado integral ao paciente (Venancio, De Jesus Carvalho e Di Nigro, 2022).

2. OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente as preparações de um cardápio mensal de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar em São Luís do Maranhão, visando identificar pontos positivos e negativos para que a partir desta análise possam ser feitas alterações visando o melhor desenvolvimento do cardápio.

3. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo descritivo realizado em uma Unidade de alimentação e nutrição de um hospital público de alta complexidade no município de São Luís do Maranhão, no ano de 2024. A UAN estudada é uma empresa privada de médio porte que presta serviço terceirizado ao hospital, fornecendo em torno de 200 refeições diárias para pacientes.

Os cardápios são de padrão hospitalar, ofertando seis refeições diárias, consistindo na modalidade de distribuição descentralizada. As refeições maiores, como almoço e jantar, incluem as preparações diárias de saladas (cruas e cozidas), dois ou mais tipos de pratos proteicos, um tipo de guarnição, arroz e feijão e um doce ou uma fruta de sobremesa.

Para proceder a avaliação do cardápio da UAN, optou-se por utilizar o método AQPC (Análise Quantitativa de Preparações do Cardápio), o método AQPC permite avaliar qualitativamente os aspectos nutricionais e sensoriais que compõem um cardápio (Soares et al, 2021). Que analisa os seguintes itens: oferta de folhosos, frutas, presença de cores iguais, duas ou mais preparações ricas em enxofre na mesma refeição (exceto o feijão). O feijão, presente diariamente nas refeições, não foi considerado na análise, levando em consideração as orientações do Guia Alimentar da População Brasileira, que recomenda o consumo deste alimento todos os dias, alimentos ricos em enxofre, foram considerados e contabilizados como alimentos flatulentos sulfurados, por exemplo: abacate, acelga, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, ervilha, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nozes, ovo, repolho e uva, continuando com os fatores negativos temos, carne gordurosa, fritura, doce e conserva em um mesmo dia. Foi analisado o cardápio das dietas do tipo branda e livre servidas para pacientes, considerando-se as preparações do almoço, das quatro semanas do mês de dezembro de 2024, contabilizando

31 dias. Em consonância com os pilares da ciência da nutrição, alguns itens foram selecionados como aspectos positivos do cardápio, porém outros negativos. Foram considerados como aspectos positivos a oferta de folhosos e frutas, onde as classificações foram divididas em “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo”, conforme o Quadro 1.

Quadro 1: Critério de classificação dos aspectos positivos do cardápio.

Classificação	Categoria
Ótima	≥90%
Regular	75 a 89%
Regular	50 a 74%
Ruim	25 a 49%
Péssimo	< 25%

Já a presença de cores iguais, duas ou mais preparações com enxofre, fritura, oferta de doce, carnes gordurosas e alimentos em conserva foram considerados como aspectos negativos do cardápio e classificados de acordo com o Quadro 2.

Quadro 2: Critério de classificação dos aspectos negativos do cardápio.

Classificação	Categoria
Ótima	≤ 10%
Regular	11 a 25%
Regular	26 a 50%
Ruim	51 a 75%
Péssimo	> 75%

Os dados foram apresentados através de tabelas, com apresentação de frequências absolutas e relativas. Como se tratava apenas da análise de preparações, não foi necessário submeter o projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa.

4. RESULTADOS

Os resultados da aplicação do método AQPC no cardápio de uma UAN hospitalar de São Luís -MA se encontram na Tabela 1, e por meio do percentual de ocorrência do cardápio mostrado, os itens foram classificados de acordo com o seu percentual, onde os dados se encontram na Tabela 2.

Tabela 1: Análise das preparações do cardápio de uma UAN hospitalar em São Luís - MA, AQPC de 31 dias do mês de dezembro.

DIAS	FOLHOSOS	FRITURA	CORES IGUAIS	DOCE	FRUTA	CARNES GORDUROSAS	CONSERVA	ALIMENTOS QUE CONTENHAM ENXOFRE (DOIS OU MAIS)
1 a 7	4	0	0	2	7	0	1	2
8 a 14	6	0	1	1	7	0	0	4
15 a 21	6	0	1	0	7	0	0	0
22 a 28	3	0	0	0	7	0	0	3
29 a 31	1	0	0	0	7	0	0	2
TOTAL	20	0	2	3	31	0	1	11
% OCORRÊNCIA	64,5	0	6,4	9,6	100	0	3,2	35,4

Tabela 2 - Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio de uma UAN hospitalar em São Luís - MA.

ITENS	% DE OCORRÊNCIA (n)	CLASSIFICAÇÃO
Folhosos	64,5(n=20)	Regular
Frutas	0(n=0)	Ótimo
Cores Iguais	6,4(n=2)	Ótimo
Doce	9,6(n=3)	Ótimo
Fruta	100(n=31)	Ótimo
Carnes Gordurosas	0(n=0)	Ótimo
Conserva	3,2(n=1)	Ótimo
Alimentos que contenham enxofre (dois ou mais)	35,4(n=11)	Regular

Nenhum dos itens analisados foi classificado como “Péssimo” ou “Ruim”, apenas os itens "Folhosos " e "Alimentos que contenham enxofre (dois ou mais)” foram classificados como “Regular” e os demais itens foram classificados em “Ótimo”. Considerando os aspectos em geral, o cardápio da UAN hospitalar teve um resultado positivo quanto a análise, o que é de suma importância para a recuperação dos pacientes que consomem as preparações deste cardápio.

5. CONCLUSÃO (OU CONSIDERAÇÕES PARCIAIS)

Com base na análise realizada, pode-se concluir que o cardápio da UAN hospitalar apresenta um desempenho positivo, sendo a maioria dos itens classificados como "Ótimo". Apenas dois itens, "Folhosos" e "Alimentos que contenham enxofre (dois ou mais)", receberam a classificação de "Regular", sem que houvesse itens avaliados como "Péssimo" ou "Ruim". Esse resultado é especialmente relevante para o processo de recuperação dos pacientes, uma vez que uma alimentação balanceada e de alta qualidade desempenha um papel fundamental no bem-estar e na saúde durante o tratamento hospitalar.

Uma dieta equilibrada fornece os nutrientes necessários para fortalecer o sistema imunológico, promover a regeneração celular, manter o nível de energia e melhorar a função dos órgãos, especialmente em momentos de fragilidade ou doença. E além disso, através do tratamento hospitalar, cria-se o hábito de se consumir uma alimentação equilibrada visando promoção de saúde, onde através da rotina de alimentação hospitalar, o costume do consumo de frutas, verduras, e hortaliças é incentivado de maneira simples e eficaz, fazendo assim, com que o tratamento nutricional hospitalar influencie em uma vida equilibrada nutricionalmente.



XVII ENCONTRO CIENTÍFICO DA UNDB
COMUNIDADES TRADICIONAIS: DESAFIOS E
PERSPECTIVAS (XVII EC 2024)

REFERÊNCIAS

DE OLIVEIRA PINTO, Elaine; GARCIA-GOMES, Aline S. ALIMENTAÇÃO EM HOSPITAIS: A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES INTERNADOS. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, v. 2, n. 11, p. 1-21, 2021.

<https://revistascientificas.ifrj.edu.br/index.php/alimentos/article/view/2050>

DE SOUSA, Sarah Queiroga et al. AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR. **Brazilian Journal of Implantology and Health Sciences**, v. 6, n. 10, p. 259-273, 2024. <https://bjih.emnuvens.com.br/bjih/article/view/3741/3873>

LIMA, Talita Silva et al. Avaliação qualitativa das preparações de cardápios de unidades de alimentação e nutrição hospitalares em Sergipe. **Scientia Plena**, v. 15, n. 6, 2019. <https://scientiaplena.org.br/sp/article/view/4773/2180>

SANTOS, Elisana Oliveira et al. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar em Jequié-BA. **Research, Society and Development**, v. 12, n. 4, p. e11812441034-e11812441034, 2023. <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/41034/33440>

SOARES, Daniele da Silva Bastos et al. Análise da qualidade nutricional de cardápios escolares segundo diferentes métodos. **Saúde e Pesquisa**, v. 14, n. 4, p. 867-877, 2021. <https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq/article/view/8322>

VENANCIO, Camila Cunha; DE JESUS CARVALHO, Izadora; DE NIGRO, Thanise Pitelli. Avaliação de fatores que influenciam o consumo alimentar de pacientes em um hospital de Londrina, Paraná. *Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa*, v. 38, n. especial, p. 437-465, 2022. <http://periodicos.unifil.br/index.php/Revistateste/article/view/2604>