



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

ELABORAÇÃO DE UM CARDÁPIO PARA PACIENTES QUILOMBOLAS DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE SÃO LUÍS - MA¹

Elane Nunes Abreu²
Iasmim Hellen Freitas Silva³
Elias Gabriel de Assunção Abreu⁴
Guilherme Rosa Duallibe Silva⁵
Laís Ferreira de Sousa Carvalho⁶

RESUMO

O estado nutricional de pacientes hospitalizados é um fator importante no tratamento de patologias. Dessa forma, a elaboração de cardápios hospitalares que respeitem as preferências culturais dos pacientes, além da sazonalidade e sustentabilidade, é um aspecto essencial para promover aceitação alimentar e a recuperação nutricional. O objetivo do trabalho é apresentar a elaboração de um cardápio hospitalar de uma semana para pacientes quilombolas, evidenciando a importância da inclusão de alimentos que fazem parte da cultura e consumo das comunidades remanescentes quilombola. Trata-se de um estudo qualitativo de desenvolvimento realizado no período de outubro de 2024. Para a construção do cardápio, iniciou-se uma pesquisa bibliográfica de artigos científicos e e-books nas bases de busca Google acadêmico, SciELO e Gov, aplicando os seguintes termos “comida quilombolas”, “culinária quilombola”, “elaboração de cardápio hospitalar”, “quilombo” e “remanescentes quilombolas no Maranhão”, tendo como recorte temporal 2019 a 2024, com o intuito de conhecer os alimentos e preparações utilizadas de acordo com a cultura dessas comunidades. No segundo momento, foi estudado o cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital público de alta complexidade de São Luís - MA para embasamento e elaboração do novo cardápio. O cardápio elaborado para os pacientes quilombolas hospitalizados foi desenvolvido com base em ingredientes locais e modos de preparo que refletem a culinária tradicional quilombola. A inclusão de preferências culturais no planejamento de cardápios hospitalares contribui para a humanização do atendimento e melhora da experiência dos pacientes, especialmente para aqueles pertencentes a comunidades quilombolas.

Palavras-chave: Planejamento de cardápio. Alimentação. Quilombo. Pacientes hospitalizados. Serviços públicos de nutrição e dietética.

¹ Artigo é proveniente de um estado realizado durante o estágio supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição

² Aluna do 5º período do curso de Nutrição da UNDB, 002-025205@aluno.undb.edu.br

³ Aluna do 5º período do curso de Nutrição da UNDB, iasmimhellen3@gmail.com

⁴ Aluno do 5º período do curso de Nutrição da UNDB, eliasnutri7@gmail.com

⁵ Aluno do 5º período do curso de Nutrição da UNDB, Guisilvadualibe@gmail.com

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



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

1. INTRODUÇÃO

As comunidades quilombolas são territórios rurais, localizados em áreas remotas, compostas em grande parte por descendentes de escravos fugidos que ainda vivem em vulneráveis condições de vida e saúde (Silva et al., 2020). De acordo com o censo de 2022 IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), a população negra corresponde a 10,2% do território populacional do Brasil. No que diz respeito às comunidades remanescentes quilombolas, existem 8.441 localidades no território brasileiro, parte significativa se concentra na região Nordeste, com 5.386 o que corresponde a 63,81% e em destaque, o Maranhão, com maior quantitativo 2.025, sendo 23,99% de localidades quilombolas.

Em sua maioria, os quilombolas possuem menor renda e grau de instrução que os demais brasileiros, constituindo um estrato da população nacional que tende a ser marginalizada, discriminada socialmente, vulnerável a doenças e a violência, apresentando condições de acesso à saúde mais precária (Maciel et al., 2021). Assim, ressalta-se que conforme a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, todo ser humano tem direito a uma alimentação adequada e saudável, que deve ser garantido por meio da Segurança Alimentar e Nutricional. Esse direito consiste em possuir acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente que promovam a saúde e respeito à diversidade cultural.

De acordo com a Constituição Federal de 88, o Direito Humano à Alimentação Adequada é um direito universal, entretanto, existe o desafio de levar em conta as particularidades étnicas e culturais presentes nas comunidades quilombolas existentes no território brasileiro para que ele seja garantido a todos. Logo, no que se refere ao ambiente hospitalar, no qual boa parte dos pacientes correm risco de desnutrição, a nutrição hospitalar desempenha um papel fundamental para recuperação dos pacientes, estando diretamente ligada ao seu período de internação. A ingestão inadequada de alimentos, em consequência da perda de apetite, diminuição da absorção de macro e micronutrientes e efeitos de medicamentos, podem ocorrer por período curto ou longo, podendo causar o agravamento da patologia ou o desenvolvimento de outras. Entretanto, os pacientes não ingerem parte da alimentação ofertada no ambiente hospitalar não só pela doença que apresentam, mas também pela mudança de hábitos e da insatisfação com as preparações dos hospitais (Venancio et al., 2022).

Nesse contexto, é relevante destacar a necessidade da implementação de alimentos consumidos nas comunidades quilombolas como, mandioca, milho, raízes e tubérculos, feijão,



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

couve, peixes d'água doce como traíra, tucunaré, cachará, carauçu, pacu, entre outros, no cardápio hospitalar, para melhor adesão à dieta e, conseqüentemente, melhora do estado de saúde. Ademais, a inclusão de diversidade cultural no âmbito hospitalar é um fator crucial para o tratamento eficaz e deve abranger um leque de variedades nutricionais e humanitárias de acordo com a etnia e raízes do paciente.

Simultaneamente é interessante destacar sobre a importância da sustentabilidade e sazonalidade ao planejar um cardápio. A sustentabilidade está relacionada ao princípio da busca pelo equilíbrio entre a disponibilidade de recursos naturais para as próximas gerações e a forma consciente de exploração pelos indivíduos. Em relação a sazonalidade, por sua vez esta gera uma maior suscetibilidade a modificações nos preços dos alimentos, os tornando mais acessíveis ao paciente ou não, o que se correlaciona diretamente com os aspectos econômicos e regionais (Coelho et al., 2024). Portanto a alimentação abrange não somente o ato de comer, mas também a disponibilidade de alimentos e um sistema alimentar de produção. Deste modo, os calendários de sazonalidade de alimentos são instrumentos imprescindíveis para auxiliar no planejamento de cardápios saudáveis e sustentáveis.

2. OBJETIVOS

O presente trabalho tem como objetivo apresentar a elaboração de um cardápio hospitalar de uma semana para pacientes quilombolas, evidenciando a importância da inclusão de alimentos que fazem parte da cultura e consumo das comunidades remanescentes quilombolas.

3. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo qualitativo de desenvolvimento realizado no período de outubro de 2024. Para a construção do cardápio iniciou-se uma pesquisa bibliográfica sendo possível através de artigos científicos e e-books nas bases de busca Google acadêmico, SciELO e Gov, aplicando os seguintes termos “comida quilombolas”, “culinária quilombola”, “elaboração de cardápio hospitalar”, “quilombo” e “remanescentes quilombolas no Maranhão”, tendo como recorte temporal 2019 a 2024, com o intuito de conhecer os alimentos e preparações utilizadas de acordo com a cultura dessas comunidades. No segundo momento, foi estudado o cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital público de



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

alta complexidade de São Luís - MA para embasamento e elaboração de um novo cardápio para pacientes quilombolas.

Além disso, o cardápio foi montado com somente uma das refeições principais, o almoço, contendo sete dias com preparações e diversidades que são usadas pelos remanescentes quilombolas, sendo estas arroz com milho, vinagreira (cuxá), cenoura, branco e integral, feijão (verde, branco, carioca e preto), carnes vermelhas e brancas (iscas de carne com mandioca ou quiabo, carne seca com abóbora, carne em cubos com abobrinha, bife de panela, assado suíno, galinha ao molho, frango com palmito e frango caipira com mandioca), peixe (ao leite de coco, molho de vinagrete e moqueca), guarnições (farofa de banana, farofa de carne seca, farofa de cuscuz, farofa de abóbora, purê de mandioca e purê de batata doce), as opções de salada incluem, chuchu com cenoura, mix de folhas com tomate, couve refogada, couve com alface, alface com acelga, rúcula crua, abóbora refogada, beterraba com cenoura, quiabo refogado, e abobrinha cozida e como sobremesa temos a oferta de frutas (laranja, abacaxi, melancia, banana maçã, maçã, melão e manga).

4. RESULTADOS

O cardápio elaborado para pacientes quilombolas hospitalizados conta uma variedade de refeições e alimentos de valor nutricional que fazem parte da cultura e hábitos de consumo dos mesmos, visando a aceitação e melhora do quadro de saúde, visto que, o estado nutricional do paciente influencia na sua recuperação.

Assim, o desenvolvimento do cardápio resultou primeiramente da análise base de outro cardápio de uma UAN hospitalar, e posteriormente do planejamento da variedade de insumos para evitar a monotonia, da definição dos alimentos tradicionais da comunidade quilombola, da organização e distribuição da refeição do almoço durante domingo, segunda, terça, quarta, quinta, sexta e sábado, concluindo uma semana, além do cuidado com a repetição de vários alimentos com a mesma cor, para melhor aparência visual quando o prato for montado e servido. A distribuição pode ser observada no quadro abaixo:

Quadro 1 - Cardápio hospitalar de uma semana elaborado para comunidades remanescentes quilombolas.

Almoço

Domingo	Segunda	Terça	Quarta
Arroz com milho verde Arroz integral Feijão preto Isclas de carne com mandioca Peixe ao molho de vinagrete Farofa de banana Chuchu Com cenoura Mix de folhas com tomate Laranja Manga	Arroz com vinagreira Arroz integral Feijão branco Bife de panela Galinha ao molho Purê de mandioca Couve refogado no alho Rúcula Crua Melancia Melão	Arroz de cuxá Arroz integral Feijão verde Peixe ao leite de coco Isclas de carne com quiabo Purê de batata doce Abóbora refogada Alface com acelga Maçã Abacaxi	Arroz branco Arroz integral Feijão carioca Carne em cubos com abobrinha Frango com palmito Farofa de carne seca Beterraba com cenoura Rúcula crua Manga Banana maçã
Quinta	Sexta	Sábado	
Arroz de cuxá Arroz integral Feijão branco Peixe ao molho de vinagrete Assado suíno Farofa de cuscuz Quiabo refogado Mix de folhas com tomate Melancia Maçã	Arroz com cenoura Arroz integral Feijão carioca Carne seca com abóbora Galinha ao molho Purê de batata doce Couve com alface Abobrinha Melão Banana maçã	Arroz branco Arroz integral Feijão preto Moqueca de peixe Frango caipira com mandioca Farofa de fubá Quiabo refogado Mix de folhas com tomate Laranja Abacaxi	

5. CONCLUSÃO

Em síntese, o presente estudo buscou retratar a elaboração de um cardápio para pacientes quilombolas de um hospital público de São Luís – Maranhão, enfatizando a importância da inclusão alimentar cultural no âmbito hospitalar e respeitando tradições. Dessa forma, o cuidado nutricional não se baseia somente em tratar, mas também humanizar o ato de se alimentar diariamente, preservando as características sensoriais de um povo. Com isso foi



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

possível alcançar resultados significativos na oferta de preparações que incluam alimentos locais, facilitando a adesão da aceitação do cardápio e garantindo o fornecimento de nutrientes necessários para a recuperação do estado nutricional e fisiológico.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social. Articulação de políticas públicas de SAN para povos e comunidades tradicionais. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/uma-e-programas/aceso--a-alim-e-a-artigo-de-pol-pu-de-sa-pa-p-e-com-tradicional>. Acesso em: 21 de out. 2024.

COELHO, Paula Kalil *et al.* INTELIGENCIA ARTIFICIAL E NUTRIÇÃO: um estudo da composição nutricional de cardápio de emagrecimento gerado por chatgpt. **Revista Pet Brasil**, Uberaba - Mg, v. 3, n. 1, p. 51-62, out. 2024. Disponível em: <https://seer.uftm.edu.br/revistaeletronica/index.php/petbrasil/article/view/8025>. Acesso em: 25 de out. 2024.

MACIEL, Erika da Silva *et al.* Insegurança alimentar em comunidades quilombolas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S.L.], v. 28, p. 1-10, 6 abr. 2021. Universidade Estadual de Campinas. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.20396/san.v28i00.8658888>. Acesso em: 21 de out. 2024.

SILVA, Thalita Costa da *et al.* Risco nutricional e cardiovascular em idosos quilombolas. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 27, n. 1, p. 219-230, jan. 2022. FapUNIFESP (SciELO). Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232022271.30132020>. Acesso em: 21 de out. 2024

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. Disponível em: <http://publicacoes.unifil.br/index.php/Revistateste/article/view/2604>. Acesso em: 25 de out. 2024.