

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDAPIOS DE UMA UNIDADE HOSPITALAR EM GOIÂNIA-GO

Ana Carolina Freitas Souza Barbosa¹
Thaynná Gonçalves Silva²
Caroline Castro de Araújo³
Karinne Valadares de Oliveira⁴

RESUMO

O presente estudo tem como objetivo analisar qualitativamente por meio do método AQPC o cardápio mensal de uma unidade hospitalar em Goiânia-GO. Realizou-se um estudo de caso transversal analítico descritivo, em uma unidade hospitalar no ano de 2022. Dentre os dados analisados, foram considerados aspectos positivos na oferta de frituras, frutas, folhosos, monotonia e carnes gordurosas, e aspectos negativos, na presença, de duas ou mais preparações ricas em enxofre. O cardápio apresentou 100% de oferta de frutas, 81% de folhosos, 52% de alimentos ricos em enxofre, 9% de monotonia, 14% de frituras e 0% de carnes gordurosas. O cardápio analisado da unidade hospitalar estava adequado conforme com os itens analisados na metodologia AQPC. Os principais resultados deste estudo corroboram para que o nutricionista responsável tenha parâmetros de verificação da qualidade nutricional do cardápio ofertado e, conseqüentemente, realize uma melhor adequação nutricional das refeições. Desta forma, por meio do método utilizado, busca-se uma elaboração de cardápio mais completa a fim de adequar os aspectos nutricionais e promover a satisfação dos pacientes. Além disso, a adequação do custo estimado é um fator importante neste processo.

Palavra chave: Método AQPC, Ingestão Nutricional, Segurança e Qualidade dos Alimentos.

INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar, conhecida também como Serviço de Nutrição e Dietética (SND), tem a finalidade de fornecer uma refeição qualitativamente segura para a promoção da saúde e recuperação dos pacientes enfermos, além de oferecer refeições para os acompanhantes e os funcionários do hospital. Nesse sentido, o cardápio é de suma importância para a elaboração das refeições e é atribuição do nutricionista elaborá-lo. É essencial o planejamento correto

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia.

² Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia.

³ Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO - Goiânia. Mestra em Nutrição e Saúde pela Universidade Federal de Goiás (2018).

⁴ Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia. Mestra em Nutrição e Saúde pela Universidade Federal de Goiás (2013).

dos cardápios, pois se ocorrer erro na execução dos mesmos poderá prejudicar as características nutricionais da dieta (ANDREO et al, 2021).

Para a recuperação dos pacientes as dietas devem conter alimentos saudáveis, assim como, inclusão da diversificação e variedade dos grupos de alimentos que compõe a pirâmide alimentar atendendo em qualidade e quantidade, visando alcançar de forma nutricional as necessidades dos indivíduos hospitalizados (OLIVEIRA et al, 2016).

As características sensoriais e organolépticas contribuem de forma direta na aprovação dos alimentos e encoraja o indivíduo a uma busca por alimentos de qualidade. Nesse caso é utilizado um instrumento que avalia textura, sabor, as formas de preparo e aparência do prato: o método de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios (AQPC). Este foi elaborado por Vieiros e Proença em 2003, para auxiliar o profissional nutricionista na criação dos cardápios, que tem por objetivo analisar e contribuir no balanceamento nutricional, além da construção de cardápios de qualidade e mais elaborados nutricionalmente, o resultado desta análise é destacar a qualidade das refeições incluindo os aspectos nutritivos e sensoriais (DIAS et al, 2021).

O método AQPC é um recurso que identifica as várias formas de técnicas de cocção empregues nas preparações. Identifica também se há mais de dois alimentos ricos em enxofre (exceto feijão), fator importante por causar incômodo gástrico nos pacientes hospitalizados; analisa também a repetição de cores iguais e presença de frituras de forma isolada ou acompanhada de doces em forma de sobremesa; assim como a presença de carnes gorduras no cardápio; contendo em sua composição a análise de frutas e folhosos que são itens ricos nutricionalmente em fibras e são de suma importância na alimentação tanto de enfermos quanto na população sadia (PRADO, NICOLETTI, FARIA, 2013).

Dessa forma, o presente estudo tem como objetivo analisar qualitativamente por meio do método AQPC o cardápio mensal de uma unidade hospitalar em Goiânia-GO.

1 METODOLOGIA

Refere-se a um estudo de caso transversal analítico descritivo, realizado em uma unidade hospitalar de Goiânia-GO, no ano de 2022.

A unidade analisada é um órgão privado de médio porte que fornece almoço de segunda a domingo, ofertando em média 50 refeições no dia. O tipo de cardápio é de padrão trivial, mediante sistema de refeição transportada, sendo as pequenas refeições preparadas na copa do hospital.

Análise dos cardápios da unidade hospitalar foram realizadas somente de segunda a sexta, no período de 21 dias, considerando cinco semanas do mês de abril. Foram analisados a oferta de folhosos, frutas, presença de cores iguais, duas ou mais preparações com presença de enxofre (exceto feijão), carnes gordurosas e frituras. De acordo com o método AQPC elaborado por Vieiros e Proença (2003).

De acordo com as Leis de Nutrição de Pedro Escodeiro, sendo elas harmonia, quantidade, qualidade e adequação que se baseia em uma dieta equilibrada e balanceada, foram analisados alguns itens levando em consideração aspectos positivos e negativos. O fornecimento de frutas e folhosos são considerados pontos positivos do cardápio e a partir da classificação de acordo com o percentual foram divididos em “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo” conforme a tabela 1.

Tabela 1. Avaliação dos aspectos positivos do cardápio.

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

Fonte: Prado; Nicoletti; Faria (2013).

A oferta de duas ou mais preparações ricas em enxofre com exceção do feijão, carnes gordurosas, presença de doces e frituras e a monotonia são considerados fatores negativos do cardápio em relação, de acordo com os critérios descritos na tabela 2.

Tabela 2. Avaliação dos aspectos negativos do cardápio.

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

Fonte: Prado; Nicoletti; Faria (2013).

Os dados coletados foram analisados por meio da classificação descrita nas tabelas 1 e 2 e as análises realizadas foram do tipo descritiva e são expressas em frequências absolutas e relativas.

2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com os dados analisados, nenhum item como frutas, folhosos, cores iguais, frituras e carnes gordurosas apresentam classificação Péssima, apenas o item alimentos ricos em enxofre foi classificado como Ruim. Os demais itens apresentaram classificação Ótima e Bom, sendo assim, ambos são considerados aspectos positivos, uma vez que o consumo de alimentos saudáveis contribui para a recuperação dos pacientes hospitalizados.

As análises dos cardápios de acordo com o método AQPC, de cinco semanas, da unidade hospitalar de Goiânia são descritos na Tabela 3 e a classificação dos itens analisados das preparações são apresentados na Tabela 4.

Tabela 3. Análise dos cardápios de acordo com o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) de cinco semanas de uma Unidade Hospitalar em Goiânia, 2022.

Semanas	Dias	Frutas	Folhosos	Dois ou mais alimentos com enxofre	Cores iguais	Frituras	Carnes gordurosas
01	1	1	1	1	0	0	0
02	5	5	4	5	0	1	0
03	5	5	3	1	1	2	0
04	5	5	4	3	0	0	0
05	5	5	5	1	1	0	0
Total	21	21	17	11	2	3	0
% ocorrência		100	81	52	9	14	0

Fonte: Elaboração própria.

Tabela 4. Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio de uma unidade hospitalar em Goiânia, 2022.

Itens	% de ocorrência (n)	Classificação
Frutas	100 (n= 21)	Ótimo
Folhosos	81 (n= 17)	Ótimo
Alimentos ricos em enxofre	52 (n= 11)	Ruim
Cores iguais	9 (n= 2)	Bom
Frituras	14 (n= 3)	Bom

Carnes gordurosas	0 ($n=0$)	Ótimo
-------------------	-------------	-------

Fonte: Elaboração própria.

A unidade hospitalar fornece frutas em 100% dos dias analisados, sendo que melancia, mamão, maçã, melão, mexerica, abacaxi, banana, apareceram com maior frequência e, deste modo, o parâmetro Frutas foi classificado como Ótimo. O estudo realizado em uma unidade escolar mostraram que Menegazzo e colaboradores (2011) observaram baixa oferta de frutas, pois em apenas em um dia no mês analisado, foi oferecido mais de uma porção de fruta (frequência de 4%). A partir dos critérios, está classificado como Péssimo.

O consumo de frutas é de suma importância, uma vez que este grupo alimentar se destaca pelo conteúdo de vitaminas, minerais e fibras alimentares, os quais são essenciais para o desenvolvimento infantil e para a melhoria do estado nutricional do indivíduo. Conforme Jaime *et al.* (2006), o consumo de frutas e hortaliças é de grande relevância para ter uma dieta saudável, e contribui na redução de doenças cardiovasculares e de alguns tipos de câncer.

Neste sentido, o consumo regular deste grupo é um fator protetor contra obesidade por conter fibras alimentares. As fibras dietéticas desempenham um papel regulador central na sensação de saciedade, melhor controle glicêmico e lipídico, além de contribuir para um perfil adequado de microbiota intestinal. Segundo Carvalho *et al* (2020), a atuação dos componentes dietéticos na manutenção do estado nutricional tem notável atenção no que diz respeito as doenças crônicas relacionadas com a alimentação. De acordo com Philippi, *et al.* (1999) a porção indicada para o consumo de frutas cítricas e não cítricas é de no mínimo três porções e no máximo cinco, ao dia.

Quanto a oferta de folhosos, foi de quatro vezes na semana, sendo igual a 81% ($n=17$), sendo classificado como Ótimo. Alguns legumes também foram adicionados no cardápio apesar de não ser analisados no método AQPC, sendo a cenoura, beterraba, pepino, chuchu, berinjela, os mais frequentemente observados no cardápio analisado. No estudo de Pereira e colaboradores (2014), foram avaliadas quatro empresas da cidade de Santos-SP, e se observou que a oferta de folhosos nas empresas está de acordo com o estabelecido e, por essa razão, recebeu pontuação 10 em todos os critérios avaliados, com média de 37,91. Por outro lado, Vidal (2013) identificou 6 % de oferta de folhosos em uma unidade escolar de Santa Catarina, que

foi considerado uma baixa oferta, uma vez que a alimentação escolar deve garantir uma oferta de nutrientes que seja adequada para suprir as necessidades das crianças.

O fornecimento de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, como por exemplo, repolho, cebola, couve, rúcula, agrião, foi analisados em 52% dos dias, classificando-se em Ruim. A oferta de alimentos ricos em enxofre deve ser limitada, pois o alto consumo pode trazer malefícios a saúde do enfermo, causando mal estar e desconforto gástrico. Em relação ao feijão, este alimento foi ofertado todos os dias, mas considerando a quantidade da recomendação do Guia Alimentar. Segundo o estudo realizado em uma unidade de alimentação hospitalar, pela Mantovani e Chaud (2019) foi analisado a oferta de 10,7% de dois ou mais alimentos ricos em enxofre.

A frequência de cores iguais no cardápio foi de 9% ($n= 2$) considerado como Bom. A diversidade de alimentos nas refeições, contribuem para a variedade de nutrientes entre as fibras, vitaminas e minerais. Além disso, promove um agradável aspecto visual nas refeições. No estudo de Silva (2019), foi analisado a ocorrência de 37% de cores igual nos cadápios que foram elaborados e de 27% nos cardápios executivos, considerado-os como Regular.

No presente estudo foi analisada a oferta de fritura em 14% ($n= 3$), sendo considerada como Bom. De acordo com o estudo realizado por Leme *et al*, 2018 em um restaurante *self service* na cidade de São Paulo, foi analisado a oferta de 13% de frituras no cardápio da unidade. Considerando o estudo, a cocção utilizada para preparar os pratos proteicos devem ser avaliados, pois a fritura prejudica a integridade do alimento, e para uma preparação mais saudável é recomendado que as preparações sejam grelhadas, assadas, cozidas e ensopadas.

A oferta de carnes gordurosas no estudo analisado foi de 0%. Segundo Dias, Santos e Baudou (2020) observaram a ocorrência de 10,71% dos dias, sendo considerado como Bom. De maneira semelhante, Oliveira e colaboradores (2014), encontraram 25% de oferta de carne gordurosa em uma UAN de Cuiabá-MT, sendo considerado como Bom. O ideal seria não consumir alimentos ricos em gorduras e preparados em frituras, visto que a gordura encontrada pode contribuir para elevação das concentrações séricas de colesterol, e conseqüentemente, desenvolvimento de dislipidemias, de obesidade e de doenças cardiovasculares.

As limitações da presente pesquisa se dão pela dificuldade de buscar artigos científicos recentes nas bases de dados selecionadas sobre o tema escolhido e do ponto de vista metodológico, os estudos encontrados apresentam diversas fraquezas

em relação a padronização e descrição dos procedimentos realizados, e por esta razão, as fragilidades apontadas nos estudos dificultam o processo de reprodutibilidade dos mesmos.

Como perspectivas futuras para contribuir na melhoria da saúde da população enferma é importante que mais estudos sejam realizados sobre o método de Avaliação Qualitativa da Preparação de Cardápio, sendo que este é um tema recente, e é um método que se aplicado de maneira adequada, pode auxiliar os profissionais nutricionistas na melhor adequação nutricional das refeições preparadas para coletividades enfermas.

CONCLUSÃO

Fundamentado nos resultados encontrados, conclui-se que a frequência de frutas e folhosos analisada foi classificada como ótima, devido à oferta de ambos os grupos diariamente. Estes grupos alimentares são fontes de fibras, minerais e vitaminas, e por essa razão, contribuem para funções regulatórias corporais.

Outro fator importante identificado nos cardápios analisados, foi a ausência de oferta de carnes gordurosas e a baixa demanda de frituras, pois as principais formas de preparações das carnes e guarnições eram grelhadas, assadas, cozidas e ensopadas. Observou-se ainda alta frequência de oferta de alimentos ricos em enxofre, o que demonstra que existem ajustes no cardápio a serem realizados. No estudo não foi feita a análise de aceitação do cardápio, no entanto, por meio de observação, constatou-se poucas sobras e restos de alimentos, fator considerado como ponto positivo.

Por fim, a utilização deste método na unidade hospitalar permitiu que fosse feita uma análise mais ampla das refeições que eram servidas no almoço e também para que fossem avaliadas falhas no processo de planejamento de cardápios. Neste sentido, o nutricionista pode se nortear para desempenhar melhores condutas a fim de proporcionar maior adequação nutricional e maior conforto gastrointestinal aos pacientes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDREO, M.S.; ALVES L.; SCHWARZ K.; LUZ S.A.B.; BRAGA C.B.M.; DOVICH. **Avaliação quaçitativa Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação Industrial deVitoria da Conquista – BA.** Vitoria da Conquista: Bahia, 2016. 5p. Acesso em 14 de maio de 2022.

CARVALHO, D. V.; GALLÃO, M.I.; BRITO, E. S. **Obesidade e fibra dieética:destaque para a fibra de caju.** Fortaleza: Braziliam Journal of Development, 2020. 15p. Acesso em: 9 de julho de 2022.

DIAS, D.V.O.; SANTOS W.T.B.; BOUDOU F.S.T.; SILVA L.B.; OLIVEIRA J.M.; FILHA, E. S. **Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar – Método AQPC.** Aracaju: Sergipe, 2017. 9p. Acesso em: 14 de maio de 2022.

JAIME, P. C.; FIQUEIREDO, I. C.R.; MOURA, E. C.; MALTA, D. C. **Fatores associados ao consumo de frutas e hortaliças no Brasil, 2006.** São Paulo: Saúde pública, 2006. 8p. Acesso em: 9 de julho de 2022.

LEME, A. B. K. P.; CARON, A.; SANTOS, J. S.; ALVARENGA, M. R.; ABREU, M. A. P. **Avaliação Qualitativa das preparações oferecidas em um Restaurante Comercial Self-Service na Cidade de São Paulo/SP.** São Paulo: Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística, 2018. 9p. Acesso em: 14 de maio de 2022.

MANTOVANI, L. M.; CHAUD, D. M. A. **Avaliação Qualitativa do Cardápio oferecido aos Colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar.** São Paulo, 2019. 7p. Acesso em: 14 de maio de 2022.

MENEGAZZO, M.; FRACALOSSI, K.; FERNANDES, A. C.;MEDEIROS, N. I. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de Centros de Educação Infantil.** Florianópolis, SC: Revista de Nutrição, 2011. 10p. Acesso em: 14 de maio de 2022.

OLIVEIRA, M.C.M.; MELO D.S.; SANTOS J.A.C.; SOUZA L.T. PEREIRA, J. P.; BELLO, P. D.; LOCATELLI, N. T.; PINTO, A. M, S.; BANDONI, D.H. **Qualidade das Refeições Oferecidas por Empresas Cadastradas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador na Cidade de Santos-SP.** Santos: O mundo da saúde, 2014. 9p. Acesso em: 14 de maio de 2022.

PHILIPPI, S. T.; LATTERZA, A. R.; CRUZ, A. T. R.; RIBEIRO, L. C. **Pirâmide Alimentar Adaptada: Guia para Escolha dos Alimentos.** São Paulo: Rev. Nutr, 1999. 16p. Acesso em: 14 de maio de 2022.

PRADO, B.G.; NICOLETTI A.L.; FARIA C.S. **Avaliação Qualitativa de Cardápios em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá – MT.** Cuiabá: Mato Groso, 2013. 6p. Acesso em: 14 de maio de 2022.

S.S.; TREVISAN M.C. **Avaliação Qualitativa de Cardápios Hospitalares.** Uberaba:

Minas Gerais, 2018. 10p. Acesso em: 14 de maio de 2022.

SILVA, M. M. A. **Análise Qualitativa do Cardápio Planejado e Executado de um Restaurante Universitário**. Ouro Preto-MG, 2019. 61p. Acesso em: 14 de maio de 2022.

VIDAL, G. M. **Avaliação de Cardápios com Alimentos Orgânicos da Alimentação Escolar de Municípios de Santa Catarina**. Florianópolis, 2013. 176p. Acesso em 14 de maio de 2022.

VIEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição-Método AQPC**. Santa Catarina: Nutrição em Pauta, 2003. 8p. Acesso em: 14 de maio de 2022.