



AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

Sarah Queiroga de Sousa ¹, Jaqueline Medeiros da Costa ², Jefferson Carneiro de Barros², Walnara Arnaud Moura Formiga¹, Maria Yasmin Paz Teixeira Martins¹, Nataly César de Lima Fernandes¹, Rochelli Neves de Lucena¹, Débora Gomes de Sousa Araújo¹, Marília Raquel de Lima¹



<https://doi.org/10.36557/2674-8169.2024v6n10p259-273>

Artigo recebido em 12 de Agosto e publicado em 02 de Outubro

ARTIGO ORIGINAL DE PESQUISA

RESUMO

O cardápio é um instrumento elaborado pelo nutricionista e uma ferramenta fundamental para o planejamento das refeições. O presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente as preparações dos cardápios ofertados a pacientes e seus acompanhantes internados em uma unidade hospitalar pública no município de Cajazeiras/PB. Os cardápios foram analisados através da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC e classificados em aspectos positivos e negativos, quanto a harmonia de cores, repetições do prato principal, oferta de folhosos, frutas, doces, carnes gordurosas e alimentos sulfurados. Através da avaliação dos cardápios ofertados no almoço dos acompanhantes e residentes, observou-se a presença de frutas em 60,7% dos dias e folhosos em 78,57%, classificados como regular e bom, respectivamente. Quanto aos aspectos negativos, encontrou-se ausência (0,0%) de monotonia de cores, caracterizado como ótimo. Foi identificado em 39,3% dos dias a presença de alimentos ricos em enxofre, e em 35,7% a oferta de doces, ambos classificados como regular. Já para análise de frituras, observou-se presença em 3,6% dos dias e carnes gordurosas foram encontradas em 25,0%, sendo classificados como ótimo e bom, respectivamente. Para os pratos principais, verificou-se ausência de repetição (0,0%), sendo considerado ótimo. Para os cardápios do almoço dos pacientes, pode-se observar que a oferta de folhosos foi de 100,0%, considerada uma ótima frequência. Já para as frutas, observou-se sua oferta em pouco mais da metade dos dias (57,1%), o que se considera uma oferta regular. Quando avaliado os aspectos negativos, encontrou-se ausência (0,0%) de monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre, fritura, carnes gordurosas, oferta isolada de doces e da associação de doces com frituras, classificando-se como ótimo. Em relação a repetição dos pratos principais, verificou-se frequência de 14,3% de repetição, o que é considerado bom. Conclui-se que o AQPC é um excelente método de auxílio ao nutricionista para planejamento e avaliação do cardápio de forma geral e qualitativa, permitindo observar possíveis falhas e planejar soluções.

Palavras-chave: Hospital, Alimentação Coletiva, Planejamento de cardápio.

QUALITATIVE EVALUATION OF MENU PREPARATIONS IN A FOOD UNIT AND HOSPITAL NUTRITION

ABSTRACT

The menu is an instrument prepared by the nutritionist and a fundamental tool for meal planning. The present study aimed to qualitatively evaluate the menu preparations offered to patients and their companions hospitalized in a public hospital unit in the city of Cajazeiras/PB. The menus were analyzed through the Qualitative Assessment of Menu Preparations – AQPC and classified into positive and negative aspects, regarding color harmony, repetitions of the main dish, offering of leafy vegetables, fruits, sweets, fatty meats and sulfur foods. Through the evaluation of the menus offered at lunch for companions and residents, the presence of fruit was observed on 60.7% of the days and leafy vegetables on 78.57%, classified as regular and good, respectively. As for the negative aspects, there was an absence (0.0%) of color monotony, characterized as excellent. The presence of foods rich in sulfur was identified on 39.3% of days, and on 35.7% the supply of sweets, both classified as regular. For the analysis of fried foods, their presence was observed on 3.6% of the days and fatty meats were found on 25.0%, being classified as excellent and good, respectively. For the main dishes, there was no repetition (0.0%), being considered excellent. For patients' lunch menus, it can be seen that the supply of leafy vegetables was 100.0%, considered an excellent frequency. As for fruits, their supply was observed on just over half of the days (57.1%), which is considered a regular supply. When evaluating the negative aspects, there was an absence (0.0%) of monotony of colors, foods rich in sulfur, fried foods, fatty meats, isolated supply of sweets and the association of sweets with fried foods, classifying it as excellent. Regarding the repetition of main dishes, there was a frequency of 14.3% repetition, which is considered good. It is concluded that the AQPC is an excellent method of helping nutritionists to plan and evaluate the menu in a general and qualitative way, allowing them to observe possible flaws and plan solutions.

Keywords: Hospital, Public Food, Menu Planning.

Instituição afiliada – ¹Hospital Universitário Júlio Bandeira (HUJB/UFCG/EBSERH), ²Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Educação e Saúde.

Autor correspondente: Sarah Queiroga de Sousa. Email: sarah.queiroga@ebserh.gov.br

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar tem como responsabilidade o fornecimento de refeições equilibradas e seguras com objetivo de manutenção, recuperação e promoção da saúde da população enferma, bem como da população sadia composta por funcionários e acompanhantes dos pacientes (Andreo et al., 2021). O gerenciamento da UAN deve ser realizado por um profissional nutricionista, o qual tem como funções supervisionar, organizar, dirigir e avaliar todo o sistema de processo produtivo de refeições, proporcionando refeições de qualidade (Mello e Morimoto, 2018).

O cardápio é um instrumento elaborado pelo nutricionista e uma ferramenta fundamental para o planejamento das refeições, devendo ser elaborado de acordo com as demandas nutricionais da clientela, seguro no quesito higiênico-sanitário e respeitando os hábitos alimentares culturais, regionais e étnicos dos comensais. Deve, ainda, garantir a promoção e a prevenção da saúde, além de possuir preparações interessantes e diversificadas (Bianchini e Basso 2020; Andreo et al., 2021; Nogueira, Aquino e Molina, 2020). Uma vez que a alimentação interfere diretamente no estado clínico dos pacientes, na elaboração de cardápios faz-se necessário a utilização de ferramentas que auxiliem na escolha e classificação dos itens que o compõem (Cardoso et al., 2024).

É de suma importância a realização da análise qualitativa e quantitativa do cardápio periodicamente, adequando-o às necessidades dos comensais, evitando desequilíbrio e monotonia, ofertando refeições equilibradas nutricionalmente e promovendo hábitos alimentares mais saudáveis (Bianchini e Basso, 2020).

Um dos métodos utilizados para avaliação da adequação do planejamento do cardápio é a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), o qual auxilia na identificação de falhas no cardápio, permitindo sua revisão e adequação (Paula, Estevam e Silva, 2018). Esse método avalia e leva em consideração tanto a qualidade nutricional quanto a sensorial através da observação de aspectos como: harmonia de cores das preparações, repetições, combinações, técnicas de preparo, presença de folhosos e frutas, e teor de enxofre dos alimentos. Dessa forma, auxilia na identificação de eventuais erros na elaboração dos cardápios e possibilita modificações (Carneiro, 2020; Maia, 2020).

Tendo em vista a necessidade de avaliação periódica quanto a adequação do planejamento do cardápio ofertado que atenda às necessidades dos comensais, o presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente as preparações dos cardápios ofertados a pacientes e seus acompanhantes internados no em uma unidade hospitalar pública no município de Cajazeiras/PB.

METODOLOGIA

Esse estudo caracteriza-se como descritivo de caráter qualitativo. A pesquisa foi realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar pública localizada no município de Cajazeiras-PB durante o mês de maio de 2024.



Os cardápios foram analisados através da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC, de acordo com o método proposto por Veiros e Proença (2003), tendo sido investigados os cardápios e fichas técnicas da unidade quanto aos aspectos da harmonia de cores, repetições do prato principal, oferta de folhosos, frutas, doces, carnes gordurosas e alimentos sulfurados.

Foram considerados os cardápios mensais da dieta geral servidos durante o almoço aos pacientes, acompanhantes e aos residentes. Além disso, foram consultadas as fichas técnicas das preparações para coletar informações adicionais sobre o modo de preparo e os ingredientes utilizados.

Para as preparações, monotonia de cores foi considerada quando três ou mais preparações com cores semelhantes estavam presentes em um mesmo dia. Considerou-se repetição do prato principal quando a mesma técnica de preparo ocorria na mesma semana. A oferta de frutas foi considerada quando ofertada na forma *in natura*. Foram consideradas hortaliças folhosas, espécies abrangidas na norma técnica para Produção Integrada de Hortaliças: acelga, agrião, aipo, alcachofra, alface, alho-poró, almeirão, aspargo, brócolis, cebolinha, chicória, coentro, couve, escarola, espinafre, repolho, rúcula e salsa (Brasil, 2022a).

Para avaliar a oferta de doces, foram consideradas sobremesas e algumas preparações que contêm açúcar como seu principal ingrediente (doce em barra ou pasta, gelatina, pudim, refresco). A ocorrência de frituras foi avaliada, tanto de forma isolada quanto associada à presença de doces.

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO (2011) e Philippi (2023), considerou-se carne gordurosa os seguintes produtos: carne seca, linguiça, calabresa, bacon, carnes salgadas, lombo de porco, pernil, coxa e sobrecoxa com pele, acém, contrafilé, capa de filé e costela.

Para realizar a análise das preparações ricas em enxofre, foram considerados e contabilizados como alimentos flatulentos sulfurados: abacate, acelga, aipo, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, ervilha, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, nozes, ovo, rabanete, repolho e uva (Proença et al., 2005). Com a finalidade de limitar o uso destes no mesmo dia para reduzir o desconforto gástrico, foram consideradas inadequadas as preparações que tinham dois ou mais alimentos sulfurados. 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.

Os cardápios diários, semanais e mensais foram avaliados. A avaliação mensal agrupou os dados semanais e estes foram tabulados em percentuais em relação ao número total de dias dos cardápios investigados. A partir dos resultados encontrados, propôs-se percentuais indicativos da qualidade nutricional do cardápio.

A pesquisa considerou a metodologia proposta por Prado, Nicoletta e Faria (2015), a partir da qual classificou os aspectos positivos (frutas e folhosos) e negativos (monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, doces, frituras e frituras associadas a doces, ofertados no mesmo dia) do cardápio. Sendo os aspectos positivos classificados em:

“ótimo”: $\geq 90\%$), “bom”: de 75 a 89%, “regular”: de 50 a 74%, “ruim”: de 25 a 49% ou “péssimo”: $< 25\%$. Os aspectos negativos foram classificados como “ótimo”: $\leq 10\%$, “bom”: de 11 a 25%, “regular”: de 26 a 50%, “ruim”: de 51 a 75% ou “péssimo”: $> 75\%$.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O consumo de frutas, legumes e verduras é fundamental na garantia da promoção, proteção e manutenção da saúde, bem como na prevenção de diversas doenças, uma vez que são fontes essenciais de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes. No entanto, apesar de sua importância, a população brasileira apresenta baixo consumo destes alimentos, conforme dados do sistema Vigitel (Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico) de 2019, onde menos de 50% da população adulta do país consome frutas, legumes e verduras de forma regular (Brasil, 2022b).

Através da avaliação dos cardápios, observou-se que a Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar ofertou no almoço dos acompanhantes e residentes, frutas em 60,7% dos dias (Tabela 1). Desse modo, a oferta de frutas foi classificada como regular, como vemos na tabela 2. Os folhosos obtiveram 78,57% de periodicidade, sendo classificados como bom (Tabelas 1 e 2, respectivamente), sendo ambas as ofertas consideradas aspectos positivos do cardápio.

Estudo semelhante foi realizado por Santos et al. (2023), que ao avaliar a qualidade dos cardápios do almoço de servidores de uma UAN hospitalar do município de Jequié-BA, encontraram uma oferta de 100% para as frutas, considerada uma frequência ótima, enquanto a presença de folhosos ocorreu em 78,6% dos dias, classificado como bom. No entanto, estudo realizado por Silva (2023) em um hospital em Monteiro-PB encontrou resultados divergentes do presente trabalho, tendo sido observado ausência (0%) de frutas no cardápio do almoço, sendo considerado péssimo, e ocorrência de folhosos em 50% dos dias, classificado como regular.

Tabela 1 – Análise qualitativa das preparações dos cardápios fornecidas no almoço aos acompanhantes e residentes de um Hospital no município de Cajazeiras-PB, 2024.

Critérios	Ocorrência Semana 1	Ocorrência Semana 2	Ocorrência Semana 3	Ocorrência Semana 4	Total (Dias)	Ocorrência (%)
Dias de cardápio	7	7	7	7	28	100,0
Frutas	3	6	3	5	17	60,7
Folhosos	6	5	5	6	22	78,6
Monotonia de cores	0	0	0	0	0	0,0
Ricos em enxofre	3	3	3	2	11	39,3
Doce	3	3	2	2	10	35,7
Fritura	1	0	0	0	1	3,6
Doce + Fritura	0	0	0	0	0	0,0

Carne Gordurosa	2	2	2	1	7	25,0
Repetição do prato principal	0	0	0	0	0	0,0

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), quanto mais colorida é uma refeição, maior é a possibilidade de diversidade de micronutrientes, tornando a refeição mais atrativa e agradável aos comensais.

Tabela 2 – Classificação dos itens analisados das preparações do almoço para acompanhantes e residentes durante 4 semanas de um Hospital universitário no município de Cajazeiras-PB, 2024.

Itens	% de Ocorrência (n)	Classificação
Frutas	60,7% (n=17)	Regular
Folhosos	78,8% (n=22)	Bom
Monotonia de cores	0,0% (n=0)	Ótimo
Ricos em enxofre	39,3% (n=11)	Regular
Doce	35,7% (n=10)	Regular
Fritura	3,6% (n=1)	Ótimo
Doce + Fritura	0,0% (n=0)	Ótimo
Carne Gordurosa	25,0% (n=7)	Bom
Repetição do prato principal	0,0% (n=0)	Ótimo

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

Quanto aos aspectos negativos, encontrou-se ausência (0,0%) de monotonia de cores, caracterizando-se como ótimo (Tabelas 1 e 2, respectivamente). Esses resultados corroboram com os encontrados por Sousa et al. (2022), que ao avaliarem os cardápios de uma instituição de apoio a pessoas com deficiência, encontraram 0% (ótimo) de ocorrência de preparações e ingredientes com cores semelhantes. Em outro estudo (Silva et al., 2019), ao se avaliar o cardápio ofertado a colaboradores em dois hospitais diferentes, observou a repetição de cores iguais ou semelhantes (42,9% e 85,7%), classificando-se como regular e péssimo, respectivamente.

Foi identificado que em 39,3% (tabela 1) dos dias, o almoço dos acompanhantes e residentes apresentaram a presença de alimentos ricos em enxofre, configurando uma condição desfavorável ao cardápio, classificando-se como regular (Tabela 2). Dias et al. (2021) identificou em sua pesquisa uma presença igual aos achados deste estudo, onde alimentos ricos em enxofre estavam presentes em 39,3% dos dias analisados, classificando-se como regular. Enquanto Lago, Oliveira e Pompolim (2021), encontraram uma porcentagem consideravelmente superior de alimentos sulfurados (94,7%), o que atribuíram ao fato da oferta de três opções de saladas na refeição.

Para a prevalência da oferta de doces, o presente estudo teve um percentual de 35,7% (Tabela 1), classificado como regular (Tabela 2). Em estudo realizado por Dias et al. (2021), observaram a mesma frequência (35,7%) da oferta. Estes resultados diferem dos encontrados por Markmann, Leitão e Lima (2020), onde essa oferta foi consideravelmente inferior (5%), sendo considerado uma ótima frequência.

Já para análise de frituras, observou-se presença em 3,6% dos dias, sendo considerado ótimo (Tabelas 1 e 2, respectivamente), sendo esse um ponto extremamente positivo, considerando o ambiente da UAN hospitalar, que tem como um de seus objetivos a promoção da saúde. Destaca-se ainda a ausência (0,0%) da combinação de doce mais fritura nos cardápios do período estudado. Dados semelhantes foram encontrados por Andreo et al. (2021), que ao avaliar qualitativamente as preparações de cardápios oferecidos em hospitais no município de Uberaba-MG, verificou a ausência da combinação de doce mais fritura (0%), e um baixo percentual de fritura (6,7%). Os autores destacam a baixa oferta de frituras devido ao método de cocção mais utilizado nas UANs hospitalares estudadas ter sido o calor úmido.

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), os alimentos de origem animal são boas fontes de proteínas, vitaminas e minerais porém podem apresentar elevada quantidade de calorias por grama e teor excessivo de gorduras saturadas, características que podem favorecer o risco de obesidade, de doenças do coração e de outras doenças crônicas.

Verificou-se que a presença de carnes gordurosas foi encontrada em 25,0% (Tabela 1) dos dias observados, caracterizada como bom (Tabela 2). O que difere do encontrado por Bezerra (2024) e Santos et al. (2023), onde observaram a presença de carnes gordurosas em 35,6% e 54,8% dos dias, tendo sua presença considerada como regular e ruim, respectivamente.

Em relação aos pratos principais, verificou-se de acordo com a tabela 1, ausência de repetição (0,0%), o que é considerado ótimo (tabela 2) de acordo com Prado, Nicoletta e Faria (2015). Em contrapartida, Silva (2023) encontrou um percentual de repetição de 100%, destacando, ainda, que a repetição dos pratos principais mais usuais foram fritura (100%), cuja preparação se restringia aos ovos fritos e o cozimento (68%).

Tabela 3 – Análise qualitativa das preparações dos cardápios fornecidas no almoço aos pacientes de um Hospital no município de Cajazeiras-PB, 2024.

Critérios	Ocorrência Semana 1	Ocorrência Semana 2	Ocorrência Semana 3	Ocorrência Semana 4	Total (Dias)	Ocorrência (%)
------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	-------------------------	---------------------------

Dias de cardápio	7	7	7	7	28	100,0
Frutas	4	4	4	4	16	57,1
Folhosos	7	7	7	7	28	100,0
Monotonia de cores	0	0	0	0	0	0,0
Ricos em enxofre	0	0	0	0	0	0,0
Doce	0	0	0	0	0	0,0
Fritura	0	0	0	0	0	0,0
Doce + Fritura	0	0	0	0	0	0,0
Carne Gordurosa	0	0	0	0	0	0,0
Repetição do prato principal	1	1	1	1	4	14,3

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

Tabela 4 – Classificação dos itens analisados das preparações do almoço para pacientes em dieta geral durante 4 semanas de um Hospital universitário no município de Cajazeiras-PB, 2024.

Itens	% de Ocorrência (n)	Classificação
Frutas	57,1% (n=16)	Regular
Folhosos	100,00% (n=28)	Ótimo
Monotonia de cores	0,0% (n=0)	Ótimo
Ricos em enxofre	0,0 % (n=0)	Ótimo
Doce	0,0 % (n=0)	Ótimo
Fritura	0,0 % (n=0)	Ótimo
Doce + Fritura	0,0% (n=0)	Ótimo
Carne Gordurosa	0,0% (n=0)	Ótimo
Repetição do prato principal	14,3% (n=4)	Bom

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

As frutas e os folhosos são alimentos de baixa densidade energética que garantem o fornecimento de água, vitaminas, minerais e fibras para o organismo, por conseguinte, são essenciais na alimentação dos indivíduos e devem estar presentes na dieta diária, pois auxiliam na proteção e manutenção da saúde e redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis (Philippi, 2023).

De acordo com os aspectos considerados positivos observados na AQPC para os cardápios do almoço dos pacientes, pode-se observar na Tabela 3, que a oferta de folhosos foi de 100%, ou seja, a oferta diária dos mesmos foi considerada uma ótima frequência (Tabela 4). Já para as

frutas, observou-se uma oferta em pouco mais da metade dos dias (57,1%), o que se considera uma oferta regular (Tabelas 3 e 4, respectivamente). Dados semelhantes foram encontrados por Sakayo e Prata (2021), onde avaliando qualitativamente cardápios composto por dietas de consistência normal e branda, encontraram percentuais de 100% e 57,1%, para oferta de folhosos e frutas, respectivamente. No entanto, esses resultados diferem dos achados por Andreo et al. (2021), no qual o percentual de oferta de folhosos foi de 75%, considerado bom, e de frutas foi de 9,3%, classificado como péssimo.

O fornecimento de preparações alimentares que apresentam colorações diversificadas, além de garantir um maior aporte nutricional, resulta em uma maior atratividade visual, o que, por sua vez, vai refletir em melhor aceitabilidade do cardápio (Sousa et al., 2022), o que é extremamente importante, especialmente para pacientes hospitalizados que tem a alimentação como um aspecto fundamental para recuperação da saúde.

Quando avaliamos os aspectos negativos, encontrou-se ausência (0,0%) de monotonia de cores e alimentos ricos em enxofre, caracterizando como frequência ótima (Tabelas 1 e 2, respectivamente), o que é considerado extremamente positivo, pois o excesso do consumo de alimentos sulfurados está associado ao aumento da flatulência e do desconforto gastrointestinal. Os dados encontrados nesta pesquisa são semelhantes aos achados por Brito, Almeida e Bezerra (2022), no qual a monotonia das cores em todos os tipos de dietas avaliadas foi classificada como ótima e, para alimentos sulfurados foi péssima, com 100% de frequência.

A fritura é uma técnica de cocção rápida, comumente empregada para reduzir o tempo de preparo de alguns alimentos. Ademais, preparações com frituras normalmente tem uma melhor aceitação pelos comensais. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, proteínas preparadas com utilização de óleos em altas temperaturas, aumentam a produção de gorduras saturadas que quando consumidos de maneira excessiva, consecutivamente, aumentam o risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (Brasil, 2014; Mantovani; Chaud, 2019).

A Tabela 3 mostra, ainda, ausência (0,0%) de fritura e carnes gordurosas no cardápio da UAN, o que é considerado ótimo (Tabela 4). Esses resultados corroboram com os dados encontrados por Andrade, Oliveira e Vilar (2021) e Holanda et al. (2021), no qual dietas oferecidas aos pacientes internados em um hospital público de Niterói-RJ e de Brasília-DF, respectivamente, não havia a utilização de fritura e de carnes gordurosas nos cardápios avaliados.

Para a prevalência da oferta isolada de doces e associação de doces com frituras, o



presente estudo teve um percentual de 0,0% (Tabela 3), classificado como ótimo (Tabela 4). Em estudo realizado por Sakayo e Prata (2021), foi observado que a oferta de doces foi de 57,1%, o que é considerado ruim, enquanto a oferta de frituras acompanhadas por doce apareceu em 28,6% dos dias estudados, classificando-se como regular. Os autores destacam que a disponibilidade de doces e frutas em iguais proporções, corresponde a uma falha na elaboração do cardápio a ser destacada.

Em relação a repetição dos pratos principais verificou-se, de acordo com a tabela 1, uma frequência de 14,3% dos dias, o que é considerado bom (tabela 2), diferindo do encontrado por Bianchini e Basso (2021), onde a prevalência foi de 68,4%. Ressalta-se o cuidado para esse aspecto, uma vez que pode deixar o cardápio monótono e diminuir a aceitação dos comensais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com os resultados obtidos a partir da aplicação do método AQPC para categorizar e classificar as configurações do cardápio, infere-se que as refeições servidas no almoço aos acompanhantes e residentes pela UAN avaliada, apresentou uma frequência satisfatória de folhosos, contudo, recomenda-se aumentar a oferta de frutas.

Quanto aos aspectos negativos do menu, foi identificada a necessidade de maior controle quanto ao uso de alimentos ricos em enxofre, a fim de se evitar desconforto gástrico, bem como quanto a oferta de doces isoladamente. Ademais, embora a oferta de carnes gorduras seja considerada boa, recomenda-se reduzi-la. Em contrapartida, é possível perceber a preocupação com o cardápio ofertado quanto a não presença de monotonia de cores, repetição do prato principal e oferta reduzida de frituras e doces associados às frituras.

Outrossim, após avaliação das refeições servidas no almoço aos pacientes em dieta geral ou livre, observou-se que o cardápio apresentou resultados satisfatórios, uma vez que possui uma oferta adequada para folhosos e ausência de alimentos ricos em enxofre, frituras, doces, frituras associadas a doces e de carnes gordurosas, indicando prioridade a preparações mais saudáveis. Ademais, não foi verificado monotonia de cores e repetição do prato principal, porém, recomenda-se melhorar a variedade de técnicas de preparo e aumentar a oferta de frutas nesta refeição.

AQPC constitui, portanto, um excelente método de auxílio ao nutricionista para



planejamento e avaliação do cardápio de forma geral e qualitativa, permitindo observar possíveis falhas e planejar soluções, para que sejam feitas as adequações dos cardápios, levando em consideração os aspectos nutricionais e sensoriais.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, M. C. M.; OLIVEIRA, O. M. A.; VILAR, J. S. Proposta de apresentação de dietas oferecidas aos pacientes internados em um hospital público de Niterói-RJ. **Brazilian Journal of Development**, v.7, n.3, 2021. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/27299/21594>. Acesso em: 12 de julho de 2024.

ANDREO, M. S; ALVES, L; SCHWARZ, K; LUZ, S. D. A. B; BRAGA, C. B. M; DOVICH, S. S; TREVISAN, M. C. Avaliação Qualitativa de Cardápios Hospitalares. *Medicina (Ribeirão Preto)*, v. 54, n. 3, 2021. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/168113>. Acesso em: 12 de julho de 2024.

BEZERRA, C. C.A. **Análise qualitativa dos cardápios ofertados no almoço para os trabalhadores de uma UAN hospitalar na cidade de Recife/PE**. Cuité, 2024. 39 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Educação e Saúde, 2024. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/35959>. Acesso em: 12 de julho de 2024.

BIANCHINI, J. E; BASSO, C. Análise qualitativa das preparações do cardápio mensal de um hospital do município de Santa Maria. **Disciplinarum Scientia**, v. 21, n. 1, p. 251-257, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/3192/2569>. Acesso em: 12 de julho de 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Produção Integrada de Hortaliças Folhosas**/ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação. Cláudio Augusto Rodrigues da Silva ... [et al.]. – Brasília: MAPA/SDA/SFASP, 2022a. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/producao-integrada/publicacoes/cartilha_pi_folhosas-web-gov.pdf. Acesso em: 13 de julho de 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Qual é a importância de frutas, verduras e legumes na manutenção do peso saudável?**. 2022b. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/noticias/2022/qual-e-a-importancia-de-frutas-verduras-e-legumes-na-manutencao-do-peso-saudavel>. Acesso em: 13 de julho de 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:



https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

Acesso em: 13 de julho de 2024.

BRITO, B.M.; ALMEIDA, P.M.B.; BEZERRA, M.S. Avaliação qualitativa de cardápios e proposição de receitas nutritivas e sustentáveis em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar.

Saber Científico, v.12, n.1, p.1–11, 2023. Disponível em:

<https://periodicos.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/2156/1678>. Acesso em: 12 de julho de 2024.

CARDOSO, A., C.; SOARES, L. Y. P.; SILVA, A. P.; SOUSA, A. L. M.; CARDOSO, G. G. S.; CARVALHO, E. B.; GONZAGA, S. A.G.; MORAIS, E. C. Elaboração de ficha técnica em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar. **RECIMA21-Revista Científica Multidisciplinar**, v. 5, n. 3,

2024. Disponível em: <https://recima21.com.br/index.php/recima21/article/view/4951/3433>.

Acesso em: 12 de julho de 2024.

CARNEIRO, N.E.D. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição terceirizada**. Goiânia, 2020, 16f. Trabalho de Conclusão de Curso

(Bacharelado em Nutrição) - Disponível em: Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Escola de Ciências Sociais e de Saúde, 2020. Disponível em:

<https://repositorio.pucgoias.edu.br/jspui/handle/123456789/741>

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 do cardápio em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar – método AQPC. **Revista Ciência (In) Cena**, v.3, n.7, 2021. Disponível em:

<https://estacio.periodicoscientificos.com.br/index.php/cienciaincenabahia/article/view/14>.

Acesso em: 12 de julho de 2024.

HOLANDA, A. M. S.; MIRANDA, M.O.; RODRIGUES, P.A.S.; SANTOS, A.C.S. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio do almoço de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar.

In. BARBOSA, A.K. S. (org). **Nutrição experimental e clínica e sua ação transformadora 2**. Ponta Grossa - PR: Atena, 2021, p.57-70. Disponível em:

https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=https://atenaeditora.thecdn.cloud/atenaeditora/artigos_anexos/Cap7_2f62cf9f5556f239a19fd9856ab8c4173d615439.pdf. Acesso em: 12 de julho de 2024.

LAGO, L.S.; OLIVEIRA, C. R. A.; POPOLIM, W. D. Análise qualitativa do cardápio pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), índice de resto e pesquisa de satisfação dos clientes de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional do município de Campinas-SP. *Health Science Institute*, v.39, n.3, p.170-175, 2021. Disponível em:

https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/ainacan-items/34088/82597/03V39_n3_2021_p170a175.pdf. Acesso em: 12 de julho de 2024.

MANTOVANI, L. M.; CHAUD, D. M. A. Avaliação qualitativa do cardápio oferecido aos colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista Saúde (Santa Maria)**. v.45, n.1, p.1-7, 2019. Disponível em:

<https://periodicos.ufsm.br/revistasaude/article/view/29003/pdf>. Acesso em: 12 de julho de

2024.



MARKMANN, D. A.; LEITÃO, J. B. S. .; LIMA, A. P. O. M. Análise qualitativa de preparação de cardápios de um serviço de nutrição hospitalar e relação com indicador de resto-ingestão. **Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 7, n. 1, p. 1–7, 2020. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/9595>. Acesso em: 13 jul. 2024.

MELLO, A.V; MORIMOTO, J.M. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de almoço dos funcionários de uma associação para deficientes em São Paulo. **Revista Univap**, v. 24, n. 46, p. 84-93, 2018. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/345/1511>. Acesso em: 13 de julho de 2024.

NOGUEIRA, G.; AQUINO, E.; MOLINA, V. B. C. Avaliação qualitativa de cardápios em unidades de alimentação e nutrição. **Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS)**, v. 2, n.04, ano 2020, p. 47 - 61. Disponível em: <https://revistas.anchieta.br/index.php/RevistaMultiSaude/article/view/1626/1462>. Acesso em: 13 de junho de 2024.

PAULA, A.L; ESTEVAM, E; SILVA, D.C.G. Avaliação qualitativa dos cardápios oferecidos aos colaboradores de uma instituição hospitalar em Muriaé/MG. *Nutrição Brasil*, v. 17, n. 2, p. 97-103, 2018. Disponível em: <https://convergenceseditorial.com.br/index.php/nutricaoobrasil/article/view/765/4105>. Acesso em: 13 de julho de 2024.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 4 ed., Editora Manole, 2023.

PROENÇA, RPC; HERING, B; SOUSA, AA; VEIROS, MB. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. **Revista Nutrição em Pauta**, Campinas, v.13, n.75, p.4-16, nov/dez 2005.

PRADO, B. G.; NICOLETTI, A. L.; FARIA, C. S. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá MT. **Journal of Health Sciences**, v.15,n.3, p.219-223, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.17921/2447-8938.2013v15n3p%25p>. Acesso em: 13 de julho de 2024.

SAKAYO, L. M. V.; PRATA, N.C.R. **A gastronomia humanizada no contexto hospitalar para melhor aceitação das dietas**. Brasília, 2021, f21. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) Centro Universitário de Brasília – Uniceub Faculdade de Ciências da Educação e Saúde, 2021. Disponível em: <https://repositorio.uniceub.br/jspui/handle/prefix/15827>. Acesso em: 13 jul. 2024.

SANTOS, E. O.; SANTOS, L. M.; SANTOS, A. S. F.; PELAGATTI, P. S. .; BRITO, A. J.; SOUZA, T. A. A. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio (AQPC) de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Jequié-BA. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, v. 12, n. 4, 2023. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/41034>. Acesso em: 13 jul. 2024.



SILVA, B. F. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio oferecido em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar do município de Monteiro-PB.** Cuité, 2023. 66 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Educação e Saúde, 2023. Disponível em:

<http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/28951>. Acesso em: 12 de julho de 2024.

SILVA, E. C. N.; SILVA, K. C. D.; SILVA, M. A.; SANTINI, E. Análise qualitativa de cardápios e pesquisa de satisfação com colaboradores de dois hospitais de Cuiabá-MT. **Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag**, v.5, 2019. Disponível em:

<https://periodicos.univag.com.br/index.php/mostranutri/article/view/1320>. Acesso em: 12 de julho de 2024.

SOUSA, F. V. B.; LIMA, C. S.; LOPES, K. C. B. Z.; FEITOSA, M. S. Análise qualitativa das preparações do cardápio de uma instituição de apoio a pessoas com deficiência. **Research, Society and Development**, v.11, n.6,2022. Disponível em: <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i6.28893>. Acesso em: 12 de julho de 2024.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. D. C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. **Nutrição em Pauta**, v.11, n.62, set/out. 2003