CONBRASEH
ANAIS DO II CONGRESSO BRASILEIRO ONLINE DE SAÚDE E ENVELHECIMENTO HUMANO
ISBN: 978-65-86861-80-8

ANÁLISE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS OFERTADOS PARA IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS

III Congresso Brasileiro Online de Saúde e Envelhecimento Humano, 2ª edição, de 22/02/2021 a 23/02/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-80-8

NASCIMENTO; Maria Naiara Alves do [1], FERREIRA; Francisco Valdicélio [2], CAVALCANTE; Jorge Luís Pereira [3], GIRÃO; Mauro Vinicius Dutra [4]

RESUMO

Introdução: O processo de envelhecimento interfere em diversos fatores da fisiologia da pessoa idosa, entre eles a alimentação. Sendo assim, é necessária uma cautela na análise da composição da dieta a fim de ofertar alimentos com adequadas características afetivas, sensoriais, com nutrientes na variedade e quantidade adequada. Alguns idosos residem em Instituições de Longa Permanência, governamentais ou não governamentais, responsáveis pela atenção integral dessa população, incluindo cuidado alimentar e nutricional. No entanto, as refeições fornecidas aos idosos estão nutricionalmente em conformidade com o que é preconizado pela literatura? Objetivos: Avaliar qualitativamente e quantitativamente as composições do cardápio de uma Instituição de Longa Permanência para Idosos no interior do Ceará. Método: Tratou-se de um estudo descritivo com quatorze cardápios contendo seis refeições diárias ofertadas aos idosos da instituição, ou seja, desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia. Os alimentos dos cardápios de domingo a sábado utilizados no mês de julho de 2020, sendo quarenta e duas refeições para dieta geral e quarenta e duas refeições da dieta pastosa, totalizando oitenta e quatro refeições, foram classificados conforme a técnica de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio. Os valores centesimais de macronutrientes, micronutrientes e energia foram calculados através do *software* Planutri e de três tabelas de composição de alimentos. O conjunto de cada nutriente foi comparado com valores de referência do *Institute of Medicine* e expostos em tabelas e gráficos. Resultados: Frutas e folhosos foram ofertados todos os dias de forma adequada, alimentos fundamentais para um envelhecimento bem sucedido em idosos. Os produtos ricos em enxofre são ofertados em seis dias; doces em três; frituras em dois; mas não se constatou a presença de doce e fritura em um mesmo dia. Na maioria dos dias, a dieta geral obteve um valor energético mais alto do que a pastosa. A oferta de macronutrientes estava de acordo com as recomendações, mas os micronutrientes apresentaram inadequação em pelo menos um dia de consumo alimentar. No entanto, os cardápios da Instituição de Longa Permanência para Idosos mesmo apresentando inadequações nutricionais, conteve mais adequações conforme o método de análise centesimal aplicado. Considerações Finais: A identificação de pontos inadequados permite o ajuste na elaboração e atualização dos cardápios, a fim de ofertar alimentos de acordo com as necessidades nutricionais da população-alvo. É fundamental estimular o desenvolvimento de novas preparações nos cardápios no intuito de adequar os nutrientes ofertados,

[1] Centro Universitário INTA-UNINTA, naiaraalves1616@gmail.com
[2] Prefeitura Municipal de Sobral, célionutri@gmail.com
[3] Centro Universitário INTA-UNINTA, jorgeluispcavalcante@uninta.edu.br
[4] Centro Universitário INTA-UNINTA, mauro.girao@uninta.edu.br

proporcionando dieta mais adequada para a população idosa de acordo com suas necessidades nutricionais. Eixo temático: POLÍTICAS PÚBLICAS E LINHAS DE CUIDADO EM SAÚDE DA PESSOA IDOSA

PALAVRAS-CHAVE: Envelhecimento, Planejamento de Cardápio, Recomendações Nutricionais.

[1] Centro Universitário INTA-UNINTA, naiaraalves1616@gmail.com
[2] Prefeitura Municipal de Sobral, célionutri@gmail.com
[3] Centro Universitário INTA-UNINTA, jorgeluispcavalcante@uninta.edu.br
[4] Centro Universitário INTA-UNINTA, mauro.girao@uninta.edu.br