

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

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

LANA; Rosiana Vargas Dalla¹, BRASIL; Carla Cristina Bauermann², GRESSLER; Camila Costa³, BERLEZE; Susana Pelegrini⁴

RESUMO

O cardápio elaborado pelo nutricionista na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é utilizado no sentido de transformar o seu conhecimento, em uma alimentação saudável e prazerosa, verificando as necessidades dos seus comensais, perfil nutricional, hábitos alimentares, fortalecendo uma alimentação adequada, para que tenha uma seguridade na saúde e na produtividade. As considerações dos cardápios de uma UAN podem ser realizadas pela metodologia da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), a qual possui como finalidade assessorar a elaboração e avaliação de um cardápio adequado do ponto de vista nutricional e sensorial. Neste estudo será apresentado a avaliação do AQPC da dieta livre oferecida em um hospital público do Rio Grande do Sul. Os itens analisados no cardápio foram: oferta de frutas, oferta de folhosos, preparações com cores iguais, alimentos ricos em enxofre, oferta de frituras e doces e técnicas de cocção dos alimentos, conforme metodologia proposta por Veiros & Proença (2003). Os elementos considerados como “ótimos” foram: técnicas de cocção “cozimento” (107,4%), folhosos (100%), cores iguais (7,14%) e alimentos ricos em enxofre (7,14%). A oferta de frituras (14,2%) foi classificada como “bom” e os métodos de cocção “refogado” (14,2%) também obtiveram essa classificação. Já as classificadas como “regular” são: técnica de cocção “assado” (50%), oferta de frutas (42,8%) e doces (42,8%). Observa-se que a oferta de frutas está abaixo do preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. A fim de melhorar esse aspecto, sugere-se oferecer uma fruta de sobremesa do almoço, sendo que será retirada a colação da dieta, entrando assim uma fruta no desjejum e na ceia, totalizando as três preconizadas pelo Guia Alimentar. Para que não haja o aumento nos custos das refeições do hospital e na operacionalização da mão de obra dos colaboradores, as frutas devem ser de fácil manejo e sazonais como, banana, laranja e maçã. No item analisado “cores iguais” do cardápio, foi constatado um dia com as cores semelhantes, o qual foi ofertado risoto, cenoura e refogado de legumes (moranga, chuchu, milho). Para modificar, sugeriu-se ofertar a beterraba no lugar da cenoura cozida, tendo uma maior variedade de cores das preparações. Já quando analisado as técnicas de cocção das preparações, no item “assado”, há poucas preparações utilizando este modo de preparo, como sugestão pode-se aumentar a oferta de alimentos assados, tais como carnes ao forno. No item “cozimento”, todos os dias é ofertado saladas cozidas, variando as cores e técnicas de cocção das saladas. Diante dos resultados expostos, pode-se observar uma adequada oferta de folhosos, frituras e doces. Entretanto, deve-se ter cautela em relação a inadequada oferta de frutas, buscando mais alternativas para aumentar o oferecimento desse item, considerando que são de suma importância para a oferta de micronutrientes na alimentação diária. É essencial a reformulação de alguns pontos do cardápio de forma a considerar as exigências

¹ Estudante do Curso de Nutrição - Universidade Federal de Santa Maria, rosianadallalana@gmail.com

² Docente do Curso de Nutrição na Universidade Federal de Santa Maria - Mestre e doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria, carlacristinab@gmail.com

³ Nutricionista do Hospital Universitário de Santa Maria - Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria, camilagnutri@yahoo.com.br

⁴ Nutricionista do Hospital Universitário de Santa Maria - Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria, susapel@hotmail.com

nutricionais que garantem a manutenção da saúde dos pacientes.

PALAVRAS-CHAVE: AQPC, Hospital, Unidade de Alimentação e Nutrição

¹ Estudante do Curso de Nutrição - Universidade Federal de Santa Maria, rosianadallalana@gmail.com

² Docente do Curso de Nutrição na Universidade Federal de Santa Maria - Mestre e doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria, carlacristinab@gmail.com

³ Nutricionista do Hospital Universitário de Santa Maria - Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria, camilagnutri@yahoo.com.br

⁴ Nutricionista do Hospital Universitário de Santa Maria - Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria, susapel@hotmail.com