

## Avaliação qualitativa do cardápio oferecido aos colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar

### Qualitative evaluation of the menu offered to the collaborators of a food and hospital nutrition unit

Luisa Montone Mantovani, Daniela Maria Alves Chaud

#### Como citar este artigo:

Mantovani, LM; Chaud, DMA. Avaliação qualitativa do cardápio oferecido aos colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. Revista Saúde (Sta. Maria). 2019; 45(1).

#### Autor correspondente:

Nome: Luisa Montone Mantovani  
Formação Profissional: Acadêmica do Curso de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências Biológicas da Saúde da Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, Brasil.  
E-mail: luisam96@hotmail.com

#### Link para o currículo Lattes:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K8243589E5>

#### End. Para correspondência:

Rua: R. da Consolação, 930  
- Consolação, São Paulo - SP,  
01302-907

#### Data de Submissão:

09/11/2017

#### Data de aceite:

09/03/2019

**Conflito de Interesse:** Não há conflito de interesse



## RESUMO

Este estudo teve por objetivo analisar a qualidade do cardápio do almoço de um mês oferecido aos colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar do município de São Paulo pelo método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio. Foram analisados a presença de frutas in natura, fritura, doces, fritura em conjunto com doces, carnes gordurosas, vegetais folhosos, dois ou mais alimentos ricos em enxofre (exceto feijão) e monotonia de cores. Verificou-se a utilização diária de vegetal folhoso e doce, elevada oferta de fritura (96,4%), e, doce em conjunto com fritura (96,4%). Houve baixa oferta de frutas (32,1%), carnes gordurosas (21,4%), alimentos ricos em enxofre (10,7%) e monotonia de cores (3,6%). Os itens relativos à oferta de fruta, fritura e doce foi considerada inadequada devido suas ofertas elevadas, assim, alguns pontos devem ser replanejados, visando a promoção da melhoria dos hábitos alimentares dos colaboradores do hospital.

Descritores: Qualidade dos Alimentos; Serviços de Alimentação; Planejamento de Cardápio; Alimentação coletiva.

## ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the quality of the one-month lunch menu offered to the employees of a Hospital Food and Nutrition Unit of the city of São Paulo using the method of Qualitative Evaluation of the Menu Preparations. The presence of fresh fruits, fried, sweet, fried together with sweets, fatty meats, leafy vegetables, two or more foods rich in sulfur (except beans) and color monotony were analyzed. There was daily use of leafy and sweet vegetables, high frying (96,4%) and sweet frying (96,4%). There was a low supply of fruits (32,1%), fatty meat (21,4%), foods rich in sulfur (10,7%) and color monotony (3,6%). The items related to the supply of fruit, fried and sweet were considered inadequate due to their high offers, so some points should be re-planned, aiming to promote the improvement of the eating habits of hospital employees.

Descriptors: Food Quality; Food Services; Menu Planning; Collective Feeding.

## Introdução

Atualmente, com a modernização e as transformações nos hábitos e comportamentos alimentares da sociedade brasileira, houve a imposição do estilo de vida cujos costumes se relacionam ao ato de comer fora de casa. Neste contexto, a realização de refeições fora do lar tornou-se um hábito que favoreceu a ampliação do setor de serviços de alimentação.<sup>1,2</sup>

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas que tem por prioridade operacionalizar o provimento nutricional de coletividades, compreendendo uma sequência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando, assim, atender às necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajustem aos limites financeiros da Instituição.<sup>3</sup>

Desta forma, insere-se a importância da elaboração de cardápios pelo nutricionista em uma UAN, de forma que este garanta uma intervenção alimentar adequada aos seus clientes, visando atender suas necessidades, hábitos e preferências alimentares.<sup>2,4</sup>

Para o planejamento de cardápios, é necessário observar o fluxo de clientes, considerar as possibilidades de custo e operação da unidade, a aceitação alimentar e necessidades nutricionais, além de variar o modo de preparo dos alimentos, de maneira a não tornar o cardápio monótono.<sup>5</sup>

Dentre os métodos utilizados para avaliação de cardápios, o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) tem sido recomendado. Este visa auxiliar na construção de um cardápio mais adequado do ponto de vista nutricional e alguns aspectos sensoriais, tais como tipos, cores e formas de preparo dos alimentos, dentro dos parâmetros de saúde cientificamente preconizados. A avaliação abrange a composição das preparações, suas cores, as técnicas de preparo empregadas, as repetições no cardápio, as combinações, os tipos e os percentuais de ofertas (frutas, folhosos, tipos de carne) e as características dos alimentos.<sup>6</sup>

Estudos que utilizaram o método AQPC o classificam como uma ferramenta capaz de contribuir para que os cardápios sejam não apenas nutricionalmente adequados, mas também atrativos aos comensais. Além de ser um instrumento benéfico ao nutricionista, pois permite detectar falhas e definir soluções, adequando os cardápios levando em consideração os aspectos nutricionais e sensoriais.<sup>1,2,4,7,8,9</sup>

Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo analisar qualitativamente o cardápio de um mês oferecido aos colaboradores de uma UAN hospitalar do município de São Paulo.

## Metodologia

Este é um estudo de delineamento transversal de caráter qualitativo realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar terceirizada que fornece, em média, 100 refeições diárias aos colaboradores de um hospital do município de São Paulo. O estudo foi realizado durante o período de abril e maio de 2017.

O serviço da UAN é do tipo self service, exceto para o prato proteico e para as sobremesas. O cardápio do

---

almoço da unidade é composto por: prato base (arroz e feijão), uma guarnição, duas opções de pratos proteicos (carne ou ovo), dois tipos de saladas e de sobremesas, sendo uma fruta/doce (incluindo gelatina).

Para a avaliação qualitativa do cardápio dos colaboradores, foi utilizado o método AQPC desenvolvido por Proença, Sousa, Veiros e Hering<sup>6</sup> Para tanto, foram considerados os ingredientes e o modo de preparo das preparações servidas no almoço de quatro semanas (n=28 dias) de abril de 2017. Foi avaliada a oferta de fruta, folhosos, carne gordurosa, fritura, doce, doce em conjunto com fritura, preparações ricas em enxofre e cores iguais durante o período do estudo.

Para realizar a análise das preparações ricas em enxofre, foram analisados, com exceção do feijão cujo Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda consumo diário, os acompanhamentos e as saladas com base na seguinte lista de alimentos 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.<sup>10</sup> Esse critério foi classificado como destaque quando mais de um alimento ou preparação rico em enxofre for oferecido no mesmo dia.

A análise das preparações ricas em enxofre desconsiderando a oferta de feijão foi utilizada em estudos posteriores e adotada neste.<sup>1,2,4,8,9,11,12,13,14</sup>

Para análise da presença de folhosos, foi considerado somente os vegetais servidos crus, e, para a presença de frutas, somente in natura servidas como sobremesas.

A monotonia de cores foi considerada quando, pelo menos, 50% das preparações apresentaram cores semelhantes, conforme sugestão obtida em estudo anterior realizado por Menegazzo, Fracalossi, Fernandes e Medeiros.<sup>14</sup> As carnes consideradas gordurosas foram: aba de filé, acém, contrafilé, capa de filé, costela, fraldinha, paleta, pescoço, picanha, ponta de agulha, pernil, bisteca suína, filé e lombo suíno, linguiça e bacon.<sup>13,15</sup>

A oferta desses alimentos e preparações foi considerada diariamente e, posteriormente, durante as semanas analisadas. Posteriormente, obteve-se o percentual mensal em que os mesmos foram oferecidos.

Por se tratar de uma pesquisa envolvendo análise de cardápio, não foi necessário passar por análise do comitê de ética. O estudo foi conduzido após autorização do responsável do local pelo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido à Instituição.

Os dados foram tabulados e analisados utilizando o programa Microsoft Excel® 2013 de acordo com o número de dias, por semana, em que houve a ocorrência de cada critério analisado e, por fim, calculou-se o percentual de ocorrência, considerando todos os dias entre o mês de abril a maio (28 dias).

## Resultados e discussão

Os resultados gerais da análise do cardápio do almoço entre o mês de abril a maio (n=28 dias) avaliados pelo método AQPC podem ser vistos na Tabela 1.

Tabela 1. Distribuição da oferta de alimentos e preparações do cardápio do almoço pelo método AQPC.

Semana	Dias	Frutas	Folhosos	Fritura	Carne gordurosa	Doce	Doce + fritura	Ricos em enxofre	Cores iguais
1	7	3	7	7	-	7	7	1	1
2	7	2	7	7	2	7	7	1	-
3	7	2	7	6	2	7	6	-	-
4	7	2	7	7	2	7	7	1	-
<b>Total de dias</b>	28	9	28	27	6	28	27	3	1
<b>% de ocorrência</b>	100	32,1	100	96,4	21,4	100	96,4	10,7	3,6

De acordo com os resultados obtidos, observou-se que a oferta de frutas foi insuficiente, sendo estas ofertadas em apenas 32,1% do total de dias analisados. Sabe-se que as frutas são indispensáveis ao bom funcionamento do organismo. Nelas, há a presença de vitaminas, carboidratos, proteínas, fibras, minerais e água.<sup>3</sup> Além disso, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) prevê a oferta de frutas em todas as refeições, devendo oferecer no mínimo, uma porção de frutas nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção nas refeições menores (café da manhã e lanche).<sup>16</sup> O Guia Alimentar para a População Brasileira, de 2014, ressalta a importância das frutas para a saúde e orienta a preferência que deve ser dada aos alimentos e não às preparações.<sup>10</sup>

A presença de folhosos atingiu percentual máximo de ocorrência, sendo alface americana (20,7%) e alface crespa (17,2%) os mais prevalentes. Resultados semelhantes, em relação ao percentual máximo de ocorrência, foram encontrados por Ramos, Souza, Fernandes e Xavier<sup>8</sup>, em uma UAN localizada em uma empresa de veículos e peças na cidade de Belo Horizonte, Minas Gerais. A oferta diária de folhosos é um fator favorável, uma vez que estes alimentos são importantes não só por conter diferentes micronutrientes, mas por serem fontes de fibras alimentares, as quais tem associação ao bom funcionamento do intestino, controle do diabetes mellitus e do colesterol e prevenção do câncer de cólon.<sup>4</sup>

---

O consumo das preparações fritas, ofertadas em 96,4% dos dias do presente estudo, é preocupante, pois, o processo de aquecimento prolongado de óleos e gorduras para a fritura de alimentos, gera uma série complexa de reações que produz muitos compostos de degradação que podem colocar em risco a saúde do consumidor.<sup>17</sup> Além disso, a ingestão de lipídios provenientes de, principalmente, gordura saturada, pode resultar no desenvolvimento de dislipidemias.<sup>18</sup>

Houve oferta de doces aos colaboradores do hospital em todos os dias do cardápio. O mesmo foi encontrado nos estudos de Brito e Bezerra<sup>7</sup>, Ramos, Souza, Fernandes e Xavier<sup>8</sup> e São-José<sup>1</sup>, cujo estudos são de caráter exploratório de análise qualitativa do cardápio de funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Nestes, foram observados um percentual de 70,9%, 100% e 88,2%, respectivamente, de oferta de doces.

A relação da oferta de doces em conjunto com a de frituras no cardápio analisado foi de 96,4%. A alta oferta de doces associados com frituras observada no presente estudo é vista como um fator desfavorável à alimentação dos trabalhadores, pois estas preparações possuem elevado valor calórico e sua ingestão excessiva e dietas ricas em gorduras predispõem o organismo ao aumento de peso e acúmulo de gordura corporal, podendo favorecer o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.<sup>13</sup> Essas discordâncias são um risco para a saúde dos clientes, visto o intervalo de doenças crônicas desencadeadas por desequilíbrio nutricional com base no alto consumo de açúcar e lipídios.<sup>7</sup> Assim, o elevado consumo de açúcares e gorduras é prejudicial à saúde, e ambos possuem recomendação de consumo moderado.<sup>10</sup>

Ao avaliar a quantidade de carne gordurosa presente no cardápio analisado, verificou-se um resultado de 21,4%. As carnes gordurosas mais frequentes no cardápio foram linguiça toscana, filé suíno, lombo suíno, bacon, pernil e hambúrguer. A baixa oferta de carne gordura no cardápio desta UAN foi um ponto positivo, considerando a quantidade de gordura saturada presente nestas preparações. Diante do exposto em relação à oferta de gordura, recomenda-se o consumo de carnes magras, como peixes e frango, ou sem pele ou gordura aparente, e a substituição do modo de preparo destes alimentos fritos por refogados, assados, grelhados ou cozidos.<sup>13</sup>

Foi observado que a oferta de mais de um alimento rico em enxofre esteve presente em 10,7% dos dias analisados. Alimentos ricos em enxofre devem ter sua oferta limitada na mesma refeição, visando reduzir a sensação de mal-estar pelo desconforto gástrico geralmente associado ao consumo dos alimentos sulfurados.<sup>19</sup> Em relação ao feijão, este foi ofertado em todos os dias, estando adequado quanto as recomendações do Guia Alimentar.<sup>10</sup>

A monotonia de cores foi verificada em apenas 3,6% das preparações do cardápio. Os resultados deste item na literatura são bem variados, Brito e Bezerra<sup>7</sup> e Santos<sup>9</sup>, encontraram resultados semelhantes de baixa presença de monotonia de cores em 16,1% e 15,0%, respectivamente, enquanto Ramos, Souza, Fernandes e Xavier<sup>8</sup> e São-José<sup>1</sup> encontraram monotonia em 69,0% e 50,98%, respectivamente. Para Teichmann<sup>20</sup>, os alimentos de um cardápio devem possuir cores que gerem um contraste no prato, para despertar o desejo e o consumo do comensal, assim como formas diferentes de corte, textura e métodos de preparos que chamem a atenção e agucem o paladar.

## Conclusão

O cardápio da UAN analisada apresentou-se adequado em relação à oferta de alimentos ricos em enxofre, vegetal folhoso, carne gordurosa e harmonia de cores. Em contrapartida, a oferta de fruta, fritura e doce foi considerada inadequada devido suas ofertas elevadas. Assim, apresentando falhas que podem ser replanejadas no cardápio desta UAN, de forma a reduzir a oferta de fritura e doce, além de aumentar a oferta de fruta, visando a promoção de melhores hábitos alimentares aos colaboradores do hospital que realizam a maioria de suas refeições nesta unidade.

Por fim, a utilização do método AQPC permitiu uma análise ampla dos cardápios, sendo uma ferramenta útil que permite identificar falhas e definir soluções a serem implementadas para adequação dos cardápios, de modo a contribuir para que sejam não só nutricionalmente adequados, como também atrativos aos comensais.

## Referências

1. São-José JFB. Avaliação qualitativa de cardápios em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada em Vitória-ES. Demetra. 2014; 9(4): 975-984.
2. Viana MB, Monteiro MRP. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade produtora de refeições de Belo Horizonte/MG. Nutrição Brasil. 2016; 15(1): 36-41.
3. Abreu ES, Spinelli MGN. Seleção e Preparo de Alimentos: gastronomia e nutrição. São Paulo: Metha, 2014. 411p.
4. Oliveira MCM, Melo DS, Santos JAC, Souza LT. Preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição industrial de Vitória da Conquista – BA. Higiene Alimentar. 2016; 30: 38-42.
5. Silva SMCS, Sílvia M. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3.ed. Rio de Janeiro: Roca, 2014.
6. Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008. 221p.
7. Brito LF, Bezerra VM. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar de Vitória da Conquista, Bahia. Brazilian Journal of Food & Nutrition, 2013; 24(2):1-6.
8. Ramos SA, Souza FFR, Fernandes GCB, Xavier SKP. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Brazilian Journal of Food & Nutrition. 2013; 24(1): 29-35.
9. Santos IC. Avaliação qualitativa de cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional localizada em São Luís – MA. Monografia (Graduação), Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2016.
10. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.

- 
11. Vieira RM, Rosa PA, Cristo TW, Vaz DSS, Machado TWM, Mazur CE. Avaliação qualitativa das preparações oferecidas em um serviço de nutrição e dietética hospitalar. *Revista Uniabeu*. 2016; 9(23): 151-161.
  12. Prado BG, Nicoletti AL, Faria CS. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT. *Journal of Health Sciences*. 2013; 15(3): 219-223.
  13. Resende FR, Quintão DF. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional de Leopoldina-MG. *Demetra*, 2016; 11(1): 91-98.
  14. Menegazzo M, Fracalossi K, Fernandes AC, Medeiros NI. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. *Revista de Nutrição*. 2011; 24(2): 243-251.
  15. Philippi ST. *Nutrição e Técnica Dietética*. 2.ed. Barueri: Manole, 2008. 402p.
  16. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial n. 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador PAT. *Diário Oficial da União*, Brasília, 28 ago. 2006.
  17. Tavares M, Gonzalez E, Silva MLP, Barsotti RCF, Kumagai EE, Caruso MSF et al. Avaliação da qualidade de óleos e gorduras utilizados para fritura no comércio da região metropolitana da Baixada Santista, estado de São Paulo. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*. 2007; 66(1): 40-44.
  18. Silveira MGG. *Prevenção da obesidade e de doenças do adulto na infância*. Petrópolis: Editora Vozes, 2015. 2008p.
  19. Teo CRPA, Baldissera L, Rech FRF. Adequação da alimentação ao perfil dos dependentes químicos em uma comunidade terapêutica: um estudo de caso. *Revista Eletrônica Saúde Mental Álcool e Drogas*. 2011; 7(3): 119-125.
  20. Teichmann IM. *Cardápios: técnicas e criatividade*. 5.ed. Caxias do Sul: Educs, 2000. 140p.