

ANALISE E ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIO DE UM HOSPITAL, DE CASCAVEL – PARANÁ

DARON¹, Taynara Cristini

GOTTARDI¹, Thainara Marin

MARTINS², Adriana Hernandez

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) atuam na área da alimentação coletiva, um nicho que vem crescendo cada vez mais, pensando na realidade da sociedade em que estamos inseridos. As UANs devem assegurar aos seus comensais, um produto final nutricionalmente adequado e que esteja livre de contaminação, para isso devem seguir as regulamentações vigentes. A análise e adequação de cardápios se fazem necessária pensando na aceitabilidade das preparações por parte dos comensais. O presente estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar, localizada na cidade de Cascavel, no estado do Paraná, a análise e adequação refere-se as dietas livres servidas no período do almoço para pacientes e funcionários do hospital. Com base em resultados obtidos, a partir da opinião dos comensais, novas propostas de cardápios foram implementadas, ambas consideraram o comportamento alimentar e capacidade de produção da unidade. As adequações apresentaram efeitos positivos, mostrando que o planejamento de cardápios deve considerar os comportamentos alimentares do público alvo, indo de encontro com o que a literatura nos mostra.

PALAVRAS-CHAVES: Alimentação coletiva; Unidade de Alimentação e Nutrição; Nutrição hospitalar.

1.INTRODUÇÃO

Observando a realidade atual do nicho de Unidade de Alimentação e Nutrição, buscou-se realizar um estudo de cunho quali-quantitativo em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital, localizado em Cascavel, Paraná, que

1.Acadêmicos de Nutrição. Centro Universitário FAG

2.Nutricionista professora de Nutrição. Centro Universitário FAG

fornece alimentação para indivíduos doentes e indivíduos saudáveis, a fim de mensurar a aceitabilidade do serviço prestado e realizar adequações visando aumentar a aceitabilidade segundo padrões pré determinados e julgados relevantes pelos pesquisadores.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) caracterizam-se por serem locais onde atividades técnico-administrativas são desenvolvidas, com relação a produção de alimentos e / ou refeições (CFN, 2005) e as mesmas tem como objetivo fornecimento de refeições, aos seus comensais, considerando a importância do equilíbrio nutricional e a sanidade das preparações (PROENÇA, 1999) para que essas características sejam alcançadas o ideal é que um nutricionista seja o gestor de Unidades de Alimentação e Nutrição (ABREU *et al.*, 2011).

A classificação, Unidades de Alimentação e Nutrição, pode ser relacionada a sua localização sendo comercial, comissionaria ou institucional, ou quanto ao sistema de gerenciamento, podendo ser de autogestão ou de concessão (ABREU, 2011), sendo classificada como prestadoras de serviços à empresas, escolas, hospitais, entre outros (ALVES., 2014).

As preparações desenvolvidas por UAN's devem atender a pré-requisitos relacionados aos seus comensais (TEICHMANN, 2009). As preparações culinárias de UAN'S hospitalares possuem relação direta com a melhoria do tratamento aos pacientes e devem estar alinhados a outros cuidados relacionados a saúde (SALLES *et al*, 2013) com isso é crescente o interesse por preparações culinárias diferenciadas, a fim de tornar a refeição mais atrativa (GARCIA, 2006).

3. METODOLOGIA

O estudo em questão foi desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar, localizada na cidade de Cascavel, estado do Paraná, que distribui refeições para funcionários e pacientes do hospital em questão. Os cardápios analisados foram referente às dietas livres e as preparações servidas exclusivamente aos

funcionários, servidas no horário do almoço, no período de 30 de julho a 31 de agosto de 2019.

A UAN em questão, entrega aos seus comensais, as preparações já porcionadas e embaladas de forma individual, possui dois cardápios de almoço que são aplicados de forma sequencial visando servir uma maior variedade de preparações.

A análise dos cardápios foram realizada através do levantamento de opinião dos comensais, através de perguntas e opções de respostas pré-determinadas. Os dados obtidos foram tabulados via *Google Forms*. Após a análise dos dados obtidos, dois novos cardápios foram propostos e novamente a aceitabilidade dos comensais foi analisada, entretanto agora com referencia aos novos cardápios.

4. ANÁLISES E DISCUSSÕES

Foram entrevistados, um total de 61 comensais, a tabela 01 apresenta o número de comensais entrevistados, referente a aceitabilidade dos cardápios já empregados na Unidade de Alimentação e Nutrição, antes do estudo ser realizado, caracterizado por sua função frente ao hospital.

Tabela 01. Número de entrevistados, classificados quando a sua função frente ao hospital em questão, na análise de aceitabilidade do cardápio proposto pela gestão da UAN.

Caracterização	Número de entrevistados
Funcionários	24
Médicos	09
Pacientes	28

Os entrevistados foram questionados quanto ao atendimento do Serviço de Nutrição e Dietética do hospital, realizado pela UAN e seus colaboradores, podendo classificá-lo como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 01, apresenta as respostas obtida no percentual que as mesmas representam.

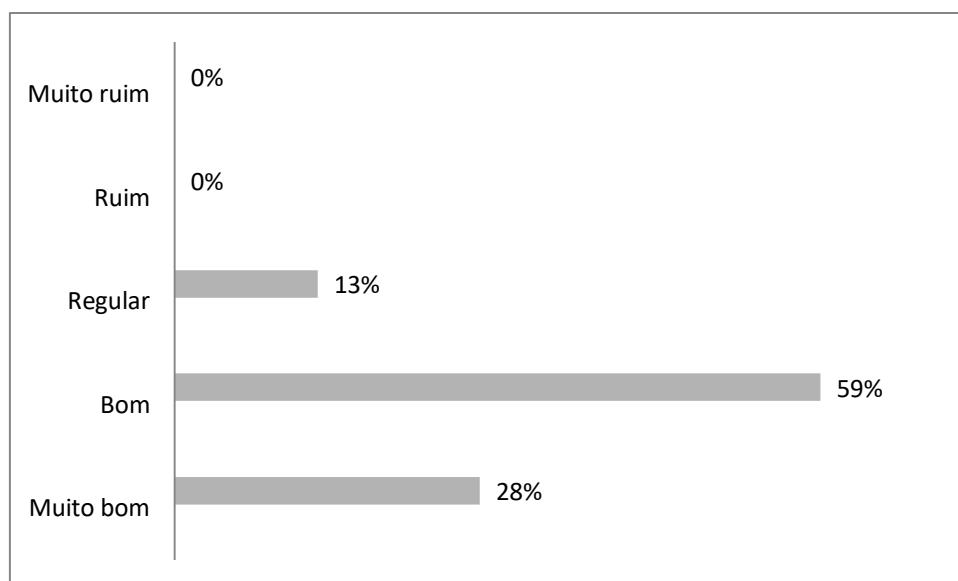


Gráfico 01. Classificação do serviço de Nutrição e Dietética do hospital em questão, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Os entrevistados também responderam quanto a variedade do cardápio proposto pela UAN, podendo classificá-lo como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 02, apresenta as respostas obtida em número de respostas e percentual que as mesmas representam.

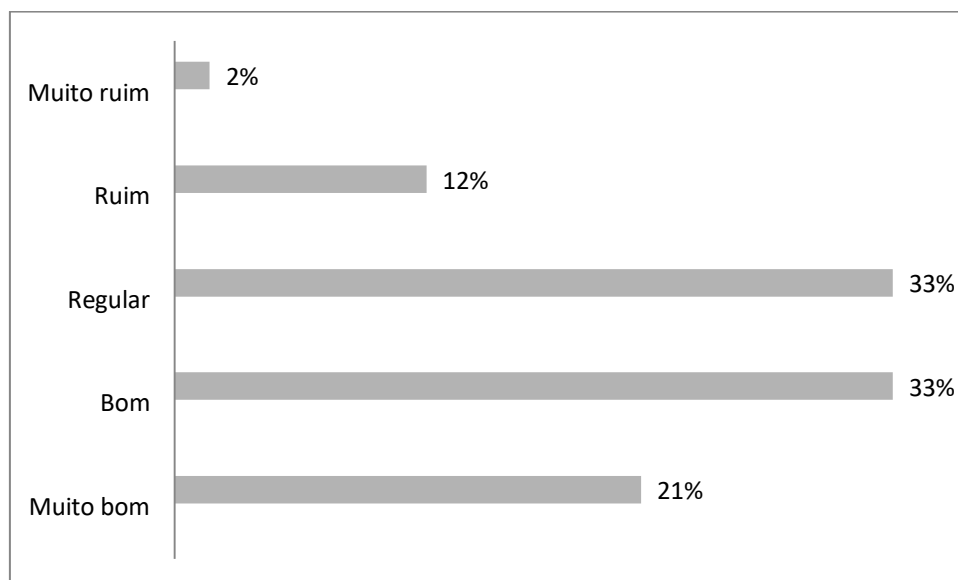


Gráfico 02. Classificação da variedade dos cardápios propostos pela unidade, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Com relação ao tempero das refeições, os comensais poderiam classificar como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 03, apresenta as respostas obtida em número de respostas e percentual que as mesmas representam.

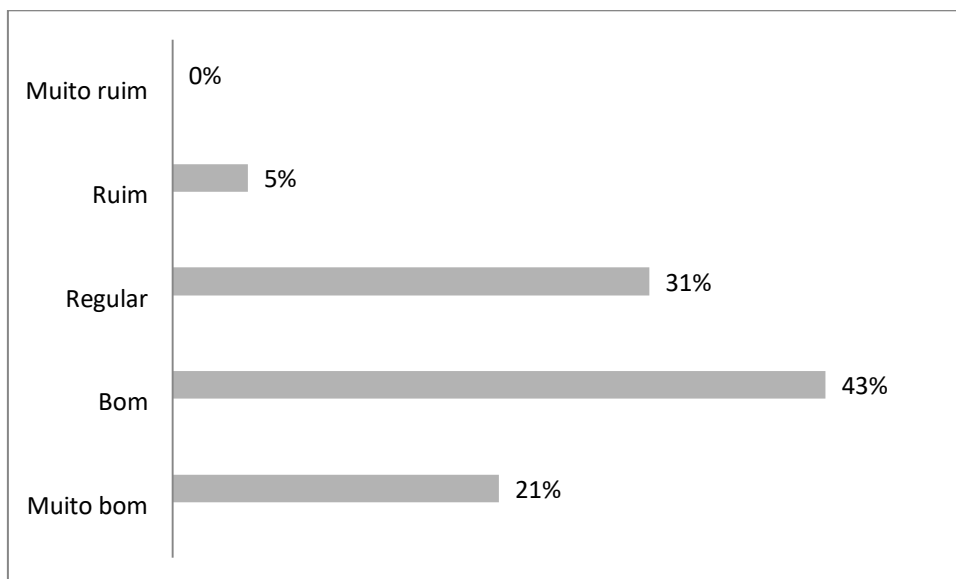


Gráfico 03. Classificação com relação ao tempero das preparações propostas pela unidade, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Os entrevistados também responderam quanto à temperatura das preparações servidas, podendo classificá-lo como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 04, apresenta as respostas obtida em número de respostas e percentual que as mesmas representam.

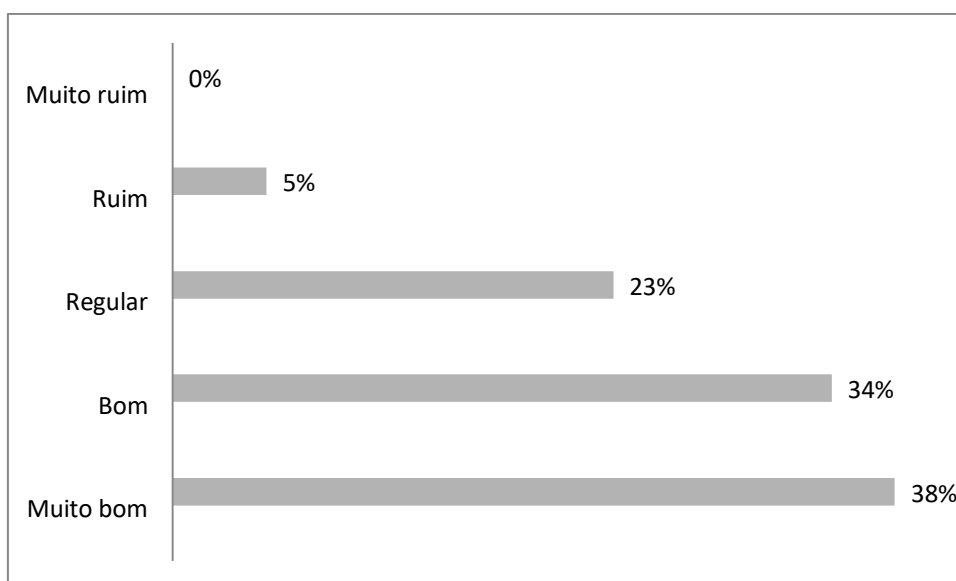


Gráfico 04. Classificação com relação a temperatura das preparações servidas pela unidade, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Com relação a combinação das preparações servidas, os comensais poderiam classificar como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 05, apresenta as respostas obtida em número de respostas e percentual que as mesmas representam.

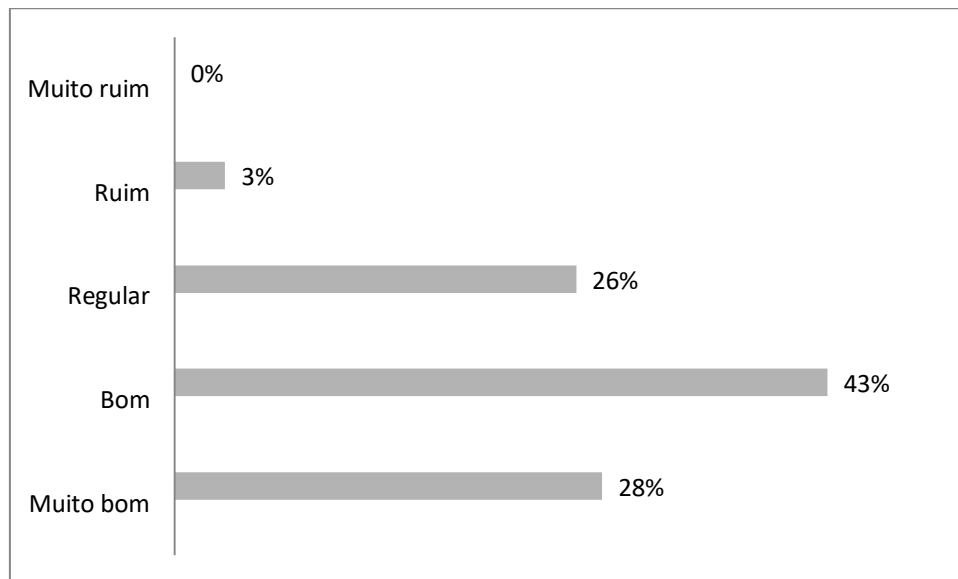


Gráfico 05. Classificação com relação à combinação das preparações servidas pela unidade, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Com relação à apresentação das preparações servidas, os comensais poderiam classificar como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 06, apresenta as respostas obtida no percentual que as mesmas representam.

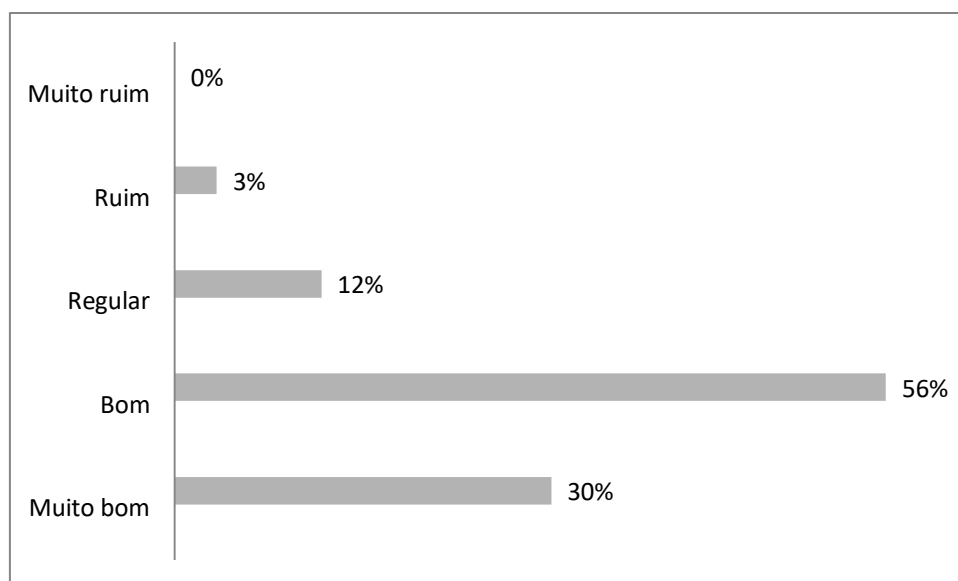


Gráfico 06. Classificação com relação à apresentação das preparações servidas pela unidade, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Visando analisar as guarnições propostas pela Unidade de Alimentação e Nutrição, as mesmas foram descritas e os entrevistados foram convidados a listarem, quais eles consideravam as melhores. O gráfico 07, apresenta as respostas obtida em número de respostas e percentual que as mesmas representam.

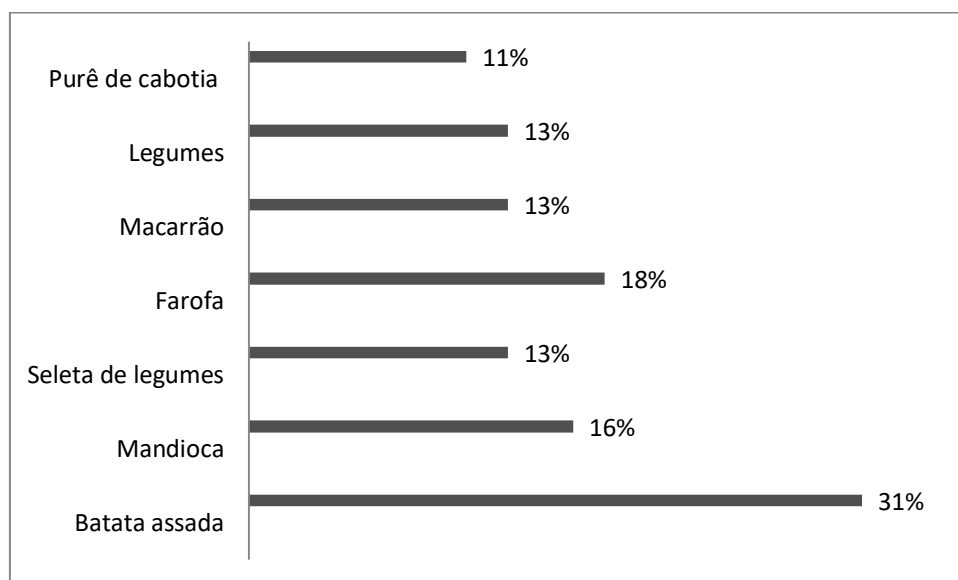


Gráfico 07. Classificação das guarnições servidas pelas UAN, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Visando analisar as preparações, a base de carnes, propostas pela Unidade de Alimentação e Nutrição, as mesmas foram descritas e os entrevistados foram

convidados a listarem, quais eles consideravam as melhores. O gráfico 08, apresenta as respostas obtida em número de respostas e percentual que as mesmas representam.

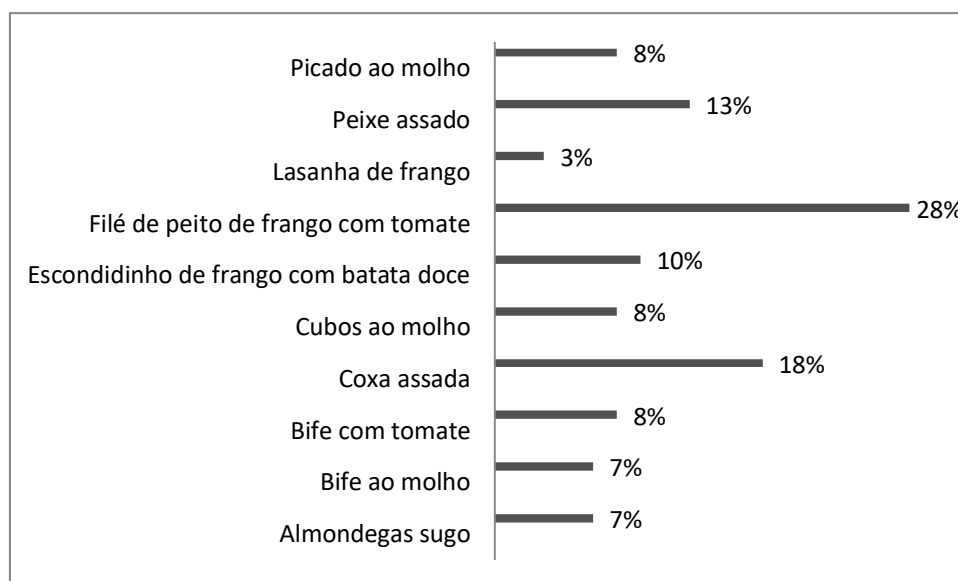


Gráfico 08. Classificação das preparações, a base de carnes, servidas pelas UAN, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Após análise desses dados, novas propostas de cardápios foram elaborados, considerando as preferências dos comensais, os turnos de trabalhos dos mesmos para não repetirem a ingesta de preparações repetidas, a disposição de suprimentos e a capacidade da unidade realizar o preparo das mesmas considerando que a mesma está em uma estrutura provisória.

Visando a facilitar o processo de compras, os cardápios do almoço e da janta tiveram as suas preparações a base de carnes sincronizadas, tornando a gestão de pedidos mais pratica, e alem do mais, os funcionários alegavam que os cardápios da janta possuía qualidade superior ao dos empregados no almoço.

Após as novas propostas de cardápios serem aceitas pela nutricionista responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição, o mesmo começou a ser aplicado a partir do dia 23 de agosto de 2019. Nos dias 31 de agosto e 02 de setembro de 2019, uma nova análise de aceitabilidade, agora referente aos novos cardápios, foi aplicada, a 23 comensais. A tabela 02 apresenta o número de comensais entrevistados, referente a aceitabilidade dos novos cardápios empregados na Unidade de Alimentação e Nutrição, caracterizado por sua função frente ao hospital.

Tabela 02. Número de entrevistados, classificados quando a sua função frente ao hospital em questão, na análise de aceitabilidade do cardápio proposto pela gestão da UAN.

Caracterização	Número de entrevistados
Funcionários	12
Médicos	02
Pacientes	09

Os entrevistados foram questionados quanto ao atendimento do Serviço de Nutrição e Dietética do hospital, realizado pela UAN e seus colaboradores, podendo classificá-lo como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 09, apresenta as respostas obtida no percentual que as mesmas representam.

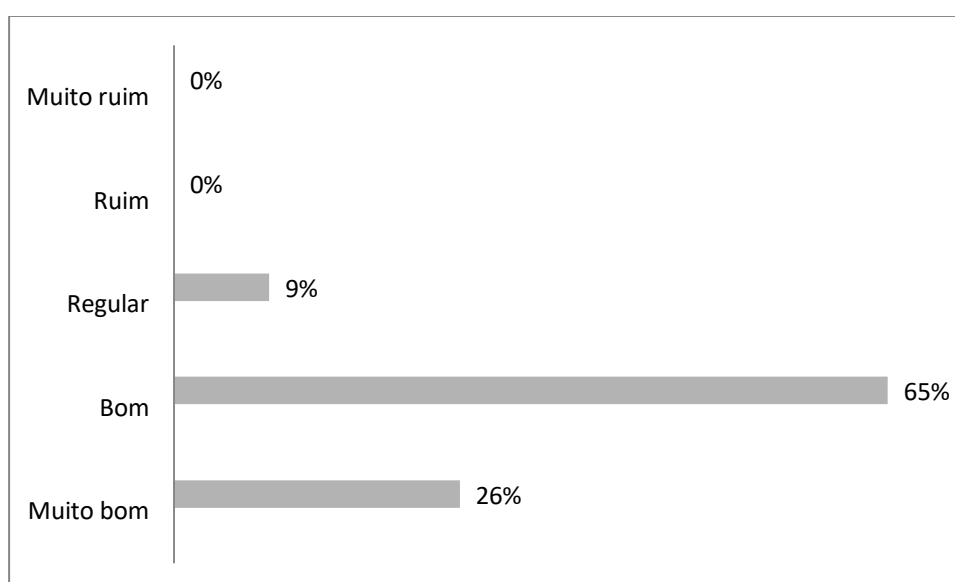


Gráfico 09. Classificação do serviço de Nutrição e Dietética do hospital em questão, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Os entrevistados também responderam quanto a variedade do cardápio proposto pela UAN, podendo classificá-lo como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 10, apresenta as respostas obtida no percentual que as mesmas representam.

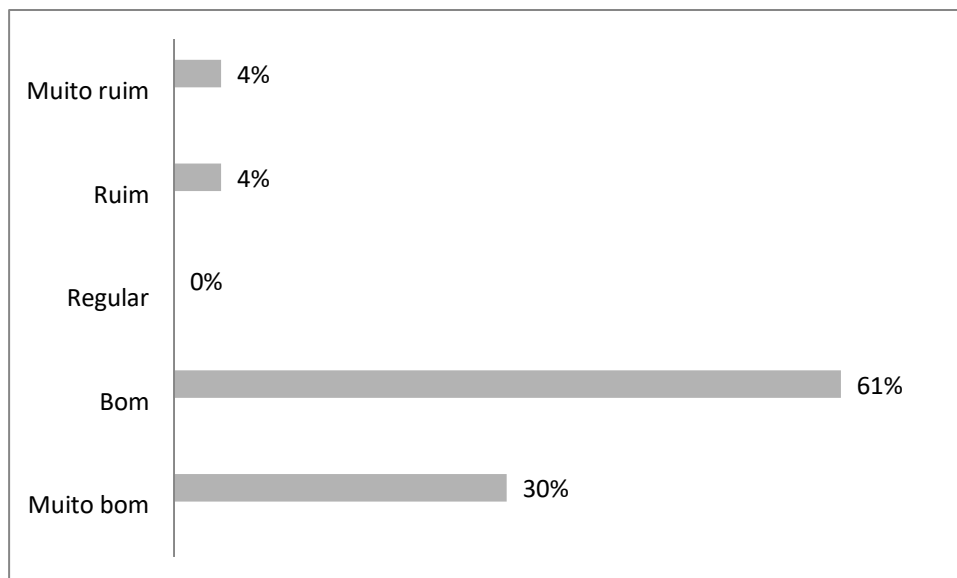


Gráfico 10. Classificação da variedade dos cardápios propostos pela unidade, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Os entrevistados também responderam quanto ao tempero das preparações servidas, podendo classificá-lo como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 11, apresenta as respostas obtida no percentual que as mesmas representam.

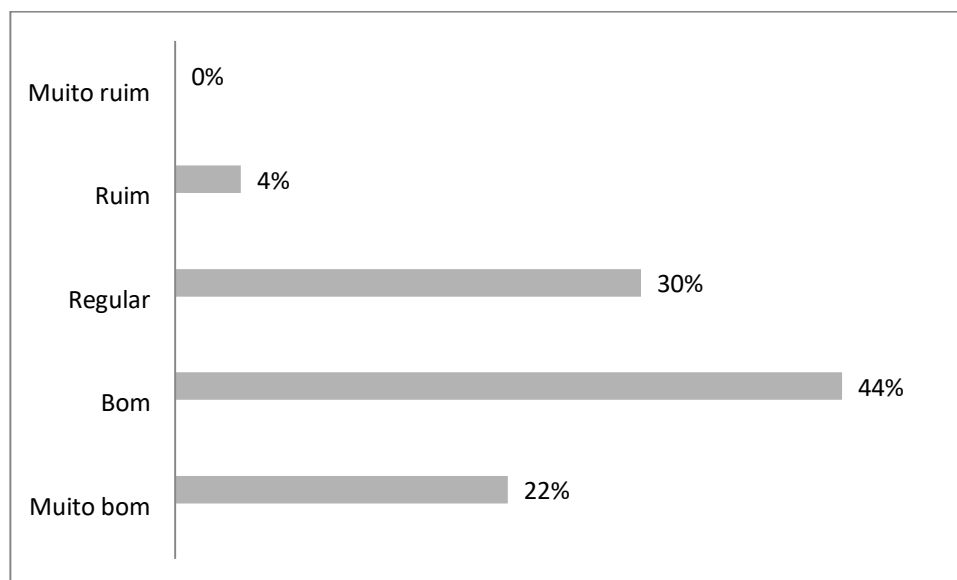


Gráfico 11. Classificação com relação ao tempero das preparações propostas pela unidade, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Os entrevistados também responderam quanto à temperatura das preparações servidas, podendo classificá-lo como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito

ruim”. O gráfico 12, apresenta as respostas obtida no percentual que as mesmas representam.

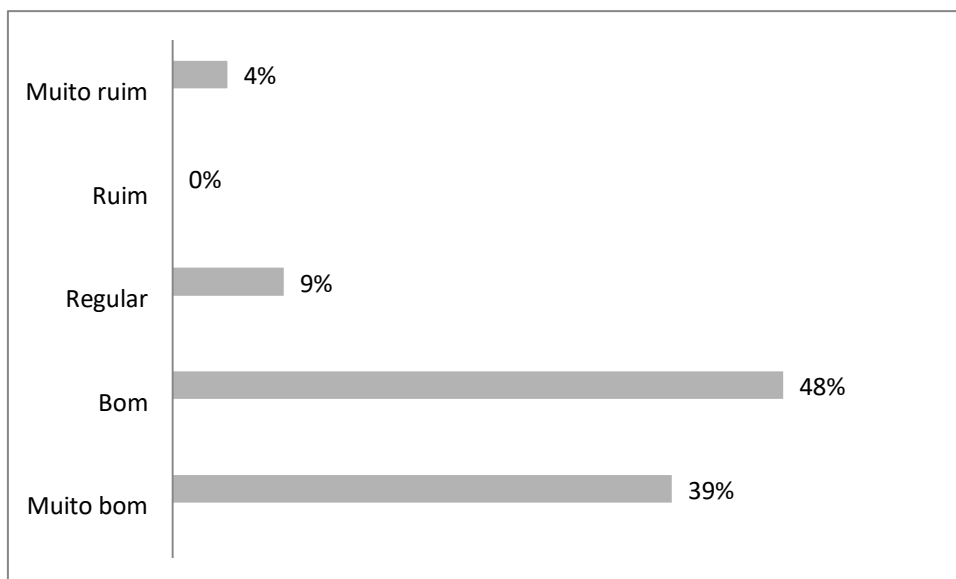


Gráfico 12. Classificação com relação a temperatura das preparações servidas pela unidade, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Com relação a combinação das preparações servidas, os comensais poderiam classificar como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 12, apresenta as respostas obtida no percentual que as mesmas representam.

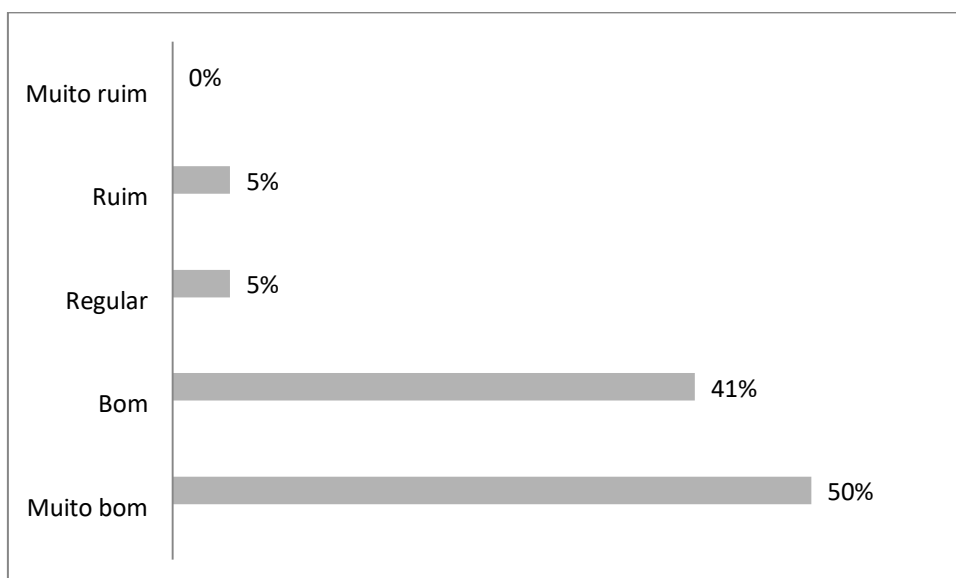


Gráfico 13. Classificação com relação à combinação das preparações servidas pela unidade, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Com relação à apresentação das preparações servidas, os comensais poderiam classificar como “Muito bom”, “Bom”, “Regular”, “Ruim”, “Muito ruim”. O gráfico 14, apresenta as respostas obtida no percentual que as mesmas representam.

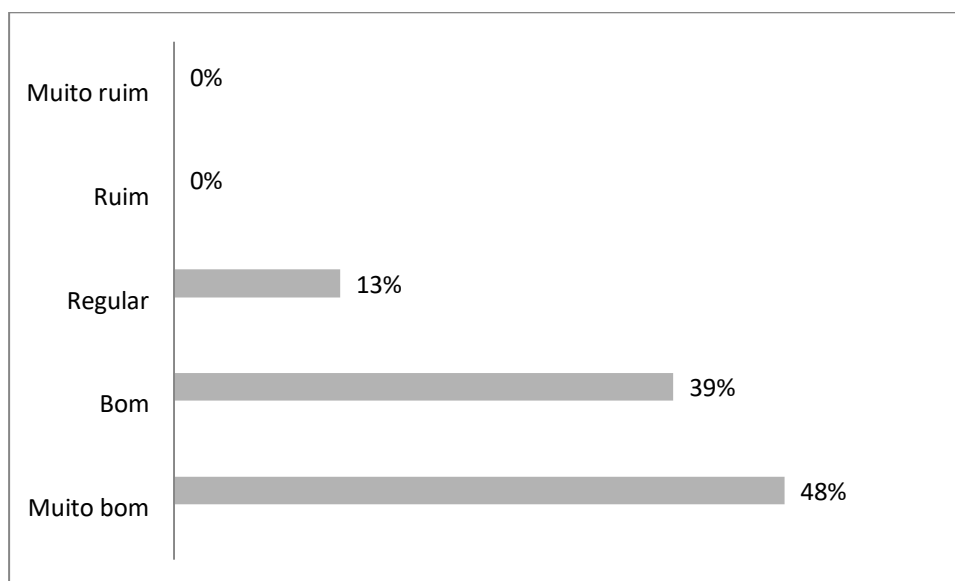


Gráfico 14. Classificação com relação à apresentação das preparações servidas pela unidade, segundo os comensais da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Ao realizar o comparativo dos dados, obtidos através da aplicação de questionários, nota-se houve uma melhora significativa, nos padrões de aceitabilidade que foram empregados nessa pesquisa. Acredita-se que isso deve-se as melhorias propostas, além da mudança nos cardápios, criou-se um novo padrão de porcionamento e apresentação.

A proposta empregada foi a implementação de dois novos cardápios, que devem ser seguidos de forma consecutiva. Durante à análise dos cardápios aplicados anteriormente aos propostos, notou-se que preparações a base de vegetais eram consideradas guarnições, já nos novos cardápios os vegetais são base de preparações diárias, essa mudança visou a melhoria da qualidade da alimentação dos comensais da unidade e da quantidade de preparações ofertadas pela mesma, sem sobrecarregar a equipe.

O porcionamento era uma variável que os colaboradores da unidade, relatavam dificuldades para trabalhar, visto que não existia um padrão estabelecido. A partir do dia 28 de agosto de 2019, toda a equipe já estava ciente do novo padrão a ser seguido, e as mesmas já haviam passado por um treinamento prévio.

A partir da data citada anteriormente, médicos e funcionários, atendidos pela UAN, podem pedir seu prato grande contendo aproximadamente 500g de alimentos, médio contendo aproximadamente 400g de alimentos e pequeno contendo aproximadamente 300g de alimentos, esses valores não incluem os vegetais folhosos. Com relação a apresentação, também houve mudança no padrão estabelecido, esse padrão foi estabelecido e juntamente com a mudança referente a porcionamentos.

Visando melhorar a aceitabilidade quanto aos temperos das preparações, o sal de ervas foi incluso na rotina alimentar dos funcionários. A preparação do sal de ervas fica sob responsabilidade da equipe da UAN e o mesmo fica disposto no refeitório dos funcionários. Essa melhoria busca também a redução no consumo de sal e temperos industrializados.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com os resultados obtidos, conclui-se que os intuitos das intervenções realizadas justificam a empregabilidade das mesmas. A alimentação deve contemplar a nutrição e a singularidade dos indivíduos que fazem parte dos comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, o presente trabalho buscou compreender o comportamento alimentar dos comensais da unidade, porem devido ao grande numero de indivíduos, a realidade encontrada vai de encontro com as afirmativas da literatura, que afirmam que o comportamento alimentar tem relação direta com questões de cunho social e histórico de cada individuo.

A unidade em que o estudo foi realizado encontra-se limitada por sua estrutura física, visto que a mesma é provisória. Essa realidade limita as ações da presente gestão, que juntamente com os colaboradores vem buscando explorar ao máximo as ferramentas que lhes são ofertadas, para realizar um trabalho de excelência. Sugere-se que mais trabalhos como esse sejam realizados na unidade, com frequência significativa, buscando detecção de insatisfações afim de implementar-se medidas corretivas.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo De Fazer**. São Paulo: E.d Metha LTDA. v.4, p.35-42, 2011.

ALVES,, Valdirene F. Neves dos Santos; Maria Alice de Andrade. **Unidades de alimentação e nutrição no Brasil: Conhecendo o perfil de seus pesquisadores.** Linkania, v. 1, p. 84–99, 2014.

CFN. **DISPÕE SOBRE A DEFINIÇÃO DAS ÁREAS DE DO SUAS NUMÉRICOS DE REFERÊNCIA , POR ÁREA DE.** n. 61, p. 1–45, 2005.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento** Hospital diet from the perspective of those involved in its production and planning. v. 19, n. 2, p. 129–144, 2006.

PROENÇA R. P. C. **Inovações tecnológicas na produção de refeições: conceitos e aplicações básicas.** p. 13, 1999.

SALLES, Raquel Kuerten De e colab. **Alimentação hospitalar: elementos para a construção de iniciativas humanizadoras** Hospital food: elements to build humanizing initiatives. v. 8, n. 2, p. 149–162, 2013.

TEICHMANN, I.T.M. **Cardápios: técnicas e criatividade.** Caxias do Sul, Ed. Universidade de Caxias do Sul, 7ª ed., 152p, 2009.