

INDICADORES DE QUALIDADE DE CARDÁPIOS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR EM FORTALEZA - CE: UMA ANÁLISE ANTES E DURANTE A PANDEMIA COVID 19

Bárbara Melo de Oliveira, Universidade de Fortaleza; Mariana Maia Belmino, Universidade de Fortaleza; Ana Patrícia Oliveira Moura Lima, Universidade de Fortaleza; Talita Hayara Dantas Rodrigues Alencar Araripe Bezerra, Hospital de Saúde Mental Professor Frota Pinto; Juliana Pereira Queiros, Universidade Federal do Ceará.

barbmelode@gmail.com

RESUMO

Este trabalho se justifica devido a carência de pesquisas acerca de interferências da pandemia na qualidade de cardápios e, conseqüentemente, aceitação da população. Teve como objetivo relacionar os indicadores de qualidade nos períodos anteriores à pandemia e durante, a fim de avaliar possíveis interferências, tanto na qualidade do cardápio, quanto na aceitação das refeições pelos comensais. Estudo do tipo quantitativo, observacional, descritivo, transversal, com a análise das refeições do almoço de 127 cardápios durante o período de 2019, 2020 e 2021 referente aos meses de janeiro e fevereiro. Os resultados demonstraram excelente porcentagem de satisfação, além de cardápios coloridos, com presença de folhosos, frutas, ausência de frituras, frituras + doces, sulfurados e baixíssima presença de doces. Diante disso, foi possível observar poucas alterações sobre os indicadores, tendo leve redução e aumento, sobre os aspectos positivos e negativos, respectivamente, avaliados pela AQPC no cardápio; aumento do resto-ingestão no mês de janeiro de 2020 e poucas alterações no índice de satisfação.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápios; Pesquisa do consumidor; COVID-19.

INTRODUÇÃO

Considerada parte de um sistema maior, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) realiza atividades essenciais para a subsistência de empresas (TEIXEIRA, 2006).

As refeições oferecidas pelas UANs devem ser planejadas pelo profissional nutricionista e atender às demandas da população. Desta forma, os cardápios devem garantir a promoção e a prevenção da saúde, além de possuir preparações interessantes e diversificadas (NOGUEIRA, 2020).

A avaliação da adequação do planejamento do cardápio pode ser feita por meio de alguns instrumentos, como a Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios (AQPC), que avalia tanto a qualidade nutricional quanto a sensorial (cores, repetições, combinações, técnicas de preparo, presença de folhosos, frutas, teor de enxofre dos alimentos), servindo para a identificação de eventuais erros na elaboração dos cardápios e possibilitando modificações (CARNEIRO, 2020; MAIA, 2020).

Além do método AQPC, a refeição pode ter sua qualificação e eficiência avaliadas pela quantia de sobras e restos. Assim, ao expressarem, em percentual, a relação entre o alimento desprezado, sua qualidade e quantidade, podem indicar o grau de aceitação do que foi oferecido, possibilitando a investigação do desperdício (SANTANA, 2019). Assim, a análise do índice de satisfação pode auxiliar na melhora do serviço oferecido na UAN, por meio de planos que incidam sobre os critérios mal avaliados, efetuando estratégias que atendam às expectativas do público (SILVA, 2018).

Dessa forma, para identificar as falhas e dificuldades apresentadas em atividades realizadas em um serviço de alimentação, o uso das ferramentas da qualidade é sempre essencial (GOMES; FERREIRA; SILVA, 2018).

Este trabalho se justifica devido a carência de pesquisas acerca de interferências da pandemia na qualidade de cardápios e, conseqüentemente, aceitação da população, sendo necessária a análise por meio de indicadores de qualidade na UAN.

METODOLOGIA

O estudo a ser realizado é quantitativo, observacional, descritivo, transversal, executado na Unidade de Alimentação de um hospital referência em saúde mental no Estado do Ceará.

O estudo analisou as refeições do almoço de 127 cardápios, de segunda à sexta, nos intervalos de Janeiro a Fevereiro de 2019 (9 semanas), Janeiro a Fevereiro de 2020

(9 semanas), sendo anterior à pandemia Covid 19, e de Janeiro a Fevereiro de 2021 (8 semanas), no decorrer da pandemia Covid 19. A Unidade de Alimentação produz, em média, 500 almoços por dia, de segunda a sexta, sendo 280 para pacientes e acompanhantes e 220 para funcionários. Durante o fim de semana (sábado e domingo), são produzidos 300 almoços, sendo 230 para pacientes e acompanhantes e 70 para funcionários.

Os cardápios da Unidade de Alimentação são categorizados como popular, compostos por uma opção de salada, destinados aos pacientes uma opção de prato proteico, e para os funcionários uma opção de prato proteico, arroz e feijão, uma opção de guarnição, uma opção de sobremesa.

As avaliações de cardápio foram feitas pelo método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC (VIEIROS & PROENÇA, 2003) o qual utiliza a presença ou ausência dos seguintes critérios qualitativos para as seguintes variáveis: frutas, folhosos, cores iguais, repetição de sulfurados, alimentos regionais, doces, frituras, carnes gordurosas e doces e frituras concomitantemente.

Foi utilizada como forma de classificação dos itens avaliados segundo a metodologia proposta por Prado et al. (2013), considerando assim como aspectos positivos a oferta de frutas, folhosos, e como negativos, cores iguais, repetição de sulfurados, doces, frituras, carnes gordurosas e oferta de frituras e doces frituras no mesmo dia.

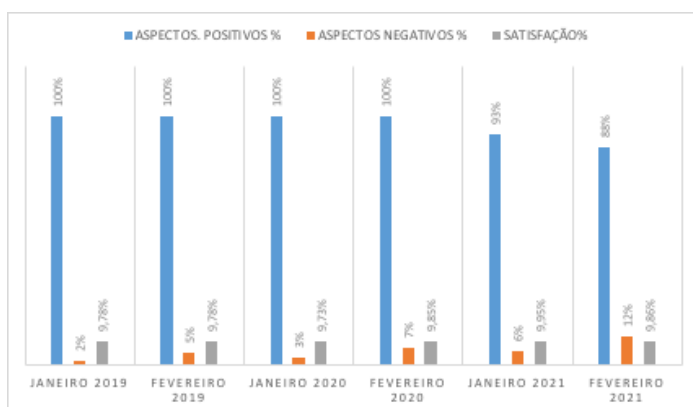
A tabulação dos dados deu-se primeiramente pelas frequências absolutas para cada variável, mensalmente correspondido aos meses de janeiro e fevereiro nos anos de 2019, 2020 e 2021. Posteriormente, os dados foram tabulados em frequência relativa, de acordo com o número total de dias dos cardápios.

A análise dos dados deu-se por estatística paramétrica por meio de medidas de tendência central e de dispersão.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados encontrados na análise do índice de satisfação e do método de Avaliação Qualitativa das Preparações - AQP dos cardápios dos meses de janeiro e fevereiro de 2019, 2020 e 2021 localizam-se no gráfico I abaixo. Sendo separados os aspectos positivos (presença de folhosos e frutas) e os aspectos negativos (monotonia, frituras, doces, frituras + doces, sulfurados) dos critérios avaliados. Assim, foi obtida excelente porcentagem de satisfação, além de cardápios coloridos, com presença de folhosos, frutas, ausência de frituras, frituras + doces, sulfurados e baixíssima presença de doces.

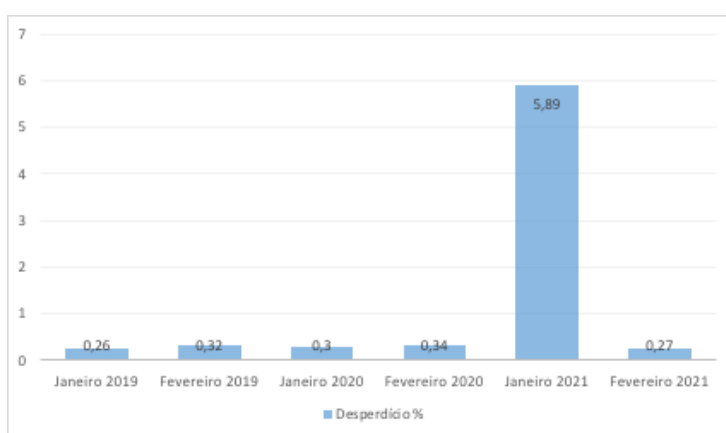
Gráfico I - Porcentagem dos índices de satisfação, aspectos positivos e negativos apresentados na UAN do tipo hospitalar no período de Janeiro a Fevereiro de 2019, 2020 e 2021



Na análise realizada no gráfico I, os aspectos positivos dos cardápios de janeiro e fevereiro de 2019 e 2020, apresentaram números satisfatórios, atingindo o total de 100%. Em contrapartida, neste mesmo período do ano de 2021, os resultados indicaram um decréscimo nos valores, com variação entre 93% (janeiro) e 88% (fevereiro), apresentando classificação, segundo critérios de aspectos positivos, ótimo, com transição para bom somente no mês de fevereiro de 2021. O desvio padrão encontrado foi de 5,15%. Da mesma forma, os aspectos negativos revelaram satisfriedade, apresentando números abaixo de 10% nos meses de janeiro e fevereiro de 2019, 2020 e janeiro de 2021, classificando-se segundo critérios para aspectos negativos como ótimo. Já o mês de fevereiro de 2021 apontou leve aumento (12%), caracterizando-se como bom.

Ainda de acordo com o gráfico I, é possível observar que os valores do índice de satisfação sofreram poucas alterações entre os meses avaliados, encontrando-se, assim, estáveis, com variações entre 9,73% e 9,95% nas porcentagens, classificando-se como bom.

Gráfico II - Porcentagem dos desperdícios apresentados na UAN do tipo hospitalar no período de Janeiro a Fevereiro de 2019, 2020 e 2021



De acordo com o gráfico apresentado no gráfico II, as porcentagens de desperdício dos cardápios de janeiro e fevereiro de 2019 e 2020, e fevereiro de 2021 exibiram índices satisfatórios (0,26% - 0,34%), visto que o total não ultrapassou o valor de 4%. Por outro lado, o mês de janeiro de 2021 apontou um aumento na porcentagem de resto ingesta (5,89%), ultrapassando a quantidade satisfatória de até 4%.

Segundo um estudo realizado por Prado et al (2013) apresentou o total de critérios analisados em classificações do percentual, positivos e negativos. De acordo com a pesquisa foi considerado um valor de igual ou superior a 90 %, tendo em vista um ótimo resultado final, seguindo tais referências, 75% a 89% indicado como bom, 50 a 74% regular, 25% a 49% ruim e valores inferior a 25% classificado como péssimo. Referente aos aspectos negativos a categorização é realizada da seguinte forma: o percentual sendo igual ou inferior a 10% refere-se a ótimo, entre 11 e 25% bom, entre 26 e 50% regular, entre 51 e 75% ruim e o percentual acima de 75% como péssimo.

Ademais, em outro estudo foi possível detectar por meio de avaliações um percentual acentuado de ocorrências na análise de presença de folhosos no cardápio de

uma UAN de Belo Horizonte - MG e por Marten et al. (2011), em Pelotas - RS, apresentado resultados idênticos na análise feita por Ramos et al. (2013). De acordo tal análise, conclui-se a importância do consumo de folhosos na alimentação dos indivíduos, por serem alimentos ricos em diversos micronutrientes e fibras necessários para um bom funcionamento do organismo (MAIHARA et al., 2006).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os índices referentes aos cardápios encontrados após o início da pandemia (janeiro e fevereiro de 2021) diferenciam ligeiramente dos anteriores à pandemia (janeiro e fevereiro de 2019 e 2020). Assim, evidenciou-se alterações nos aspectos positivos e negativos do cardápio, com redução e aumento das porcentagens, respectivamente. Já o índice de satisfação sofreu pequenas alterações, demonstrando pouca variação na aceitação dos cardápios pelos funcionários. Paralelo a isso, o índice resto-ingestão apontou haver valores semelhantes entre os meses avaliados, com exceção de janeiro de 2021, que sofreu um aumento significativo de desperdício.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

CARNEIRO, N.E.D. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição terceirizada.** Pontifícia Universidade Católica de Goiás - Escola de Ciências Sociais e de Saúde - Curso de Nutrição. Goiânia, 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN n. 600, de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 fev 2018.

GOMES, A. C. N.; FERREIRA, A. R. S. V.; SILVA, E. B. **A aplicação das ferramentas da qualidade em estabelecimentos de food service.** In: Anais do XXXVIII Encontro Nacional de Engenharia de Produção (ENEGEP), 2018, Maceió.

MAIA, S M P C; MOREIRA, M R; MOURA, M F; BRAGA, A J M; SILVA, I B. **Análise do cardápio de quatro unidades de alimentação e nutrição á luz do método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio – AQPC, Brasil.** *Brazilian Journal Of Health Review*, [S.L.], v. 3, n. 4, p. 9481-9494, 2020. *Brazilian Journal of Health Review*. [http://dx.doi.org/10.34119/bjhrv3n4-185.](http://dx.doi.org/10.34119/bjhrv3n4-185))

MAIHARA, VA et al. **Avaliação nutricional de dietas de trabalhadores em relação a proteínas, lipídeos, carboidratos, fibras alimentares e vitaminas.** *Ciênc Tecnol Aliment*, Campinas, v.26, n.3, p.672-677, 2006.

MARTEN, T et al. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em Restaurante Universitário em Pelotas – RS.** UFPEL. XX Congresso de Iniciação Científica. II Mostra Científica. 2011.

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.

PRADO, BG; NICOLETTI, AL; FARIA, CS. **Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá – MT.** *UNOPAR Científica: Ciências Biológicas e da Saúde*, Londrina, Paraná, v.15, n.3, p.219- 23, jul/2013.

RAMOS, SA et al. **Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição.** *Alimentos e Nutrição = BrazilianJournalofFoodandNutrition*, Araraquara, São Paulo, v.24, n.1, p.29-35, jan-mar/2013.

SANTANA, K. L.; FERNANDES, C. E. **Análise de resto-ingesta e sobra suja em uma UAN hospitalar de Recife - PE.** *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, São Paulo. v.13. n.81. p.845-851. Set./Out.2019. ISSN 1981-9919.

SILVA, B D G; ALENCAR, M S; RODRIGUES, A B C; PEREIRA, D M. ANÁLISE DA SATISFAÇÃO DOS COMENSAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE CAXIAS-MA. In: V CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 5., 2018, Campina Grande. **ANÁLISE DA SATISFAÇÃO DOS COMENSAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE CAXIAS-MA.** Campina Grande: Realize Eventos Científicos e Editora Ltda, 2018.)

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo; Editora Atheneu, 2006.