

Aceitação do cardápio de uma unidade de alimentação hospitalar em Fortaleza, Ceará

Food menu acceptance of a hospital in Fortaleza, Ceará

1. Ana Carolina Cavalcante **Viana**
2. Luana Najara Ferreira **Chaves**
3. Ana Patrícia Oliveira Moura **Lima**

1. Graduada em Nutrição pela Universidade de Fortaleza (UNIFOR).
2. Graduada em Nutrição pela UNIFOR.
3. Doutoranda em Ciências Morfofuncionais pela Universidade Federal do Ceará. Mestre em Saúde Pública pela Universidade Estadual do Ceará (UECE). Graduada em Nutrição pela UECE.

Correspondência para:

 nutricionista09@hotmail.com

 R. São Mateus, 1700, Fortaleza-CE

RESUMO

O presente estudo teve como objetivo avaliar a aceitação do cardápio em uma unidade de alimentação em Fortaleza-CE, utilizando-se dos seguintes indicadores: verificação da temperatura em que a refeição é servida e o cálculo do resto-ingesta. Foram aferidas as temperaturas das preparações referentes ao almoço durante o envasamento e a distribuição das refeições, num período de dez dias úteis, assim como a obtenção do cálculo de resto-ingesta. Os resultados apontam baixa aceitação da refeição fornecida pela Unidade de Alimentação, sugerindo a necessidade de um maior controle da temperatura dos alimentos e em especial das preparações frias, as quais se encontraram com a temperatura elevada em comparação ao permitido pela legislação. O resto-ingesta também foi além do recomendado pela literatura, devendo esse ser visualizado como um dado útil tanto para avaliar a aceitação do cardápio quanto para o controle de desperdícios.

Palavras-chave: resto-ingesta, unidade de alimentação e nutrição, desperdício.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the acceptance of the food menu in a food and nutrition unit in Fortaleza-CE according to the following indicators: meal serving temperature and calculation of the residual-intake. The temperature of meals were measured during preparation and distribution for lunch, for ten working days, along with residual-intake calculation. The results show low acceptance of the meal provided by the food and nutrition unit, making it necessary to better control of food temperature, especially cold preparations, which had higher temperature than the allowed by legislation. The residual-intake was beyond the recommended in literature, which should be viewed both as useful to evaluate the acceptance of the food menu, and for the control of waste.

Keywords: residual-intake, food and nutrition unit, waste.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) visam fornecer refeições nutricionalmente balanceadas que atendam as normas dietéticas e higiênico-sanitárias e as necessidades nutricionais da clientela, de acordo com os padrões financeiros da empresa (ABREU, 2009).

Entre os requisitos de boas práticas normatizados no Brasil está o controle de temperatura dos alimentos, por meio do qual se visa impedir que as preparações alcancem faixas perigosas que propiciem a sobrevivência e a multiplicação de micro-organismos. Com essa finalidade, a RDC 216/2004 preconiza que os alimentos permaneçam em temperaturas superiores a 60°C, devendo os equipamentos para distribuição também serem monitorados (BRASIL, 2004; FONSECA *et al.*, 2010).

Outro ponto importante que deve ser acompanhado na unidade de alimentação e nutrição é o controle de resto-ingesta, visto que, no Brasil, o desperdício de alimentos é estimado em 39 milhões de toneladas por dia, quantidade que poderia alimentar 78% dos cinquenta milhões de brasileiros que passam fome, considerando desjejum, almoço e jantar (HEISLER, 2008).

Segundo Corrêa *et al.* (2006), o objetivo do controle de resto-ingestão é avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo, o porcionamento na distribuição e a aceitação do cardápio. Quanto maior o índice de rejeitos, menor a satisfação dos comensais.

No entanto, em um estudo realizado por Stanga *et al.* (2003) com pacientes hospitalizados, a temperatura foi um dos quesitos que mais influenciaram na aceitação das refeições, podendo esse ser um dos fatores que poderiam intervir nesse controle. Na visão de Silva, Silva e Pessina, (2010), esse deve ser trabalhado como um dado útil não só para o controle de desperdícios e custos, mas também como um fator de qualidade da refeição servida, o que ajuda a definir o perfil da clientela atendida e a aceitação do cardápio oferecido.

Esse estudo teve por objetivo avaliar a aceitação do cardápio em uma unidade de alimentação em Fortaleza-CE, utilizando-se os indicadores de verificação da temperatura em que a refeição é servida e do cálculo do resto-ingesta.

METODOLOGIA

O trabalho corresponde a uma pesquisa de caráter quantitativo e descritivo realizada no mês de setembro de 2014 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada em um hospital público de Fortaleza – CE.

O setor de alimentação estudado é dotado de um refeitório e oferece café da manhã, almoço e jantar, com um total de 1746 refeições diárias, tendo um padrão de cardápio considerado médio e clientela formada por funcionários e acompanhantes do hospital. Nele almoçam aproximadamente 683 pessoas.

Para a aferição da temperatura do alimento foi utilizado um termômetro digital, tipo espeto, da marca Gulterm®, com graduação de -30 a +180°C. A temperatura foi aferida

durante dez dias úteis em dois momentos: no envasamento e durante a distribuição das refeições. A aferição no envasamento foi feita no mínimo três minutos depois de o alimento cozido ter sido colocado na cuba. Na distribuição, a temperatura foi verificada no período de 1/3 da distribuição na seguinte sequência: primeiro, nos alimentos que sofreram tratamento térmico e que foram servidos quentes; em seguida, foi realizada a medição dos alimentos distribuídos frios e/ou em temperatura ambiente, iniciando com as preparações menos elaboradas para posterior aferição das mais elaboradas (temperadas, com molhos ou cremes, preparações mistas, outros). Durante a aferição, a haste do termômetro foi lavada e desinfetada com álcool a 70% antes e depois de cada uso nos diferentes alimentos (ABERC, 2003).

Quanto ao resto-ingesta, ele foi calculado da seguinte maneira: *per capita* do resto-ingesta (kg) = peso do resto (Kg)/número de refeições servidas e o resultado convertido em grama (AUGUSTINI; TESCARO; ALMEIDA, 2008), sendo esses quesitos de avaliação os utilizados pelo próprio serviço de alimentação como padrão do estabelecimento.

Os dados foram calculados através de média simples das temperaturas dos alimentos quentes e de outra média para os alimentos frios correspondendo a cada dia da pesquisa. Os padrões de temperatura utilizados foram os preconizados pela RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA: maior que 60°C para o início e o final da distribuição, por no máximo 6 horas para alimentos quentes e 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas para alimentos frios.

O programa utilizado para tabulação foi o Excel do Microsoft Office 2007 e a análise foi realizada por meio de porcentagem e média simples. Sua apresentação foi através de tabelas e gráficos.

RESULTADOS

No total, foram avaliadas 80 preparações. A média das temperaturas no envasamento e na distribuição dos alimentos quentes (figura 1) demonstrou resultados próximos, variando de 59 a 70,4 °C no envase e de 58,1 a 69,3 °C na distribuição.

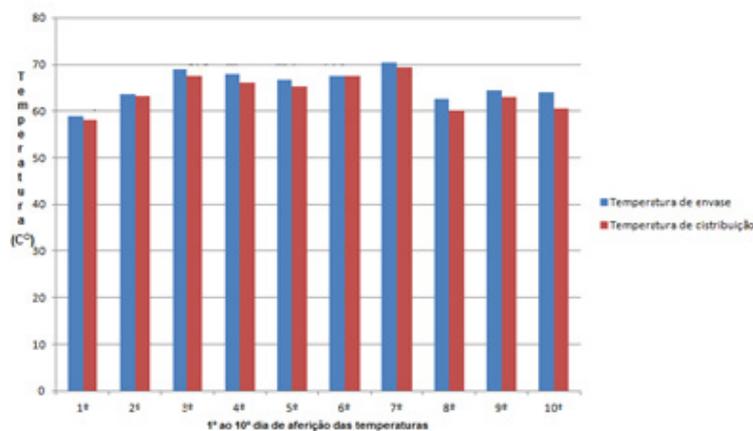


Figura 1: Médias das temperaturas em graus Celsius (°C) dos alimentos quentes nas etapas de envasamento e distribuição em um serviço de alimentação hospitalar em Fortaleza-CE, 2014.

A média das temperaturas das preparações frias variou de 28,4 a 43,1°C no envasamento e de 31,6 a 46,2°C durante a distribuição e nenhum desses apresentou temperatura adequada.

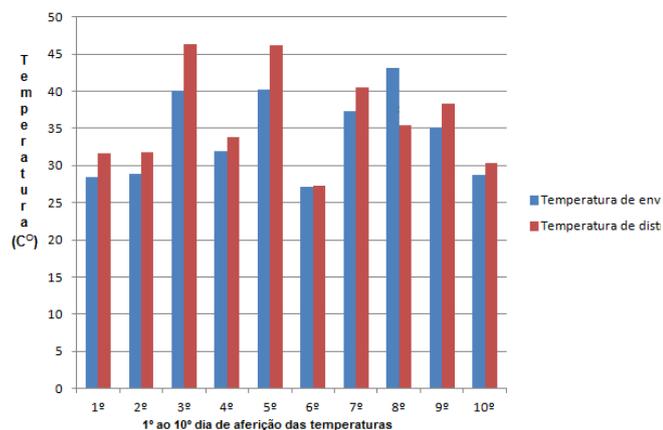


Figura 2: Médias das temperaturas em graus Celsius (°C) das preparações frias nas etapas de envasamento e distribuição nos dias de aferição em um serviço de alimentação hospitalar em Fortaleza-CE, 2014.

Conforme a figura 3, a média das temperaturas das preparações frias foi de 34°C no envase e 32°C na distribuição, enquanto a média das temperaturas das preparações quentes foi de 65°C no envase e 60,4°C na distribuição.

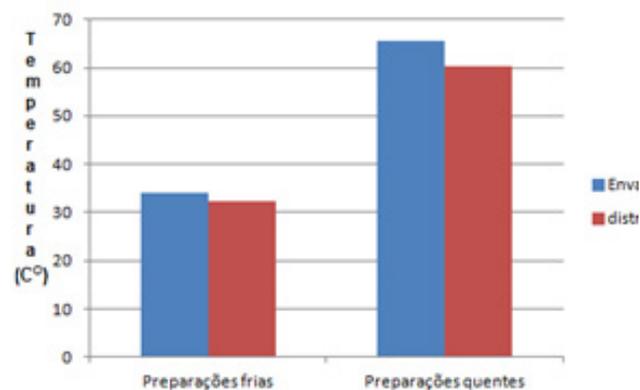


Figura 3: Médias da temperatura de todas as preparações (frias e quentes) em graus Celsius (°C) nas etapas de envasamento e distribuição em um serviço de alimentação hospitalar em Fortaleza-CE, 2014.

De acordo com a tabela 1, a maioria das preparações quentes que foram analisadas se apresentou com temperaturas adequadas tanto no momento do envase quanto na distribuição, entretanto, as preparações frias se mostraram com temperatura além do preconizado.

Total de preparações quentes: 60	Adequados > 60°C	Não adequados < 60°C
Envase	70%	30%
Distribuição	63%	37%
Total de preparações frias: 20	Adequados < 10°C	Não adequados > 10°C
Envase	0%	100%
Distribuição	0%	100%

Tabela 1: Percentuais de adequação das temperaturas das preparações quentes e das preparações frias no envase e na distribuição em um serviço de alimentação hospitalar de Fortaleza-CE, 2014.

De acordo com os valores *per capita* do resto-ingesta (figura 4), o maior valor obtido foi no primeiro dia, com 42,3g, e o menor foi de 31,3g *per capita*, no oitavo dia da pesquisa, obtendo uma média de 37,59g *per capita*.

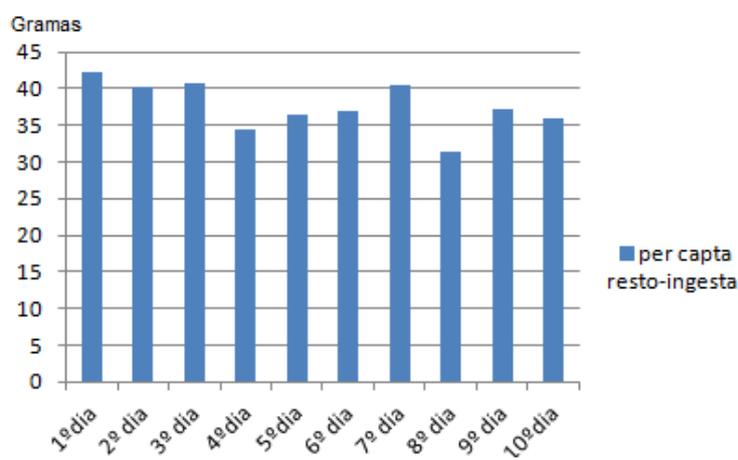


Figura 4: Valores de resto-ingesta per capita do almoço em gramas no serviço de alimentação hospitalar em Fortaleza-CE, 2014.

DISCUSSÃO

De acordo com a RDC 216, para conservar os alimentos quentes, eles devem permanecer a uma temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, seis (6) horas (BRASIL, 2004). Foi observado na pesquisa que apenas a média das temperaturas dos alimentos quentes do primeiro dia deu abaixo de 60°C, estando em desacordo com o recomendado. Entretanto, em relação à média das temperaturas das preparações frias, ela se encontrou acima de 30°C e a das preparações quentes acima de 60°C. Na unidade de alimentação estudada, os alimentos permanecem no balcão de distribuição em torno de uma hora e meia, aumentando o risco de contaminação das preparações frias, as quais se mostraram com temperatura inadequada.

No presente estudo foi observado que o frango servido com osso e as carnes que não eram acompanhadas com molho perdiam temperatura mais rápido do que os que eram servidas com molho na distribuição, contudo, a maior média das temperaturas obtidas na distribuição das proteínas foi de 69,6°C, diferente do observado por Rosa *et al.* (2008), com a obtenção de 54,2°C como maior média.

A maioria das preparações quentes (65%) apresentou-se dentro da temperatura recomendada, ao contrário do encontrado por Alves e Ueno (2010) em restaurantes *self-service*, nos quais se obteve como resultado apenas 22% dos alimentos quentes estudados com temperatura acima de 60 °C, como recomendado.

Nas preparações como macarrão e farofa, foram observadas baixas temperaturas de distribuição. O macarrão, quanto ao seu preparo na UAN estudada, é submetido a uma lavagem com água fria para parar o cozimento, podendo, assim, perder temperatura, fato que pode explicar a baixa variação de temperatura de 37,7°C no envasamento e de 48°C na distribuição.

As saladas cruas e cozidas foram servidas no balcão refrigerado, como preparações frias, apresentando as médias das temperaturas com variação de 27,1°C a 43,1°C no envase e de 31,6°C a 46,2°C na distribuição. Resultados parecidos foram encontrados em um estudo realizado no município de Guarapuava-PR, nos quais todas as médias das saladas ficaram acima de 10°C. Segundo Bozatski, Moura e Novello (2011), esses resultados podem ser explicados pelo fato de as saladas analisadas conterem legumes previamente cozidos e não terem sido levadas para refrigeração, ou seja, não aconteceu a etapa de resfriamento, pois elas foram preparadas próximo do horário de distribuição, estando de acordo com a realidade da empresa do presente estudo. A RDC de 2004 recomenda que a temperatura do alimento preparado seja reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas, estando as preparações analisadas em não conformidade com a norma (BRASIL, 2004).

Quanto ao resto-ingesta, no estudo de Silva e Pessina (2010) foram encontrados resultados entre 34,7g e 56,3g, enquanto na presente pesquisa os resultados obtidos ficaram entre 31,3g e 42,3g, próximo dos calculados por Müller (2008), que, na primeira avaliação, obteve 39g e, na segunda, 33,33g; já os de Augustini, Tescaro e Almeida (2008) foram além, estando entre 40g e 90g por pessoa. Entretanto, Mezomo (2002) sugere adotar como meta o *per capita* de 20g, estando os dados em desacordo com a literatura.

No sexto dia de investigação, a temperatura das preparações quentes e frias está entre as mais próximas do recomendado em comparação com as dos outros dias, nos quais se apresentou o quinto menor registro de resto-ingesta *per capita* do estudo. O décimo dia da pesquisa apresentou um dos menores valores de resto-ingesta correlacionados ao dia em que a temperatura dos alimentos quentes se encontra dentro do recomendado pela literatura e dos alimentos frios dentre os mais próximos do recomendado; correlacionando o desperdício visto pelo resto-ingesta com a temperatura do alimento, este pode ser visto como um fator de satisfação. Nessa perspectiva, Augustini, Tescaro e Almeida (2008) afirmam que a temperatura do alimento servido está dentre os fatores que interferem no rejeito alimentar.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam baixa aceitação da refeição fornecida pela Unidade de Alimentação.

Na presente unidade de alimentação, faz-se necessário um maior controle da temperatura dos alimentos e em especial das preparações frias, as quais se encontraram com a temperatura elevada em comparação com o permitido pela legislação.

O resto-ingesta também foi além do recomendado pela literatura, devendo esse ser visualizado como um dado útil tanto para avaliar a aceitação do cardápio quanto para o controle de desperdícios.

REFERÊNCIAS

- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8.ed. São Paulo: ABERC, p. 120, 2003.
- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2009.
- ALVES, M. G.; UENO, M. Restaurantes self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. **Rev. Nutr**, vol.23, n.4, p. 573-580, 2010.
- AKUTSU, R. C. *et al.* Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev. Nutr. PUCAMP**, v.18, n. 3, p. 419-427, 2005.
- AUGUSTINI, P. K.; TESCARO, T. C.; ALMEIDA, F. Q. A. Avaliação do índice e resto ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. **Símbio-Logias**, Botucatu, v. 1, n. 1, p.99-110, 2008.
- BENEVIDES, C.M.J.; LOVATTI, R.C.C. Segurança Alimentar em Estabelecimentos Processadores de Alimentos. **Higiene Alimentar**. São Paulo. v.18, n.125, p.24-27, 2004.
- BOZATSKI, L. C; MOURA, P. N.; NOVELLO, D. Análise do binômio tempo x temperatura na distribuição de alimentos em unidades de alimentação e nutrição comerciais do município de Guarapuava, Paraná. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 76, n. 181, p. 10-15, maio, 2011.
- BRASIL. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Resolução- RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word=>>>. Acesso em: 08 set 2014.
- CORRÊA, T. A. F.; *et al.* Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício, em uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, Campinas, v. 20, n. 140, abril, 2006.
- FONSECA, M. P.; *et al.* Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. **Alim. Nutr**, v. 21, n. 2, p. 251-25, Araraquara, 2010.
- HEISLER, N. **Desperdício de alimentos no país gera prejuízo de R\$ 12 bilhões por ano**. In: RAMOS, R, 10 de maio de 2008. Disponível em: <<http://www.metodista.br/>>

rronline/noticias/economia/pasta-1/desperdicio-de-alimentos-no-pais-gera-prejuizo-de-r-12-bilhoes-de-reais-por-ano>. Acesso em: 23 ago. 2014.

MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

MULLER, P.C. **Avaliação de desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para os funcionários de um hospital público de Porto Alegre – RS**. 50p. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

ROSA, M. S.; *et al.* Monitoramento de tempo e temperatura de distribuição de preparações à base de carne em escolas municipais de Natal (RN), Brasil. **Rev. Nutr.**, vol.21, n.º.1, p. 21-28, 2008.

STANGA, Z; *et al.* Hospital food: a survey of patients perceptions. **Clin Nutr.** v. 22, n. 3, p. 241-246, 2003

SILVA, A.M.; SILVA, P. C.; PESSINA, E.L. Avaliação do índice de resto ingesta após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar. **Rev. Simbio-Logias**, V.3, n.4, p. 43-56, 2010.

Recebido em 30-NOV-2014

Aceito em 14-MAI-2015