



ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS EM CURITIBA, PARANÁ

**Natalia Nori Prateado
Rafaella Santos Silva
Julyana Pinho Chaves
Valdeti Roco Ferencz**

Resumo

Baseado no método AQPC este estudo teve como objetivo avaliar os cardápios fornecidos por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em uma Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) em Curitiba, Paraná. Utilizou-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) para a análise, através de uma análise de composição das refeições. O estudo abrangeu um período de quatro semanas, totalizando 31 dias, durante o mês de maio de 2023. Durante esse período, foram examinados aspectos e as % (porcentagens) correspondentes como a inclusão de vegetais folhosos, frutas, alimentos ricos em enxofre, cores semelhantes, doces, frituras e combinações de doces e frituras. Os resultados da análise variaram entre ruim e ótimos, indicando uma gama diversificada de qualidade. É essencial que os nutricionistas, ao elaborarem cardápios, considerem não apenas as restrições contratuais, mas também levem em conta os parâmetros da metodologia AQPC, a fim de promover uma alimentação mais adequada e saudável para os colaboradores.

Palavras-chave: saúde; qualidade; alimentação; cardápio; análise.

Abstract

Based on the AQPC method, this study aimed to assess the menus provided by a Food and Nutrition Unit (FNU) at a Long-Term Care Facility for the Elderly (LTCFE) in Curitiba, Paraná. The Qualitative Assessment of Menu Preparations (AQPC) method was used for the analysis, involving a composition analysis of the meals. The study spanned a four-week period, totaling 31 days, during the month of May 2023. During this period, aspects and corresponding percentages such as the inclusion of leafy vegetables, fruits, sulfur-rich foods, similar colors, sweets, fried foods, and combinations of sweets and fried foods were examined. The analysis results ranged from poor to excellent, indicating a diverse range of quality. It is essential for nutritionists, when designing menus, to consider not only contractual constraints but also take into account the parameters of the AQPC methodology in order to promote more suitable and healthier nutrition for the staff.

Keywords: health; quality; alimentação; menu; analysis.

INTRODUÇÃO

Segundo Guimarães et al no Brasil, dentre as modalidades de assistência para os CLD (Cuidados de Longa Duração) às pessoas com mais de

60 anos estão as Instituições de Longa Permanência para as pessoas Idosas (ILPI) que, de acordo com a tipificação da Política Nacional de Assistência Social, são modalidades para satisfazer as necessidades de moradia, alimentação, saúde e convivência social de pessoas idosas sem vínculo familiar ou sem condições de prover a própria subsistência. Dentro de uma ILPI, encontra-se uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) com o objetivo de produzir e distribuir as refeições para os comensais. Essas refeições seguem um cardápio balanceado, que é elaborado e acompanhado por um nutricionista responsável. Esse cardápio é cuidadosamente desenvolvido para atender às preferências alimentares e às necessidades nutricionais específicas dos idosos, visando proporcionar o melhor aspecto nutricional a este público.

A portaria nº 810 do Ministério da Saúde em 1989 apresenta diretrizes para oferecer uma alimentação balanceada e qualitativamente adequada em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI). Essa regulamentação ressalta a responsabilidade das instituições na produção de refeições alinhadas às necessidades nutricionais dos residentes (BRASIL, 2006). Adicionalmente, o enquadramento das ILPI como espaços residenciais destinados à população idosa, conforme a definição da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), evidencia a necessidade de conformidade com padrões mínimos de funcionamento, conforme a Resolução nº 283 de 2005 (BRASIL, 2005).

Visando uma melhor qualidade de vida nas Instituições de Longa Permanência para Idosos, a aplicabilidade de métodos de análise e controle se torna imprescindível para satisfazer as necessidades do público intitulado. A crescente proporção da população idosa no cenário nacional, aliada ao significativo aumento da expectativa de vida dos brasileiros (ALENCAR, 2012), confere relevância inquestionável a um controle alimentar mais preciso e focado nas necessidades deste público.

Dessa forma ressalta-se a importância de uma alimentação balanceada, um cardápio bem elaborado visando fornecer uma alimentação saudável promovendo a saúde dos idosos da ILPI.

Dentre os métodos de análise de cardápios encontra-se o AQPC (Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio), ao qual tem por sua finalidade analisar de forma qualitativas as ofertas de grupos de alimentos e suas associações, determinando assim o percentil de ocorrências de aparecimentos dos alimentos e/ou preparações no cardápio, método este elaborado por Veiros e Proença (2008), determinando assim algumas ofertas como positivas e negativas ao qual sua determinação ocorre baseando-se nos percentuais determinados por Prado et al. (2013).

MATERIAL E MÉTODO

Este estudo descritivo de natureza qualitativa analisou os cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada em Curitiba-PR, durante um período de 31 dias em maio de 2023, englobando finais de semana e feriados, exceto quando se trata da oferta de sobremesa, onde foram ofertadas em apenas 20 dias neste cardápio. A pesquisa foi conduzida através da análise de composição dos cardápios do mês de maio de 2023. As demais refeições foram excluídas para otimizar a análise e fornecer dados mais precisos sobre o almoço.

A UAN analisada atende a uma população idosa, oferecendo todas as refeições diárias aos seus residentes. A avaliação do cardápio foi realizada utilizando o método AQPC, seguindo critérios propostos por Veiros (2002), Veiros e Proença (2008), Prado et al (2013) e outros autores que utilizaram critérios por eles desenvolvidos. A análise envolveu a verificação do percentil ofertado de folhosos, frutas, presença de cores iguais, preparações ricas em enxofre, frituras, doces e combinações de doces com frituras nas refeições do almoço fornecidas pela unidade.

A avaliação foi baseada na observação do percentual de ocorrência diária dos alimentos ou preparações em relação a cada critério. Foram avaliados os cardápios diários e, em seguida, os cardápios semanais, totalizando 31 dias consecutivos. Para a análise das preparações ricas em enxofre avaliamos as que eram oferecidas duas ou mais preparações ricas em enxofre,

desconsiderando-se o feijão oferecido diariamente (VEIROS e PROENÇA, 2003). Foi analisado o jogo de cores do cardápio, representando monotonia de cores entre as preparações (acima de duas preparações da mesma cor ou a repetição de apenas duas cores no cardápio do dia) (VEIROS e PROENÇA, 2003). Foi contabilizada também a oferta diária de frutas, doces, frituras, folhosos e frituras associada a doces.

Analizamos cuidadosamente cada item presente no cardápio, aplicando os parâmetros de análise estabelecidos por Veiros e Proença (2008) com base no método AQPC (Avaliação da Qualidade da Oferta de Preparações Culinárias). Esse método permite avaliar a qualidade geral do cardápio sem a necessidade de análise detalhada das fichas técnicas de preparação dos alimentos, focando na oferta dos alimentos e suas combinações.

Para iniciar a análise, contabilizamos o número total de dias em que o cardápio estava disponível e quantos desses dias cada alimento foi oferecido aos consumidores. Posteriormente, calculamos as porcentagens correspondentes usando a seguinte fórmula: (dias em que o alimento foi oferecido / total de dias do cardápio) x 100.

Essa abordagem nos permite avaliar de maneira abrangente a qualidade da oferta de alimentos no cardápio, considerando a frequência com que são disponibilizados aos consumidores.

Após a aplicação do método AQPC classificamos cada item com base nos critérios estabelecidos por Prado et al. (2013), que definem em que faixa percentual o alimento se encaixa, podendo ser ótimo, bom, regular, ruim ou péssimo. Essas classificações levam em consideração tanto os aspectos positivos quanto os negativos dos alimentos, com faixas percentuais específicas para cada categoria. Quanto maior a porcentagem de aspectos positivos, melhor é a qualidade da oferta, enquanto quanto menor a porcentagem de aspectos negativos, melhor a qualidade do cardápio.

De acordo com os princípios da nutrição, alguns itens analisados foram considerados aspectos positivos do cardápio, como a oferta de folhosos e frutas, enquanto os demais foram classificados como aspectos negativos (ricos em enxofre, cores iguais, doces, frituras e frituras associadas a doces), promovendo

uma distinção nas categorias de avaliação em relação aos aspectos positivos e negativos.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A TAB 2 apresenta os dados quantitativos e qualitativos resultantes da análise realizada em um cardápio mensal destinado à oferta em uma Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI).

Tabela 1 – Critérios de avaliação de aspectos positivos e negativos

Aspectos Positivos		Aspectos Negativos	
Ótima	≥ 90%	Ótima	≤ 10%
Boa	75 a 89%	Boa	10 a 25%
Regular	50 e 74%	Regular	26 a 50%
Ruim	25 e 49%	Ruim	51 a 75%
Péssima	< 25%	Péssima	>75%

Os critérios apresentados na TAB 1 foram efetuados de acordo com os parâmetros estabelecidos por Prado et al. (2013) onde a oferta de aspectos positivos no cardápio, são itens como a presença de vegetais folhosos e frutas. Já a avaliação dos aspectos negativos, são itens como a presença de alimentos ricos em enxofre, cores semelhantes, doces, frituras e combinações de doces e frituras.

Tabela 2 – Resultado da análise dos cardápios de uma ILPI – Curitiba - Paraná, 2023.

Itens avaliados	Total de dias	% de ocorrências	Classificação
Folhosos	14	45	Ruim
Frutas*	9	45	Ruim
Ricos em enxofre	2	6	Ótima
Cores iguais	5	16	Boa
Doce**	11	55	Ruim

Fritura	0	0	Ótimo
Doce + fritura	0	0	Ótimo
Total de dias	31	100	

* Avaliação de frutas (%) calculada com 20 dias correspondentes aos dias que foram ofertadas sobremesa no almoço.

** Avaliação de doces (%) calculada com 20 dias correspondentes aos dias que foram ofertadas sobremesas no almoço.

Na avaliação global apresentada na TAB 2, aos aspectos positivos observou-se que a presença de folhosos foi classificada como "ruim", e a oferta de frutas também recebeu a classificação "ruim". No que diz respeito aos aspectos negativos, a presença de alimentos ricos em enxofre foi considerada "ótima", a apresentação dos pratos com cores semelhantes foi avaliada como "boa", a oferta de doces obteve classificação "ruim", a oferta de frituras foi considerada "ótima" e a oferta de doces associados a frituras também recebeu a classificação "ótima".

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de fontes naturais, como plantas ou animais (como folhas, frutos, ovos e leite), e são consumidos sem qualquer modificação após sua obtenção. Portanto, a inclusão de folhosos e frutas é de extrema importância, uma vez que esses alimentos são considerados *in natura*, enriquecendo os cardápios e promovendo uma alimentação saudável e qualidade de vida para os indivíduos que os consomem.

Durante nossa análise, observamos que, dos 31 dias avaliados, os folhosos foram oferecidos em forma de salada em 14 dias (45%), o que indica uma oferta ruim. A inclusão de frutas durante essas refeições ocorreu em cerca de 45% dos dias avaliados (sendo que foram ofertados como sobremesa em 20 dias do cardápio), o que pode ser considerado ruim. Contudo, é importante destacar que estamos analisando um cardápio de almoço em uma ILPI, onde os comensais fazem todas as refeições do dia no local, os 45% encontrados foram apenas das frutas oferecidas para compor o almoço no formato de sobremesa. É importante notar que as frutas também estão disponíveis para consumo em outras refeições ao longo do dia.

Na análise abrangente, a presença de alimentos ricos em enxofre atingiu a marca de 6%, excluindo-se a oferta de feijão, e considerando preparações com 2 ou mais alimentos. Entre as refeições com preparações ricas em enxofre identificados, destacam-se o repolho, batata doce, milho, ervilha e couve, preparados geralmente como salada e acompanhamento. A análise, realizada com base nos parâmetros de classificação descritos por Prado et al., indicou um nível ótimo de oferta desses alimentos. É importante considerar que o consumo excessivo de alimentos sulfurosos pode desencadear desconfortos intestinais, como a formação de gases, especialmente em idosos, que frequentemente apresentam baixa mobilidade e passam a maior parte do tempo sentados ou deitados. Isso pode agravar os sintomas e aumentar o desconforto.

Os jogos de cores fazem parte dos atrativos utilizados para uma alimentação prazerosa, além de ir ao encontro das recomendações nutricionais de compor o prato da maneira mais colorida possível, inclusive para garantir a ingestão de diferentes tipos de nutrientes. (VEIROS; PROENÇA, 2003).

A incidência observada foi de 16%, classificada como "boa", mantendo variedade nos pratos, tornando-os mais atrativos conforme recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. A forma de apresentar o prato, com cores vibrantes, pode estimular o consumo de alimentos *in natura*, como hortaliças e vegetais.

No que diz respeito à disponibilização de sobremesas, constatou-se que a presença exclusiva de doces ocorreu em 55% dos dias analisados, sendo categorizada como uma situação "ruim". Nesse contexto, foi observado que em vinte dias ocorreu a oferta de sobremesas, sendo que em onze desses dias os doces eram a única opção oferecida. Essa observação deve ser interpretada no contexto de uma Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI), onde se busca mitigar os riscos de desenvolvimento de diabetes mellitus entre os comensais, além de considerar outras preocupações relacionadas à saúde desses indivíduos. É fundamental reduzir a oferta desses itens para promover um estilo de vida mais saudável aos usuários da UAN.

No que diz respeito à oferta de doces associados a frituras, obtivemos um resultado classificado como "ótimo", com uma porcentagem de 0% de oferta.

Esse mesmo resultado foi observado na oferta de frituras, onde também registramos 0% de presença. A combinação de doces e frituras já é prejudicial à saúde de pessoas saudáveis e praticantes de atividades físicas, devido ao alto teor de gordura trans proveniente das frituras e ao excesso de açúcares simples utilizados nos doces. Quando tratamos de indivíduos que muitas vezes enfrentam dificuldades em suas atividades diárias, têm limitações de mobilidade e apresentam desafios no sistema digestivo e órgãos correlatos, o consumo desses alimentos pode trazer ainda maiores riscos à saúde e comprometer a qualidade de vida desses idosos.

Com base na análise dos cardápios, constatamos que a oferta dos itens classificados como aspectos positivos foi considerada ruim, indicando a necessidade de uma atenção mais detalhada e melhorias nesse aspecto. Quanto à oferta dos alimentos classificados como aspectos negativos, observamos uma melhora nas porcentagens, mas ainda existe espaço para aprimoramentos.

CONCLUSÃO

A avaliação do cardápio da Unidade de Alimentação Nutricional (UAN) revelou resultados satisfatórios em relação à oferta de alimentos ricos em enxofre e à baixa monotonia de cores nos pratos. No entanto, alguns aspectos merecem maior atenção e aprimoramento, sendo eles, a oferta de frutas e folhosos nas refeições, cujos resultados foram considerados ruins, e alta incidência de doces. Por outro lado, as frituras, assim como a combinação de frituras com doces, apresentaram índices ótimos, o que deve ser mantido, considerando o público atendido por essa UAN.

Com base nos dados obtidos, podemos descrever o cardápio como não adequado para o público alvo. É importante destacar que a oferta dos alimentos classificados como aspectos positivos não atingiu um nível desejável, enquanto a oferta dos alimentos de aspectos negativos apresentou um desempenho melhor.

O cardápio atual não atende às necessidades nutricionais específicas dos idosos, que requerem uma dieta rica em nutrientes essenciais para manter

a saúde e o bem-estar. Recomenda-se uma revisão completa do cardápio, com ênfase na inclusão de mais frutas, vegetais folhosos e opções de sobremesas mais saudáveis. Além disso, é fundamental que os nutricionistas responsáveis pela elaboração dos cardápios considerem as preferências e necessidades dos idosos, buscando promover uma alimentação que contribua efetivamente para a promoção da saúde e a melhoria da qualidade de vida desses clientes.

Dentre as propostas de melhorias sugeridas, destaca-se a ampliação da oferta de frutas *in natura* nas refeições, a redução de alimentos sulfurados e a evitar a combinação excessiva de dois desses alimentos em porções generosas, visando minimizar desconfortos intestinais. Além disso, recomenda-se aumentar a presença de vegetais folhosos para promover uma maior concentração de fibras, vitaminas e minerais nessas refeições. No contexto específico das sobremesas, uma das propostas para melhorar a saúde dos comensais é reduzir a oferta de doces e aumentar a oferta de frutas nesta refeição.

Neste estudo, constatou-se a relevância do emprego do método AQPC na formulação de cardápios em uma UAN, viabilizando a identificação de lacunas e a posterior definição de soluções para aprimoramento.

Por meio das adaptações propostas na criação dos cardápios, almeja-se efetivamente colaborar com a promoção da saúde e do bem-estar dos clientes, visando aprimorar sua qualidade de vida.

Nesse contexto, é responsabilidade dos profissionais nutricionistas elaborar alternativas e estratégias para oferecer refeições saborosas, alinhadas às necessidades e preferências dos comensais, ao mesmo tempo que proporcionem valor nutricional e sensorial, contribuindo para a promoção da saúde.

REFERÊNCIAS

ALENCAR, M. A; BRUCK, N.N.S; PEREIRA, B.C; CÂMARA, T.M.M; ALMEIDA; R.D.S. **Perfil dos idosos residentes em uma instituição de longa permanência**. Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia, v. 15, n. 4, p. 785–796, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1809-98232012000400017>. Acesso em: 25 de ago. 2023.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Resolução - RDC Nº 283, de 26 de setembro de 2005**. 2005. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/res0283_26_09_2005.html
Acesso em: 25 de ago. 2023.

BRASIL, MINISTÉRIOS DA SAÚDE. **Caderno da atenção básica: Envelhecimento e Saúde da Pessoa Idosa**. 2006. Disponível em: Saúde: [http:// www.saude.gov.br/bvs](http://www.saude.gov.br/bvs). Acesso em: 25 de ago. 2023.

GUIMARÃES, M. R. C. et al. **Avaliação das Instituições de Longa Permanência para Idosos no Brasil: um panorama das desigualdades regionais**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 28, n. 7, p. 2035–2050, jul. 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232023287.15792022>. Acesso em: 19/08/2023

LAGO, L.S; OLIVEIRA, C.R.A; POPOLIM, W.D. **Análise qualitativa do cardápio pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), índice de resto e pesquisa de satisfação dos clientes de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional do município de Campinas-SP**. Health Sci Inst. V.39 n.3, p. 170-175, 2021. Disponível em: <https://repositorio.unip.br/journal-of-the-health-sciences-institute-revista-do-instituto-de-ciencias-da-saude/analise-qualitativa-do-cardapio-pelo-metodo-avaliacao-qualitativa-das-preparacoes-do-cardapio-aqpc-indice-de-resto-e-pesquisa-de-satisfacao-dos-clientes-de-uma-unidade-de-alimentacao-e-nutricao-ins/> Acesso em: 25 ago. 2023.

OLIVEIRA, M.C.M.; MELO, D.S.; SANTOS, J.A.C.; SOUZA, L.T. **Avaliação Qualitativa Das Preparações Do Cardápio De Uma Unidade De Alimentação E Nutrição Industrial De Vitória Da Conquista – Ba**. Higiene Alimentar - V.30, p. 256-257, 2016. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1364>. Acesso em: 25 de ago. 2023.

OLIVEIRA, M.L.C; SOUSA, N.L; MAGALHÃES, G.C.O; COIMBRA, L.M.P.L. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição segundo o método AQPC**. Revista Científica da FAMINAS (ISSN: 1807-6912), v. 15, n. 2, p. 20-26, 2020. Disponível em: <https://periodicos.faminas.edu.br/index.php/RCFaminas> Acesso em: 25 de ago. 2023.

PHILIPPI, S.T. **Piramide dos Alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição**. Manole, Barueri, SP, 2008

PRADO, B.G; NICOLETTI, A.L; FARIA, C.S. **Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT**. Ciências Biológicas Saúde. V.15, n.3, p.219-223, 2015. Disponível em: <https://journalhealthscience.pgsskroton.com.br/article/view/681> Acesso em: 25 de ago. 2023.

VEIROS, MB. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso**. Dissertação Mestrado em Engenharia da Produção - Universidade Federal de Santa Catarina; 2002. Disponível em: <https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2014/04/Proencha-souza-2005-Qualidade-nutricional-e-sensorial-na-producao-de-refeicoes.pdf> Acesso em: 19/08/2023