
AVALIAÇÃO DA PADRONIZAÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
EVALUATION OF STANDARDIZATION OF FOOD PREPARATIONS OF A HOSPITAL'S FOOD AND NUTRITION UNIT

LUCIANE DE PAULA ALEXANDRE¹
LILIAN MARIA PAGAMUNICI²
SUELEN PEREIRA RUIZ³
LAURA PAULINO MARDIGAN⁴

RESUMO: A utilização de fichas técnicas no preparo de alimentos assegura que refeições servidas em unidades de alimentação e nutrição (UAN) sejam padronizadas nos aspectos sensoriais e nutricionais. Métodos aleatórios resultam em alimentos com excesso de sódio e gordura, contribuindo para ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Os objetivos do trabalho foram avaliar a padronização de preparações alimentícias em UAN Hospitalar e verificar a satisfação dos comensais em relação aos cardápios. Foram investigados os métodos de produção dos alimentos, por meio de observação e entrevista com 12 cozinheiros. A satisfação dos comensais foi avaliada com questionários, aplicados no horário de almoço, uma vez por semana, durante 2 meses. Constatou-se que 66,67% dos cozinheiros não são esclarecidos sobre a importância da padronização das preparações alimentares; 33,34% não seguem o cardápio padrão; 83,37% não utilizam medidores para adição de ingredientes e usam temperos industrializados. Dos comensais avaliados, 36,25% sentem desconforto abdominal e 47,50% sede excessiva após as refeições; 52,50% relataram cardápios repetitivos e 47,50% muito calóricos. Conclui-se que na UAN avaliada, não há padronização nas preparações alimentícias, portanto os alimentos

¹Acadêmica do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade INGÁ

²Mestre em Ciência de Alimentos pela UEL, Professora do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade INGÁ. Rua Adolfo Alves Ferreira, 332. Vila Marumby. CEP: 87005-250. Maringá-PR. lilianmpr@hotmail.com

³Mestre em Ciência de Alimentos pela UEM, Professora do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade INGÁ

⁴Tecnóloga em Alimentos pela UTFPR, Professora do Curso técnico em Análises Clínicas da Faculdade Ingá

oferecidos aos comensais e pacientes podem veicular altas quantidades de sódio, gorduras, favorecendo ao surgimento de DCNT.

Palavras-chave: Cardápio, alimentação, nutrição, refeição hospitalar.

ABSTRACT: The use of technical cards on food preparation ensures that meals served in food and nutrition units (FNU) are standard in nutritional and sensory aspects. Random methods result in foods with excess sodium and fat, contributing to the occurrence of chronic non communicable diseases (NCDs). The aim of this data was to evaluate the standardization of food preparations in a Hospital's FNU and evaluate consumer satisfaction diners regarding menus. We investigated the process of food production, through observation and interviews with the cooks. The satisfaction of diners was evaluate with questionnaires administered for 2 months, at intervals of 7 days. It was found that 66.67% of the cooks are not educated about the importance of standardization of food preparations; 33.34% do not follow the standard menu; 83.37% do not use meters for adding ingredients and seasonings 58.37% use industrialized with high sodium and fat. Of consumers evaluated, 36.25% felt abdominal discomfort and excessive thirst (47.50%) after meals. The subjects also reported that the menu is repetitive (52.50%) and high calories (47.50%). It is concluded that in the FNU evaluated, there is no standardization in prepared food, so the food offered to consumers and patients can carry high amounts of sodium, fats, among others, favoring the appearance of DCNT.

Key-words: Menu, food, nutrition, hospital meal.

INTRODUÇÃO

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são classificadas como órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição (MACIEL, 2002). No Brasil, as UANs foram criadas no governo Getúlio Vargas, em 1939, com o decreto de lei nº1238, onde se exige que, empresas com mais de 500 funcionários, devem disponibilizar salões de refeição para seus funcionários no local de trabalho (AMORIM, 2010).

Em uma UAN hospitalar se tem como metas preparar e distribuir cientificamente a alimentação destinada aos pacientes, funcionários, acompanhantes e visitantes do hospital, obedecendo a dietas e cardápios preestabelecidos pela própria unidade (MEZOMO, 2002). E para se alcançar o sucesso de uma linha de produção dentro de uma unidade de

alimentação e nutrição, não se deve ser negligenciado quaisquer passo na ordem de produção. (AMORIM, 2010).

A padronização do processo de produção de refeição evita o desperdício, avalia qualidade e satisfação pelos seus clientes e agrega valor nutricional aos pratos, beneficia o trabalho do nutricionista, facilita o treinamento de funcionários, e o planejamento do trabalho diário. Para o funcionário, a padronização facilita a execução de tarefas sem a necessidade de ordens frequentes, além de propiciar segurança no ambiente de trabalho (RICARTE et al., 2008). Quando não há padronização na preparação, o equilíbrio entre os nutrientes não é adequado e pode ocasionar consumo excessivo de sal, óleo e insuficiente de proteína, carboidrato, vitaminas e minerais. A ficha de preparação torna-se uma ferramenta indispensável dentro da UAN (CAMPOS, 2006).

A ficha técnica padrão (FTP) é indispensável dentro de qualquer UAN, para a padronização do processo de produção. São utilizadas em instituições hospitalares, empresas que preparam refeições servidas aos seus colaboradores, escolas, etc. Quanto maior for sua fidedignidade, melhor será o trabalho da UAN na área operacional. Com FTP se obtém uma segurança operacional na padronização de quantidades de matéria-prima a serem utilizadas, na forma de apresentação de pratos, no registro de todos os processos de produção, na manutenção de histórico das preparações realizadas; no adiantamento de compras futuras e no controle do estoque (KARAM, 2011). Assim cozinheiros e auxiliares devem utilizar ficha de preparação para obter as informações necessárias sobre o preparo do prato em andamento (AKUTSU et al., 2005).

No Brasil, muito dos problemas relacionados à produção, está relacionado a funcionários que trabalham em escalas alternadas, na mesma função, com estilo de execução diferente, levando à perda na qualidade do produto final (AKUTSU et al., 2005). A descrição das seqüências deve assegurar que as mesmas possam ser executadas no período adequado, somando eficácia do sistema (AKUTSU et al., 2005). Isso pode ser realizado pela utilização de Ficha técnica e padrão de cardápios pré-estabelecidos, sendo possível se organizar a ciência da nutrição e alimentação de maneira equilibrada, sem esquecer a adequação e apresentação do prato preparado. E na elaboração dos cardápios, deve ser considerado o valor energético de cada preparação e suas respectivas distribuições de macro nutrientes (ORNELLAS, 2001).

O objetivo do trabalho foi avaliar a padronização de preparações alimentícias em UAN Hospitalar, bem como verificar a satisfação dos comensais em relação aos cardápios servidos.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um Hospital, localizado na cidade de Maringá – Paraná.

Foi realizada investigação de cardápios e preparações alimentares com cozinheiros e auxiliares por um período de 20 dias. Foram realizadas as seguintes avaliações: 1) verificação, in loco, o processo de produção dos alimentos, por meio de observação investigativa; 2) entrevista com cozinheiros e auxiliares de cozinha, por meio de questionário, com perguntas pré-estabelecidas, (Quadro 1).

Quadro 1-Questionário aplicado aos cozinheiros e auxiliares para verificação da padronização dos cardápios e preparações alimentares

Questões	Respostas
Sabe sobre a importância da utilização das fichas técnicas na preparação dos alimentos?	() Sim () Não
Sempre segue o cardápio do dia?	() Sim () Não
Como mede a quantidade de sal e óleo de soja, a serem adicionadas nas preparações?	() Sim () Não
Utiliza-se de medidas caseiras na adição de ingredientes (temperos)?	() Sim () Não
Na dúvida sobre a quantidade de sal e óleo a ser adicionada em alguma preparação você:	() verifica ficha técnica () pede auxílio à nutricionista () ignora a dúvida
Quais são os temperos utilizados no preparo dos alimentos?	() sal () alho () cebola () pimenta () caldo de carne () molho inglês () ervas. Outros: _____
Tem o conhecimento dos riscos à saúde que o excesso de sal e óleo acarreta?	() Sim () Não
Tem alguma orientação do nutricionista responsável sobre o cuidado na adição de sal e óleo nas preparações?	() Sim () Não

Consideraram-se como comensal, funcionários do hospital que se alimentavam com frequência na unidade. A avaliação da satisfação dos mesmos, em relação às preparações alimentícias oferecidas pela UAN,

foi verificada por meio da aplicação de um questionário (Quadro 2), no horário de almoço, uma vez por semana, durante dois meses.

Quadro 2 - Questionário de Avaliação da Aceitação dos Cardápios pelos comensais

CARDÁPIO DO DIA:				
	Aspecto	Paladar	Aroma	Textura
Carne	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom
	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular
	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim
	Aspecto	Paladar	Aroma	Textura
Arroz	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom
	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular
	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim
	Aspecto	Paladar	Aroma	Textura
Feijão	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom
	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular
	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim
	Aspecto	Paladar	Aroma	Textura
Guarnição	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom
	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular
	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim
	Aspecto	Paladar	Aroma	Textura
Sobremesa	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom
	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular
	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim
	Aspecto	Paladar	Aroma	Textura
Bebida	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Bom
	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Regular
	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Ruim
O cardápio servido é repetitivo?			<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
As refeições servidas são calóricas?			<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Sente desconforto abdominal após as refeições?			<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Sente sede excessiva após as refeições?			<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não

Os dados obtidos foram expressos em porcentagem em relação ao número total de participantes da pesquisa, somando 80 comensais e 12 cozinheiros.

RESULTADOS

Os resultados dos questionários aplicados aos cozinheiros e auxiliares para verificação da padronização dos cardápios e preparações alimentares, bem como adição de sal e temperos, estão apresentados nas figuras 1 e 2.

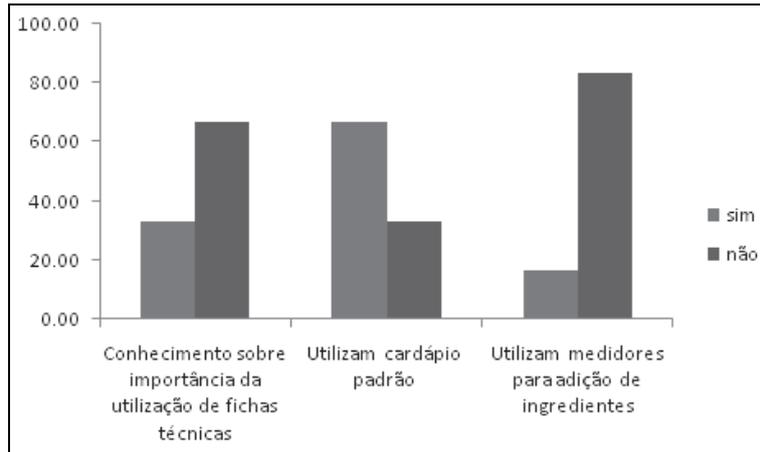


Figura 1 - Avaliação da Padronização da preparação dos cardápios

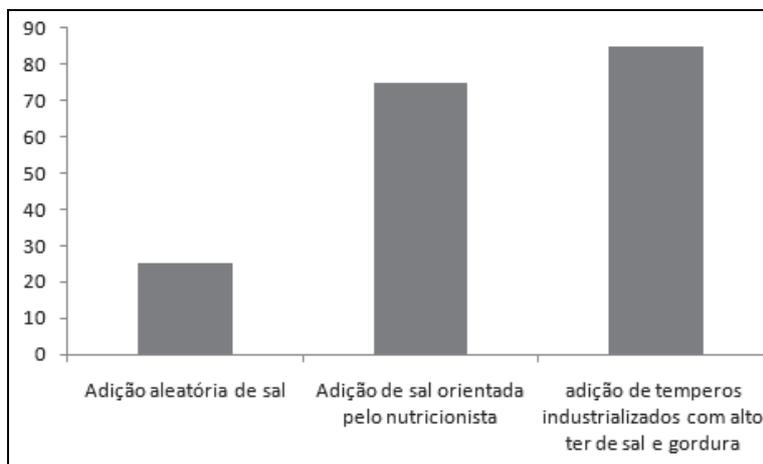


Figura 2 - Avaliação da utilização de sal e temperos industrializados

Os resultados dos questionários aplicados aos comensais para verificação da qualidade global dos cardápios servidos, estão apresentados nas figuras 3 e 4.

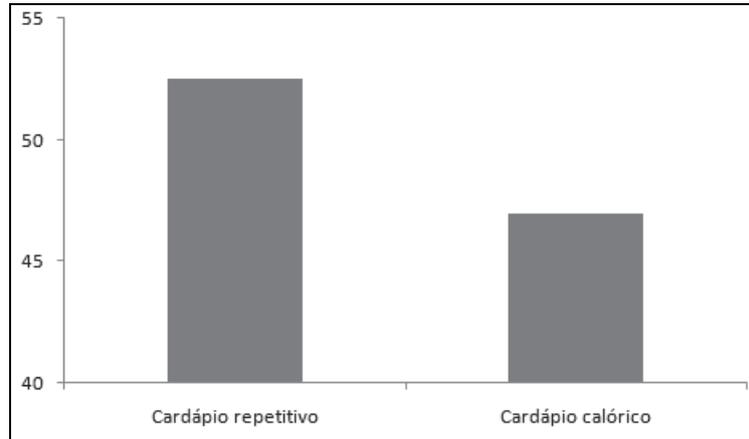


Figura 3 - Avaliação do teor calórico e monotonia dos cardápios servidos

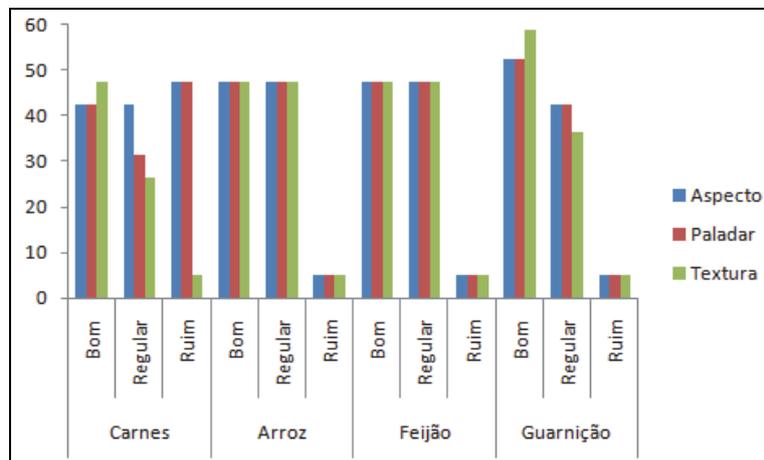


Figura 4 - Avaliação sensorial dos cardápios servidos aos comensais

DISCUSSÃO

Constatou-se que 66,67% dos cozinheiros não são esclarecidos sobre a importância da padronização das preparações alimentares por meio da utilização de fichas técnicas; 33,34% não seguem o cardápio padrão; 83,37% não utilizam medidores para adição de ingredientes e 16,68% utilizam medidas aleatórias, sem padronização. Na dúvida da

adição de sal na preparação, 25% dos entrevistados não solicitam auxílio ao nutricionista e adicionam o ingrediente. Aproximadamente 85% dos entrevistados usam temperos industrializados com alto teor de sal e gordura, em alguma preparação. Atualmente, a recomendação do consumo de sal é de cinco a seis gramas por dia. Já para os hipertensos, a quantidade não pode ultrapassar quatro gramas, o equivalente a duas colheres de café de sal por dia (DUMAS, 2008). Aproximadamente 92% dos cozinheiros sabem dos riscos que traz o consumo excessivo de sódio, e mesmo assim adicionam temperos industrializados com alto teor de sódio, de forma aleatória.

Diante destes resultados, verifica-se que as preparações alimentícias não são padronizadas com fichas técnicas padrão, o que não favorece um produto final, nutricionalmente proporcional. A ficha técnica padrão deve ser utilizada como medida de prevenção, onde há a descrição das sequências que devem assegurar a execução no período adequado, somando eficácia do sistema (AKUTSU et al., 2005). E quanto maior for sua fidedignidade a FTP, melhor será o trabalho da UAN na área operacional (KARAM, 2011).

A respeito à satisfação dos colaboradores sobre os serviços prestados pela UAN, dos 80 questionários respondidos, que avaliava como os comensais se sentiam após se alimentarem no trabalho, 36,25% responderam que sentem desconforto abdominal e 47,50% relataram sede excessiva. Burgos (2011) afirma que a utilização de realçadores de sabores, como os caldos de carne, galinha e legumes, contribui para a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis e desconforto gástrico. De acordo com Avena (2002), o aditivo glutamato monossódico, é utilizado como realçador de sabor, e em várias preparações está associado a alergias e eleva o teor de sódio da preparação, este não acrescenta nenhum valor nutricional e é agregado um poder excitatório neural, podendo estar associado a momentos de irritabilidade e depressão.

Dentre as preparações avaliadas, a carne foi a que apresentou um maior nível de descontentamento pelos comensais em relação ao atributo paladar, sendo 52,50% dos comensais relatou cardápios repetitivos e aproximadamente 47% dos comensais relataram cardápios muito calóricos. Em estudo sobre análise de cardápios para a coletividade, Veiros (2002), relatou que é um desafio constante para os nutricionistas que trabalham com a alimentação coletiva e a elaboração de cardápios agradáveis. E este contexto há um favorecimento para um produto final com níveis desproporcionais de sódio e lipídio, principalmente.

CONCLUSÃO

Conclui-se que na UAN avaliada, não há padronização nas preparações alimentícias, portanto os alimentos oferecidos aos comensais podem veicular altas quantidades de sódio, gorduras, etc., favorecendo ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. E ainda, frequentemente, o cardápio servido causa desconforto abdominal e sede excessiva aos comensais, após as refeições.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R.C; BOTELHO, R.A; CAMARGO, E.B; SÁVIO, K.E.O; ARAÚJO, W.C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev Nutri**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, 2005.

AMORIM, F.P. **Avaliação do Índice de resto- Ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição de escola estadual com regime de internato na cidade de Guarapuava**. Guarapuava, 2010- Universidade Estadual do Centro Oeste.

AVENA, F.L. **Avaliação de refeições termoprocessadas**. Brasília, 2009. 26f. Dissertação (Mestrado)- Universidade de Brasília.

BURGOS, S.M. **Avaliação quantitativa de sódio em refeições de uma unidade de alimentos e nutrição em Caruaru- PE**. Caruaru, 2011. Faculdade do Vale do Ipojuca.

CAMPOS, J. M. S. **Avaliação qualitativa e quantitativa do cardápio de uma unidade hospitalar em Brasília – DF**. Brasília, 2006. Dissertação (Mestrado). Universidade de Brasília.

DUMAS, L. L.V. **Aceitabilidade da redução de sódio em um restaurante de Taguatinga norte**. Brasília, 2008. Dissertação (Mestrado)- Universidade de Brasília.

KARAM, A.P.G.; NISHIYAMA, M.F. Implantação de fichas técnicas de preparo na cozinha dietética de um hospital na cidade de Foz do Iguaçu- Seminário científico de nutrição. **Rev Uniamérica**, 2011.

MACIEL, T.R.S. **Fatores interferentes na satisfação dos trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. Florianópolis, 2002. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Santa Catarina.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: Planejamento e Administração**. 5.ed. São Paulo: Manole, 2002..

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética**. Soluções e preparação de alimentos. 7 ed. São Paulo: Atenheu, 2001.

RICARTE, M.P.R; FÉ. M.A.B.M; SANTOS, I.H.V.S; LOPES, A.K.M. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza- CE. **Rev Saber Científico**, Porto Velho, v 1 n.1, p 158-175, jan./jun. 2008.

VEIROS, M.B. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso.** Florianópolis, 2002. Universidade Santa Catarina.

Enviado em: junho de 2013.

Revisado e Aceito: outubro de 2013.