

Domingas Graciela Cruz de Jesus¹ | Elaine dos Santos Sales² | Maria Celeste Almeida Viana³

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO DE UMA INSTITUIÇÃO PENITENCIÁRIA EM SALVADOR – BA

QUALITATIVE EVALUATION OF THE MENU
OF A PENITENTIARY INSTITUTION IN SALVADOR – BA

EVALUACIÓN CUALITATIVA DEL MENÚ.
DE UNA INSTITUCIÓN PENITENCIARIA EN SALVADOR – BA

RESUMO

Nos presídios a alimentação é a expressão importante na vida cotidiana da massa carcerária, e isto confere à nutrição características muito particulares com a responsabilidade de influenciar o cotidiano desses locais. O objetivo deste trabalho foi avaliar qualitativamente o cardápio oferecido aos internos em uma instituição penitenciária de Salvador – BA, segundo os critérios do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC. Este método foi utilizado para auxiliar o profissional nutricionista na elaboração de cardápios mais adequados do ponto de vista nutricional e sensorial. Foram analisadas, no cardápio de uma Instituição Penitenciária, as ofertas e a quantidade de folhosos e frutas, variedade de cores dos alimentos, frequência do uso de frituras no cardápio, presença de alimentos ricos em enxofre e de doces. A análise qualitativa do cardápio apresentou os seguintes dados de frequência nos cardápios investigados: folhosos (70%) 'Regular'; frutas (76,6%) 'Bom'; cores iguais (0%) 'Ótimo'; frituras (20%) 'Bom'; alimentos ricos em enxofre (6,6%) 'Ótimo'; doces (23,3%) 'Bom'. Conclui-se que todos os objetivos do presente estudo foram alcançados. O método AQPC proporcionou uma análise completa e global do cardápio servido na UAN durante o mês de novembro de 2018, permitindo uma avaliação detalhada do cardápio ofertado. O AQPC é de fundamental importância, pois o mesmo norteia o nutricionista na elaboração de um cardápio nutricionalmente equilibrado facilitando que através do mesmo sejam feitas as modificações nos pontos negativos apresentados, além de ajudar na mudança de hábitos alimentares promovendo saúde da coletividade estudada.

PALAVRAS-CHAVES

Unidade de Alimentação e Nutrição, Cardápio, Nutricionista.

ABSTRACT

In prisons, food is an important expression in the daily life of the prison population, and this gives nutrition very particular characteristics with the responsibility of influencing the daily lives of these places. The objective of this work was to qualitatively evaluate the menu offered to inmates in a penitentiary institution in Salvador - BA, according to the criteria of the Qualitative Assessment of Menu Preparations - AQPC method. This method was used to assist the nutritionist in the elaboration of more adequate menus from a nutritional and sensorial point of view. We analyzed, in the menu of a Penitentiary Institution, the offers and the amount of leafy vegetables and fruits, variety of food colors, frequency of use of fried foods in the menu, presence of foods rich in sulfur and sweets. The qualitative analysis of the menu presented the following frequency data in the investigated menus: leafy (70%) 'Regular'; fruits (76.6%) 'Good'; equal colors (0%) 'Excellent'; fried foods (20%) 'Good'; foods rich in sulfur (6.6%) 'Excellent'; sweets (23.3%) 'Good'. It is concluded that all the objectives of the present study were achieved. The AQPC method provided a complete and global analysis of the menu served at the UAN during the month of November 2018, allowing a detailed assessment of the menu offered. The AQPC is of fundamental importance, as it guides the nutritionist in the elaboration of a nutritionally balanced menu, facilitating the changes in the negative points presented through it, in addition to helping to change eating habits, promoting the health of the studied community.

KEYWORDS

Food and Nutrition Unit, Menu, Nutritionist.

RESUMEN

En las cárceles, la alimentación es una expresión importante en el cotidiano de la población carcelaria, y esto le otorga a la alimentación características muy particulares con la responsabilidad de influir en el cotidiano de estos lugares. El objetivo de este estudio fue evaluar cualitativamente el menú ofrecido a los internos de una institución penitenciaria en Salvador - BA, según los criterios de la Evaluación Cualitativa de la Preparación de Menús - método AQPC. Este método se utilizó para auxiliar al nutricionista en la elaboración de menús más adecuados desde el punto de vista nutricional y sensorial. Se analizó, en el menú de una Institución Penitenciaria, las ofertas y la cantidad de hortalizas de hoja y frutas, variedad de colorantes alimentarios, frecuencia de uso de frituras en el menú, presencia de alimentos ricos en azufre y dulces. El análisis cualitativo del menú presentó los siguientes datos de frecuencia en los menús investigados: frondoso (70%) 'Regular'; frutos (76,6%) 'Bueno'; colores iguales (0%) 'Excelente'; frituras (20%) 'Bueno'; alimentos ricos en azufre (6,6%) 'Excelente'; dulces (23,3%) 'Bueno'. Se concluye que todos los objetivos del presente estudio fueron alcanzados. El método AQPC proporcionó un análisis completo y global del menú servido en la UAN durante el mes de noviembre de 2018, lo que permitió una valoración detallada del menú ofrecido. El AQPC es de fundamental importancia, ya que orienta al nutricionista en la elaboración de un menú nutricionalmente balanceado, facilitando cambios en los puntos negativos presentados a través de él, además de ayudar a cambiar los hábitos alimentarios, promoviendo la salud de la comunidad estudiada.

PALABRAS CLAVE

Unidad de Alimentación y Nutrición, Menú, Nutricionista.

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma das atividades mais importantes do ser humano, tanto por razões biológicas óbvias, quanto pelas questões sociais e culturais que envolvem o comer. Assim, o ato de se alimentar engloba vários aspectos que vão desde a produção dos alimentos até a sua transformação em refeições e disponibilização às pessoas. Com isso, a abordagem da promoção da alimentação saudável deve sempre levar em conta os aspectos de gosto, textura, aroma, forma e cor, visto que evidências científicas demonstram que a alimentação adequada é uma das bases para a saúde (CHISTMANN, 2011).

A alimentação é um elemento essencial de humanização das práticas de saúde, que expressa valores, relações sociais, história individual e de grupos populacionais, tendo influência direta na qualidade de vida (BRASIL, 2012).

Entre as realidades rotineiras que não são sempre tão fáceis de se enfrentar está a alimentação. Muito se fala sobre a baixa qualidade da comida dentro das cadeias ao redor de vários lugares do mundo. Em alguns lugares, os presos julgam a qualidade tão baixa que chegam a fazer protestos e rebeliões, como já aconteceu em países como Estados Unidos, Reino Unido e até mesmo no Brasil. Por outro lado, existem prisões no Reino Unido conhecidas por servirem a melhor refeição das cidades em que estão localizadas. Em algumas instalações da prisão, a comida é tão boa que é servida em restaurantes visitados por pessoas que vêm do mundo inteiro apenas para consumir a refeição dos presos (HENRIQUE, 2016).

Tratando-se de vulnerabilidades no sistema prisional, sabe-se que a superlotação das celas, a precariedade e a insalubridade transformam as prisões num ambiente propício ao desenvolvimento e à proliferação de doenças. A má-alimentação, o sedentarismo, o uso de drogas, a falta de higiene, além das dificuldades estruturais, como a ventilação e a iluminação inadequadas, as condições sanitárias adversas, a falta de acesso à água potável e aos serviços de saúde, o baixo nível socioeconômico, os modos de vida, o confinamento, a violência e a inadequação na higiene pessoal, são fatores que colaboram para os problemas de saúde dos indivíduos privados de liberdade. São exemplos de doenças mais comuns o HIV/Aids e as doenças sexualmente transmissíveis, a tuberculose, a hepatite, a hipertensão arterial e o diabetes. Além disso, é elevado o número de indivíduos privados de liberdade que são dependentes de álcool e drogas (WHO, 2007).

As situações precárias de confinamento (estruturais, de higiene, de alimentação e de atenção à saúde) contribuem para a ampliação das vulnerabilidades da população carcerária a inúmeros agravos, aumentando assim as taxas de morbidade e mortalidade (ASSIS, 2007; BRASIL, 2009).

O artigo n° 20 das regras mínimas da (ONU) Organização das Nações Unidas determina que o Estado deva fornecer ao preso, alimentação de boa qualidade, bem preparada e servida em horas determinadas, cujo valor nutritivo seja suficiente à manutenção de sua saúde e vigor físico (BRASIL, 2009).

A alimentação adequada é um direito humano e para assegurar esse cumprimento é fundamental a segurança alimentar e nutricional, que é definida como garantia permanente a alimentos básicos de qualidade e em quantidade suficiente. Essa alimentação tem base em práticas alimentares saudáveis de modo a contribuir para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana (CONSEA, 2004).

Segundo a constituição Brasileira, todo cidadão tem direito à alimentação adequada, independentemente de cor, raça ou religião (BRASIL, 1988). Com os detentos, não pode ser diferente, pois independente deles terem cometido um delito, os reclusos têm o mesmo direito de receber uma alimentação de qualidade como qualquer indivíduo. É de suma importância ofertar um cardápio de qualidade onde o indivíduo encontre todos os nutrientes necessários para suprir as necessidades do organismo de modo geral.

O cardápio, então, vem a ser uma ferramenta muito importante para ser utilizada na UAN, pois um bom planejamento do mesmo permite não apenas a oferta de alimentos saudáveis, como também pode contribuir para construção de hábitos alimentares adequados e na redução do custo das refeições (VEIROS; PROENÇA, 2003; POMPOLIM, 2007).

Um fator importante na elaboração de um cardápio é a combinação de cores das preparações buscando evitar a monotonia alimentar. As cores dos alimentos estimulam os comensais a sentirem vontade de consumir determinados alimentos, tornam a alimentação mais prazerosa, como também contribuem para ingestão adequada dos nutrientes (VEIROS; PROENÇA, 2003; KARK et al., 2003).

Veiros e Proença, 2003, propuseram o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) para avaliar as refeições de maneira qualitativa, considerando aspectos nutricionais e sensoriais. O AQPC visa auxiliar na elaboração de cardápios que atendam tanto nutricionalmente quanto sensorialmente as necessidades do indivíduo. Ele também ajuda a identificar possíveis falhas na construção dos cardápios e assim modificá-los, inclusive antes mesmo de pô-los em prática (VEIROS, PROENÇA, 2003; PROENÇA et al., 2008;).

A Análise Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC) é um método que consiste na avaliação detalhada da qualidade nutricional das preparações de um cardápio, baseado em princípios da alimentação saudável que analisa os seguintes itens: aparecimento de frituras, de maneira isolada ou associada a doces ofertados em um mesmo dia; presença de frutas e de hortaliças; monotonia das preparações e dos alimentos no cardápio (sendo considerado monótono quando duas ou mais preparações possuem cores iguais); presença de dois ou mais alimentos ricos em enxofre: alho, cebola, ovo, melão, repolho, com exceção do feijão (PROENÇA et al., 2005).

A ferramenta AQPC foi desenvolvida pela necessidade observada da avaliação qualitativa do cardápio de uma UAN, pois apenas a análise quantitativa não era satisfatória para detectar questões essenciais durante o planejamento, elaboração e execução das preparações que compõe o cardápio. Após a realização dessa análise, é possível observar melhor a estrutura do cardápio e as mudanças necessárias. Se houve elevado percentual de frituras combinadas com sobremesas, por exemplo, o erro pode ser corrigido durante o planejamento do cardápio (PROENÇA, VEIROS, 2012).

Entende-se que é importante haver referências qualitativas sobre o tema para que se tenha uma noção do problema local a fim de verificar o consumo alimentar, e se este atende aos requisitos básicos nutricionais para a saúde dos indivíduos em questão.

O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) visa auxiliar o profissional na elaboração de cardápios mais adequados do ponto de vista nutricional e sensorial (VEIROS, 2002; VEIROS et al., 2006). Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar qualitativamente o cardápio oferecido aos internos na instituição penitenciária de Salvador – BA, segundo os critérios do método AQPC.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, que foi realizado em uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) institucional cujo serviço de produção de refeição é terceirizado, localizada em uma instituição Penitenciária em Salvador - BA, no período (de 1º a 30 de novembro de 2018).

É uma empresa de grande porte, funciona de segunda a domingo, distribue em média 1.699 refeições diárias. Os internos que se encontram em cárcere privado recebem as refeições nos horários do desjejum, às 06:30 horas, almoço, 11:00 horas, e jantar, 15:00 horas. A refeição fica pronta com antecedência de aproximadamente 30 minutos, para a devida conferência através de fiscais nutricionistas, pertencentes ao Estado.

O tipo de serviço prestado pela empresa especializada em distribuição de refeições é de concessão do tipo preço fixo que produz e vende as refeições por um valor e quantidade estipulada contratualmente. O cardápio é de padrão simples (Quadro 1), elaborado pela nutricionista de produção com serviço terceirizado e analisado pela nutricionista fiscal do Estado conforme rege o contrato entre as partes, sendo composto com a presença diária de um tipo de salada, um prato proteico de origem animal, um tipo de guarnição, arroz e feijão, e um doce ou uma fruta de sobremesa e um copo de suco de polpa, além das dietas para os que apresentam algum tipo de patologia, sendo que essas refeições não são servidas em louças, mas sim em vasilhas improvisadas ou em recipientes descartáveis.

O sistema de distribuição é misto ou, seja, algumas refeições são porcionadas pelas copeiras e acondicionadas na área de processamento, e as demais, transportadas para os módulos da unidade prisional, servidas pelos auxiliares de serviços gerais de empresa terceirizada e por internos que prestam serviços ao Estado em troca de redução da pena.

Foi realizado um estudo qualitativo das preparações do cardápio de 30 dias do mês de novembro de 2018, oferecido aos internos saudáveis, maiores de 18 anos, sexo masculino, no horário do almoço. O cardápio dos horários do desjejum e jantar não foram estudados.

Os dados do cardápio foram analisados pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), adaptado de Veiros (2002) e Veiros e Proença (2003) cuja finalidade consiste em realizar avaliação global e qualitativa dos itens das preparações: oferta de folhosos; frutas; presença de cores iguais; duas ou mais preparações ricas em enxofre (exceto feijão); frituras e doces, elaboradas para atender determinado público.

Seguindo-se os princípios da ciência da nutrição, alguns itens analisados foram considerados como aspectos positivos e negativos do cardápio (Quadro 2 e Quadro 3).

Quadro 1: Cardápio mensal do Almoço de uma Instituição Penitenciária de Salvador – BA.

SEMANAS	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado	Domingo
Semana 1				Salada de Folhosos	Salada de Acelga c/ Pepino	Salada de Alface c/ Abacaxi	Salada de Folhosos
				Farofa Simples	Legumes Refogado	Farofa Delícia	Purê de Batata
				PP: Feijoada	PP. Peixe Posta Frito	PP: Copa Lombo ao Limão	PP: Peixe Frito
				Dieta: Carne Cozida	Dieta: Peixe Assado	Dieta: Frango Grelhado	Dieta: Peixe Assado
				Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
				Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
				Sob: Banana	Sob: Laranja	Sob: Banana	Sob: Laranja
				Suco de Umbu	Suco de Jenipapo	Suco de Manga	Suco de Goiaba
Semana 2	Salada de Pepino a Vinagrete	Salada de Folhosos	Salada de Acelga c/ Laranja	Salada de Alface c/ Acelga	Salada de Pepino a Vinagrete	Salada de Folhosos	Salada de Acelga c/ Abacaxi
	Farofa Delícia	Seleta de Legumes	Farofa Delícia	Abobora Refogada	Farofa Delícia	Beterraba c/ Milho	Farofa Simples
	Prato Principal: Frango Assado	PP: Cubo de frango c/ orégano	PP: Peixe Frito	PP: Frango Assado	PP: Feijoada Carioca	PP: Copa Lombo ao Limão	PP: Guisado de carne c/ legumes
	Dieta: Frango Assado	Dieta: Frango Assado	Dieta: Peixe Assado	Dieta: Frango Cozido	Dieta: Ensopado de carne	Dieta: Frango Grelhado	Dieta: Guisado de carne c/ legumes
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Sob: Paçoquita	Sob: Banana	Sob: Laranja	Sob: Banana	Sob: Laranja	Sob: Banana	Sob: Doce Fondant
	Suco de Caju	Suco de Acerola	Suco de Manga	Suco de Goiaba	Suco de Caju	Suco de Acerola	Suco de Manga
Semana 3	Salada de Acelga c/ laranja	Salada de Folhosos	Salada de Alface	Salada de Alface c/ Acelga	Salada de Folhosos	Salada de Cenoura Ralada	Salada de Cenoura e Chuchu
	Purê de Batata	Abobora Refogada	Beterraba Cozida	Seleta de Legumes	Farofa Simples	Purê de Batata	Farofa Simples
	PP: Frango Assado	PP: Frango Grelhado	PP: Copa Lombo ao Limão	PP: Frango Assado	Prato Principal: Dobradinha	PP: Frango Grelhado	PP: Ensopado Sertanejo
	Dieta: Frango Assado	Dieta: Frango Grelhado	Dieta: Frango Assado	Dieta: Frango Assado	Dieta: Guisado de carne c/ Legumes	Dieta: Frango Grelhado	Dieta: Guisado de carne c/ Legumes
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Sob: Pé de Moleque	Sob: Banana	Sob: Laranja	Sob: Banana	Sob: Laranja	Sob: Banana	Sob: Paçoca
	Suco de Paçoquita	Suco de Goiaba	Suco de Umbu	Suco de Jenipapo	Suco de Acerola	Suco de Caju	Suco de Manga

SEMANAS	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado	Domingo
Semana 4	Salada de Pepino a Vinagrete	Salada de Alface c/ Acelga	Salada de Folhosos	Salada de Pepino a Vinagrete	Salada de Alface c/ Acelga	Salada de Legumes Cozida	Salada de Folhosos
	Purê de Batata	Cenoura Cozida	Farofa Simples	Legumes Gratinados	Farofa Simples	Purê de Batata	Farofa Simples
	Prato Principal: Frango Assado	Prato Principal: Peixe Frito	PP: Ensopado de Carne c/ Legumes	PP: Frango Assado	PP: Peixe Posta Frito	PP: Copa Lombo ao Molho	PP: Frango Grelhado
	Dieta: Frango Assado	Dieta: Peixe Assado	Dieta: Ensopado de Carne c/ Legumes	Dieta: Frango Assado	Dieta: Peixe Assado	Dieta: Frango Cozido	Dieta: Frango Grelhado
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Sob: Doce Nego Bom	Sob: Banana	Sob: Laranja	Sob: Banana	Sob: Laranja	Sob: Banana	Sob: Pacoquita
Suco de Acerola	Suco de Goiaba	Suco de Manga	Suco de Caju	Suco de Tamarindo	Suco de Goiaba	Suco de Acerola	
Semana 5	Salada de Cenoura Ralada	Salada de Folhosos	Salada de Beterraba c/ Acelga	Salada de Alface c/ Abacaxi	Salada de Acelga c/ Abacaxi		
	Farofa Delícia	Legumes Refogados	Feijão Tropeiro	Farofa Delícia	Farofa Delícia		
	PP: Passarinha a Vinagrete	PP: Frango Grelhado	PP: Copa Lombo ao Molho	PP: Feijoada Carioca	PP: Feijoada Carioca		
	Dieta: Frango Grelhado	Dieta: Frango Grelhado	Dieta: Frango Grelhado	Dieta: Ensopado de Carne	Dieta: Ensopado de Carne		
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz		
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão		
	Sob: Doce de Banana	Sob: Banana	Sob: Banana	Sob: Laranja	Sob: Laranja		
Suco de Goiaba	Suco de Acerola	Suco de Umbu	Suco de Acerola	Suco de Acerola			

Quadro 2: Critério de classificação dos aspectos positivos do cardápio

Classificação	Categorias
Ótimo	> 90%
Bom	75 a 98%
Regular	50 a 74%
Ruim	25 a 49%
Péssimo	< 75%

Fonte: PRADO et al., 2013.

Quadro 3: Critério de classificação dos aspectos negativos do cardápio

Classificação	Categorias
Ótimo	< 10%
Bom	11 a 25%
Regular	26 a 50%
Ruim	51 a 75%
Péssimo	> 75%

Fonte: PRADO et al., 2013.

Para a realização do estudo, o responsável pelo estabelecimento assinou um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por não se tratar de pesquisa com seres humanos, não houve necessidade de submissão do projeto para análise do Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da aplicação do método AQPC no cardápio de uma Instituição Penitenciária de Salvador-BA encontram-se na Tabela 1.

Tabela 1: Análise do cardápio segundo o método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC de cinco semanas da UAN de Instituição Penitenciária de Salvador-BA, 2018.

Semana	Dias	Folhosos	Frutas	Cores Iguais	Frituras	Alimentos Ricos em Enxofre	Doces
01	4	4	4	0	2	0	0
02	7	5	5	0	1	2	2
03	7	5	5	0	0	0	2
04	7	4	5	0	2	0	2
05	5	3	4	0	1	0	1
Total	30	21	23	0	6	2	7
% ocorrência		70	76,6	0	20	6,6	23,3

Fonte: JESUS, 2018; SALES, 2018.

UAN = Unidade de Alimentação e Nutrição

A partir do percentual de ocorrência no cardápio, demonstrados na Tabela 1, os itens foram classificados quanto ao seu percentual de adequação e apresentados na Tabela 2.

Tabela 2: Classificação dos itens analisados das preparações do cardápio de uma UAN em Instituição Penitenciária de Salvador-BA, 2018.

Itens % de oc	orrência (n)	Classificação
Folhosos	70,00 (n=21)	Regular
Frutas	76,66 (n=23)	Bom
Cores iguais	00,00 (n=0)	Ótimo
Frituras	20,00 (n=6)	Bom
Alimentos ricos em Enxofre	06,66 (n=2)	Ótimo
Doces	23,33 (n=7)	Bom

Fonte: JESUS, 2018; SALES, 2018.

UAN = Unidade de Alimentação e Nutrição

Conforme demonstrado na Tabela 2, nenhum item apresentou classificação de nível 'Péssimo' ou 'Ruim'.

'Folhosos' e 'Frutas' apresentaram aspecto positivo, conforme estabelecido no Quadro 1, enquanto 'Cores iguais', 'Frituras', 'Alimentos ricos em enxofre', e 'Doces', apresentaram aspecto negativo (Quadro 2), conforme categorias e classificações definidas por Prado et al., 2013.

A UAN analisada ofertou 'Folhosos' em 70% (n=21) dos cardápios de vinte e um dias, entre eles: acelga, alface e folhosos (Figura 1), obtendo a classificação de 'Regular' (Tabela 2). Veiros e Proença (2003) estudaram o cardápio de uma UAN de Florianópolis-SC e observaram a ocorrência de 82,6% de folhosos, classificando-se como 'Bom'. Passos, 2008, estudou uma UAN em Brasília-DF e observou 94,2% de oferta de folhosos, classificando-se como 'Ótimo'. Já Vidal (2012), encontrou 60% de oferta de folhosos, classificando-se como 'Regular', em uma UAN de Florianópolis-SC. Os folhosos são alimentos que possuem elevado conteúdo de fibras, baixo valor calórico e níveis significantes de nutrientes (MORAES et al., 2010). Segundo Garófolo et al., (2004),; alguns estudos demonstraram que a ingestão adequada de fibra pode ser um fator protetor contra o risco de câncer de cólon e reto. Além disso, também é fundamental para a regulação normal do intestino RAMOS, (2002). Outra importância da fibra na dieta é que a sua alta ingestão está associada à redução dos lipídios sanguíneos (WU et al., 2003).

A UAN estudada analisou a oferta de 'Frutas' sendo que a média foi de cinco vezes por semana, correspondendo a 76,6% (n=23) em cardápios de vinte e três dias (Tabela 2) e classificando-se como 'Bom'. Os estudos realizados em UANs mostraram que Veiros e Proença (2003), observaram 33,9% de oferta de frutas em Florianópolis-SC classificando-se como 'Ruim' Passos (2008), em Brasília-DF encontrou adequação em 54,8% classificando-se como 'Regular', e Vidal (2012) em Florianópolis-SC observou 80% classificando-se como 'Bom'.

As frutas e hortaliças são essenciais para uma dieta saudável e seu consumo em quantidade adequada, deve ser de no mínimo 400g diárias, sendo equivalente a cinco porções. Seu consumo está associado à redução do risco de doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer (WHO, 2002; LOCK, 2005).

As 'Cores' das preparações verificadas na presente pesquisa não apresentaram monotonia (0%), n=0, em nenhum cardápio sendo este item classificado como 'Ótimo' (Tabela 2). Veiros e Proença (2003) em Florianópolis-SC, observaram 65,1% de preparações com semelhança de cores, classificando-se como

'Regular', Passos (2008) em Brasília-DF 58,6% classificando-se também como 'Regular' e Vidal (2012) em Florianópolis-SC não encontrou nenhuma preparação com monotonia de cores, (0%), classificando-se como 'Ótimo'. Para evitar monotonia de cores, o cardápio deve ser elaborado com a inclusão de frutas e hortaliças. Estes alimentos possuem uma variedade de cores que proporcionam agradável aspecto visual das preparações, pois quanto mais colorida, maior variedade de nutrientes, entre estes as fibras, vitaminas e minerais. Cardápios elaborados por nutricionistas tendem a ser mais coloridos e nutricionalmente adequados (VEIROS e PROENÇA, 2003; GLANZ, 2007).

No presente estudo, a oferta de preparação por 'Fritura' isoladamente aconteceu em 20% dos cardápios, (Tabela 2), sendo classificado como 'Bom'. As preparações foram peixe frito, passarinha frita e posta de peixe frito (Quadro 1). Veiros e Proença (2003), em Florianópolis-SC observaram 49,5% de ocorrência de frituras no cardápio, classificando-se como 'Regular'; Vidal (2012) em Brasília-DF, observou 40% da presença de frituras, também classificando-se como 'Regular'. Passos (2008) em Florianópolis-SC, encontrou 22,1% classificando-se como 'Bom'. A maior disponibilidade de equipamentos como fornos e chapas pode reduzir a presença de frituras no cardápio. Uma dieta com baixo teor de gorduras saturadas pode reduzir a incidência de eventos cardiovasculares, além de reduzir os níveis séricos de colesterol (SCHERR; RIBEIRO, 2013).

Ainda, no estudo em questão à oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, como por exemplo, acelga e folhosos foram observados em 6,6% dos cardápios, (Tabela 2), classificando-se como nível 'Ótimo'. Passos (2008) e Resende et al., (2016) em Belo Horizonte-MG, encontram respectivamente 57,7% e 37,5% de oferta de cardápios com excesso de enxofre, classificando-se como nível 'Regular' e Ramos et al., (2013) em Belo Horizonte-MG, encontraram 76,2% classificando-se como nível 'Péssimo'. Os alimentos ricos em enxofre podem causar desconforto gástrico, por isso deve-se evitar a presença de dois ou mais alimentos ricos neste mineral. O feijão é típico do cardápio brasileiro, apesar de não ser contabilizado neste item, também contribui para o desconforto gástrico, devido à presença de oligossacarídeos não digestivos, como a estaquiase e rafinose, que não são digeridos pelas enzimas intestinais e uma vez que são ricos em aminoácidos sulfurados, podem causar flatulências. Entretanto, o processamento doméstico de feijões, o qual se faz o remolho dos grãos, possibilita a redução da presença destes compostos flatulentos (DELFINO, 2010; FERNANDES, 2012,).

Verificou-se no estudo que a oferta de doce foi identificada em sete dias do cardápio, apresentando 23,3%, (Tabela 2), sendo classificado como 'Bom'. Foram ofertados doces como: Paçoquita, 'fondant', pé de moleque, paçoca, nego bom e bananada (Figura 1), pois são de baixo custo, e bem aceitos pelos reclusos, exceto o 'fondant'. Veiros e Proença (2003) estudaram o cardápio de uma UAN de Florianópolis-SC e observaram a ocorrência de 21,1% de doces, classificando-se como 'Bom'. Passos (2008,) estudou uma UAN em Brasília-DF e observou 12,5% de classificando-se também como 'Bom'. Este item deve ser observado como sinal de alerta, pois, doces em excesso pode aumentar os riscos de doenças cardiovasculares (PRADO et al., 2013).

Com o resultado do estudo pode-se também concluir a importância da presença do nutricionista, único profissional capacitado e responsável para realização de um bom planejamento na elaboração de um cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN fazendo as devidas intervenções quando necessário, que venham atender as necessidades básicas da coletividade, garantindo segurança alimentar e nutricional ao público estudado.

CONCLUSÃO

Os resultados da avaliação do cardápio da UAN estudada foram analisados por meio do método AQPC, onde pode-se observar que forneceram uma boa quantidade de folhosos e frutas, porém, mesmo assim, a presença nos cardápio deve ser melhorada e aumentada para atingir a recomendação diária desses alimentos. Alguns pontos negativos no cardápio foram a presença de frituras, alimentos ricos em enxofre e doces.

Acredita-se que o estudo foi de grande valia por se tratar da avaliação do cardápio ofertado à massa carcerária, que é um público exigente, e que requer cuidados redobrados durante a elaboração do cardápio, respeitando suas crenças, e religião.

Conclui-se que todos os objetivos do presente estudo foram alcançados. O método AQPC proporcionou uma análise completa e global do cardápio servido na UAN durante o mês de novembro de 2018, permitindo uma avaliação detalhada do cardápio ofertado. O AQPC é de fundamental importância, pois o mesmo norteia o nutricionista na elaboração de um cardápio nutricionalmente equilibrado facilitando que através do mesmo sejam feitas as modificações nos pontos negativos apresentados, além de ajudar na mudança de hábitos alimentares promovendo saúde da coletividade estudada.

REFERÊNCIAS

ASSIS, Rafael Damaceno. **A realidade atual do sistema penitenciário brasileiro**. 2007. 11 v. TCC (Graduação) – Curso de Direito, Faculdade Metropolitana lesb, Brasília, 2007.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

BRASIL. **Comissão Parlamentar de Inquérito**. Câmara dos Deputados. Brasília, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica, **Cartilha PNAN: Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília 2012.

CHRISTMANN, Aline Cristina. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio – método aqpc – e resto-ingestão de um colégio em regime internato de guarapuava-pr**. 2011. 25 f. Tese (Doutorado) – Curso de Nutrição, Universidade Estadual do Centro-oeste, Guarapuava, Pr, 2011.

CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: CONSEA; 2004.

DELFINO, R. A. Cannitti-Brazaca SG. **Interação de polifenóis e proteínas e o efeito na digestibilidade proteica de feijão comum (phaseolus vulgaris l.) cultivar pérola**. Ciênc Tecnol Aliment;30(2):308-12;2010.

FERNANDES, Ana Carolina; CALVO, Maria Cristina Marino; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Técnicas de pré-preparo de feijões em unidades produtoras de refeições das regiões Sul e Sudeste do Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 25, n. 2, p.259-269, abr. 2012. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732012000200008>.

GARÓFOLO, Adriana et al. Dieta e câncer: um enfoque epidemiológico. **Revista de Nutrição**, v. 17, n. 4, p.491-505, dez. 2004. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732004000400009>

GLANZ, Karen et al. How Major Restaurant Chains Plan Their Menus. **American Journal Of Preventive Medicine**, v. 32, n. 5, p.383-388, maio 2007. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.amepre.2007.01.003>.

HENRIQUE, P. M. **Nove Comidas de prisão de países ao redor do mundo. Fatos Curiosos**. 14 out. 2016. Disponível em: <<https://fatosdesconhecidos.com.br/9-comidas-de-prisao-de-paises-o-redor-do-mundo/>>. Acesso em: 14 out. 2018.

KARK, J.D. et al. Adipose tissue n-6 fatty acids and acute myocardial infarction in a population consuming a diet high in polyunsaturated. **The American Journal of Clinical Nutrition**, v.77, n.4, p.796-802, 2003.

JESUS, 2018; SALES, 2018.

LOCK K, POMERLEAU J, CAUSER L, ALTMANN DR, MCKEE M. The global burden of disease attributable to low consumption of fruit and vegetables: Implications for the Global Strategy on Diet. **Bull World Health Organ**;83: p-100-8; 2005.

MORAES, Flávia Aparecida et al. Perdas de vitamina C em hortaliças durante o armazenamento, preparo e distribuição em restaurantes. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 15, n. 1, p.51-62, jan. 2010. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232010000100010>.

PASSOS, Ana Luiza Araújo. **Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília – df segundo o método *avaliação qualitativa das preparações do cardápio**. 2008. 41 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gastronomia e Saúde, Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2008. Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/341/1/2008_AnaLuizaAraujoPassos.pdf> Acesso em: 1 jan. 2019.

POMPOLIM, W. D. Unidade Produtora de Refeições (UPR) e Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) – Definições, Diferenças e Semelhanças. **Nutrição Profissional**, n.12, p.40-45, 2007.

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. **UNOPAR CientCiênc Biol Saúde**, v. 15, n. 3, p. 219-223, 2013.

PROENÇA, R. P. C. *et al.* **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: EdUFSC, p. 221, 2005.

PROENÇA, R. P. C. *et al.* **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. 1.ed. Florianópolis: UFSC, 2008.

PROENÇA, R. P. C.; VEIROS, M. B. **Sistemas de Qualidade Nutricional, Sensorial e Simbólica na Produção de Refeições**. In: VIEIRA, MARTA NEVES CAMPANELLI MARÇAL; JAPUR, C. C. (Org.). **Gestão de Qualidade na Produção de Refeições**. Rio de Janeiro: Grupo Editorial Nacional, p. 205-216, 2012.

RAMOS, S. A.; SOUZA, F. F. R.; FERNANDEZ, G. C. B.; XAVIER, S. K. P. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. **Food Nutr.**, v. 24, n. 1, p. 29-35, 2013.

RAMOS, S. C; OLIVEIRA, M. N. G. Constipação intestinal no idoso: A fibra como tratamento e prevenção. **Rev. Nutr Pauta**, São Paulo, X(54): 51-5; 2002.

RESENDE, F. R.; QUINTÃO, D. F. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Leopoldina-MG. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 11, n. 1, p. 91-98, 2016.

SCHERR, C.; RIBEIRO, J. P. Influência do Modo de Preparo de Alimentos na Prevenção da Aterosclerose. **Rev. Assoc. Med. Bras.**, São Paulo, 59(2), 148-154, 2013.

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. 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R.P.C. P. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – método AQPC; **Nutri. Pauta**, v.11, p. 36-42, 2003.

VEIROS, M. B. et al. How to analyse and develop healthy menus in foodservice. **J. Foodserv.**, v. 17, p. 159-165, 2006.

VIDAL, G. M. BASEGGIO, A. M, SILVA, A. T. MULLER, J. SOUSA, A. A. **Avaliação do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional de Florianópolis**, Santa Catarina. In: Anais do Conbran. Florianópolis; 2012.

WHO. World Health Organization. **Health in prisons**: a WHO guide to the essentials in prison health. Copenhagen, Denmark: WHO, 2007.

WHO. World Health Organization. **Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases**. Report of a joint WHO/FAO Expert Consultation, Geneva, 28 January - 1 February 2002. Geneva; 2002.

WU H, DWYER KM, FAN Z, SHISCORE A, FAN J, DWYER JH. **Dietary fiber and progression of atherosclerosis**: the Los Angeles atherosclerosis study. *Am J of Clin Nutr.* 78(6): 1085-91; 2003.

1 Graduada em Nutrição - Email: domingasgraciela.1991@hotmail.com

2 Graduada em Nutrição - Email: elaine.sales@outlook.com

3 Graduada em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia e em Fisioterapia pela Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública. Tem experiência na área de Nutrição com ênfase em Expansão e Gestão de Serviços de Alimentação e Nutrição, e, em Segurança e Inspeção de Alimentos.

Email: mcelesteviana@hotmail.com

Recebido em: 21 de Outubro de 2022

Avaliado em: 20 de Setembro de 2023

Aceito em: 10 de Outubro de 2023



www.periodicos.uniftc.edu.br



Periódico licenciado com Creative Commons
Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional.