

RELAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE ACEITABILIDADE E RESTO-INGESTA DE CARDÁPIO SEMANAL DE UMA UNIDADE DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES HOSPITALAR DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL¹

Suzana Aparecida dos Santos², Liliane Oliveira dos Santos,³ Juliana Laís Dudar⁴, Eilamaria Libardoni Vieira⁵

¹ Pesquisa desenvolvida em campo de estágio pela disciplina Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, componente curricular do curso de graduação em Nutrição da Unijui

² Aluna do curso de graduação em Nutrição da Unijui suzana.santos@sou.unijui.edu.br

³ Aluna do curso de graduação em Nutrição da Unijui liliane.s@sou.unijui.edu.br

⁴ Aluna do curso de graduação em Nutrição da Unijui juliana.dudar@sou.unijui.edu.br

⁵ Professora do curso de graduação em Nutrição da UNIJUI, Doutora em Desenvolvimento Regional eilamaria.vieira@unijui.edu.br

INTRODUÇÃO

As Unidades de produção de refeições inseridas no contexto hospitalar, destacam-se pela sua importância nas instituições de saúde, sendo a dieta um constituinte fundamental da recuperação e manutenção do estado de saúde. Dentro de um hospital, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é a área de produção e distribuição de refeições aos diferentes tipos de clientes/pacientes com os mais variados tipos de dietas (Borges *et al*, 2006).

Além de ser fundamental na nutrição de pacientes através da oferta de dietas adequadas, muitas UANs hospitalares também oferecem refeições aos colaboradores da instituição de saúde, buscando oferecer refeições nutricionalmente adequadas que promovam saúde e que contribuam para a melhora da produtividade do trabalhador (Barbosa *et al*, 2021). Considerando que os hospitais possuem jornadas de trabalho mais longas, pelo caráter contínuo e integral dos serviços prestados, os trabalhadores acabam permanecendo grande parte do tempo restritos ao espaço hospitalar.

Visando à satisfação dos trabalhadores quanto à qualidade das refeições oferecidas, utiliza-se de pesquisas e inquéritos que buscam identificar a aceitabilidade dos cardápios. Além de considerar a necessidade nutricional, as preparações que compõem os cardápios devem observar vários fatores, tais como: hábitos alimentares dos colaboradores, situação geográfica, apresentação e aspectos das refeições e tipo de trabalho desenvolvido pelos colaboradores (Abreu *et al*, 2019). Além de inquéritos e pesquisas, outra forma de estimar a aceitação do cardápio é a análise do resto-ingesta, este também indica a

adequação das necessidades de consumo de alimentos, quantidades preparadas e porcionamento (Corrêa *et al*, 2006). O resto-ingesta consiste na quantificação das sobras sujas, ou seja, refere-se aos alimentos que são distribuídos e não são consumidos, sendo descartados pelo consumidor nos pratos e bandejas, que tem como destino as lixeiras, que reflete diretamente na aceitação dos clientes pela refeição servida (Dias *et al*, 2022).

O objetivo deste estudo consiste em identificar o índice de aceitabilidade do cardápio semanal e determinação do resto-ingesta, analisar a relação entre estes indicadores e seus determinantes.

METODOLOGIA

Trata-se de um trabalho do Estágio em Gestão de UAN do curso de Nutrição da UNIJUÍ de caráter quali-quantitativa, que busca analisar o índice de aceitabilidade e resto ingesta do cardápio semanal (almoço) ofertado em uma UAN hospitalar aos trabalhadores do hospital. Para determinar o índice de aceitabilidade do cardápio foram entrevistados 523 colaboradores do hospital enquanto aguardavam para realizar as refeições. A pesquisa foi respondida em papel e devolvida na saída do restaurante após o término da refeição, foi aplicada uma escala de 0 a 10 para classificação do cardápios oferecido no dia, sendo resultados classificados entre 0 a 2 como péssimo, 2 a 4 como ruim, 4 a 6 como regular, 6 a 8 bom e 8 a 10 ótimo. A pesquisa foi aplicada de segunda à sexta feira, durante a vigência do cardápio 3.

Na mesma data correspondente à aplicação da pesquisa do índice de aceitabilidade, foi realizado o controle do rejeito alimentar para quantificação do resto-ingesta. O controle do rejeito alimentar para identificação do resto ingesta ocorre de acordo com o Procedimento Operacional Padrão (POP) número 17 do Serviço de Nutrição e Dietética. O resto alimentar dos pratos foi pesado em balança digital com capacidade de até 50 quilos, desconsiderando os ossos e cascas que devem ser separados e descartados à parte. O total foi dividido pelo número de refeições servidas, sendo aceitável até 45g de sobras por pessoa (Vaz, 2006).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quadro 1: Percentual de Índice de Aceitabilidade da refeição do almoço do Cardápio Semanal

Classificação	Dias da semana				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Ótimo	85%	75%	93%	74%	84%
Bom	7%	13%	5%	17%	13%
Regular	6%	9%	2%	3%	3%
Ruim	2%	2%	0%	2%	1%
Péssimo	0%	0%	0%	2%	0%
Número de participantes	100	89	123	94	117

Analisando os dados do quadro 1 pode-se dizer que as preparações do cardápio semanal possuem bom índice de aceitabilidade pelos comensais (74 - 93%) e que o serviço da UAN consegue atender as demandas dos comensais de forma satisfatória. Observa-se menor aceitabilidade no cardápio de quinta-feira, nesta ocasião o cardápio é composto por arroz, feijão, saladas folhosas, escalopes ao molho, pizza sem glúten e sem lactose, abobrinha refogada e frutas. Como será observado posteriormente, este dia também obteve maior quantidade de resto-ingesta em relação aos outros dias do cardápio semanal. Isso evidencia a necessidade de adequar alguma preparação do cardápio que não esteja sendo bem aceita pelos comensais.

A inclusão de alimentos especiais (isentos de glúten ou lactose como é o caso) pode ser um fator limitante para a alimentação de coletividades, considerando as características e preferências alimentares gerais. Estudos desenvolvidos na área, sugerem a adequação da forma de preparo e oferta de alimentos para necessidades especiais, a fim de não causar estranhamento e rejeição dos comensais (Gelbcke *et al*, 2012).

Na tabela abaixo considera-se o resto-ingesta, sendo resultante da relação entre o peso do resto alimentar e o número total de refeições servidas. À média refere-se ao número de refeições oferecidas na semana, e ao resto-ingestão semanal, somando-se as sobras alimentares dos 5 dias da semana.

Quadro 2: Controle de Resto-ingesta do da refeição do almoço do Cardápio Semanal

Dias da Semana	Total de Refeições	Descarte Total (Kg)	Resto-ingesta (g)
Segunda-feira	240	9,4	39
Terça-feira	187	7,3	39
Quarta-feira	231	4,7	20
Quinta-feira	222	10,5	47
Sexta-feira	142	5,0	35
Média	204	7,38	36

Considera-se um número de sobras aceitável de até 45 gramas/refeição, pode-se analisar que o cardápio de quarta-feira é o que menos gera resíduos proveniente das sobras sujas, já o cardápio de quinta-feira ultrapassa o limiar aceitável de 45 gramas, sendo necessária intervenção para redução do desperdício, seja uma modificação no cardápio ou diminuição da quantidade de alimentos produzidos (Vaz, 2006). Considerando as informações da pesquisa do índice de aceitabilidade, seria necessário a modificação no cardápio de quinta-feira. A média de resto-ingesta semanal que considera o descarte de alimentos de todos os cardápios da semana está dentro da faixa de aceitação, indicador que demonstra uma boa aceitação geral do cardápio.

Relacionando os dados da determinação do índice de aceitabilidade com o resto-ingesta pode-se compreender a relação inversa entre esses dois indicadores. Maiores quantidades de resto-ingesta, geralmente estão associadas a menores percentuais de aceitabilidade como observado nos dados coletados. Pesquisas semelhantes na área evidenciam que a mensuração do resto-ingesta pode favorecer práticas que venham a otimizar os serviços prestados pelas UANs, sendo um indicador de qualidade do serviço prestado contribuindo para melhoria de todo processo de produção e a aceitação do cardápio oferecido (Dias *et al*, 2022).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao final da pesquisa, pode-se destacar a importância dos indicadores de aceitabilidade e resto-ingesta nos processos de trabalho na UAN. Se faz necessário desenvolver ferramentas de avaliação dos usuários do serviço acerca da qualidade e satisfação

em relação às refeições ofertadas, considerando a importância da alimentação para os trabalhadores no ambiente hospitalar. O controle do rejeito alimentar realizado de forma regular e padronizada pode fornecer marcadores importantes da geração de resíduos e da necessidade da realização de testes de aceitabilidade com os comensais. A partir disso, pode-se promover mudanças nos processos de planejamento e produção dentro do serviço de alimentação, buscando satisfazer às necessidades da comensalidade e também com vistas às necessidades sociais e ambientais.

Palavras-chave: UAN hospitalar. Resto-ingesta. Índice de Aceitabilidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU E.S. de. et al. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer, 2019.

BARBOSA, A. M. et al. **Adequação nutricional de refeições servidas em unidades de alimentação e nutrição em relação ao programa de alimentação do trabalhador:** uma revisão de literatura. Anais I CONBRACIS, Campina Grande: Realize Editora, 2016. Disponível em: <<https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/18852>>. Acesso em: 10/07/2023.

BORGES, C. B. N. et al. **Desperdício de alimentos intra-hospitalar.** Revista De Nutrição, p. 349–356, 2006. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1415-52732006000300006>>. Acesso em: 10 de julho de 2023.

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.** Rev. Hig Alimentar, v.21, n.140, p.64 -73, 2006.

DIAS, E. da R. et al. **Análise do Custo, Aceitabilidade e Necessidades Nutricionais do Cardápio de Uma UAN Hospitalar de Belém-PA.** Epitaya E-books, [S. l.], v. 1, n. 9, p. 255-275, 2022. Disponível em: <https://portal.epitaya.com.br/index.php/ebooks/article/view/454>. Acesso em: 10 jul. 2023.

GELBCKE, G. et al. **Desenvolvimento de sobremesas diet e light e sua inclusão no cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.** DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, 2012. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/314556757_DESENVOLVIMENTO_DE_SOBRE_MESAS_DIET_E_LIGHT_E_SUA_INCLUSAO_NO_CARDAPPIO_DE_UMA_UNIDADE_DE_ALIMENTACAO_E_NUTRICAO. Acesso em: 10 de julho de 2023.

VAZ, C.S. **Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros.** Brasília: Editora LGE, 2006.