



ASPECTOS DETERMINANTES NA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

SIMONI DORINI¹, SÔNIA TERESINHA DE NEGRI²

¹Universidade Federal de Pelotas - dorinisimoni@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas - soniadenegri@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A gestão dos serviços hospitalares é a complexa tarefa de administrar normas, procedimentos e pessoas, a fim de melhorar o serviço hospitalar e colocar em prática o objetivo para o qual toda a estrutura hospitalar foi constituída: atender a demanda dos pacientes (PRESTES; CIRINI; SOUSA, 2019). Para haver atendimento efetivo e satisfatório é importante que todos os setores hospitalares funcionem de forma harmônica, incluindo a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), responsável pelo fornecimento das refeições aos usuários internados.

A participação da UAN na promoção e recuperação da saúde pressupõe a definição de cardápios adequados às necessidades nutricionais e fisiológicas de cada sujeito. Em UAN hospitalar os cardápios são planejados para coletividades e, representam a estrutura de base da organização do serviço de alimentação. (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013).

As refeições hospitalares devem zelar fortemente pela qualidade dos insumos alimentícios utilizados, uma vez que a alimentação integra o tratamento, contribui na prevenção dos agravos e na recuperação da saúde dos indivíduos. Em geral os alimentos provêm de produção agrícola convencional, que usa diversos agroquímicos, que cada vez mais se expandem nas lavouras. Defende-se que as UAN hospitalares priorizem alimentos orgânicos, livres de agrotóxicos, visto que são de grande importância na questão da promoção da segurança alimentar e nutricional (DAROLT, 2015).

Diante do exposto e da importância de alimentação adequada e saudável em ambiente hospitalar, o presente trabalho tem como objetivo conhecer os aspectos relevantes adotados no planejamento de cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar.

2. METODOLOGIA

A presente pesquisa é caracterizada como estudo de caso e foi realizada junto à Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital, localizado em uma cidade da região sul do Rio Grande do Sul (RS). O mesmo é considerado referência ao atendimento em diversas especialidades de saúde e atende usuários do próprio município e seus vizinhos.

Em virtude da deflagração da pandemia em março de 2020, adaptou-se o formulário com perguntas norteadoras elaboradas a partir de embasamento teórico, inicialmente destinado a realização de uma entrevista direta e presencial. Assim, a coleta dos dados ocorreu por meio de um questionário eletrônico, com questões abertas e fechadas. O método escolhido é considerado uma ferramenta de pesquisa que agrupa perguntas elaboradas com antecipação, enviada pela internet e pode ser respondido pelo participante, em momento considerado oportuno (LAKATOS; MARCONI, 2017).



Ao nutricionista responsável pela gestão de UAN cabe organizar as ações que assegurem a qualidade das refeições produzidas. Esse profissional é responsável técnico e, em suas atribuições, encontra-se o planejamento de cardápios que atendam às necessidades nutricionais e de saúde humana (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018).

A pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética da Faculdade de Enfermagem/ UFPEl, sob CAAE: 17953619.3.0000.5316, parecer número 3.534.304.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesse estudo sobre o planejamento de cardápios de UAN hospitalar optou-se, intencionalmente, por investigar em um hospital filantrópico, que é referência de atendimento em diversas especialidades clínicas e está localizado região sul do RS. Os vínculos dos usuários ocorrem por convênios privados de saúde, por recursos particulares ou, pelo Sistema Único de Saúde (SUS).

O modelo de gestão da UAN é de natureza mista, ou seja, pela autogestão e terceirização. São fornecidas refeições para os pacientes internados, acompanhantes dos pacientes, diretoria do hospital, funcionários e, aos médicos. As refeições principais do dia, café da manhã, almoço e jantar, são produzidas na cozinha da UAN. Os cardápios atendem tipos variados de dietas hospitalares e as refeições ditas normais, servidas aos pacientes. Também ocorre serviço de almoço, pelo sistema de buffet, no refeitório do hospital.

A prescrição de dietas hospitalares realizada pela nutricionista clínica foi um dos pontos elencados como imprescindíveis na atividade de elaboração dos cardápios. A Lei nº 8.234/1991 assegura a prescrição de dietas como atividade privativa de nutricionistas (CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 2001).

Segundo a mesma a qualidade dos itens alimentícios são relevância, visto que as preparações são pensadas para colaborar com a recuperação do estado de saúde. Desse modo, a avaliação de fornecedores se mostra fundamental a fim de garantir a qualidade das refeições e dos serviços executados pela UAN hospitalar, sendo assim quando os fornecedores não cumprem com suas obrigações, passa-se a enfrentar dificuldades para manter a qualidade das refeições, o que acaba prejudicando a eficácia do processo de produção (BRITO, 2016).

Com relação ao planejamento de cardápios deve ser observada a disponibilidade de profissionais na equipe, os equipamentos e utensílios disponíveis na cozinha, evitando problemas na linha de produção (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013).

Igualmente importante é considerada a recomendação do chefe de cozinha. A gastronomia hospitalar, representada pelo chefe de cozinha, ocupa um espaço de cooperação com o serviço de nutrição e dietética. O profissional habilitado para praticar as técnicas gastronômicas promove inovação do cardápio, tornando o serviço mais humanizado, criando um diferencial que poderá auxiliar na recuperação do estado de saúde do indivíduo hospitalizado (PINTO; ALVES, 2017).

A respeito da utilização de alimentos orgânicos nas preparações das refeições dessa UAN estudada, as respostas apontaram ao reconhecimento de que são alimentos adequados para a saúde. No entanto, devido a processos administrativos não relatados pela nutricionista, eles não fazem parte do cardápio. Segundo SCHNEIDER (2006), para o indivíduo enfermo a utilização de alimentos livres de agrotóxicos adquire uma importância maior, uma vez que a dieta



ofertada pelo serviço de nutrição e dietética hospitalar tem como foco principal fornecer refeições especializadas à recuperação e ao tratamento dos indivíduos com agravamento da saúde.

4. CONCLUSÕES

Os aspectos que são determinantes no planejamento das refeições envolvem qualidade dos itens alimentícios, custos, preferências, disponibilidade de alimentos, fornecedores, mão-de-obra e equipamentos. Esses são fatores muito relevantes em gestão de UAN, quando os recursos financeiros são limitados e devem ser controlados.

Para que a oferta de alimentação de qualidade e saudável que amplie suas possibilidades de contribuição na recuperação da saúde dos usuários doentes, recomenda-se ampliar a compra de alimentos frescos, naturais e, de origem agroecológica, de fornecedores localizados em região o mais próximo possível do hospital, evitando longos e onerosos transportes de gêneros alimentícios. Bem como equipar a UAN de forma a possibilitar as mais variadas preparações, evitando a monotonia no cardápio.

A limitação deste estudo poderá ser ultrapassada com a ampliação da pesquisa com nutricionistas gestoras de UAN de diversos hospitais do RS, sobre os serviços de refeições hospitalares.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, e. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 5.ed. São Paulo, 2013.

BRITO, A. P. **Identificação dos critérios para avaliação de fornecedores de gêneros alimentícios**: um estudo de caso do RU da UFRN. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Online. Acessado em 20 set. 2019. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. **RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001**. Acessado em 25 set. 2020. Online. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.

DAROLT, Moacir Roberto. **GUIA DO CONSUMIDOR ORGÂNICO**. Como Reconhecer, Escolher e Consumir Alimentos Saudáveis. Sociedade Nacional de Agricultura. Rio de Janeiro, 2015. Acessado em 05 out. 2019. Online. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/nea/wp-content/uploads/2015/11/4-Guia-do-consumidor-MOACIR-R.-DAROLT.pdf>>.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia Científica**. 7. ed. São Paulo, 2017.



PRESTES, A.; CIRINI, J. A. F.; SOUSA, V. de (org.). **Manual do Gestor Hospitalar**. Federação Brasileira de Hospitais. Brasília, 2019. Acessado em 18 nov. 2019. Online. Disponível em: <<http://fbh.com.br/wp-content/uploads/2019/05/MANUAL-FBH.pdf>>

PINTO, C. C.; ALVES, E. A.. A Gastronomia no Contexto da Hotelaria Hospitalar: Um Estudo De Caso Na Cidade Do Rio De Janeiro, Rj, Brasil. **Revista de Administração Hospitalar e Inovação em Saúde**. Belo Horizonte, MG, 2017. v.14, n.2 p. 01-13, 2017.

SCHNEIDER, A. P. Fornecimento de Hortifrutigranjeiros Para Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares. **Ciência Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.26, n.2, p. 253-258, 2006.