

LIGA DE ENSINO DO RIO GRANDE DO NORTE
FACULDADE NATALENSE PARA O DESENVOLVIMENTO DO RIO GRANDE DO
NORTE
CURSO: NUTRIÇÃO

MARIA OLÍVIA GUIMARÃES RIHAN

**ACEITAÇÃO DE CARDÁPIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO DE UMA PENITENCIÁRIA ESTADUAL NA CIDADE DE NATAL- RN**

**Natal / RN
2011**

MARIA OLÍVIA GUIMARÃES RIHAN

**ACEITAÇÃO DE CARDÁPIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO DE UMA PENITENCIÁRIA ESTADUAL NA CIDADE DE NATAL- RN**

Trabalho de conclusão de curso - TCC,
apresentado à disciplina de Defesa do Tcc para
o alcance da obtenção do título de Bacharel em
Nutrição pela Faculdade Natalense para o
Desenvolvimento do Rio Grande do Norte.

Orientadora: Professora Ms. Valtêmia
Porpino G. Costa

**Natal / RN
2011**

Catálogo na Publicação – Biblioteca da FARN
Setor de Processos Técnicos

Rihan, Maria Olívia Guimarães
Aceitação de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição
de uma Penitenciária Estadual na Cidade de Natal- RN / Maria Olívia
Guimarães Rihan. – Natal, 2011.
48 f.

Orientador: Valtêmia Porpino G. Costa (Mestranda)
Monografia (Graduação em Nutrição) – Faculdade Natalense para o
Desenvolvimento do Rio Grande do Norte.

1. Nutrição - Monografia. 2. Avaliação Nutricional – Monografia. 3.
Avaliação de Cardápio.
I. Título.

RN/FARN/BC

CDU 612.39

MARIA OLÍVIA GUIMARÃES RIHAN

**ACEITAÇÃO DE CARDÁPIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO DE UMA PENITENCIÁRIA ESTADUAL NA CIDADE DE NATAL- RN**

Trabalho de conclusão de curso - TCC, apresentado à disciplina de Defesa do Tcc para o alcance da obtenção do título de Bacharel em Nutrição pela Faculdade Natalense para o Desenvolvimento do Rio Grande do Norte.

Aprovado em: ____/____/____

Professora Ms. Valtêmia Porpino Gomes Costa

Professora Ms. Célia Regina Araújo

Professora Ms. Monique Rosa

Dedico essa monografia a quatro pessoas essenciais na minha vida. Em primeiro lugar, à Patrícia e ao Roberto que em nenhum momento mediram esforços para realização dos meus sonhos, guiando-me pelos caminhos corretos, ensinando-me a fazer as melhores escolhas, mostrando-me que a honestidade e o respeito são essenciais à vida e que devemos sempre lutar pelo o que queremos. A eles, devo a pessoa que me tornei: sou extremamente feliz e muito orgulhosa por chamá-los de pai e mãe. A você, Roberta que está comigo em cada passo da vida, certo ou errado, sempre me apoiando e motivando. À vó Ciléa, exemplo de garra, coragem e esperança.

AMO VOCÊS!

AGRADECIMENTOS

A Deus, meu refúgio e força, onde sempre encontrei respostas para os meus problemas. Aos meus pais, irmã, Tio Alberto e Pedro que também fizeram parte dessa trajetória, obrigada pelo o amor, a amizade e a paciência.

Renata Palhano, companheirismo e amizade são poucos para referir-me a você, fiel escudeira e irmã. Quantas vezes teria desistido se não fosse pela sua fé, motivação, ajuda e alegria?

As minhas amigas de faculdade que hoje não são somente amigas de sala, são pedaços de mim, obrigada por todos os bons momentos vividos.

A minha querida orientadora Valtêmia Porpino, os meus agradecimentos por todos os ensinamentos, paciência, dedicação, carinho e respeito a cima de tudo. Todas as professoras e preceptoras dos estágios, obrigada por tudo.

Vocês são especiais!

**“Sempre antes de realizar um sonho, a Alma do
Mundo resolve testar tudo aquilo que é aprendido durante a caminhada.**

**Ela faz isso, não porque seja má, mas para que possamos
juntos com o nosso sonho, conquistar também
lições que aprendemos seguindo em direção a ele.”**

Paulo Coelho

RESUMO

A alimentação nos presídios é a expressão importante na vida cotidiana da massa carcerária e isto confere a nutrição, características muito particulares com a responsabilidade de influenciar o cotidiano nos presídios. Os profissionais de saúde que tratam dos problemas relacionados à nutrição devem considerar os valores, concepções, percepção e representações da alimentação, bem como os hábitos alimentares dos presos e a sua cultura alimentar. O objetivo do presente trabalho é analisar a qualidade do cardápio da Unidade de Alimentação e Nutrição de uma Penitenciária Estadual do Rio Grande do Norte e conhecer as preferências alimentares dos usuários. Foram aplicados quarenta e nove questionários, contendo perguntas abertas e fechadas sobre a aceitação da alimentação e preferências alimentares; e análise do cardápio oferecido através do método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio-AQPC descrito por Proença (2002) onde foi observado as seguintes variáveis: presença de salada de folhosos, frituras, frutas, repetição no jogo de cores, doces, combinação de doces e frituras. Com base nos dados obtidos no questionário foi visto que 87% dos entrevistados se alimentam com todas as refeições oferecidas, 64% não estão satisfeitos com a aparência das refeições, 82% não estão satisfeitos com a temperatura da refeição servida, 70% relataram já terem presenciado alimento deteriorado, 96% consideram o porcionamento insatisfatório, 44% responderam preferência por preparações fritas, 48% de preferência para carne de sol e para as preparações que menos gosta a mais citada foi o macarrão simples com 57%. Para a AQPC Observou-se um percentual de 0% para salada de folhosos, frituras 42%, frutas 42%, repetição de cores 14%, doces 57%, combinação de frituras e doces 42%. Existem problemas com a aceitação da alimentação como: porcionamento, comida deteriorada, temperatura, aparência e qualidade das preparações. O cardápio apresenta pequena quantidade de alimentos saudáveis, não existe a presença de salada de folhosos, baixa quantidade de frutas e uma elevada quantidade de gorduras saturadas e doces. Com a aplicação dos métodos utilizados na pesquisa verificou-se a importância e a necessidade de uma revisão da alimentação servida aos usuários, visando sempre uma alimentação saudável, com qualidade, sabor e harmonia, reduzindo os problemas de insatisfação por parte dos usuários.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição. Avaliação Qualitativa. Refeições. Nutricionista.

ABSTRACT

Feeding in the prison is an important expression of the everyday life of the workers' contingent and that the nutrition checks, characteristics what are very private with a responsibility of influencing in prison everyday life. The professionals of the health who deals with problems related to the nutrition must consider the values, conceptions, perceptions and representations of the feeding, as well as the imprisoned habits and their feeding culture. The aim of this present work is to analyze the quality of the Unit of Feeding and Nutrition in The Prison of the State of Rio Grande do Norte and to know the user's preference feeding. Forty-nine questionnaires applications, contain open and close questions about acceptance feeding and preference; and the menu analysis offered by means of the method of the Opinion Qualitative of the Menus Preparation – AQPC described by Proença (2002) who was observed variation on the followings: presence of green salad, fried food, fruits, color game repetition, candies, combination of candies and fried foods. Based on data obtained from the questionnaire were looked at that 87% of interviewees feed themselves with all meals offered, 64% aren't satisfied with the appearance of the meals, 82% aren't satisfied with the temperature of the meal served, 70% recounted to have already been proof of damage food, 96% consider unsatisfactory portion (food quantity is served for each prisoner), 44% answered to have a preference for fried preparation, 48% to have a preference for "carne de sol" (salty meat prepared and dried in the sun) and the preparations that they don't like doing less and they answered a simply tasteless spaghetti with 57%. To AQPC has observed itself a percentage of 0% for green salad, fried 42%, fruits 42%, colors repetition 14%, candies 57%, combination of candies and fried foods 42%. There are problems with the food acceptance like: unsatisfactory portion (food quantity served for each prisoner), damage food, temperatures, appearance and the quality of the preparations. The menu shows not much quantity of healthy food, there is no presence of green salad, low quantity of fruits and high quantity of saturated fat and candies. With the application of the methods used in the survey we could confirm the importance and the necessity of reviewing the food served to the users, always looking for a healthy food, with quality, taste and harmony, reducing the dissatisfied with the user's problems.

Keywords: Unit of Feeding and Nutrition – Qualitative Evaluation – Foods- Nutritionist

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 01 - Percentual de satisfação dos usuários com a refeição oferecida no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.....	25
FIGURA 02 - Percentual de usuários que se alimenta com todas as refeições oferecidas no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.....	26
FIGURA 03 - Percentual de satisfação com a aparência da refeição (aparência, sabor, odor) oferecida no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.....	27
FIGURA 04 - Percentual de aceitação da temperatura da refeição oferecida no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.....	27
FIGURA 05 - Percentual de usuários que detectaram comida deteriorada no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.....	28
FIGURA 06 - Percentual de usuários que consideram o porcionamento satisfatório servido no presídio de Alcaçuz em Natal-RN.....	29
FIGURA 07 - Percentual de preferência dos usuários como a forma de preparo das refeições oferecidas no presídio de Alcaçuz em Natal-RN.....	29
FIGURA 08 - Percentual de satisfação dos usuários com o tempero da refeição oferecida no presídio de Alcaçuz em Natal-RN.....	30
FIGURA 09 - Avaliação qualitativa do cardápio oferecido no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.....	33

LISTA DE TABELA

TABELA 01 - Preferência alimentar das preparações.....	32
TABELA 02 - Preparações com menos aceitação.....	32

LISTA DE SIGLAS

PNAN-	Programa de Alimentação e Nutrição
AQPC-	Analise Qualitativa das Preparações do Cardápio
UAN-	Unidade de Alimentação e Nutrição

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	13
2 OBJETIVOS.....	14
2.1 OBJETIVO GERAL.....	14
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	14
3 REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
3.1 UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.....	15
3.2 ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADE.....	16
3.3 ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO.....	18
3.4 AVALIAÇÃO DE CARDAPIOS.....	22
4 METODOLOGIA.....	23
4.1 TIPO DE PESQUISA.....	23
4.2 UNIVERSO E AMOSTRA.....	24
4.3 INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS.....	24
4.3.1 Pesquisa com usuários.....	24
4.3.2 Avaliação dos cardápios.....	24
4.4 TRATAMENTO PARA ANÁLISE DE DADOS.....	25
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	25
5.1 PESQUISA COM USUÁRIOS.....	25
5.2 MÉTODO AQPC.....	33
6 CONCLUSÃO.....	35
REFERÊNCIAS.....	36
APÊNDICES.....	
ANEXOS.....	

1 INTRODUÇÃO

Conforme definição emanada na Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNaN pelo Ministério da Saúde (1999), alimentar é visto como um direito humano fundamental na medida em que a alimentação constitui-se na primeira condição para a própria sobrevivência da vida.

Alimentar-se envolve muito mais do que suprir as necessidades orgânicas, onde vários fatores, como a família, comunidade, padrões culturais, tradição, crenças e tabus a influenciam. O ato de comer é muito abrangente na vida do indivíduo, por isso a refeição deve ser prazerosa e balanceada nutricionalmente e não fazer apenas um papel limitado do fenômeno do comer puro e simplesmente.

Organização Mundial de Saúde – OMS (1947), que descreve que saúde não é somente a ausência de doenças, mas a percepção individual de um complexo bem-estar físico, psíquico, social e espiritual. De acordo com AGUIAR (2003, p.145):

[...] atualmente, é incessante a busca pela qualidade em todos os setores da atividade humana. Em se tratando de alimento, qualidade significa competência e profissionalismo. Em sistema de alimentação coletiva, na busca pela qualidade, o objetivo é fornecer refeições equilibradas em quantidade e padrões adequados sob o ponto de vista nutricional e sanitário.

A alimentação nos presídios é a expressão importante na vida cotidiana da massa carcerária e isto confere a nutrição, características muito particulares com a responsabilidade de influenciar o cotidiano nos presídios. Os profissionais de saúde que tratam dos problemas relacionados à nutrição devem considerar os valores, concepções, percepção e representações da alimentação, bem como os hábitos alimentares dos presos e a sua cultura alimentar.

A escolha deste tema é importante para incrementar conhecimentos e subsídios para identificar e compreender o grau de satisfação da alimentação oferecida aos presos.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar a aceitabilidade das refeições servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analisar a preferência na forma de preparo dos alimentos;
- Identificar as preferências e aversões alimentares dos presos;
- Avaliar o cardápio oferecido.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Atualmente, muitas mudanças vêm ocorrendo devido principalmente à globalização, aumento da competitividade entre as empresas, surgimento de novas tecnologias, fato que tem levado as empresas à necessidade de melhoria constante no que se refere à qualidade, produtividade, redução dos custos e diminuição dos prazos de entrega. (MACHLINE, 1994; VASCONCELLOS; HEMSLEY, 1997)

Um desses setores de grande concorrência e competitividade é o de alimentação coletiva, o qual vem se tornando um mercado representativo na economia mundial, sendo ritmo de vida moderno um fator de fundamental importância para conquista desse espaço. O número de refeições realizadas fora de casa já é bastante significativo em países da Europa ocidental e Estados Unidos da América (RASTOIN; VIALA-TAVAKOLI, 1991).

No Brasil, o número de empresas começou a aumentar, levando a uma maior concorrência e conseqüentemente diminuição dos preços de venda e aumento da busca por qualidade a fim de manter a competitividade (RIBEIRO, 2002).

Segundo Proença (2002), em termos de mercado, os recursos envolvidos em alimentação são consideráveis, atingindo um montante superior ao dos setores automobilísticos, eletrônicos ou de armamento.

De acordo com Ribeiro (2002), o mercado brasileiro de restaurantes comerciais e industriais vem crescendo a cada ano e representa o sétimo mercado mundial de alimentação, apresentando cerca de quarenta milhões refeições/ano. Além disso, o número de funcionários no Setor de Alimentação Coletiva é de cerca de 350 mil pessoas.

Desta forma, as empresas do setor perceberam a necessidade de evoluir, acompanhando as tendências mundiais de saúde e prestação de serviço, além de personalizar os serviços e baixar os preços, com o objetivo de aumentar a competitividade e a satisfação dos clientes. (RIBEIRO, 2002).

Para Abreu, Spinelli e Zanardi (2003), uma Unidade de Alimentação e Nutrição consiste em unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição, sendo órgãos de estrutura administrativa simples, porém de funcionamento complexo, visto que nelas são desenvolvidas atividades que se enquadram nas funções técnicas, administrativa, comerciais, financeiras, contábil e ou segurança.

As UANs apresentam como finalidade primordial o fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas e dentro dos padrões higiênicos- sanitários, adequadas ao comensal (consumidor em alimentação coletiva). Esta adequação deve procurar manter e/ou recuperar a saúde dos clientes, além de buscar desenvolver hábitos alimentares saudáveis, amparados pela educação alimentar. Além dos aspectos relacionados à refeição, uma UAN tem como objetivo ainda satisfazer o comensal com o serviço oferecido, fato que engloba desde o ambiente físico, incluindo tipo, conveniência e condições de higiene de instalações e equipamentos disponíveis, até o contato pessoal entre funcionários da UAN e os clientes nos mais diversos momentos (PROENÇA, 2000).

A UAN pode ser considerada como um subsistema que realiza atividades fins ou meios. No primeiro caso enquadra-se as unidades hospitalares e centros de saúde as quais colaboram diretamente para cumprimento do objetivo final da entidade, visando através dos serviços prestados, prevenir, melhorar e/ou recuperar seus clientes, através do ambulatório ou hospitalização. Dentre as UANs que apresentam atividades meios, estão as UANs das indústrias, instituições escolares, creches, asilos, as quais procuram reduzir o índice de acidentes, taxas de absenteísmo, melhorar a aprendizagem, prevenir e manter a saúde daqueles que entendem.

Em ambos os casos, os estabelecimentos de alimentação coletiva podem ter gestão própria ou serem concedidos a terceiros. A primeira alternativa é o que se chama comumente de autogestão. Nesse sistema, a própria empresa responsável pela infra-estrutura, pessoal, matéria-prima e gestão do processo. Já a segunda consiste na contratação de empresas no ramo de administração do serviço de alimentação, denominados concessionárias (PROENÇA, 2000).

3.2 ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADE

O papel das empresas coletivas no Sistema Penitenciário é um importante veículo para a promoção e manutenção do binômio alimentação – saúde, focalizada no fornecimento de uma alimentação sadia, adequada, regionalizada, promovendo uma co - responsabilização social entre o Estado e as empresas privadas prestadoras de serviços.

[...] atualmente, é incessante a busca pela qualidade em todos os setores da atividade humana. Em se tratando de alimento, qualidade significa competência e profissionalismo. Em sistema de alimentação coletiva, na busca pela qualidade, o objetivo é fornecer refeições equilibradas em quantidade e padrões adequados sob o ponto de vista nutricional e sanitário. (AGUIAR, 2003, p.135).

No segmento de refeições coletivas, além do controle higiênico sanitário dos alimentos é importante principalmente a qualidade nutricional desses alimentos, oferecendo ao público alvo, cardápios que venham atender as necessidades nutricionais da coletividade, trazendo variedade nas preparações, controle da matéria-prima, respeito aos hábitos alimentares, entre outros.

Considerando o acima exposto, conclui-se que a alimentação ofertada aos presos, deve obedecer aos critérios de planejamento dos cardápios a serem servidos, com a aquisição da matéria prima em perfeito estado higiênico, proporcionando assim uma boa nutrição em todos os aspectos desde higiênico até nutricional. Estes dados deverão conter critérios científicos de nutrição, com a finalidade de oferecer o cada preso o que ele precisa para a sua manutenção da saúde, levando em consideração os aspectos de composição química dos alimentos, as modificações que sofrem para serem assimilados e aproveitados pelo organismo, sem perder de vista, porém a preservação das propriedades nutritivas do material alimentar utilizado.

[...] o apetite é uma manifestação condicionada, agradável, em que os reflexos visuais, olfativos e gustativos condensam-se sobre algum alimento já ingerido e que causa sensação agradável. Já a fome pode ser considerada como um instinto primário, às vezes doloroso, pelas contrações gástricas, capaz de desencadear manifestações desagradáveis (FRANCO, 1992, p.1).

Os guias alimentares são instrumentos que fornecem informações à população, visando promover saúde e hábitos alimentares saudáveis. Devem ser representados por grupos de alimentos e são baseados principalmente na relação existente entre alimentos e a saúde dos indivíduos. Estes são formulados em políticas de alimentação e nutrição, objetivando promover à saúde e um melhor estado nutricional as populações de cada país.

Entende-se por qualidade de vida aquilo que é bom, desejável, saudável e compensador nas áreas pessoal, social, afetiva e profissional. Para que o individuo tenha uma boa qualidade de vida, torna-se necessária a integração de todas as áreas, considerando-se a alimentação saudável uma condição essencial para a promoção da saúde (SICHIERE, 2000).

A ingestão da alimentação saudável esta intimamente ligada com “[...] indicadores de proximidades em relação à família, colegas e escola, bem como a uma percepção de bem estar pessoal e social” (MATOS; CARVALHOSA; FONSECA, 2001, p.88).

Uma proposta de alimentação saudável, para prevenção das doenças crônicas não transmissíveis, há de propor dietas que estejam ao alcance a sociedade como um todo, e que tenham um impacto sobre os mais importantes fatores relacionados às várias doenças.

Aumentar o consumo de frutas e verduras e estimular o consumo de arroz e feijão são exemplos de proposições que preenchem estes requisitos (SICHIERE, 2000).

3.5 ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

Sobre as considerações de Silva e Bernardes (2004) a elaboração de cardápios é uma atividade de extrema importância, pois é responsável pelo “ponto de partida” no planejamento das compras, e da produção, pela satisfação dos clientes e pela determinação na composição dos custos.

Cardápio é definido como uma lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações quem compõem todas as refeições de um dia de período determinado. Para tal, utilizam-se de padrão nutricionais e o reconhecimento de técnicas diabéticas dos alimentos a fim, de atender às leis da alimentação. (SILVA; BERNARDES, 2004, p.5).

O autor ainda relembra sobre a importância do planejamento de uma refeição para seu resultado final, tanto em termos nutricionais como da impressão que ocasiona.

Riekes (2004) argumenta que existem diversas maneiras de realizar ações de educação nutricional em que uma delas é através do próprio cardápio, que pode vir a ser um instrumento de educação alimentar. Assim, destaca-se o grande desafio considerar no processo de elaboração de refeições não apenas aspectos quantitativos, em relação aos nutrientes, ou de segurança microbiológica, mas que contemple de forma conjunta e forma direcionada ao desenvolvimento de técnicas de preparo que associem ao mesmo tempo saúde e prazer.

Nesse sentido, o planejamento de cardápios equilibrados nutricionalmente e que despertem prazer podem consistir-se em valiosa ferramenta para a construção de hábitos alimentares saudáveis. No entanto, para isso é preciso transformar o planejamento, registrado em papel em uma deliciosa refeição.

Assim, os cardápios devem apresentar variedades na oferta de alimentos, combinações, preparações, temperos, cores, formas, cortes, decorações e/ou apresentação.

Proença et al (2006) salientam que o cardápio deve atingir completamente o objetivo da UAN, baseando-se em alguns critérios de qualidade definidos pela legislação vigente, representados pelo controle do ponto de vista higiênico-sanitário. A qualidade sensorial também é fator determinante do comportamento e da escolha alimentar das pessoas.

Proença et al (2006 apud POULAIN, 2004, p.255) afirmam que existem dimensão para as qualidades dos alimentos destacando 1) as qualidades nutricionais, onde o alimento deve ser capaz de oferecer ao organismo os nutrientes energéticos (glicídios e lipídios), os nutrientes com a função plástica (proteínas), os minerais, as vitaminas e a água; 2) as qualidades higiênicos-sanitárias, em que representam a aptidão do alimento de provocar prazer, resultado das sensações visuais, táteis, gustativas e olfativas, que podem variar em funções dos hábitos alimentares principalmente, provocando uma sensação de bem-estar de harmonia com o corpo, com a sociedade e com o mundo; 4) qualidades simbólicas que são definidas pelo significado que o alimento representa para o indivíduo, como alimento ligado a pratos regionais, o alimento concebido pelas diferentes classe sócias e estilos de vida, o alimento como base da comunicação (rituais sociais) e o alimento como símbolo religioso; 5) qualidade de serviços, relação direta com produto, mas também com a sua apresentação e o ambiente no qual ele é consumido; 6) e por fim as qualidades regulamentares, são as obrigatoriedades que os produtos tem que respeitar em relação a legislação vigente referente aquele setor.

Quanto algumas propriedades sensoriais dos alimentos, como textura, cor e sabor, Riekes (2004) define que diversas palavras podem ser utilizadas para descrever a textura dos alimentos como dura, macia, crocante, arenosa, borrachenta e aveludada, compreendendo assim sensações que são percebidas quando se mastiga o alimento. Já a cor destaca que é um importante atributo sensorial que influencia decisivamente a aceitação dos alimentos, pois existe uma forte relação entre a boa qualidade e a cor características reconhecida pelo consumidor. Com relação ao sabor que exerce um papel extremamente importante sobre as preferências alimentares, afirma que diversas substâncias apresentam a capacidade de provocar a sensação de gosto. Existe uma forte tendência de se considerar apenas quatro atributos fundamentais para definir o gosto: salgado, doce, amargo e ácido, mas atualmente o glutamato monossódico é reconhecido como um quinto gosto, denominado umami, que está presente em certos frutos do mar, cebola, alho e cebolinha verde.

Convém ressaltar que as sensações gustativas não são realizadas de forma isolada, sendo influenciadas pelo aroma da preparação e sua temperatura, uma vez que extremos de temperatura podem comprometer o paladar.

Algo a ser considerado é que o gosto pelos alimentos não é naturalmente e sim aprendido. Isso significa que o hábito alimentar pode ser trabalhado, tendo a educação nutricional papel preponderante no objetivo de educar as pessoas a se alimentarem de maneira adequada e condizente com o estado

de saúde almejado, o que aumenta ainda mais a responsabilidade em lidar com a relação entre alimentação e pessoas (DUTCOSK, 2007. p.27).

Segundo as considerações de Erhart e Bohrer (2007) o cardápio tem características básicas, cujos princípios são equivalentes, a diferenciação ocorrendo para adaptações às diferentes necessidades das pessoas. Para cardápios, as principais modificações ao estado de saúde são adequações ao tipo de dieta.

O conhecimento e a prática dos princípios de arte para a composição estética dos pratos de uma refeição, em que a cor, volume, consistência, textura e equilíbrio de formas, além da composição de seus sabores, dão a culinária importante posição na formação de profissionais de nutrição e alimentação. Com isso, a boa qualidade sensorial é o ponto chave para o alimento ser consumido, pois o ser humano, de modo geral, não se alimenta pensando em sua nutrição, procurando alimentos que são do seu agrado, independente do seu valor nutricional, da sua carga calórica e rejeitando outros, chegando até a se negar a experimentar os alimentos que fogem o seu padrão alimentar e sua herança familiar (VILLAR, 2007).

Segundo Ornellas (1995, p.35) “o artista da culinária, tem muitos limiares para seduzir e prender o comensal.” A autora menciona ainda que arte culinária abrange todos os sentidos: a visão, através do aspecto, cor, forma apresentação das preparações; o olfato, considerando o sensor do apetite; o tato, envolvendo sensações térmicas diversas e a própria consistência sólida, líquida, pastosa e viscosa; o paladar, doce, salgado, ácido e amargo; e até a audição, com ruídos sonoros do crocante, do trincar e do estalar da língua. E complementa que a combinação dessas sensações leva ao prazer de comer.

O desenvolvimento tecnológico para o setor de produção de refeições tem se caracterizado pelas inovações em termos de equipamento, produtos alimentícios e processos produtivos. Essas características de inovação, relacionadas aos avanços da dietética, da nutrição e do processo produtivo de refeições podem contribuir com as atividades do nutricionista da área de alimentação e nutrição. Elas contribuem para a avaliação do alimento ou das preparações em seus aspectos culinários nutricionais, sensoriais, simbólicos, além do aspecto higiênico-sanitário, o que pode promover ações referentes à produção de refeições com qualidade desde o planejamento de cardápios, desdobrando-se com as compras, as atividades do pré-preparo e preparo, a distribuições e o controle de todos os procedimentos envolvidos no processo.

Sousa e Proença (2004) defendem que o atendimento alimentar e nutricional pressupõe conjugar as diferentes dimensões da qualidade da alimentação: ao aspecto terapêutico nutricional podem ainda ser incorporados padrões dietéticos e sensoriais às

preparações servidas, além de iniciativas humanizadoras com cozinhas experimentais, investindo em pessoas para atendimento humanizado, resgate do culinário, teste de degustação, ações educativas e comissões de avaliação; além de horários adaptáveis, refeitórios, oficinas culinárias e enquetes de satisfação, para o atendimento às necessidades individuais dos pacientes.

Para Mezomo (2001) a qualidade é uma propriedade da atenção médica que pode ser obtida em diversos níveis. Esta propriedade pode ser definida como a obtenção os maiores benefícios, com os menores riscos aos pacientes. Benefícios esses que, por sua vez, se definem em função alcançável, de acordo com os recursos disponíveis e os valores sociais existentes. Assim, vê-se que a qualidade em saúde tem outras dimensões, além de simples satisfação do cliente (paciente), e esta satisfação acrescenta-se o resultado da ação, que é a saúde. Quando os riscos são os maiores que os benefícios, têm-se efeitos que é a qualidade negativa, assim pode-se concluir que qualidade é a satisfação do cliente e a ausência de defeitos.

Pfaffenzeller (2003) argumenta que a satisfação está relacionada ao atendimento das nossas necessidades, pois uma vez satisfeitos, aumenta a auto-estima e reduz-se a ansiedade do cliente. Dessa forma, a equipe envolvida nos cuidados com o cliente tem o papel importante para aumentar as taxas de satisfação. Recomenda o autor que antes de iniciar atividades que busquem aumentar a satisfação dos clientes, deve ser identificada a área de serviço que necessitam melhoria.

Ainda sobre as considerações de Pfaffenzeller (2003 citado por RABELO, 1996, p. 60) a satisfação do cliente para ser medida precisa ser discutida e entendida de forma abrangente, pois não há como iniciar um processo medindo índice de satisfação sem considerar as expectativas das pessoas, suas experiências anteriores, suas necessidades e as opções disponíveis para satisfazê-las.

Segundo Proença (1997), o objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o fornecimento de uma refeição equilibrada nutricionalmente, que apresente bom nível de sanidade e que seja adequada ao comensal. Esta adequação deve ocorrer tanto no sentido de manutenção quanto no de recuperação da saúde do comensal, visando auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Destaca-se, nesse sentido, que essa adequação tende a se tornar mais viável quando a UAN, além de seguir um cardápio elaborado por nutricionista, tem também a produção das refeições acompanhada por esse profissional (PROENÇA et al., 2005).

O cardápio é um instrumento gerencial para a administração de um restaurante. É ele que inicia todo o processo produtivo de uma unidade. No seu planejamento deve-se inicialmente analisar o tipo de estabelecimento, o tipo de cliente, o período do ano, a quantidade de pratos, os ingredientes, sabores, cores e texturas dos pratos para não repeti-los (KINTON et al., 1999). Como resultado desse planejamento, tem-se a oferta de um cardápio balanceado, de modo a satisfazer as necessidades energéticas e de nutrientes, garantindo ao mesmo tempo saúde, capacitação para o trabalho e desempenho físico ao indivíduo (TEIXEIRA, 2000).

O cardápio planejado pelo nutricionista pode ser um meio de promover educação nutricional para prevenir o surgimento de doenças e promovendo a saúde, contudo, se não for feito conforme os critérios necessários podem prejudicar o estado de saúde do comensal. (PROENÇA, 2005).

Para planejar o cardápio é necessário conhecer o número de comensais, seus hábitos alimentares, necessidades nutricionais, além de saber a safra, a oferta, o custo de gêneros alimentícios do mercado, da mão de obra, da disponibilidade de área e de equipamentos, do preparo e do consumo efetivo dos alimentos (AMORIM, 2005).

Portanto, na elaboração do cardápio deve-se considerar o balanceamento da refeição, atendendo as necessidades nutricionais do comensal. Outro fator importante é avaliar os aspectos qualitativos do cardápio com abordagem dos aspectos sensoriais (VEIROS, 2003).

3.6 AVALIAÇÃO DE CARDAPIOS

O nutricionista necessita de uma ferramenta para avaliar a adequação do cardápio elaborado em relação aos aspectos qualitativos. Desse modo, foi desenvolvido o método da Avaliação Qualitativa das Preparações do cardápio (AQPC). Desse modo, verificou-se a necessidade de avaliar como esses objetivos eram atingidos, durante o planejamento do cardápio (PROENÇA, 2005).

Esse método visa auxiliar o nutricionista na elaboração de um cardápio mais adequado tanto do ponto de vista nutricional quanto em alguns aspectos sensoriais (PROENÇA, 2005).

O AQPC permite que o nutricionista analise a composição do cardápio qualitativamente, seguindo os critérios de cores, técnicas de preparo, repetição, combinações oferta de frutas, folhosos ou tipo de carne e o teor de enxofre (PROENÇA, 2005).

Esse método adapta-se melhor aquelas Unidades de Alimentação e Nutrição (AUN) que oferecem um menor número de preparações com uma maior controle do número de porções servidas (PROENÇA, 2005).

4 METODOLOGIA

4.1 TIPO DE PESQUISA

Foi realizada uma pesquisa do tipo quanti-qualitativa e exploratória. A pesquisa quanti-qualitativa consiste na fusão dos dois tipos de pesquisa a qualitativa e a quantitativa. Sendo pesquisa qualitativa caracterizada como a tentativa de uma compreensão detalhada dos significados e características situacionais apresentando pelos entrevistados, em lugar de produção de medidas quantitativas de características ou comportamento (RICHARDSON, 1999).

Richardson (1999) caracteriza a pesquisa quantitativa como “o emprego da quantificação tanto nas modalidades de coleta de informações, quanto no tratamento delas por meio de técnicas estatísticas, como percentual, média ou desvio-padrão”. O método quantitativo representa, em princípio, a intenção de garantir a precisão dos resultados, evitar distorções de análise e interpretação, possibilitando, conseqüentemente, uma margem de segurança quanto as interferências.

A pesquisa do tipo exploratória tem como objetivo proporcionar maior finalidade com o problema, com vistas a torná-los mais explícito ou construir hipóteses. Pode-se dizer que estas pesquisas têm como objetivo principal o aprimoramento de idéias ou a descoberta de intuições. Seu aprimoramento é bastante flexível, de modo que possibilite a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado (GIL, 1995).

4.2 UNIVERSO E AMOSTRA

A pesquisa foi realizada no presídio estadual de Alcaçuz localizado no município de Nísia Floresta- RN as refeições são produzidas na própria UAN pelos presos. O sistema de distribuição das refeições é centralizado, as preparações são acondicionadas em recipientes descartáveis (tipo quentinha) para ser entregue aos comensais. Atualmente são recebidos setecentos e quarenta detentos. Foram entrevistados quarenta e nove usuários do gênero masculino correspondente a 7% da população. Todos os participantes tiveram sua participação voluntária assegurada e o anonimato mantido.

4.3 INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS

4.3.1 Pesquisa com usuários

Foram aplicados pela nutricionista responsável questionários com dez perguntas abertas e fechadas (Anexo 2) elaboradas pelo pesquisador e preenchidas pelos próprios presos com a supervisão de um funcionário do presídio com o objetivo de saber a aceitação da alimentação fornecida para os presos. A coleta dos dados foi realizada no horário determinado pela direção da penitenciária Estadual. Não foi possível aplicar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido- TCLE uma vez que a Secretária de Justiça do Estado não liberou a identidade dos detentos.

4.3.2 Avaliação dos cardápios

Na Unidade de Alimentação e Nutrição existe um cardápio semanal (Anexo 1) elaborado pela nutricionista responsável.

A avaliação do cardápio foi realizada utilizando o método descrito por Proença (2005) AQPC (Anexo 3) que permite analisar qualitativamente a composição do cardápio, considerando as preparações que o compõem quanto a cores e técnicas de preparo, as repetições e combinações, as oferta de determinados alimentos.

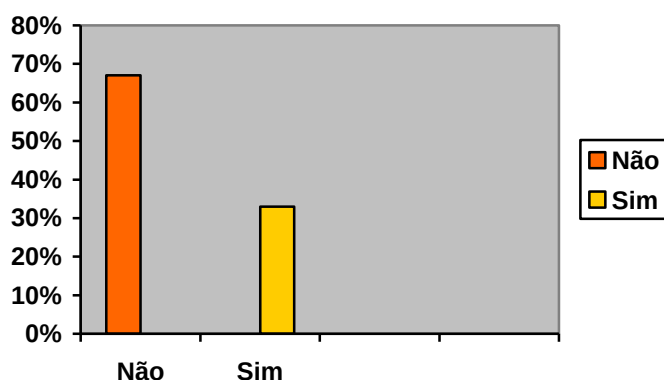
4.4 TRATAMENTO PARA ANALISE DE DADOS

A apresentação dos resultados e a apresentação dos dados foram através de observações realizadas e obtidas nos questionários aplicados, demonstrado através dos gráficos descritos, analisados analiticamente, ou seja, observando os casos um a um, através de um critério lógico, cronológico e apresentando os valores estatísticos respectivos sendo as médias e percentuais.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

5.1 PESQUISA COM USUÁRIOS

Figura 01: Percentual de satisfação dos usuários com a refeição oferecida no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.



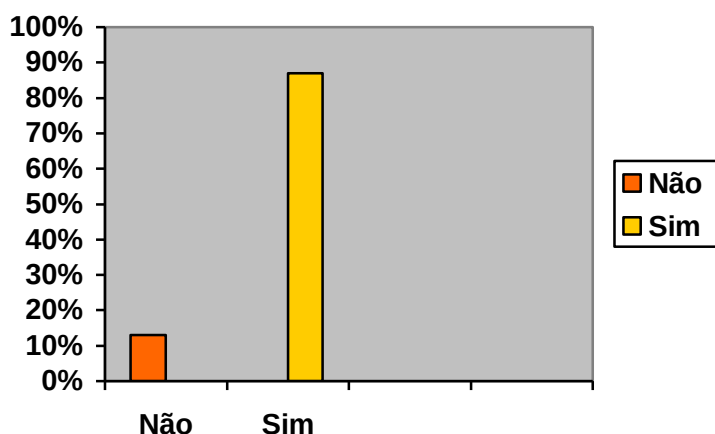
Fonte: Dados da pesquisa (2011).

Com base no figura 01, ficou constatado que 67% dos entrevistados estavam descontentes com a refeição oferecida e 33% deles estavam satisfeitos. As pesquisas de grau de satisfação de usuários de serviços estão sujeitas a frequentes críticas devido ao seu aspecto subjetivo. A satisfação vai depender de uma série de aspectos relacionados com o grau de expectativa e exigência do indivíduo em relação ao atendimento. As características

individuais, como gênero, idade, classe social e estado psicológico também influenciam o nível de satisfação do indivíduo (PAREDES, 2005).

Passos (2008) em sua pesquisa com a clientela de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Brasília- DF encontrou um resultado positivo, 56% dos entrevistados se sentiam satisfeitos com a refeição oferecida e 44% estavam insatisfeitos. Nobre (2004) avaliando a satisfação da clientela em restaurantes de Brasília quanto à satisfação da refeição oferecida obtiveram um resultado positivo com 98% dos comensais e negativo em 2%. Sabe-se das dificuldades e limitações de um serviço de alimentação quanto ao preparo dos alimentos, limitação na utilização de temperos, já que as preparações são feitas pelos próprios presos e principalmente, a falta de variação do cardápio, visto que é utilizada somente uma opção de cardápio e o mesmo é aplicado durante todo o ano.

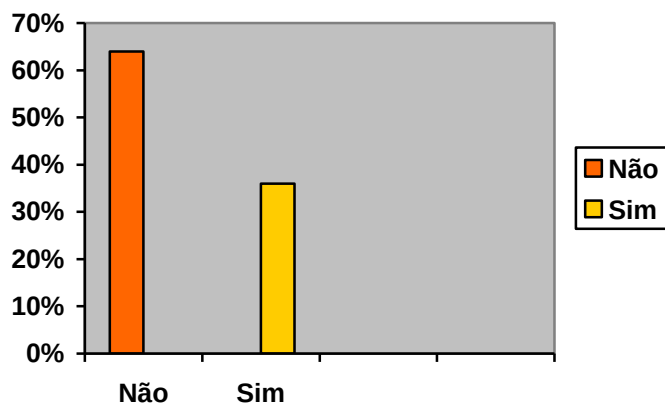
Figura 02: Percentual de usuários que se alimenta com todas as refeições oferecidas no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.



Fonte: Dados da pesquisa (2011).

Na figura 02, contém informações sobre a ingestão das refeições oferecidas na penitenciária. 13% dos presos não ingerem todas as refeições oferecidas pela penitenciária e 87% comem todas as refeições oferecidas. Resultados estes semelhantes aos encontrados por Paredes (2005) na penitenciária de Curitiba-PR, 89% dos detentos se alimentam com todas as refeições oferecidas e 11% não aceitam todas as refeições.

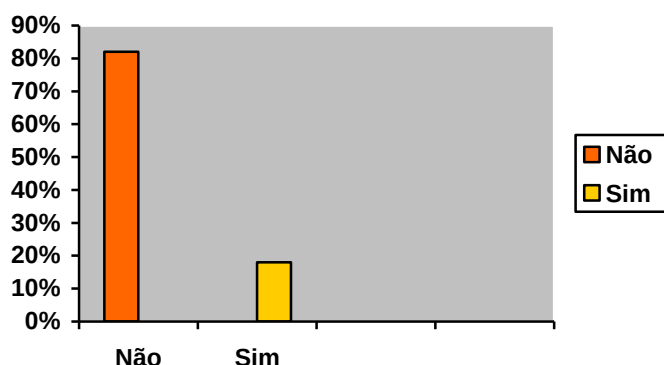
Figura 03: Percentual de satisfação com a aparência da refeição (aparência, sabor, odor) oferecida no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.



Fonte: Dados da pesquisa (2011).

No figura 03, foi avaliado o grau de aparência da alimentação oferecida, observou-se que 36% dos comensais estão satisfeitos. Por outro lado, 64% não estão satisfeitos com a aparência das refeições. Segundo o estudo de Paredes (2005) na penitenciária de Curitiba-PR 70% estão satisfeitos e 30 % encontram-se insatisfeitos com a aparência das refeições oferecidas. Nobre, 2004 avaliando a satisfação da clientela em restaurantes em Brasília quanto o grau de aparência da refeição 90% dos comensais se encontram satisfeitos com aparência e 10% estão insatisfeitos. Analisando o cardápio servido, foi visto que não existem variedades de preparação, ofertas de alimento, combinações, preparações, temperos, cores, formas, cortes, decorações e/ou apresentação.

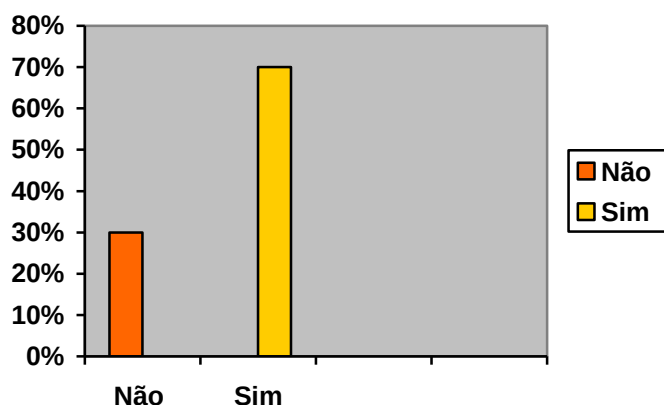
Figura 04: Percentual de aceitação da temperatura da refeição oferecida no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.



Fonte: Dados da pesquisa (2011).

De acordo com a figura acima, foi visto que 82% dos entrevistados não estão satisfeitos com a temperatura das preparações e somente 18%, estão satisfeitos com a temperatura do almoço servido. Martins (2009), em seu estudo encontrou uma satisfação de 69% no que diz respeito a temperatura das refeições em um Serviço de Nutrição de uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de Pelotas, RS. Segundo o estudo de Paredes (2005) na penitenciária de Curitiba-PR, 70% dos detentos estão insatisfeitos e somente 30% satisfeitos com a temperatura da refeição

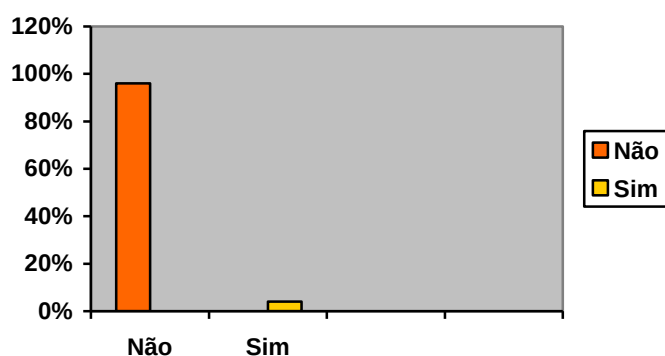
Figura 05: Percentual de usuários que detectaram comida deteriorada no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.



Fonte: Dados da pesquisa (2011).

De acordo com os resultados acima mencionados, percebem-se que a maioria, 70%, consideram já terem presenciados comida deteriorada. O restante, 30%, responderam não terem presenciados comida deteriorada. Dificuldade que não foi encontrada na pesquisa de Paredes (2005) na penitenciária de Curitiba-PR onde 60% dos entrevistados não presenciaram e 40% responderam que já presenciaram comida deteriorada. Vanin (2007) analisando uma Unidade de Administração e Nutrição Institucional 99% dos usuários disseram que não observaram alimentos deteriorados nas refeições e 1% dos comensais respondeu que já observou alimento deteriorado.

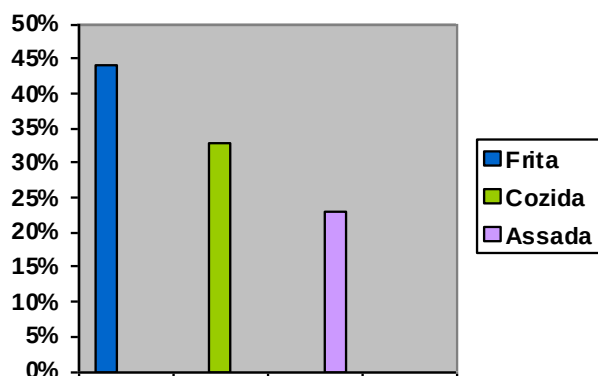
Figura 06: Percentual de usuários que consideram o porcionamento satisfatório servido no presídio de Alcaçuz em Natal-RN.



Fonte: Dados da pesquisa (2011).

De acordo com a figura 06, percebe-se que a maioria (96%), considera a alimentação insuficiente em sua quantidade. O restante (4%) respondeu que a alimentação servida é suficiente. Comparando com os estudos de Paredes (2005) na penitenciária de Curitiba-PR obtivemos os mesmos resultados nas pesquisas, 32% dos entrevistados se sentiam satisfeitos com a quantidade e 68% estavam descontentes com o porcionamento. Vanin (2007) analisando uma Unidade de Administração e Nutrição Institucional 85% dos comensais estavam satisfeitos com o porcionamento e 15% estavam insatisfeitos. Na pesquisa de Martins (2007) em um Centro de Detenção na cidade de Curitiba- PR, encontrou 80% dos entrevistados estão satisfeitos e 20% encontram se insatisfeitos com o porcionamento da refeição.

Figura 07: Percentual de preferência dos usuários como a forma de preparo das refeições oferecidas no presídio de Alcaçuz em Natal-RN.



Fonte: Dados da pesquisa (2011).

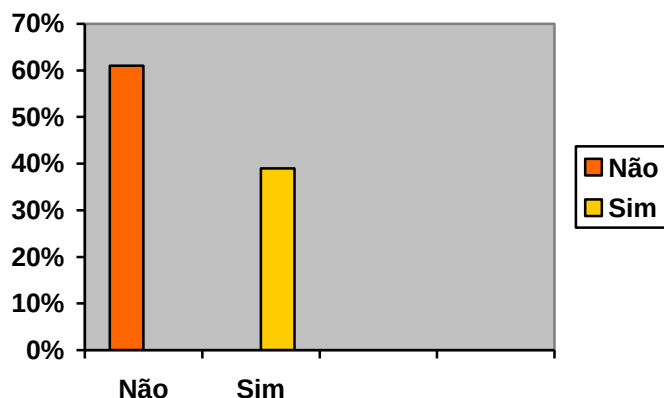
De acordo com a figura 07, o tipo de preparação que mais satisfaz os detentos é a frita com 44% das opiniões. A aceitação da fritura é universal e a apreciação é observada nos diferentes grupos populacionais (PERKINS; ERICKSON, 1996). Sua utilização é freqüente tanto no ambiente doméstico, mas, principalmente em restaurantes de auto-serviço, onde é considerada vantajosa, em função da necessidade e agilidade nos serviços (ANS et al., 1999; CELLA et al., 2002). Há de se considerar que este tipo de preparação está muito presente nos hábitos alimentares dessa população. As preparações cozidas tiveram 33% da preferência dos entrevistados, e os 23% restantes, para as preparações assadas.

No estudo de Passos 2008 em sua pesquisa com a clientela de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Institucional em Brasília- DF a preferência para frituras também foi alta ficando em 48%. Nobre, 2004 avaliando a satisfação da clientela em restaurantes em Brasília encontrou 40% para as preparações fritas, 35% para as preparações assadas e 25% para as preparações cozidas.

Vanin (2007) em seu estudo em uma Unidade de Administração e Nutrição Institucional verificou que a preparação frita é a de maior aceitação com 60%, 30% para preparações assadas e 10% de para as preparações cozidas.

O consumo excessivo de alimentos com alto teor de gordura está associado ao crescimento e ao risco de incidência de várias doenças, devido à densidade energética da gordura (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006).

Figura 08: Percentual de satisfação dos usuários com o tempero da refeição oferecida no presídio de Alcaçuz em Natal-RN.



Fonte: Dados da pesquisa (2011).

A figura 08 contém dados sobre a opinião dos temperos nas refeições. Verificou-se que uma pequena quantidade de comensais, ou seja, 38% deles encontram-se satisfeitos com o tempero da alimentação servida. Por outro lado, observou-se que 62%, encontram-se descontentes. No estudo realizado por Paredes (2005) foram encontrado resultados semelhantes, 24% dos detentos de Curitiba se encontram satisfeitos e 56% encontram-se insatisfeitos com o tempero da refeição. Vanin (2007) em seu estudo em uma Unidade de Administração e Nutrição Institucional encontrou 80% de satisfação para o tempero das refeições e somente 20% de insatisfação.

As alimentação servidas em marmitas descartáveis, necessitam de uma limitação na utilização dos temperos, tendo influência sobre o tempo do processo, desde a preparação dos alimentos, até serem servidos, levando algumas horas até serem consumidos. A alimentação transportada tem várias limitações, e uma delas, é o tempo de todo o processo, desde o pré-preparo, até o momento de servir, ou seja, este é muito longo, fazendo com que certos cuidados sejam necessários (CARVALHO, 2004)

TABELA 01- PREFERÊNCIA ALIMENTAR DAS PREPARAÇÕES.

Preparação	Frequência	Percentual (%)
Carne de sol frita	20	48%
Frango frito	19	38%
Feijão preto	10	22%

Fonte: Dados da pesquisa (2011).

TABELA 02- PREPARAÇÕES COM MENOS ACEITAÇÃO.

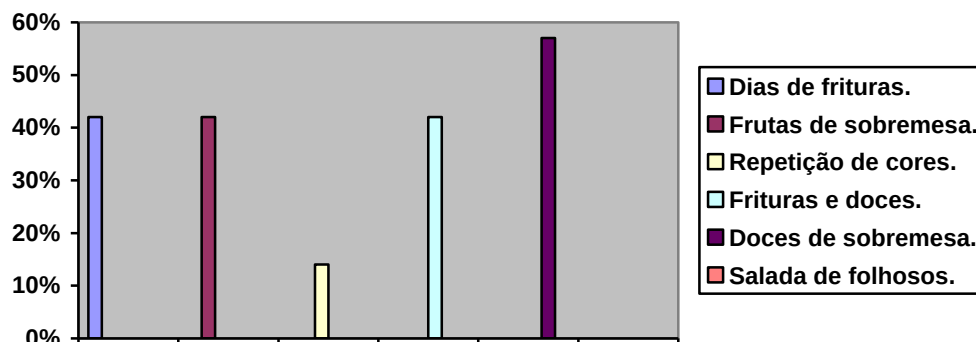
Preparação	Frequência	Percentual (%)
Macarrão simples	28	57%
Arroz simples	15	30%
Pirão	6	13%

Fonte: Dados da pesquisa (2011).

As tabelas 01 e 02 apresentam as preparações contidas nos cardápios que os comensais responderam sobre as suas preferências e também, as preparações que não apreciam. É demonstrado que a preferência está principalmente na carne de sol frita 40%, frango frito 38% e feijão preto 22%, percebendo mais uma vez, a preferência pelas preparações fritas. Segundo o estudo de Paredes (2005) na penitenciária de Curitiba-PR, se tratando das preparações preferidas o frango assado obteve 50%, 30% batatas em geral e 20% saladas. Quanto às preparações citadas pelos internos, as que eles menos apreciam com maior frequência: macarrão simples 57%, arroz simples 30% e o pirão 13%. No estudo de Paredes a preparação menos apreciada foi a carne moída ao molho com 60%, 30% acelga refogada e 10% polenta mole.

5.2 MÉTODO AQPC

Figura 09 : Avaliação qualitativa do cardápio oferecido no presídio de Alcaçuz em Natal- RN.



Fonte: Dados da pesquisa (2011).

O cardápio oferecido é composto de dois acompanhamentos (arroz e feijão), uma guarnição, um prato principal, fruta ou doce de sobremesa. (Anexo 4)

Os resultados do método AQPC podem ser visualizados no Anexo 4 e no gráfico 9. Esta tabela mostra o resultado da análise feita da salada de folhosos, Frituras e doces, fritura, fruta de sobremesa, doce de sobremesa, repetição de cores.

Os resultados mostram 0% para salada de folhosos. Diferente do estudo realizado por Passos onde na Unidade de Alimentação e Nutrição estudada 94% do cardápio oferece salada de folhosos diariamente. Vanin (2007) em seu estudo em uma Unidade de Administração e Nutrição Institucional verificou que 100% do cardápio oferece salada de folhosos todos os dias. Passos (2008) também pesquisando uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional encontrou 90% dos cardápios servidos oferecem salada de folhosos. . Uma elevada oferta de folhosos e de frutas é importante por ser fonte de fibras, que desempenham um papel fundamental na dieta. Alguns estudos demonstraram que a ingestão adequada de fibra pode ser um fator protetor contra o risco de câncer de cólon e reto e também é fundamental para regulação normal do intestino. Outra importância da fibra na dieta é que sua alta ingestão está associada à redução dos lipídios sanguíneos. (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003).

Um fator que deve ser observado ao elaborar um cardápio é a combinação das cores para evitar monotonia. O cuidado de combinar e diversificar as cores, além de garantir a ingestão de diferentes nutrientes e promover a saúde (VIEIROS, 2003). A combinação de

formas, cores, texturas, a lipidez e a viscosidade são agradáveis aos olhos do comensal, apresenta uma reação positiva, abrindo o apetite e aumentando a salivação (PAIOTTI, 1995).

O cardápio analisado apresenta uma repetição de cores de 14%. No estudo de Passos (2008) realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional quando se tratando de repetição de cores, a UAN estudada apresentou uma combinação não adequada das cores com valores de 59%. Vanin (2007) em seu estudo em uma Unidade de Administração e Nutrição Institucional verificou 10% para repetição de cores e 90% para a adequada combinação de cores.

Outro item analisado foram as sobremesas, observa-se uma maior oferta de doces de sobremesa 57% e frutas com 42%, ao contrario do trabalho de Passos (2008) onde foi constatado que a UAN analisada ofereceu mais frutas como sobremesa 66% do que doces 33%. Na análise do cardápio, verificou-se que o doce era oferecido quatro vezes na semana e a fruta, três vezes.

A ingestão diária de frutas é importante para reduzir o risco de doenças crônicas, tais como doenças cardiovasculares, diabetes e cânceres (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003).

O Relatório Mundial da Saúde em 2003 relatou que as doenças crônicas não transmissíveis estavam entre as dez primeiras causas de mortalidade na população acima de 15 anos (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003). A doença isquêmica coronariana e a doença cerebrovascular ficaram entre os quatro primeiros lugares (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003).

Uma das causas conhecidas dessas doenças é a má qualidade de vida, incluindo a dieta, com alta ingestão de gordura saturada, sal, açúcar, além da baixa ingestão de frutas e vegetais (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003).

A oferta de frituras no cardápio analisado foi de 42%. O trabalho realizado por Passos (2008), a oferta de alimentos fritos foi de 22%. O método de cocção em imersão da fritura altera as gorduras durante o seu aquecimento em altas temperaturas. Ocorre hidrólise do glicerol formando acroleína, substância cancerígena que provoca irritação gástrica (PHILLIPPI, 2003). Esta hidrólise ocorre quando há liberação de uma fumaça densa e branca conhecida como ponto de fumaça (PHILLIPPI, 2003).

O último item analisado foi a frequência da combinação de doce e fritura, 42%. A combinação foi alta, pode-se verificar a falta de preocupação do profissional em procurar não oferecer no mesmo dia, dois alimentos calóricos em gorduras e açúcar. Resultado diferente da

pesquisa de Passos (2008) onde o resultado encontrado para a combinação de doce e fritura foi de 12%.

A quantidade de açúcar simples e de gordura saturada estão intimamente relacionados ao desenvolvimento da aterosclerose (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003).

Nas ultimas três décadas, houve um aumento extraordinário do consumo de gordura no mundo todo, com exceção da África (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003). As regiões onde o aumento foi mais considerável foram na América do Norte e Europa (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003). O alto consumo de gordura está associado ao aumento do nível de colesterol sanguíneo e ao maior risco de incidência coronária e aórtica. (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003).

6 CONCLUSÃO

- Foi visto que os usuários preferem alimentos fritos, o que pode contribuir com acúmulo de gordura abdominal, doenças cardiovasculares, aumento da pressão arterial, desenvolvimento de câncer, má absorção de nutrientes.
- Foram observadas as preferências alimentares dos usuários e houve predominância nas respostas quanto às três preparações servidas que mais gostavam: carne de sol frita, frango frito e feijão preto. As aversões identificadas foram: macarrão simples, arroz simples e pirão.
- É necessário que ocorra a inclusão de salada de folhosos no cardápio, visando o aumento do consumo de fibras, vitaminas e minerais proporcionando a melhoria na saúde dos comensais.
- Como já comentado, deve-se melhorar a relação da distribuição de frutas e doces de sobremesa e também a combinação de doces e frituras no mesmo dia, uma vez que são alimentos ricos em gordura saturada e açúcar.
- Seria interessante a implantação de mais cardápios semanais para diminuir o descontentamento dos usuários e melhorar a qualidade da alimentação.
- Maior conscientização e informação para os presos de como a alimentação é uma grande aliada para viver melhor. Como sugestão poderiam ser realizados trabalhos de educação nutricional, desenvolvendo ações que promovam a alimentação saudável, realizado pela nutricionista responsável.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ARAÚJO, R. M. V. Fatores de risco ambiental para trabalhadores de unidade de Alimentação e Nutrição. **Nutrição em Pauta**. Nov/dez, 2002.

AGUIAR, J. A. et al. **Tempo e temperatura de pratos quentes servidos no serviço de alimentação escolar em Cajamar - SP**. Nutrição Brasil, maio/jun. 2003.

ANS, V.G.; CELLA, Jorge N. Avaliação da qualidade dos óleos de frituras usados em restaurantes, lanchonetes e similares. **Ciência, Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.19, p. 413-419, set./dez.1999.

BOHRER, J.O.; ERHART, A. C. **Serviços de hotelaria hospitalar: uma abordagem prática para implantação**. Florianópolis, 2007. Disponível em: http://busca.inusil.br/pdf/87418_Andreia.pdf. Acesso: 29/08/2010

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional e Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 1999.

BRASIL. **Regras Mínimas para o tratamento do preso no Brasil do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária**. Brasília, DF, 11 de novembro de 1994. In____. **Lex: jurisprudência do RFB e MJ: Edição Federal**, Brasília, 1995.

CARVALHO, F. C.; PEREIRA, M.G.L. **Perfil Nutricional e qualidade dietética da população prisional do estabelecimento penal de Segurança máxima de Campo Grande-MS**, 2004. 70.f. Monografia (Bacharelado em Nutrição). Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, 2004.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996.

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9. ed. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, ANO.

MACHELINE, C. Evolução da administração da produção no Brasil. **Revista de administração de empresas**. São Paulo. v. 34, n.3, p.91-101, maio/ jun, 1994.

MAISTRO, L. **Estudo do Índice de Resto Ingestão em Serviços de Alimentação**. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=123> Acesso em: 20 ago. 2010.

MARTINS CM. **Avaliação da Alimentação fornecida pelo DEPEN, na casa de custódia de Curitiba, no centro de detenção e ressocialização de Piraquara e na Penitenciária Central do Estado**. 2007. 98f. Monografia (Especialização em gestão penitenciária). Universidade Federal do Paraná, Paraná, 2007.

MATOS, M. G.; CARVALHOSA, S. F.; FONSECA, H. O Comportamento Alimentar dos Jovens Portugueses. **Aventura Social e Saúde**, v.5, n. 1. 2001.

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

NOBRE, Júlio. **Avaliação da Satisfação da Clientela em Restaurantes em Brasília - DF**. 2004. FOLHAS. Monografia (Bacharelado em Nutrição). UFB, Brasília, 2004.

ORNELLAS, L.H. **Técnicas dietéticas**: seleção e preparo de alimentos. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 1995.

PAIOTI J. **Arte e técnica na cozinha**: glossário multilíngüe, métodos e receitas. São Paulo: Ed Varela; 2004.

PAREDES, Lucimar Cavallieri. **Avaliação da Alimentação Terceirizada no Sistema Penitenciário do Paraná**, 2005. 90 f. Monografia (Curso de Pós Graduação em Administração de Saúde Pública). Instituto Superior de Ensino, Paraná, 2005.

PASSOS, Ana Luiza. **Análise de Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Brasília - DF Segundo o Método de “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”**. ANO. FOLHAS. Monografia (Bacharelado em Gastronomia). Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

PERKINS, E. G; ERICKSON, M. D. **Deep frying chemistry, nutrition and practical applications**. Champaing: AOCS Pres. 1996, 357p.

PFAFFENZELLER, A. A. **Assistência nutricional hospitalar: um estudo da satisfação dos clientes da Santa Casa de Porto Alegre**. Mestrado profissionalizante em Engenharia UFRGS, Porto Alegre, 2003.

PHILIPPI ST. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole; 2003.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole, 2008.

POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

PROENÇA et al. **Qualidade nutricional e sensorial da produção de refeições**. Florianópolis: UFSP, 2005.

PROENÇA R. P. C., SOUZA A. A., VEIROS, M. B., Hering B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Rev. Nutr Pauta. 2005; São Paulo, XIII (75): 4-16.

PROENÇA R. P. C., SOUZA A. A., VEIROS, M. B., Hering B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: Ed UFSC, 2005.

PROENÇA R.P.C. **Ergonomia e organização do trabalho em projetos industriais: uma proposta no setor de Alimentação Coletiva**. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2002.

PROENÇA R.P.C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 2000.

RASTOIN, J. L.; VIALA-TAVAKOLI, S. **La restauration hors-foyer: l'industrie européenne face au modèle américain**. Paris: Eurostaf, Collection "Analyses de secteurs", 1991.

REGO, J. C.; TEIXEIRA, S. M. F. G. Aspectos físicos das Unidades de Alimentação e Nutrição. IN: TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Ateneu, ANO.

RIBEIRO, C.S.G. **Análise de perdas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) industriais:** estudo de caso em restaurantes industriais. 2002. FOLHAS. Dissertação (Mestrado em Engenharia)- Programa de pós-graduação em Engenharia de Produção. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

RIEKES, B.H. **Qualidade nas unidades de alimentação e nutrição: Uma proposta metodológica considerando aspectos nutricionais e sensoriais.** 2004. FOLHAS. Dissertação (mestrado profissionalizante em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 2004.

SICHIERE, Rosely, COITINHO, Denise C, MONTEIRO, Josefina B. “Recomendações de alimentação e nutrição saudável para a população brasileira”. **Arq brás endocrinal metal.** São Paulo. v. 44, n. 3, jun, 2000.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos.** São Paulo: Livraria Varela, 1995.

SILVA, S. M. C. S; BERNARDES, S. M. **Cardápio:** guia prático para elaboração. São Paulo: Editora Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2004.

SILVA, S. M. C. S; BERNARDES, S. M. **Cardápio:** guia prático para elaboração. São Paulo: Editora Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2004.

SOUSA, A. A.; PROENÇA, R. P. C. Tecnologias de gestão dos cuidados nutricionais: recomendações para qualificação de atendimento nas unidades de alimentação e nutrição hospitalares. **Revista de Nutrição**, Campinas, p.425-436, out./dez., 2004.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição. In:__. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.

VANIN M, SOUTHER N, NOVELLO D. **Adequação Nutricional do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Guarapava-PR**, 2007. 1(1): 31-38.

VASCONCELLOS, E.; HEMSLEY, J. R. **Estrutura das organizações:** estruturas tradicionais, estruturas para inovação, estrutura matricial. 3. ed. São Paulo: Pioneiras, 1997.

VEIROS MB, PROENÇA RPC. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição- Método AQPC.** Rev Nutr Pauta. 2003; São Paulo, XI(62): 36-42.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisas e administração.** São Paulo: Atlas 1998.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and the prevention of chronic disease, report of the joint. WHO/FAO expert consultation.** Geneva: WHO, 2003. WHO Technical Report Series n. 916.

Anexo 1
Cardápio oferecido aos detentos na penitenciária de Alcaçuz/ RN.

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Frango cozido -Arroz com cenoura -Macarrão simples -Feijão com charque e legumes -Fruta de sobremesa	- Carne de sol frita - Arroz branco - Feijão com legumes e charque - Farofa de cebola - Doce de sobremesa	- Guisado de carne com legumes - Arroz com cenoura - Macarrão ao alho -Feijão com legumes e charque - Fruta de sobremesa	- Carne de sol frita - Arroz branco - Macarrão ao alho - Feijão com legumes e charque - Doce de sobremesa	- Frango cozido - Arroz com cenoura - Feijão com legumes se charque - Doce de sobremesa	-Cozido regional -Arroz branco - Pirão -Feijão com legumes e charque - Fruta de sobremesa	- Frango frito - Macarrão ao alho - Feijão com legumes e charque -Arroz acebolado - Farofa de cebola - Doce de sobremesa

**FACULDADE NATALENSE PARA O DESENVOLVIMENTO DO RIO GRANDE
DO NORTE- FARN**

ANEXO 2: MODELO DO QUESTIONÁRIO APLICADO

1) Você gosta da refeição oferecida?

- ☐ Não
☐ Sim

2) Você come todas as refeições oferecidas na penitenciária?

- ☐ Não
☐ Sim

3) A comida oferecida é diferente todos os dias?

- ☐ Não
☐ Sim

4) O cardápio oferecido tem variações na aparência, sabor, odor?

- ☐ Não
☐ Sim

5) A temperatura da comida é adequada?

- ☐ Não
☐ Sim

6) Em algum momento já foi oferecido comida deteriorada?

- ☐ Não
☐ Sim

7) O porcionamento das refeições são satisfatórios?

- ☐ Não
☐ Sim

8) Qual a sua forma de preparação preferida?

- ☐ Frita
☐ Assada
☐ Cozida

9) O tempero da refeição é saboroso ?

- ☐ Não
☐ Sim

10) Das comidas oferecidas, quais você mais gosta? Cite três.

- 1) _____
2) _____
3) _____

11) Das comidas oferecidas, quais você menos gosta? Cite três.

- 1) _____
2) _____
3) _____

Anexo 3

CARDÁPIO- DIAS _____ MÊS _____ ANO _____					
2ª FEIRA					
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Repetição no jogo de cor
3ª FEIRA					
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Repetição no jogo de cor
4ª FEIRA					
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Repetição no jogo de cor
5ª FEIRA					
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Repetição no jogo de cor
6ª FEIRA					
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Repetição no jogo de cor

AVALIAÇÃO DA SEMANA
Dias úteis:
Dias com frituras:
Dias com frutas de sobremesa:
Dias com repetições no jogo de cor:
Dias com salada de folhosos:
Dias com frituras acompanhado de doces:

Anexo 4

CARDÁPIO						
2ª FEIRA						
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Doce de sobremesa	Repetição no jogo de cor
-Frango cozido -Arroz com cenoura -Macarrão simples -Feijão com charque e legumes -Fruta de sobremesa	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
3ª FEIRA						
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Doce de sobremesa	Repetição no jogo de cor
- Carne de sol frita - Arroz branco - Feijão com legumes e charque - Farofa de cebola - Doce de sobremesa	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
4ª FEIRA						
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Doce de sobremesa	Repetição no jogo de cor
- Guisado de carne com legumes - Arroz com cenoura - Macarrão ao alho -Feijão com legumes e charque - Fruta de	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO

sobremesa						
5ª FEIRA						
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Doce de sobremesa	Repetição no jogo de cor
- Carne de sol frita - Arroz branco - Macarrão ao alho - Feijão com legumes e charque - Doce de sobremesa	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
6ª FEIRA						
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Doce de sobremesa	Repetição no jogo de cor
- Frango cozido - Arroz com cenoura - Feijão com legumes se charque - Doce de sobremesa	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
SÁBADO						
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Doce de sobremesa	Repetição no jogo de cor
- Cozido regional - Arroz branco - Pirão - Feijão com legumes e charque - Fruta de sobremesa	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
DOMINGO						
Preparações	Fritura e doce	Fritura	Salada de folhosos	Fruta de sobremesa	Doce de sobremesa	Repetição no jogo de cor

- Frango frito						
- Macarrão ao alho	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM
- Feijão com legumes e charque						
- Arroz acebolado						
- Farofa de cebola						
- Doce de sobremesa						

AVALIAÇÃO DA SEMANA
Dias úteis: 7 dias
Dias com frituras: 3 dias
Dias com frutas de sobremesa: 3 dias
Dias com repetições no jogo de cor: 1 dia
Dias com salada de folhosos: 0
Dias com frituras acompanhado de doces: 3 dias
Dias com doces de sobremesa: 4 dias