



Avaliação qualitativa do cardápio hospitalar pelo método AQPC em um hospital de Juiz de Fora (MG)

Aluna: Débora Cristina Cacheiro Faria

Matrícula: 202164041

Orientadora: Profª Maria Cristina de Albuquerque Barbosa

**Juiz de Fora
2026**

Avaliação qualitativa do cardápio hospitalar pelo método AQPC em um hospital de Juiz de Fora (MG)

Qualitative evaluation of the hospital menu using the AQPC method in a hospital in Juiz de Fora (MG)

Resumo

Objetivo: Avaliar qualitativamente o cardápio servido para pacientes do SUS e do particular em uma UAN hospitalar do município de Juiz de Fora (MG). **Métodos:** Através do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), foi analisado o cardápio de oito semanas de almoço, oferecido aos pacientes em dieta livre, do SUS e do particular, totalizando 56 dias. Os aspectos positivos (folhosos e frutas) e negativos (monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, doces, frituras e a associação entre frituras e doces) foram classificados como "ótimo", "bom", "regular", "ruim" ou "péssimo", conforme a frequência de ocorrência observada.

Resultados: A partir da análise do cardápio foi observada a presença de folhosos em 100% (Ótimo) e a presença de frutas em 0% (Péssimo), doces em 0% (Ótimo) e frituras associadas a doces em 0% (Ótimo) dos dias avaliados para ambos os grupos. As carnes gordurosas foram observadas em 23,21% dos dias no cardápio do SUS e em 32,14% (Regular) no cardápio do particular. A oferta de alimentos ricos em enxofre foi observada em 1,78% (Ótimo) dos dias no SUS e no particular em 0% (Ótimo), a monotonia das cores das preparações obteve ocorrência em 51,78% (Ruim) no SUS e 23,21% (Bom) no particular. **Conclusão:** O método AQPC permitiu avaliar os pontos positivos e negativos do cardápio, sendo uma ferramenta indispensável para o monitoramento e aprimoramento da qualidade da assistência nutricional, assegurando que a alimentação oferecida contribua efetivamente para a recuperação e o bem-estar dos pacientes.

Palavras-chave: Análise de cardápio, alimentação hospitalar, AQPC

Abstract

Objective: Evaluate qualitatively the menu served to patients of the SUS (Brazilian Public Health System) and private patients in a hospital in the city of Juiz de Fora (MG). **Methods:** Using the Qualitative Evaluation of Menu Preparations (AQPC) method, the menu of eight weeks of lunch offered to patients on a free diet, from the SUS and private systems, totaling 56 days, was analyzed. The positive aspects (leafy greens and fruits) and negative aspects (monotony of colors, foods rich in sulfur, fatty meats, sweets, fried foods, and the association between fried foods and sweets) were classified as "excellent," "good," "fair," "poor," or "very poor," according to the frequency of occurrence observed. **Results:** From the menu analysis, the presence of leafy greens was observed in 100% (Excellent) and the presence of fruits in 0% (Poor), sweets in 0% (Excellent) and fried foods combined with sweeter flavors in 0% (Excellent) of the days evaluated for both groups. Fatty meats were observed in 23.21% of the days on the SUS menu and in 32.14% (Regular) on the private menu. The availability of foods rich in sulfur was observed in 1.78% (Excellent) of the days in the SUS and in 0% (Excellent) in the private group. The monotony of the colors of the preparations occurred in 51.78% (Poor) in the SUS and 23.21% (Good) in the private group. **Conclusion:** The AQPC method allowed for the evaluation of the positive and negative aspects of the menu, being an indispensable tool for monitoring and improving the quality of nutritional care, ensuring that the food offered effectively contributes to the recovery and well-being of patients.

Keywords: Menu analysis, hospital food, AQPC

1 INTRODUÇÃO

A alimentação hospitalar desempenha um papel fundamental para a manutenção do estado nutricional, resposta imunológica e recuperação clínica dos pacientes internados. Segundo a BRASPEN, essa alimentação, se bem planejada e ofertada, pode melhorar a adesão ao tratamento, minimizar desperdícios e prevenir a desnutrição hospitalar, impactando positivamente os desfechos clínicos, como a redução do tempo de internação, menor incidência de complicações e menores taxas de mortalidade¹.

Estudos apontam que dietas pouco atrativas, monótonas ou inadequadas em textura e sabor podem comprometer o consumo alimentar, resultando em déficit energético e proteico, prejudicando a recuperação e prolongando o tempo de internação². A baixa aceitação das refeições é frequentemente relacionada à repetição de cardápios e à ausência de planejamento sensorial adequado^{2 3}.

Nesse cenário, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) assumem papel estratégico no planejamento, preparo e oferta de refeições seguras e nutricionalmente adequadas, que atendam às necessidades fisiológicas, sensoriais e culturais dos indivíduos¹. Essas unidades são responsáveis por garantir a qualidade nutricional e a aceitabilidade das refeições, fatores diretamente relacionados à evolução clínica e à satisfação do paciente^{2 4}.

O cardápio representa uma das ferramentas fundamentais para a avaliação da qualidade da alimentação hospitalar. Um método aplicado no Brasil é o da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), proposto por Veiros e Proença⁵, que possibilita a análise de oferta de frutas, verduras, folhosos, cores, técnicas de preparo e presença de alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, frituras e doces. A aplicação da AQPC permite identificar pontos a serem melhorados, como oferta reduzida de vegetais folhosos e excesso de alimentos ricos em enxofre, fatores que podem ocasionar desconfortos gastrointestinais, especialmente em pacientes pós-cirúrgicos.

Com isso, este estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente, pelo método AQPC, o cardápio servido no almoço para pacientes do SUS e do particular, em dieta livre, em uma UAN hospitalar do município de Juiz de Fora (MG).

2 MÉTODO

Trata-se de um estudo transversal, descritivo, de abordagem qualitativa e de natureza observacional, realizado em uma UAN Hospitalar no município de Juiz de Fora (MG), em oito semanas entre os meses de maio e junho de 2025.

O serviço de alimentação é do tipo autogestão, e é classificado como uma UAN de pequeno porte, servindo em média 300 refeições diárias⁶, de segunda a domingo, atendendo pacientes do SUS e planos particulares, acompanhantes e funcionários. Os cardápios ofertados são de padrão popular, compostos por um tipo de salada, um prato proteico a base de proteína animal e uma opção vegetariana (ovo), dois acompanhamentos (arroz branco e feijão), e uma guarnição.

Foram avaliadas somente as preparações servidas no almoço e destinadas a pacientes em dieta livre, tanto no SUS quanto no particular, sendo cardápios distintos para os dois.

O método adotado foi a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), conforme descrito por Veiros e Proença⁵. Os seguintes critérios foram analisados:

- Presença de frutas in natura ou suco de frutas sem adição de água e açúcar.
- Presença de hortaliças folhosas: consideradas quando oferecidas cruas, na forma de salada.
- Monotonia de cores: as preparações oferecidas foram avaliadas de acordo com o número de cores, sendo considerado monótono quando duas preparações eram da mesma cor ou tonalidade, ou quando havia apenas duas cores no cardápio do dia.
- Presença de alimentos ricos em enxofre: usou-se esse critério quando mais de um alimento rico em enxofre foi oferecido no mesmo dia, sendo considerados os seguintes alimentos sulfurados: abacate, acelga, aipo, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, ervilha, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, nozes, ovo, rabanete, repolho e uva. O feijão não foi incluído nesta categoria, em conformidade com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, que orienta o consumo diário desse alimento⁷.
- Presença de carnes gordurosas como prato principal: foram consideradas aquelas em que o teor de lipídeos ultrapassa 50% das calorias totais da carne crua⁸. Para avaliação deste item, os cálculos de lipídeos foram realizados com dados da Tabela de composição de alimentos (TACO)⁹. Assim, as carnes consideradas gordurosas foram: linguiça de frango e porco, costela de boi e porco, pernil suíno e almôndegas. Também foram consideradas preparações que utilizam ingredientes gordurosos, como o strogonoff e fricassê, por conta do creme de leite, e o feijão tropeiro. Foram desconsiderados os dias em que a carne era preparada com a técnica de “fritar”.
- Presença de doces: foram consideradas sobremesas e algumas preparações que contêm açúcar como um dos seus principais ingredientes (achocolatados, bolo, bolacha doce, doce de leite, gelatina, mingau doce, pudim, refresco).

- Presença de frituras e frituras associadas a doces: esse critério analisa a ocorrência de frituras, tanto de forma isolada quanto associada à presença de doces.

A verificação dos critérios citados acima foi feita a partir da contagem de quantas vezes esses itens apareceram no cardápio, estabelecendo uma porcentagem. O valor encontrado foi classificado em “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo”, utilizando os critérios de classificação propostos por Prado et al¹⁰. Ressalta-se que os aspectos positivos do cardápio são a presença de folhosos e frutas (quadro 1), já a presença de cores iguais, duas ou mais preparações ricas em enxofre, fritura, carne gordurosa e oferta de doce foram considerados como pontos negativos no cardápio (quadro 2).

Quadro 1 - Critérios de classificação dos aspectos positivos do cardápio

Classificação	Categoria
Ótimo	≥90%
Bom	75 a 89%
Regular	50 a 74%
Ruim	25 a 49%
Péssimo	<25%

Quadro 2 - Critérios de classificação dos aspectos negativos do cardápio

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

3 RESULTADOS

Os cardápios estão representados nas tabelas a seguir, sendo a tabela 1 referente aos cardápios dos pacientes atendidos pelo SUS, enquanto a tabela 2 é referente aos cardápios de pacientes atendidos por planos particulares. Todas as refeições têm Arroz Branco e Feijão como acompanhamento, portanto não foram descritos nas tabelas.

Tabela 1: Cardápios semanais oferecidos aos pacientes atendidos pelo SUS, de um hospital na cidade de Juiz de Fora, 2025.

Cardápio SUS - Semana 1	
Dia da semana	Preparações

Segunda-feira	Coxa Ensopada, Inhame Ensopado, Acelga com Cenoura
Terça-feira	Quibe Assado, Cenoura Sautê, Alface com Tomate
Quarta-feira	Omelete Assado, Chuchu com Cheiro Verde, Mix de Alfaces
Quinta-feira	Frango Xadrez, Alface com Repolho e Tomate
Sexta-feira	Carne Moída, Angu, Acelga com Cenoura
Sábado	Strogonoff de Frango, Batata Assada, Mix de Folhas com Cenoura
Domingo	Lombo Assado, Macarrão Primavera, Acelga com Rúcula

Cardápio SUS - Semana 2

Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Carne Moída com Legumes, Inhame Ensopado, Alface com Cenoura
Terça-feira	Escondidinho de Frango, Alface com Repolho e Cenoura
Quarta-feira	Omelete Assado com Legumes, Mix de Folhas
Quinta-feira	Quibe Assado, Cenoura Sautê, Alface com Tomate
Sexta-feira	Frango Xadrez, Macarrão Alho e Óleo, Alface com Tomate
Sábado	Coxa Ensopada, Purê de Moranga, Mix de Folhas com Cenoura
Domingo	Almôndegas ao Sugo, Purê de Batata, Acelga com Tomate

Cardápio SUS - Semana 3

Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Frango com Legumes, Angu, Alface com Cenoura
Terça-feira	Coxas Ensopadas, Chuchu com Cheiro Verde, Alface com Repolho e Cenoura
Quarta-feira	Omelete Assado, Purê de Moranga, Mix de Folhas
Quinta-feira	Almôndega ao Sugo, Inhame Ensopado, Alface com Tomate
Sexta-feira	Carne Moída com Legumes, Angu, Alface com Tomate
Sábado	Frango Xadrez, Purê de Batata, Mix de Folhas com Cenoura
Domingo	Strogonoff de Frango, Batata Sautê, Acelga com Tomate

Cardápio SUS - Semana 4

Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Carne Moída ao Molho, Purê de Mandioca, Alface com Cenoura
Terça-feira	Frango Xadrez, Purê de Moranga, Alface com Repolho e Cenoura
Quarta-feira	Omelete Assado, Purê de Moranga, Mix de Folhas
Quinta-feira	Carne Moída, Batata Sautê, Alface com Tomate
Sexta-feira	Isca de Frango, Purê de Batata, Alface com Tomate
Sábado	Coxa Ensopada, Inhame Ensopado, Mix de Folhas com Cenoura
Domingo	Almôndega ao Sugo, Batata Sautê, Acelga com Tomate

Cardápio SUS - Semana 5

Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Linguiça de Frango, Inhame Ensopado, Alface com Cenoura
Terça-feira	Quibe Assado, Chuchu com Cheiro Verde, Alface com Cenoura e Repolho
Quarta-feira	Ovos Mexidos, Cenoura Sautê, Mix de Folhas
Quinta-feira	Frango com Legumes, Purê de Mandioca, Alface com Cenoura
Sexta-feira	Coxa Ensopada, Macarrão Alho e Óleo, Couve
Sábado	Lombo Assado, Purê de Batata, Alface e Cenoura
Domingo	Strogonoff de Frango, Batata Sautê, Alface com Tomate

Cardápio SUS - Semana 6

Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Frango Xadrez, Chuchu com Cheiro Verde, Alface com Cenoura
Terça-feira	Almôndega, Inhame Ensopado, Alface com Repolho e Cenoura
Quarta-feira	Omelete Assado, Cenoura Sautê, Mix de Folhas
Quinta-feira	Frango com Legumes, Purê de Moranga, Alface e Cenoura
Sexta-feira	Carne Moída, Macarrão Alho e Óleo, Alface com Tomate
Sábado	Lombo Assado, Angu, Couve
Domingo	Strogonoff de Frango, Batata Sautê, Alface com Cenoura

Cardápio SUS - Semana 7	
Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Frango com Legumes, Angu, Alface com Cenoura
Terça-feira	Sobrecoxas Ensopadas, Chuchu com Cheiro Verde, Alface com Repolho e Cenoura
Quarta-feira	Ovos Mexidos com Vagem, Purê de Moranga, Mix de Folhas
Quinta-feira	Almôndega ao Sugo, Macarrão Alho e Óleo, Alface com Tomate
Sexta-feira	Carne Moída com Legumes, Angu, Alface com Tomate
Sábado	Frango Xadrez, Cenoura Sautê, Mix de Folhas com Cenoura
Domingo	Strogonoff de Frango, Batata Sautê, Acelga com Tomate
Cardápio SUS - Semana 8	
Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Linguiça de Frango, Macarrão Alho e Óleo, Acelga com Tomate
Terça-feira	Carne Moída com Legumes, Purê de Moranga, Alface com Repolho e Cenoura
Quarta-feira	Omelete Assado, Inhame Ensopado, Acelga com Cenoura
Quinta-feira	Iscas de Frango ao Molho, Macarrão Primavera, Alface com Tomate
Sexta-feira	Lombo Assado, Angu, Acelga com Cenoura
Sábado	Coxa Ensopada, Purê de Batata, Acelga com Cenoura

Tabela 2: Cardápios semanais oferecidos aos pacientes atendidos por planos particulares, em um hospital na cidade de Juiz de Fora, 2025.

Cardápio Particular - Semana 1	
Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Carne Moída ao Molho, Purê de Moranga, Acelga com Tomate
Terça-feira	Strogonoff de Frango, Batata Sautê, Alface com Cenoura
Quarta-feira	Costelinha de Porco, Angu, Almeirão
Quinta-feira	Linguiça ao Molho, Macarrão Alho e Óleo, Alface com Repolho e Tomate
Sexta-feira	Feijão Tropeiro, Couve, Acelga com Cenoura
Sábado	Bife rolê, Purê de Batata, Mix de Folhas

Domingo	Lasanha à Bolonhesa, Acelga com Rúcula
Cardápio Particular - Semana 2	
Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Isca de Filézinho Suíno, Purê de Mandioca, Alface com Cenoura
Terça-feira	Sobrecoxa Assada, Salada Russa, Mix de Folhas com Cenoura
Quarta-feira	Frango com Creme de Milho, Batata Sautê, Mix de Folhas
Quinta-feira	Peixe à Milanese, Purê de Batata, Mix de Folhas
Sexta-feira	Carne Moída com Legumes, Farofa, Couve
Sábado	Isca de Boi Acebolada, Yakisoba, Alface com Tomate
Domingo	Lombo Assado, Batata c/ Molho de Bacon, Acelga com Tomate
Cardápio Particular - Semana 3	
Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Linguiça Acebolada, Macarrão Primavera, Alface com Cenoura
Terça-feira	Panqueca de Carne Moída, Mix de Folhas com Cenoura
Quarta-feira	Bife de Frango à Milanese, Purê de Batata, Mix de Folhas
Quinta-feira	Costelinha Suína, Angu, Couve
Sexta-feira	Pernil Suíno, Maionese, Alface e Tomate
Sábado	Carne Recheada, Salpicão, Mix de Folhas
Domingo	Sobrecoxa Assada, Macarrão Alho e Óleo, Acelga com Tomate
Cardápio Particular - Semana 4	
Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Lombo Assado, Salada Russa, Alface com Cenoura
Terça-feira	Carne Moída ao Molho, Angu, Almeirão
Quarta-feira	Escondidinho de Frango, Mix de Folhas
Quinta-feira	Costela de Boi, Virado de Legumes, Couve
Sexta-feira	Coxa à Milanese, Purê de Batata, Alface com Tomate
Sábado	Stroganoff de Carne, Batata Sautê, Alface e Cenoura
Domingo	Carne Moída com Legumes, Salpicão, Alface com Tomate

Cardápio Particular - Semana 5	
Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Isca de Frango Acebolada, Purê de Mandioca, Alface e Tomate
Terça-feira	Bife de Pernil à Milanesa, Macarronese, Mix de Folhas
Quarta-feira	Fricassê de Frango, Batata Sautê, Mix de Folhas
Quinta-feira	Sobrecoxa Assada, Batatonese com Bacon, Alface com Cenoura
Sexta-feira	Filé de Frango, Farofa, Couve
Sábado	Frango com Creme de Milho, Batata Sautê, Alface e Cenoura
Domingo	Lasanha à Bolonhesa, Mix de Folhas
Cardápio Particular - Semana 6	
Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Carne Moída ao Molho, Macarrão Alho e Óleo, Alface com Rúcula
Terça-feira	Lombo Assado, Purê de Mandioca, Alface com Repolho e Cenoura
Quarta-feira	Filé de Frango Grelhado, Virado de Legumes, Mix de Folhas
Quinta-feira	Costelinha Suína, Angu, Almeirão
Sexta-feira	Feijão Tropeiro, Vinagrete, Couve
Sábado	Frango Xadrez, Yakissoba, Alface e Cenoura
Domingo	Filé de Peixe à Milanesa, Purê de Batata, Alface com Rúcula
Cardápio Particular - Semana 7	
Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Lombo Suíno, Farofa de Ovos, Alface com Cenoura
Terça-feira	Escondidinho de Frango, Mix de Folhas com Cenoura
Quarta-feira	Isca de Filézinho Suíno, Angu, Couve
Quinta-feira	Costela de Boi, Creme de Moranga, Alface com Tomate
Sexta-feira	Sobrecoxa Assada, Salada Russa, Alface e Acelga
Sábado	Carne Moída, Macarrão Primavera, Mix de Folhas
Domingo	Isca de Boi Acebolada, Batatonese de Bacon, Mix de Folhas

Cardápio Particular - Semana 8	
Dia da semana	Preparações
Segunda-feira	Costelinha Suína, Angu, Almeirão
Terça-feira	Bife de Frango Acebolado, Tabule, Mix de Folhas com Cenoura
Quarta-feira	Frango c/ Creme de Milho e Bacon, Batata Sautê, Acelga com Rúcula
Quinta-feira	Peixe Empanado, Purê de Batata, Alface com Tomate
Sexta-feira	Linguiça ao Molho, Farofa, Acelga com Cenoura
Sábado	Carne Moída ao Molho, Purê de Moranga, Acelga com Cenoura
Domingo	Sobrecoxa Assada, Salpicão, Mix de Folhas com Tomate

Os resultados da aplicação do método AQPC no cardápio hospitalar estão apresentados nas tabelas 1 e 2, sendo a tabela 1 referente aos cardápios destinados a pacientes do SUS e a tabela 2 aos pacientes de planos particulares.

Tabela 1 - Análise qualitativa dos cardápios de oito semanas dos meses de maio e junho oferecidos aos pacientes atendidos pelo SUS, de um hospital da cidade de Juiz de Fora, 2025.

Itens analisados do cardápio	Semana								Ocorrência		Classificação
	1	2	3	4	5	6	7	8	N	%	
Frutas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Péssimo
Folhosos	7	7	7	7	7	7	7	7	56	100	Ótimo
Cores iguais	3	4	4	3	4	3	3	5	29	51,78	Ruim
Ricos em enxofre	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1,78	Ótimo
Carne gordurosa	1	1	2	1	2	2	2	2	13	23,21	Bom
Doces	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Ótimo
Frituras	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Ótimo
Doce + Fritura	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Ótimo

Tabela 2 - Análise qualitativa dos cardápios de oito semanas dos meses de maio e junho oferecidos aos pacientes atendidos por planos particulares, de um hospital da cidade de Juiz de Fora, 2025.

Itens analisados do cardápio	Semana								Ocorrência		Classificação
	1	2	3	4	5	6	7	8	N	%	

Frutas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Péssimo
Folhosos	7	7	7	7	7	7	7	7	56	100	Ótimo
Cores iguais	3	1	1	1	2	1	1	3	13	23,21	Bom
Ricos em enxofre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Ótimo
Carne gordurosa	4	1	3	2	2	2	1	3	18	32,14	Regular
Doces	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Ótimo
Frituras	0	1	1	1	1	1	0	1	6	10,71	Bom
Doce + Fritura	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Ótimo

4 DISCUSSÃO

Em ambos os grupos, constatou-se a total ausência de frutas durante o período analisado, sendo uma classificação considerada péssima. Achados semelhantes foram relatados por Campos et al.⁴, e por Markmann et al.¹¹, que, ao analisarem os cardápios de um hospital privado em Cuiabá-MT e de um hospital da rede pública em Fortaleza-CE, respectivamente, também identificaram a falta de frutas nas refeições.

Essa carência nutricional é preocupante, pois é recomendada a ingestão de, pelo menos, três porções diárias desses alimentos⁷. Segundo o Ministério da Saúde, o consumo diário de frutas é um dos pilares de uma alimentação saudável, sendo recomendado em contextos clínicos e hospitalares, por auxiliar na prevenção de deficiências nutricionais e contribuir para a melhora da resposta imunológica e do estado geral de saúde¹².

A presença de folhosos, por outro lado, obteve avaliação ótima, sendo ofertados todos os dias para ambos os grupos, o que está alinhado às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, que enfatiza o consumo regular desses alimentos por serem fontes fibras e de várias vitaminas e minerais, ajudando na prevenção de deficiências desses micronutrientes⁷. Resultados semelhantes foram encontrados por Mantonavi et al.¹³, ao avaliarem o cardápio de uma UAN hospitalar no município de São Paulo-SP. Campos et al.⁴, também observaram a ocorrência diária de folhosos em seu estudo.

Quanto à monotonia de cores, observou-se no grupo SUS uma incidência de 51,78%, classificada como ruim, enquanto no grupo particular o índice foi de 23,21%, classificado como bom. Esses resultados sugerem que, no serviço público, os pratos apresentam menor diversidade cromática, possivelmente em razão de uma oferta alimentar menos variada ou repetição frequente de combinações semelhantes. Essa falta de variedade visual pode reduzir o estímulo ao consumo e comprometer a aceitação das refeições. Resultados próximos foram descritos por Santos et al.¹⁴,

que, ao avaliarem os cardápios de colaboradores de uma UAN hospitalar em Jequié-BA, identificaram 47,6% de monotonia de cores, classificado como regular. Em contraste, Campos et al.⁴, não encontraram ocorrência de cores iguais, enquadrando seu resultado como ótimo.

Em relação à oferta de alimentos ricos em enxofre, verificou-se que, em ambos os grupos, houve baixa ou nenhuma ocorrência de mais de um alimento sulfurado na mesma refeição. Em contraste, Dias et al.¹⁵, ao analisarem uma UAN hospitalar em Aracaju-SE, identificaram a presença de dois ou mais alimentos sulfurados em 39,28% dos dias avaliados, classificação considerada regular. Markmann et al.¹¹, por sua vez, relataram 100% de ocorrência em sua avaliação. O consumo excessivo de alimentos ricos em enxofre pode causar desconforto gastrointestinal, devido ao aumento da produção de gases resultante da fermentação bacteriana no cólon¹⁶.

Embora o feijão não tenha sido contabilizado neste item, ele também pode contribuir para o desconforto gástrico devido à presença de oligossacarídeos não digeríveis. No entanto, o remolho dos grãos e o processo de cocção são práticas eficazes para reduzir os fatores antinutricionais e responsáveis pela flatulência¹⁷. Assim, reforça-se a importância da atuação do nutricionista na orientação de técnicas adequadas de preparo, assegurando a qualidade nutricional das refeições.

No que se refere à presença de carnes gordurosas nos cardápios, observou-se que, no grupo SUS, a ocorrência foi de 23,21%, classificada como boa, enquanto no grupo particular a ocorrência foi de 32,14%, sendo considerada regular. Resultados semelhantes foram encontrados por Sousa et al.¹⁸, que ao avaliarem o cardápio de uma UAN hospitalar pública no município de Cajazeiras-PB, encontraram a ocorrência de carnes gordurosas em 25% dos dias analisados, classificado como bom. Em contraste, Brito et al.¹⁹, ao avaliarem um Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar em Vitória da Conquista-BA, não encontraram ocorrência desse tipo de preparo, resultando na classificação ótima.

Uma presença elevada de carnes gordurosas pode impactar negativamente a qualidade nutricional das refeições, pois o alto consumo de gordura saturada e colesterol podem acarretar diversas alterações metabólicas, como obesidade, dislipidemia e doenças cardiovasculares²⁰.

Em relação às frituras, os cardápios destinados aos pacientes de planos particulares apresentaram uma frequência de 10,71%, enquanto no SUS não foram identificadas preparações desse tipo. Resultados semelhantes foram encontrados por Muzeka et al.²¹, que identificaram 7,1% de ocorrência de frituras em uma UAN hospitalar no município de Guarapuava-PR. De modo alinhado, Andreo et al.²², ao analisarem os cardápios de cinco hospitais em Uberaba-MG, registraram uma média de 6,7%. Ambos os estudos classificaram essas frequências como ótimas.

A oferta mais elevada de frituras e carnes gordurosas no serviço particular pode estar associada a um cardápio voltado para maior variedade e atratividade sensorial, ainda que menos recomendadas do ponto de vista nutricional, uma vez que esse método de cocção eleva o teor de gordura total e pode aumentar o risco de complicações metabólicas e digestivas em pacientes hospitalizados. Assim, recomenda-se limitar o uso de frituras, priorizando preparações assadas, grelhadas ou cozidas, que preservam a aceitação alimentar sem comprometer o valor nutricional ou a digestibilidade das refeições.

Durante o período analisado, não foi registrada nenhuma ocorrência de doces, o que se explica pela ausência de oferta de sobremesas no cardápio. Em contraste, Muzeka et al.²¹, relataram uma incidência de 57,1% em seu estudo, classificação considerada ruim, enquanto Dias et al.¹⁵, observaram uma frequência de 35,71%, classificada como regular. Esses resultados evidenciam variações significativas entre os serviços avaliados quanto à inclusão de doces nas refeições.

Da mesma forma, não houve ocorrência da combinação de doce com fritura nos cardápios analisados. Resultados semelhantes foram identificados por Andreo et al.²², e por Souza et al.¹⁸, que também constataram a ausência dessa combinação em seus estudos.

É importante ressaltar que este estudo apresenta limitações por se tratar de uma pesquisa transversal e descritiva, o que impede a avaliação de mudanças ao longo do tempo e de estabelecer relações diretas entre o cardápio oferecido e a evolução clínica dos pacientes. A análise baseou-se apenas nos cardápios planejados, não considerando possíveis alterações na execução das preparações, substituições de ingredientes ou diferenças nas porções servidas. Além disso, não foram avaliadas a aceitação das refeições pelos pacientes e o índice de resto-ingesta, o que impede compreender como o cardápio impacta a alimentação na prática.

5 Conclusão

A análise qualitativa dos cardápios evidencia que o serviço de alimentação avaliado apresenta, de modo geral, um bom padrão de qualidade nutricional, caracterizado pela presença constante de hortaliças folhosas e pela ausência da oferta de doces e mais de um alimento sulfurado na mesma refeição. Contudo, observa-se que o cardápio ainda carece de maior variedade e completude alimentar, especialmente quanto à inclusão regular de frutas, cuja ausência compromete o aporte adequado de micronutrientes e compostos bioativos essenciais. A monotonia de cores observada, principalmente no serviço público, reforça a necessidade de uma maior diversidade alimentar.

Diante desse cenário, destaca-se a importância da atuação contínua do nutricionista, tanto na elaboração de cardápios equilibrados quanto na orientação de técnicas de preparo adequadas, que preservem a qualidade nutricional dos alimentos. Nesse contexto, o método AQPC evidencia-se como ferramenta fundamental para monitorar, avaliar e aprimorar a assistência nutricional, garantindo que as refeições oferecidas contribuam para a recuperação, segurança alimentar e o bem-estar dos pacientes.

REFERÊNCIAS

1. Dock-Nascimento DB, Campos LF, Dias MCG, Fabre MES, Lopes NLA, Júnior PAO, et al. Dieta oral no ambiente hospitalar: posicionamento da BRASPEN. BRASPEN J. 2022;37(3):207-227. doi:10.37111/braspenj.2022.BRASPEN_dietaoral
2. Santana MP, Rosa VHC, Gomes IA. O impacto da gastronomia hospitalar na recuperação do paciente: uma revisão sistemática. NUTRIVISA [Internet]. 8º de agosto de 2025 [citado 12º de outubro de 2025];12(1):e15736. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/15736>
3. Pinke JB, Simoni NK, Pinto-e-Silva MEM. Influência dos aspectos sensoriais na escolha dos alimentos. Segur. Aliment. Nutr. [Internet]. 15º de julho de 2020 [citado 6º de novembro de 2025];27:e020021. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8657218>
4. Campos ABS, Arantes ACF, Amorim AM de, Parreira E, Hackenhaar ML. Análise qualitativa de cardápios com dieta normal ofertados a pacientes, acompanhantes e colaboradores de um hospital privado de Cuiabá-MT. Mostra Nutri [Internet]. 16º de fevereiro de 2022 [citado 12º de setembro de 2025];8. Disponível em: <https://periodicos.univag.com.br/index.php/mostranutri/article/view/1829>
5. Veiros MB, Proença RCP. Avaliação Qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. Nutrição em Pauta. 2003; 11:36-42
6. Sant'Ana HMP. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio; 2012. 288 p.
7. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.
8. Philippi ST. Nutrição e técnica dietética. 4ª ed. Barueri: Manole; 2019.
9. Universidade Estadual de Campinas. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP; 2011. 161 p.
10. Prado BG, Nicoletti AL, Faria CS. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT. J. Health Sci. [Internet]. 2º de julho de 2015 [citado 11º de outubro de 2025];15(3). Disponível em: <https://journalhealthscience.pgsscogna.com.br/JHealthSci/article/view/681>
11. Markmann DA, Leitão JB de S, Lima APOM. Análise qualitativa de preparação de cardápios de um serviço de nutrição hospitalar e relação com indicador de resto-ingestão. Nutrivisa [Internet]. 17º de novembro de 2020 [citado 8º de outubro de 2025];7(1):1-7. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/9595>
12. Ministério da Saúde (BR). Frutas são fonte de fibras, vitaminas, minerais e contribuem para a prevenção de doenças. Portal Gov.br [Internet]. 2022. Disponível em:

<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2022/outubro/frutas-sao-fonte-de-fibras-vitaminas-minerais-e-contribuem-para-a-prevencao-de-doencas>

13. Mantovani LM, Chaud DMA. Avaliação qualitativa do cardápio oferecido aos colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. Saúde (Sta. Maria) [Internet]. 22º de abril de 2019 [citado 18º de outubro de 2025];45(1). Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/revistasauade/article/view/29003>
14. Santos EO, Santos LM, Santos ASF, Pelagatti PS, Brito AJ, Souza TAA. Avaliação Qualitativa da Preparação do Cardápio (AQPC) de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar em Jequié-BA. RSD [Internet]. 4 de abril de 2023 [citado em 5 de novembro de 2025];12(4):e11812441034. Disponível em: <https://rsdjournal.org/rsd/article/view/41034>
15. Dias DVO, Santos WTB, Boudou FST, Silva LB, Oliveira JM, Filha ES. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar – Método AQPC. Ciência In Cena [Internet]. 27º de novembro de 2021 [citado 12º de novembro de 2025];3(7). Disponível em: <https://estacio.periodicoscientificos.com.br/index.php/cienciaincenabahia/article/view/14>
16. Suarez FL, Springfield J, Levitt MD. Identification of gases responsible for the odour of human flatus and evaluation of a device purported to reduce this odour. Gut. 1988;43:100-04.
17. Fernandes AC, Proença RPC. Técnicas recomendadas para pré-preparo de feijão: remolho e descarte de água. Nutrição em Pauta, v. 19, n. 111, p. 50-56, 2011.
18. Sousa SQ, Costa JM, Barros JC, Formiga WAM, Martins MYPT, Fernandes NCL, et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar. Braz. J. Implantol. Health Sci. [Internet]. 3º de outubro de 2024;6(10):259-73. Disponível em: <https://bjih.emnuvens.com.br/bjih/article/view/3741>
19. Brito BM, Almeida PMB de, Bezerra MS. Avaliação qualitativa de cardápios e proposição de receitas nutritivas e sustentáveis em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar. resc [Internet]. 15º de setembro de 2023 [citado 19º de outubro de 2025];12(1). Disponível em: <https://periodicos.saolucas.edu.br/resc/article/view/2156>
20. Maki KC, Dicklin MR, Kirkpatrick CF. Saturated fats and cardiovascular health: Current evidence and controversies. J Clin Lipidol. 2021 Nov-Dec;15(6):765-772. doi: 10.1016/j.jacl.2021.09.049. Epub 2021 Oct 1. PMID: 34649831.
21. Muzeka J, Biasuz T, Vieira RLD, Uchida NS, Rubilar TBR, Moura PN de. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar. Cad. Pedagógico [Internet]. 31º de julho de 2024 [citado 18º de novembro de 2025];21(7):e6261. Disponível em: <https://ojs.studiespublicacoes.com.br/ojs/index.php/cadped/article/view/6261>
22. Andreo MS, Alves L, Schwarz K, Luz SDAB, Braga CBM; Dovchi SS, Trevisan MC. Avaliação Qualitativa de Cardápios Hospitalares. Medicina (Ribeirão Preto), v. 54, n. 3, 2021. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/168113>.