

Aline Felício Alves
Adriana Hocayen de Paula

DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E AQPC: ANÁLISE QUALITATIVA (AQPC) DO CARDÁPIO DE UM CENTRO DE DETENÇÃO PROVISÓRIA DO ESPÍRITO SANTO À LUZ DO DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

RESUMO

O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é universal, ou seja, assegura que todos devem receber alimentação em qualidade e quantidade adequadas para atender suas necessidades. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) utilizam os cardápios como ferramenta de planejamento e também de análise das refeições, para que as mesmas se apresentem nutricionalmente equilibradas, com bom nível de sanidade e sejam capazes de manter e/ou recuperar a saúde daqueles que as consomem. Objetivou-se, com este estudo, realizar uma análise qualitativa do cardápio planejado e das preparações servidas para os internos de um Centro de Detenção Provisória, sediado no Espírito Santo, pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Para tanto, foram analisados, conforme modelo proposto por Proença et al. (2005), os cardápios de janeiro a maio de 2021. Como resultado, foram observados que aspectos considerados positivos, como as ofertas de folhosos e de frutas, foram classificados como regular e ótimos, respectivamente, e os critérios negativos (alimentos sulfurados, carnes gordurosas, embutidos, entre outros) foram classificados, em sua maioria, como péssimo ou regular. Assim, concluiu-se que o cardápio apresenta alguns pontos preocupantes no que se refere à qualidade nutricional e consequentemente, à alimentação de qualidade, fator que pode afetar a saúde dos comensais da UAN.

Palavras-chaves: Alimentação Coletiva. Planejamento de cardápio. DHAA. AQPC. Centro de Detenção.

HUMAN RIGHT TO ADEQUATE FOOD AND QFPCS: A QUALITATIVE ANALYSIS (AQPC) OF THE MENU OF A PROVISIONAL DETENTION CENTER IN ESPÍRITO SANTO IN LIGHT OF THE HUMAN RIGHT TO ADEQUATE FOOD

ABSTRACT

The Human Right to Adequate Food (HAF) is universal, i.e., it ensures that everyone should receive food of adequate quality and quantity to meet their needs. Food and Nutrition Units (FNUs) use menus as a tool for planning and also for analyzing meals, so that they are nutritionally balanced, with a good level of sanity, and able to maintain and/or restore the health of those who consume them. The objective of this study was to perform a qualitative analysis of the planned menu and the preparations served to the interns of a Temporary Detention Center, located in Espírito Santo, by the method Qualitative Evaluation of Menu

Preparations (QCA). For this, the menus from January to May 2021 were analyzed, according to the model proposed by Proença et al. (2005). As a result, it was observed that positive aspects, such as the offer of leafy greens and fruits, were classified as regular and excellent, respectively, and the negative criteria (sulfur food, fatty meat, sausages, among others) were mostly classified as poor or regular. Thus, it was concluded that the menu presents some worrying points regarding the nutritional quality and, consequently, quality food, a factor that can affect the health of diners in the FNU.

Key words: Collective feeding; Menu planning; DHAA; AQPC; Detention center

1. INTRODUÇÃO

Uma alimentação de qualidade, ou seja, saudável, deve incluir preparações diversificadas que contenham variedades dos grupos alimentares e, para isso, deve-se atentar para a escolha dos alimentos de forma a suprir as necessidades nutricionais diárias da população atendida (BRASIL, 2014). As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm por objetivo o fornecimento de refeições saudáveis, visando manter ou recuperar a saúde dos comensais e promover hábitos alimentares saudáveis.

A alimentação, além de ser uma necessidade básica do ser humano, é um direito social garantido, no Brasil, pela Constituição Federal, em seu artigo 6º, a todo e qualquer cidadão (BRASIL, 1988). As Regras Mínimas da Organização das Nações Unidas (DA ONU) para Tratamento de Prisioneiros, preconiza que a administração do órgão de reclusão deve fornecer aos detidos uma alimentação de boa qualidade, bem preparada e servida, cujo valor nutritivo seja suficiente para a manutenção da sua saúde e das suas forças, servida em horários

determinados, bem como a disposição de água potável (DA ONU, 2016).

Nesse contexto, o nutricionista tem a importante função de elaboração de cardápios em uma UAN, devendo atender a diversas exigências, tais como: a previsão do contrato, os hábitos e as preferências alimentares dos clientes, o custo dos gêneros e a disponibilidade de área, equipamentos e profissionais para o preparo (AMORIM et al., 2005). O cardápio deve incluir alimentos e preparações que satisfaçam adequadamente as necessidades nutricionais de cada fase da vida, além de possibilitar o preparo em adequadas condições higiênico-sanitárias, além da prevenção de distúrbios nutricionais causados pela carência ou excesso de nutrientes. Estas características podem ser observadas mediante a aplicação de ferramentas de apoio à gestão dos cardápios, como é a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Este método permite avaliar qualitativamente os aspectos nutricionais e sensoriais das preparações que compõem um cardápio (VEIROS; PROENÇA, 2003).

O objetivo do presente estudo foi avaliar qualitativamente as preparações do cardápio mensal de almoço e jantar oferecido aos internos de um Centro de Detenção Provisória (CDP) sediado em uma cidade do Estado do Espírito Santo de modo que se possa analisar e identificar os aspectos que afetam a qualidade, como também propor mudanças a serem aplicadas para melhoria dos itens que apresentaram baixa qualidade no método AQPC e, por fim, analisar o cumprimento do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA).

2. METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa exploratória realizada em uma UAN de uma empresa terceirizada que presta serviço para o CDP, servindo café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. Avaliou-se qualitativamente o cardápio do almoço e jantar que é classificado como tipo popular, composto por salada, prato proteico, arroz e feijão simples, guarnição e sobremesa. Após a etapa qualitativa, foram aplicados critérios quantitativos para a classificação do cardápio nas variáveis analisadas.

Foram analisados os cardápios de almoço e jantar do período de janeiro a maio de 2021, utilizando o método AQPC, e também com o auxílio do Guia Alimentar para a População Brasileira. As preparações foram classificadas de acordo com os

critérios estabelecidos por VEIROS E PROENÇA (2003):

- Presença de frutas ou suco de frutas;
- Presença de hortaliças folhosas: consideradas quando oferecidas como salada (cruas);
- Monotonia de cores: as preparações oferecidas foram avaliadas de acordo com as cores, sendo considerado monótono quando duas preparações eram da mesma cor ou havia apenas duas cores no cardápio do dia;
- Presença de alimentos ricos em enxofre: para este critério foram considerados os seguintes alimentos sulfurados: acelga, pepino, ovo, rabanete e repolho. Excluiu-se o feijão dessa categoria, levando em consideração as orientações do Guia Alimentar da População Brasileira, que recomenda o consumo do mesmo todos os dias;
- Presença de carnes gordurosas como prato principal: considerou-se acém, contrafilé, costela e embutidos (linguiça, salsicha e bife de hambúrguer), segundo critério de classificação proposto por PHILIPPI (2003), além da feijoada, desconsiderando o dia em que a carne era preparada com a técnica “fritar”.
- Presença de doces: foram consideradas sobremesas e algumas preparações que contêm açúcar como um dos seus principais ingredientes (refresco, geleia em cubos e mariola);

- Presença de frituras, tanto de forma isolada quanto associada à presença de doces.

O cardápio foi avaliado a partir da ocorrência diária absoluta dos alimentos ou preparações segundo os critérios analisados. Em seguida, foi contabilizada a frequência semanal de cada critério e, por fim, calculou-se a frequência mensal. Posteriormente os dados foram tabulados no programa *Excel*, calculando-se a frequência relativa dos eventos.

A partir da frequência mensal no cardápio, os itens analisados foram classificados em categorias segundo metodologia proposta por Prado *et al* (2013), considerando com atributos positivos, a oferta de frutas e folhosos, classificados como “ótimo” (ocorrência $\geq 90\%$), “bom” (de 75 a 89%), “regular” (de 50 a 74%), “ruim” (de 25 a 49%) ou “péssimo” ($< 25\%$). E aspectos negativos do cardápio (cores iguais, preparações ricas em enxofre, carne gordurosa, doce, fritura e a oferta de fritura associada a doce no mesmo dia) classificados como “ótimo” (ocorrência $\leq 10\%$), “bom” (de 11 a 25%), “regular” (de 26 a 50%), “ruim” (de 51 a 75%) ou “péssimo” ($> 75\%$).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados os cardápios referentes a cinco meses, de janeiro a maio de 2021, totalizando 151 dias.

Aplicando-se o método AQPC, pode-se observar que em 100% dos dias, (n=151) foram ofertadas frutas, como sobremesa. Apesar da ausência de variedade, pois diariamente é ofertada a fruta banana, este quesito foi considerado satisfatório, recebendo pontuação máxima (100%). Este resultado foi similar ao do estudo realizado por RAMOS *et al.* (2013), que encontraram 100% de oferta de hortaliças e frutas em escolas municipais das cidades de Barueri, São Bernardo do Campo e São Paulo. O consumo destes alimentos é essencial para a prevenção a doenças causadas por deficiências de micronutrientes, por serem fontes dos mesmos e de fibras alimentares. A inadequação no consumo de micronutrientes pode ser uma condição associada às deficiências orgânicas destes compostos, com repercussões negativas na saúde do indivíduo. A oferta de frutas não porcionadas ou aquelas que não necessitem de objetos perfurocortantes para seu consumo, como maçã, mexerica pode ser considerada.

A presença de folhosos foi classificada como “regular” pois, estes foram oferecidos em 68% dos dias (n=104). Entre eles acelga, repolho verde e rúcula. Um estudo realizado em 2011 que objetivava avaliar o cardápio de um Centro de Educação Infantil no município de Florianópolis, apenas do almoço, encontrou oferta de folhosos em 16% dos dias estudados (n=4), ou seja, uma baixa oferta (MENEZAGO *et*

al., 2011). A baixa oferta de folhosos, conforme observado neste estudo, mostra-se preocupante, visto que, as fibras têm um efeito desejado no funcionamento intestinal, considerando que estes comensais possuem baixo nível de atividade física e são impossibilitados até de caminhar. Como a distribuição das refeições é realizada por marmitas é um fator limitante na oferta de folhosos. Uma maneira de amenizar esta situação seria a oferta de folhosos refogados, como couve, escarola, almeirão, acelga e repolho.

Com relação as cores iguais observaram-se 41% dos dias (n=68), classificado como “regular”. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, quanto mais colorida é uma alimentação, maior riqueza de micronutrientes é encontrada, além de tornar a refeição mais convidativa, agradando aos comensais (BRASIL, 2014). Os jogos de cores fazem parte dos atrativos utilizados para uma alimentação prazerosa, além de ir ao encontro das recomendações nutricionais de compor o prato da maneira mais colorida possível, inclusive para garantir a ingestão de diferentes tipos de nutrientes (VEIROS e PROENÇA, 2003)

As preparações ricas em enxofre observaram-se em 83% dos dias (n=126), esta observação é resultante da oferta excessiva de alimentos sulfurosos, como por exemplo, repolho, acelga e pepino, sendo

este item classificado como “péssimo”. Resultado parecidos foram encontrados por Oliveira et al (2016), na realização a avaliação qualitativa das preparações de uma UAN industrial em Vitória da Conquista – BA, onde foram ofertadas preparações sulfurosas em 75% dos dias (n=37). O excesso do consumo de alimentos sulfurados está associado ao aumento da flatulência e do desconforto gastrointestinal, sintomas que podem ser ainda piores quando se observa o fato de internos de um CDP realizarem pouca atividade física devido sua privação de liberdade.

As carnes gordurosas observaram-se em 60% dos dias (n=92), entre eles destacam-se preparações com: almôndega, linguiça frita, peixe frito, frango frito e a feijoada que era ofertada quatro vezes no mês, item classificado como “ruim”. Para Ygnatios et al. (2013), as empresas costumam ofertar carnes gordurosas por apresentarem um custo inferior e uma boa aceitação por parte dos comensais, porém a baixa oferta desse tipo de carne, especialmente evitando a forma de preparo frita em UAN é avaliada como um fator positivo na prevenção de doenças cardiovasculares.

Quanto à oferta de doces observou-se 100,0% (n=151) dos dias, pois todos os dias constavam mariola ou geleia em cubos, como sobremesa, item classificado como “péssimo”. Dados idênticos foram

observados por Carneiro (2020) em uma UAN terceirizada. A oferta diária de doce deve ser analisada pois, os doces são alimentos ricos em açúcar, que, tal como o sal e o óleo, pode ser utilizado em preparações culinárias, desde que em pequenas quantidades, contribuindo para torná-las mais saborosas, porém aumenta a chances do desenvolvimento de doenças crônicas, como diabetes (SBC, 2013). A oferta de fontes alternativas, como frutas desidratadas, uvas e bananas, ou doces caseiros, com menor adição de açúcar, como abóbora ou banana, ou amendoim caramelizado e outros, pode ser considerada.

As frituras foram observadas em 39% dos dias (n=60), ofertados em itens como almôndega, linguiça frita, peixe frito e frango frito, sendo classificado como “regular”. O estudo de Ramos et al (2013), mostrou um resultado semelhante a este em uma UAN do tipo *foodservice* onde a oferta de fritura foi igual a 35%. Esta é uma técnica de preparo rápida, geralmente escolhida para dinamizar o preparo de alguns alimentos, aliada à conferência de sabor atrativo aos alimentos, entretanto, a baixa oferta de preparações que utilizam esta técnica de cocção é considerada positiva para a promoção da saúde, pois é sabido que o alto consumo de lipídios é fator de risco para doenças cardiovasculares (SÃO JOSÉ, 2014).

E o atributo presença de fritura aliadas a doce observou-se em 39% dos dias

(n=58), pois todos os dias tinha doce que no caso era a mariola e/ou geleia em cubos e fritura, item classificado como “regular”. Assim como no estudo realizado em uma UAN de Guarapuava, Paraná (JOSÉ et al, 2018), a unidade oferta duas opções de sobremesas sendo uma delas composta por frutas (banana) e a outra a base de doces (geleia em cubos ou mariola), pois são de baixo custo e de boa aceitação entre os comensais, entretanto esta combinação em alta incidência no cardápio favorece o desenvolvimento da agravos à saúde relacionados à síndrome metabólica.

Observou-se ainda uma elevada porcentagem na oferta de embutidos, classificada como regular (43%) no cardápio analisado. Sabe-se que a grande quantidade de sódio presente nas conservas, utilizado para conferir sabor e controlar o crescimento de microrganismos, sugere a recomendação de controle da sua oferta, pois, estudos demonstram que a ingestão em quantidade acima da recomendação de cloreto de sódio aumenta a pressão sanguínea e o risco para doenças coronarianas (CARLESSO; BALESTRIN, 2018).

Em relação ao resultado da análise nutricional qualitativa destes cardápios, sugere-se que possam ser incorporadas técnicas que utilizem menor quantidade de óleo; seja oferecida maior variedade de frutas; e introdução de hortaliças de folha cozidas, no intuito de diversificar as opções

de preparações. Em adição observa-se que, possivelmente, o cardápio apresenta elevado teor calórico, pois foram verificados índices de ocorrência de 39% de frituras, 100% de doces e 28% de doce associado com fritura (mistura de açúcares simples e gordura).

Dentre as referências que norteiam a elaboração do cardápio em UAN terceirizada, nota-se que o planejamento do cardápio estudado foi influenciado pelas análises de custo e respeito contrato entre as partes. Contudo, aspectos importantes da qualidade da refeição, que englobam as características nutricionais e psicossensoriais são essenciais para o alcance dos objetivos da alimentação oferecida aos comensais.

4. CONCLUSÃO

A partir da aplicação do método AQPC na UAN em questão, observou-se como aspectos positivos do cardápio, o item oferta de frutas, que foi avaliado como ótimo. Este resultado reforça a necessidade do planejamento de cardápio e da presença do nutricionista para que a alimentação ofertada a detentos seja a mais adequada, respeitando suas individualidades e necessidades. A diversificação de frutas oferecidas é sugerida, para isso, frutas da safra é uma opção a ser considerada, pois, além do melhor custo, aumenta a oferta de nutrientes, visto que estas são mais saudáveis.

A oferta de folhosos, fritura, doces associados a fritura, embutidos e a combinação de cores foram classificados como regular, seria interessante aumentar a oferta de folhosos e diversificar as cores das preparações e diminuir a oferta de doces, frituras e embutidos, visto que, mesmo que pessoas em privação de liberdade necessitem de um bom aporte nutricional, devido sua condição atual, seria mais adequada a oferta de micronutrientes importantes para manutenção da condição de eutrofia, em detrimento dos nutrientes que produzem calorias, presentes nos alimentos ricos em açúcares e gorduras.

A frequência de carnes gordurosas foi classificada como ruim, sugerindo que trocar o método de cocção pode impactar positivamente neste quesito e tornar a alimentação mais balanceada e saudável. Sugere-se que sejam considerados outros métodos de cocção que utilizem menos óleo, como refogado, grelhado, assado.

As ofertas de alimentos sulfurosos e de doces foram classificadas como péssimas, portanto, sugere-se que estudar a redução da presença destes itens, pode melhorar a composição nutricional do cardápio.

É necessário que o Estado e a sociedade assumam seu papel, efetivando os princípios de cidadania e dignidade também nos espaços em que institucionaliza pessoas em conflito com a lei, e não apenas desempenhar o papel de caráter punitivo. As

condições de alimentação no cárcere devem promover a condição do humano e os direitos básicos constitucionais, sendo este contexto fruto, dentre outros, de desigualdades estruturais. Portanto, torna-se importante que se investigue a efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada em pessoas privadas de liberdade.

Considerando a atualidade brasileira, repleta de retrocessos e desmontes das políticas e estratégias que visam a garantia de direitos, é importante que mais estudos possam ser desenvolvidos na perspectiva abordada por esta pesquisa, analisando o perfil nutricional e consumo alimentar, a avaliação da segurança alimentar e nutricional, o ato de comer e a reflexão sobre sistema alimentar da população privada de liberdade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CARLESSO, L. C.; BALESTRIN, M. B. Análise quantitativa e qualitativa do cardápio oferecido aos funcionários beneficiados pelo programa de alimentação do trabalhador - PAT em um frigorífico situado em Campos Novos, Santa Catarina. **Anuário Pesquisa e Extensão Unoesc Videira**, v. 3, p. e19228-e19228, 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a População Brasileira. 2ª ed.** Brasília: Ministério da Saúde, 2014
- BRASIL. **Constituição** (1988). **Constituição** da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Centro Gráfico, 1988.
- JOSÉ, D. K. B. et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em unidade de alimentação e nutrição de Guarapuava, PR. **Higiene Alimentar**, v. 32, n. 276/277, p. 33-36, 2018.
- CARNEIRO, Maria Eduarda Dantas. Avaliação Qualitativa das Preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada. Orientador: Geisa Juliana Gomes Marques Fortunato. 2020. 16 f. TCC (Graduação) – Curso de Nutrição, Escola de Ciências Sociais e de Saúde, Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2020. Disponível em: <https://repositorio.pucgoias.edu.br/jspui/handle/123456789/741>. Acesso em: 10 de julho de 2021
- DA ONU, REGRAS MÍNIMAS. Regras mínimas das Nações Unidas para o tratamento de reclusos. 2016. Disponível em: https://www.unodc.org/documents/justice-and-prison-reform/Nelson_Mandela_Rules-P-ebook.pdf. Acesso em: 10 de julho de 2021
- MENEGAZZO, M.; FRACALOSSO K.; FERNANDES, A.C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. **Revista de Nutrição**, v. 24, p. 243-251, 2011.
- OLIVEIRA, M.C. M., et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição industrial de Vitória da Conquista - BA. **Hig. alim.**, V.30, N. 256/257, p. 38-42, 2016.
- RAMOS, A.S.; SOUZA, F.F.; FERNANDES, G.C.; XAVIER, S.K. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. **Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.**, v. 24, n.1, p. 29-35, 2013.
- Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). I Diretriz Sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**. 2013;100(1)

VEIROS, M.B.; PROENÇA, R.P.C.P.
Avaliação Qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. **Nutrição em Pauta**. 2003; 11:36-42

YGNATIOS, N.T.M.; LIMA, N.N.; DAS GRAÇAS PENA, G. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma escola privada em um município do interior de Minas Gerais. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 8, n. 1, p. 82-89, 2017

SÃO JOSÉ, J. F. B. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 9, n. 4, p. 975-984, 2014.