

INSTITUTO NACIONAL DE ENSINO SUPERIOR E PESQUISA -INESP

CENTRO DE CAPACITAÇÃO EDUCACIONAL- CCE

ROBERTA BIANCA DE MENÊSES LUNA

ANÁLISE QUANTITATIVA DE CARDÁPIO OFERECIDO EM
SISTEMA PENITENCIARIO DE UMA UNIDADE DE PERNAMBUCO

RECIFE

2016

ROBERTA BIANCA DE MENÊSES LUNA

ANÁLISE QUANTITATIVA DE CARDÁPIO OFERECIDO EM
SISTEMA PENITENCIÁRIO DE UMA UNIDADE DE PERNAMBUCO

Monografia apresentada à Coordenação do
Curso de Pós-graduação do Instituto Nacional
de Ensino Superior e Pesquisa - INESP e ao
Centro de Capacitação Educacional como
parte de requisitos para obtenção do título de
Especialista em Alimentação Coletiva

Orientadora: Dr.^a Carolina Estevam Fernandes

RECIFE
2016

**Catálogo na fonte -
Recife/PE**

L961a Luna, Roberta Bianca de Meneses.

Análise quantitativa de cardápio oferecido em sistema penitenciário de uma unidade de Pernambuco/ Roberta Bianca de Meneses Luna. – Recife: INESP, 2016.
27 f.

Orientadora: Carolina Estevam Fernandes.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão de Alimentação Coletiva) – Instituto Nacional de Ensino Superior e Pesquisa.

1. Alimentação saudável. 2. Cardápio. 3. Alimentação em presídio. I.
Título.

CDU 612.3:614

ROBERTA BIANCA DE MENÊSES LUNA

ANÁLISE QUANTITATIVA DE CARDÁPIO OFERECIDO EM SISTEMA
PENITENCIÁRIO DE UMA UNIDADE DE PERNAMBUCO

Monografia para obtenção do grau de Especialista em Gestão de Alimentação
Coletiva

Recife, 23 de outubro de 2016.

EXAMINADOR:

Nome: Márcia Cristina Vieira Fialho

Titulação: Especialista em Nutrição Clínica

Especialista em Docência em Ensino Profissionalizantes

Nome: Roselita Floriano Patú e Silva Andrade

Titulação: Especialista em MBA Gestão de Negócios em Alimentação

PARECER FINAL: _____

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por abrir caminhos, que por mais difícil que seja trilhá-los, com toda fé sempre consigo chegar onde desejo.

Aos meus pais, por investir no meu futuro. Ao meu irmão, noivo e família que sempre me apóiam nas minhas decisões, fazendo assim acreditar que posso ir longe.

E não menos importante a professora Carolina Estevam, por contribuir com meu conhecimento e ajudar nas dúvidas da madrugada

“Lembramos continuamente, diante de nosso Deus e Pai, o que vocês têm demonstrado: o trabalho que resulta da fé, o esforço motivador pelo amor e a perseverança proveniente da esperança em nosso Senhor Jesus Cristo.”

1 Tessalonicenses 1:3

RESUMO

É de fundamental importância para a saúde dos indivíduos uma alimentação balanceada e equilibrada, que influencia diretamente em seu crescimento e desenvolvimento. O presente estudo teve como objetivo analisar quantitativamente o cardápio oferecido em uma unidade de alimentação dentro de um presídio do estado de Pernambuco. Os dados foram coletados no mês de agosto de 2016. Os resultados obtidos foram somados e feitos uma média para servir como base para o estudo. Estes dados foram analisados quantitativamente conforme referência de recomendação do Guia Popular da Alimentação Brasileira. Foi observado que as calorias ofertadas são de baixa quantidade (1530Kcal/dia), o carboidrato encontra-se no limite mínimo recomendado (55,6%), a proteína está acima do máximo recomendado (24,7%), o valor de lipídeo está dentro do recomendado (19,7%), as fibras estão abaixo (16,4g) do mínimo que deveria ser ofertado, e o sódio está no padrão recomendado (1515,3mg). Concluindo que existe inadequação no cardápio analisado. Deve ser incentivando uma nova elaboração de cardápio para melhorar nutricionalmente a refeição ofertada.

Palavras chave: alimentação saudável, cardápio, alimentação em presídio

ABSTRACT

It is vital to the health of individuals a balanced and balanced diet, which directly influences their growth and development. This study aimed to quantitatively analyze the menu offered in a power unit inside a prison in the state of Pernambuco. Data were collected in August 2016. The results were added and made an average to serve as a basis for the study. These data were analyzed quantitatively as reference recommendation of the Brazilian Food Popular Guide. It was observed that offers the calories are low amount (1530Kcal / day), carbohydrate is on the recommended lower limit (55.6%), the protein is above the recommended maximum (24.7%), the value of lipid is within the recommended (19.7%), the fibers are low (16,4g) the minimum that should be offered, and sodium is the recommended standard (1515,3mg). Concluding that there is inadequacy in the analysis menu. It should be encouraging a new development menu to nutritionally enhance the offered meal.

Keywords: healthy eating, menu, food in prison

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
2	OBJETIVO	10
2.1	Objetivo geral	10
2.2	Objetivos específicos	10
3	REVISÃO DE LITERATURA	11
3.1	Evolução da alimentação	11
3.2	Alimentação no Brasil	12
3.3	Alimentação em sistema prisional	13
3.4	Cardápio	13
4	METODOLOGIA	15
5	RESULTADOS	17
6	DISCUSSÃO	21
7	CONCLUSÃO	23
8	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	24

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é uma das atividades mais importante e prazerosa do ser humano tanto por questões biológicas, de promoção de saúde, quanto por questões sociais e culturais. Portanto, o ato de comer envolve vários aspectos, que vão desde a produção dos alimentos até a sua transformação em uma refeição e sua distribuição às pessoas (PROENÇA et AL, 2005).

O planejamento de cardápios possui como objetivos fundamentais programar tecnicamente refeições que atendam às necessidades nutricionais da clientela, a qualidade higiênico-sanitária das preparações, obedecendo a critério de natureza econômica na escolha dos alimentos, considera técnica de preparo dos alimentos, como servi-los, os hábitos alimentares da população e/ou indivíduo e a variedade e harmonia das preparações escolhidas (ORNELLAS, 2001).

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).

A dieta constitui importante fator de promoção e manutenção da saúde, tendo papel determinante nas deficiências nutricionais e doenças crônicas não transmissíveis, bastante conhecidos e documentados na literatura acadêmica mundial (WHO, 2003).

Em concordância com a proposição da Estratégia Global pela OMS, em termos de políticas públicas no Brasil destacam-se: ações em alimentação e nutrição direcionadas à promoção do aumento da ingestão de frutas, verduras e legumes (como a recente publicação do guia alimentar para a população brasileira) e geração de incentivos à inclusão de segmentos do setor público e privado na Estratégia Global. As principais metas estabelecidas no documento da OMS podem ser resumidas em recomendações de quantidades mínimas para ingestão de frutas e hortaliças diariamente, e em avaliação de parâmetros nutricionais diretamente mensuráveis, tais como a redução do teor de açúcar refinado da dieta, restrição do consumo de sal, entre outros (WHO, 2003).

A saúde, no Sistema Penitenciário brasileiro, apresenta um quadro preocupante devido a vários fatores que evidenciam alguns problemas. Dentre eles, destacam-se o déficit de vagas nas penitenciárias e, principalmente, a falta de uma assistência médico-jurídica adequada e suficiente. Ressalta-se que o país tem a oitava maior população carcerária por habitante e esse número de presos tem aumentado consideravelmente nos últimos 12 anos. (MIRANDA; MERCON DE VARGAS; VIANA, 2004; COELHO et al., 2009). A população penitenciária brasileira chegou a 622.202 pessoas em dezembro de 2014. O perfil socioeconômico dos detentos mostra que 55% têm entre 18 e 29 anos, 61,6% são negros e 75,08% têm até o ensino fundamental completo (MINISTÉRIO, 2016).

A superlotação das celas, sua precariedade e insalubridade transformam as prisões num ambiente propício à proliferação de doenças. Além dos fatores estruturais, a má-alimentação, o sedentarismo, o uso de drogas, a falta de higiene, dentre outros, também contribuem para os problemas de saúde dos detentos (ASSIS, 2007).

Diante do exposto cenário em que se encontra o sistema penitenciário brasileiro, o estudo teve como objetivo analisar quantitativamente o cardápio oferecido em uma unidade prisional do estado de Pernambuco, por meio de avaliação das preparações do cardápio, tendo em vista a importância de se elaborar cardápios equilibrados nutricionalmente, associando a estes, aspectos sensoriais, que agradem a clientela.

2 OBJETIVO

2.1 Objetivo geral

- Analisar quantitativamente o cardápio ofertado em uma unidade prisional.

2.2 Objetivos específicos

- Quantificar os valores calóricos das refeições ofertadas
- Comparar os dados obtidos com o padrão exigido pelo Guia alimentar da população brasileira
- Identificar as deficiências nutricionais do cardápio existente

3 REVISÃO DE LITERATURA

3.1 Evolução da alimentação

A alimentação tinha por base alimentos locais, sazonais, frescos e pouco processados, devido ao próprio perfil dos sistemas agroalimentares tradicionais. O gradual processo de desenvolvimento da agropecuária foi evolucionário e intensificou-se através de complexos sistemas integrados que ocorreram simultaneamente em muitos lugares do mundo. A combinação de evolução de germoplasma, o gerenciamento ótimo de recursos naturais baseado na manutenção da biodiversidade, no pouso e na rotação de culturas e o acúmulo de conhecimento ecológico local resultaram em níveis satisfatórios de produtividade em várias regiões do mundo (Harlan, 1998; Hernández; Arnáiz, 2005).

Para Dahlberg (2001), o sistema agroalimentar modificou-se para acompanhar e promover a construções das cidades e a necessidade de novos sistemas de segurança. Apesar da importância das cidades e da capacidade militar das primeiras civilizações, o sistema de produção e distribuição de alimentos ainda tinha como base a proximidade da agricultura que, gradativamente, se distanciou das cidades quando surgiram os sistemas de irrigação. Paralelamente, a alimentação ganhou um status social ritualístico apoiado nas primeiras religiões

Em 1973, foi criado o Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição. Em 1976, implantou-se o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN) para contribuir com a melhoria nutricional das populações de risco através de intervenções específicas: suplementação alimentar a gestantes, nutrízes e crianças; apoio ao pequeno produtor em áreas de baixa renda; incentivo à alimentação do trabalhador nas indústrias e no meio rural; desenvolvimento de atividades no campo da tecnologia para o enriquecimento de alimentos básicos como medidas de proteção no combate às carências nutricionais de grande prevalência; incentivos à pesquisa nutricional; educação nutricional da população e fomento aos cursos de Nutrição no país. O Programa inovador concebia a política alimentar e nutricional em uma perspectiva mais abrangente, compreendendo, também, ações nas áreas de produção e de consumo de alimentos, além da utilização biológica. Nessa mesma época foi fundada a Comissão de Nutrição nas Organizações das Nações Unidas (ONU) e o Banco Mundial estimula a

criação e o fomento de organismos destinados às políticas de Nutrição nos países pobres (Escoda, 1983; Uchimura; Bosi, 2003).

Para o jornalista Michael Pollan (2007), a falta de uma cultura alimentar local deixa o consumidor contemporâneo particularmente vulnerável “às adulações do cientista ou do marqueteiro especializado em comida”, para quem o dilema do que comer torna-se uma oportunidade. Pollan (2007) define a comida industrializada de forma muito peculiar: ela seria “toda comida cuja proveniência é tão complexa e obscura que exige a ajuda de um especialista para determinar de onde ela veio” (Pollan, 2007, p.13, 25)

3.2 Alimentação no Brasil

Diversos estudos têm demonstrado que o Brasil, assim como outros países em desenvolvimento, convive com a transição nutricional, determinada freqüentemente pela má-alimentação (BATISTA; RISSIN, 2003; BERMUDEZ; TUCKER, 2003).

No Brasil, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), criada em 1999, explicitou o papel do setor saúde para a agenda única de nutrição, considerando como pressupostos o direito humano à alimentação adequada e à segurança alimentar e nutricional (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2005). Dentre as sete diretrizes propostas, três delas merecem destaque: (1) o monitoramento de a situação alimentar e nutricional da população brasileira; (2) a prevenção e controle das carências nutricionais e das doenças associadas à alimentação e à nutrição e (3) a promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis. A criação da PNAN pautou-se na necessidade de recolocar a nutrição no cenário político, estruturar as ações de alimentação e nutrição no setor saúde e fomentar uma rede de apoio institucional nos estados e municípios brasileiros e, ainda, com a sociedade civil organizada e a academia. Além disso, veio fortalecer o setor numa perspectiva intersetorial, apontando sua interface direta com o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), discutido desde 2006, com a publicação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que se fundamenta mediante a articulação de setores governamentais, a sociedade civil, a academia e o setor produtivo (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2005; BRASIL, 2006)

3.3 Alimentação em sistema prisional

Referindo-se à comida nos presídios norte-americanos, Waite (2010) questiona: “Alguma vez você já se perguntou o que o recluso do sistema prisional norte-americano come? Qual é a comida que seus impostos pagam para assassinos, ladrões e estupradores? Aos presos, em geral, são fornecidos alimentos adequados”.

Mate (2010) responde no mesmo sentido, sem preconceitos: Quem será preso em breve ou possui um ente querido recluso ficará aliviado ao saber que a comida da prisão tem, pelo menos no sistema federal, progredido muito desde os dias do “pão e água”. Outros podem ter consolo no fato de que o menu não é nem rico nem excessivamente oneroso para os contribuintes.

Huc (2010) apresentou pesquisa que desenvolveu sobre alimentação na prisão de Angoulême, França. A pesquisadora apurou que a alimentação da prisão não satisfaz do ponto de vista nutricional; fornece proteína animal e gordura saturada em excesso, mas faltam aportes energéticos, glicídios, gordura vegetal, cálcio e de micronutrientes (antioxidantes como vitaminas C e E, caroteno e zinco). Ela também buscou conhecer o grau de satisfação dos presos franceses com sua alimentação e verificou que a quantidade satisfaz, mas eles reclamam da qualidade da refeição (88% dos entrevistados disseram que era média ou medíocre), referindo-se ao ponto de cozimento dos alimentos, ao tempero e à temperatura em que são servidos.

3.4 Cardápio

Segundo Bernardes (1997), “cardápio é definido como lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõe todas as refeições de um dia ou período determinado, utilizando-se de padrões nutricionais e das técnicas dietéticas dos alimentos a fim de atender às leis da alimentação”.

De acordo com Escudeiro (1934), as leis que regem a alimentação são:

- Quantidade: a dieta ou regime alimentar deve atender às necessidades calóricas de cada nutriente específico, de acordo com a fase da vida do indivíduo.
- Qualidade: o regime ou cardápio só é completo quando sua composição atender a todos os nutrientes, com a presença de todos os grupos de alimentos.

- Harmonia: as quantidades dos nutrientes devem manter uma relação de proporção entre si, permitindo seu aproveitamento completo.
- Adequação: a alimentação deve ser adequada a cada fase da vida ou situação fisiológica do indivíduo.

Os cardápios devem ser variados, suprir as necessidades nutricionais dos comensais, levando em consideração hábitos e preferências alimentares da clientela, sazonalidade, oferta, custo alimentício, disponibilidade da área de equipamentos, número e capacitação de funcionários, tipo e quantidade de refeições e tipo de preparação (VEIROS, 2003).

4 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de campo, descritivo, de caráter quantitativo. O cardápio analisado foi de uma Unidade de Alimentação localizada em um presídio de Pernambuco. A nutricionista do local permitiu a realização do estudo. Foram avaliados os cardápios de desjejum, almoço e jantar de uma semana, de segunda a domingo do mês de Agosto 2016, no total de sete dias. Desses sete dias, foram calculados os valores calóricos de cada refeição a fim de obter uma média calórica para ser utilizado como base do estudo. Tendo em vista que o cardápio da semana se repete durante todo o mês.

As características do cardápio analisado são de padrão popular simples, sendo o desjejum composto por uma preparação e sempre presente o pão e o café. Já o almoço é composto por prato principal, acompanhamento (Feijão preto ou macassa e arroz), no dia que não tem arroz é servido o macarrão, porém nunca os dois na mesma refeição, farinha de mandioca todos os dias, fruta é servida uma vez na semana e não há salada. O jantar é semelhante ao desjejum. Trata-se de um sistema de distribuição através de porcionamento, realizado pelos detentos que trabalham na cozinha, a partir de um porcionamento pré-definido atendendo 1180 refeições servidas por período.

Para análise utilizou-se como base o Guia Alimentar da População Brasileira. A avaliação ocorreu através dos per captas do cardápio. Esse método permite avaliar a quantidade de calorias, carboidrato, proteína, lipídeo, sódio e fibras que compõe o cardápio estabelecido na unidade.

A primeira etapa foi calcular os valores do cardápio, utilizando as informações nutricionais da Tabela Brasileira de Composição Alimentar (TACO), de cada refeição, todos os dias da semana. Os dados foram tabulados após o resultado de todos os dias, e feito uma média, na qual chegou ao valor final para estudo.

Na segunda etapa foi utilizado o resultado final médio encontrado e comparado com os valores de referência da portaria nº66/2006. De acordo com esta portaria o Valor Calórico Total (VCT) das refeições diárias devem equivaler a 2000 Kcal, o carboidrato de 55 a 75% do VCT, Proteína de 10 a 15% do VCT, Lipídeos de 15 a 30% do VCT, fibras maior que 25g/dia e sódio menor ou igual a 2400mg/dia. As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total –VET de duas mil calorias por dia e deverão

corresponder a faixa de 30- 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.(BRASIL, 2006).

Todos os dados obtidos para estudo foram tabulados e analisados através do programa Microsoft Excel® 2010.

5 RESULTADOS

O resultado da avaliação do cardápio encontra-se na tabela 1. Na qual mostra o resultado dos 7 dias da semana. Estes resultado foram somados por categoria (calorias, carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras e sódio) e dividido por 7 (que são os dias da semana) para chegar a uma média.

Tabela 1. Valores diários de desjejum, almoço e jantar

Segunda feira						
	Kcal	Cho	ptn	lip	fib	sód
Desjejum	305	66,2	6,3	1,7	6,4	298,1
Almoço	585	52,1	49,4	19,7	3,5	98,8
Jantar	493	82,5	23,8	7,7	7,5	625,4
Terça feira						
	Kcal	Cho	ptn	lip	fib	sód
Desjejum	293	45,4	12,9	6,6	2,3	520,3
Almoço	731	59,6	82,2	18	8,2	188
Jantar	466	90,9	11,9	6,1	2,3	630,9
Quarta feira						
	Kcal	Cho	ptn	lip	fib	sód
Desjejum	393	34,7	15,9	21,2	1	1396
Almoço	587	59,6	54,5	14,3	8,2	73
Jantar	493	82,5	23,8	7,7	7,5	625,4
Quinta feira						
	Kcal	Cho	ptn	lip	fib	sód
Desjejum	291	47,3	10,9	6,4	2,8	338,4
Almoço	731	59,6	82,2	18	8,2	188
Jantar	420	76,5	13,1	6,8	2,9	628,8
Sexta feira						
	Kcal	Cho	ptn	lip	fib	sód
Desjejum	759	174,1	9,5	2,7	8,5	302,3
Almoço	731	59,6	82,2	18	8,2	188
Jantar	466	90,9	11,9	6,1	2,3	630,9
Sábado						
	Kcal	Cho	ptn	lip	fib	sód
Desjejum	393	34,7	15,9	21,2	1	1396,8
Almoço	504	75,4	19,3	13,8	13,7	557,5
Jantar	493	82,5	23,8	7,7	7,5	625,4
Domingo						
	Kcal	Cho	ptn	lip	fib	sód
Desjejum	356	68,6	9,4	4,9	1,4	293,7
Almoço	799	74,7	84,8	17,8	8,5	190,2
Jantar	425	71,8	16,5	8	3,3	810,9

Foi possível observar que diante das calorias recomendadas para as principais refeições, todos os desjejum e jantar estão inadequados. Já o almoço tem quatro dias estão com a quantidade de calorias dentro do recomendado. Como pode ser observado na tabela 1.

Tabela 2. Valores diários da soma e média do cálculo do cardápio

DIA	Kcal	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípídeo (g)	Fibras (g)	Sódio (mg)
Segunda	1383	200,8	79,5	29,1	17,4	1022,3
Terça	1490	195,9	107	30,7	12,8	1339,2
Quarta	1473	176,8	94,2	43,2	16,7	2095,2
Quinta	1442	183,4	106,2	31,2	13,9	1155,2
Sexta	1956	324,6	103,6	26,8	19	1121,2
Sábado	1390	192,6	59	42,7	22,2	2579,7
Domingo	1580	215,1	110,7	30,7	13,2	1294,8
TOTAL	10714	1489,2	660,2	234,4	115,2	10607,6
MÉDIA	1530	212,74	94,31	33,48	16,4	1515,3
	± 199,07	± 50,83	± 18,81	± 6,63	± 3,43	± 588,34
Kcal	1530	852	377	301		
%	100	55,6	24,7	19,7		

Os valores encontrados foram que a média de calorias consumida na semana é de 1530Kcal por preso, onde 55,6% do VCT eram de Carboidrato, 24,7% de proteína, 19,7% de Lipídeos. Já em relação as fibras, o consumo foi de 16,4g/dia por detento. E sódio a quantidade encontrada foi de 1515,3mg/dia por preso.

A análise quantitativa pode ser observada no gráfico 1, mostrando os valores máximos e mínimos recomendado, em comparação com a quantidade ofertada.

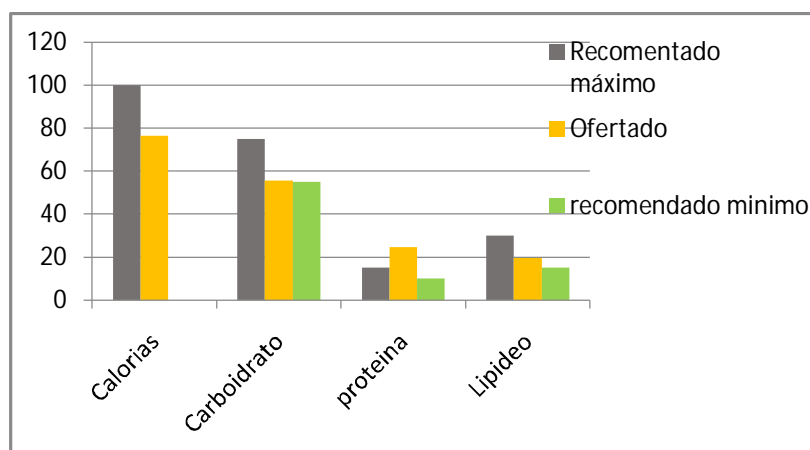


Gráfico 1. Percentual médio de calorias e macronutrientes ofertado na unidade comparado com o recomendado Guia Alimentar da População Brasileira

No Gráfico1, pode-se observar que as calorias estão a baixo do valor de referência de 2000Kcal. Dietas que reduzem a ingestão calórica resultam na perda de peso, mesmo na ausência de atividade física e independentemente da composição de macronutrientes da dieta (FREEDMAN; KING; KENNEDY, 2001).

O percentual de carboidrato ofertado encontra-se na faixa de limite mínimo recomendado.

O quantitativo de proteína oferecido no cardápio foi maior do que o valor Máximo de referencia.

Já o percentual de lipídeo observado ficou na média entre o máximo e mínimo recomendado.

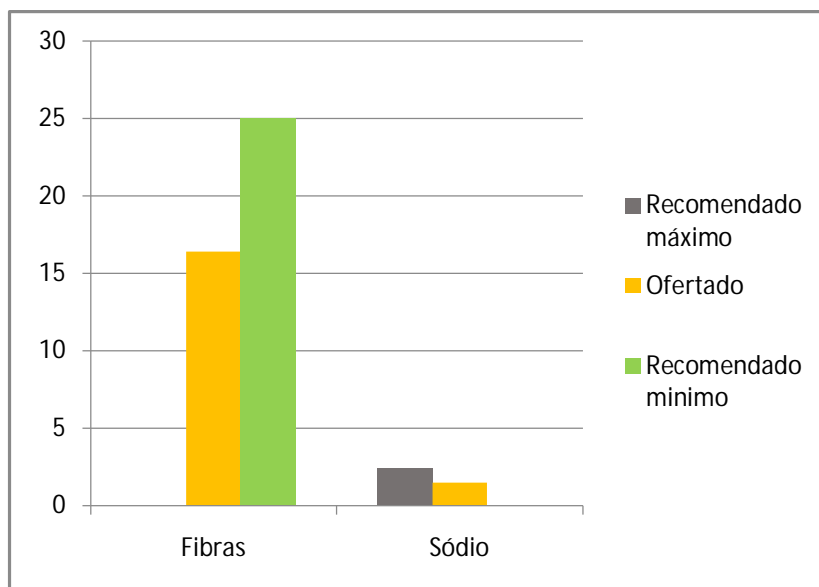


Gráfico 2. Valores médios de fibras e sódio ofertado na unidade comparado com o recomendado Guia Alimentar da População Brasileira.

No gráfico 2, foi visto que a quantidade mínima de fibras recomendado não foi atingido no cardápio analisado.

A quantidade de sódio ofertado está dentro do padrão máximo estabelecido pelo Guia Alimentar da População Brasileira.

6 DISCUSSÃO

O presente estudo possibilitou a análise de cardápio em uma unidade prisional do estado de Pernambuco, de acordo com as recomendações do Guia Popular da Alimentação Brasileira. Tendo em vista que há poucos estudos direcionados a este tipo de unidade de alimentação, tornou-se difícil a comparação de outros estudos com o mesmo caso. Porém, foi possível observar que o cardápio da unidade não tinha um grande número de variações, assim como também não oferece opção de escolha de preparações para os detentos (um tipo de prato principal), e a repetição de farinha de mandioca todos os dias. O cardápio é previamente determinado através de contrato, onde é liberado pelo estado certo valor destinado para estes fins. Por ser um valor reduzido, a aquisição de insumos também é reduzida e conseqüentemente os per capita utilizados são baixos. Devido a isto, a oferta da quantidade de alimentos prontos servido é de pequena quantidade. Porém foi visto que o cardápio estava respeitando a cultura da região e hábitos alimentares daqueles que ali fazem suas refeições.

A distribuição é feita através de porcionamento pelos próprios detentos que também são funcionários da cozinha na unidade prisional.

O valor calórico total do cardápio analisado mostra valores baixos na maioria dos itens. Isso pode se justificar pelo fato de serem oferecidas apenas três refeições ao dia (desjejum, almoço e jantar).

O carboidrato ofertado encontra-se no limite mínimo recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, tendo em vista que deve ficar entre 55% e 75% do valor calórico total.

Já a proteína ultrapassou o limite máximo recomendado, podendo acarretar desvantagem para a saúde, pois em excesso as proteínas aumentam o risco de problemas renais e osteoporose (MORAIS; BURGOS, 2007).

O sódio do cardápio analisado está a baixo do máximo recomendado, favorecendo assim a um efeito positivo. O que não corrobora com o estudo feito por Salas et al. (2009) que observaram oferta inadequada de sódio nas preparações de seis dias do almoço em uma UAN, obtendo uma média de 2435 mg por dia.

As fibras estão sendo pouco ofertadas neste cardápio, uma vez que foi possível observar a escassez de frutas e verduras na composição do mesmo. Acredita-se que este seja um dos principais motivos por o resultado de fibras terem sido tão baixo.

Os valores de lipídeos estão dentro do recomendado pelo Guia popular da Alimentação Brasileira. Diferente do o estudo de Geraldo et al. (2008) que investigaram 72 empresas e analisaram os cardápios de três dias e constataram excesso de gordura poliinsaturada (83,30%), de gorduras totais (47,20%) e de colesterol (62,50%), os quais podem contribuir para os desequilíbrios nutricionais como obesidade, diabetes, doenças cardíacas e certos tipos de câncer.

É importante que seja realizada com cautela a implantação deste cardápio avaliado, uma vez que foi visto a carência nutricional encontrado nele. Incentivar o consumo integral dos alimentos, como por exemplo, as verduras, para fazer uso das fibras. Propostas devem ser apresentadas para procurar um meio de enriquecer este cardápio de forma adequada.

Cabe ao nutricionista buscar adequar nutricionalmente o custo da refeição com preparações ofertadas, visando contribuir para uma alimentação saudável para os detentos.

7 CONCLUSÃO

O presente trabalho evidenciou uma inadequação quantitativa na maioria dos aspectos analisados, uma vez que calorias, carboidratos, proteínas e fibras não correspondem as quantidades mínimas e máximas recomendáveis pelo guia popular da alimentação brasileira, utilizado como referência para este estudo. Em contradição aos aspectos analisados anteriormente os valores de Sódio e Lipídeos encontrados estavam dentro do limite recomendável e aceitável nos padrões nacionais.

Desta forma, concluímos que apesar dos impasses encontrados como verba estadual, lotação carcerária, estrutura precária, entre outros aspectos, seria viável rever o cardápio e estabelecer propostas de mudanças, uma vez que devido ao baixo aporte calórico ofertado nas refeições, o mesmo encontra-se pobre nutricionalmente.

.

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alimentar e Nutricional – **SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Diário Oficial da União 2006; 18 set.

Amorim MMA, Junqueira RG, Jokl, L. **Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia –MG**. Ver Nutr. 2015; Campinas, 18(1):145-156

ARNÁIZ, Mabel Gracia (2005). **Alimentación y cultura**. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Editorial Arie

ASSIS, R. D. **A realidade atual do sistema penitenciário brasileiro**. Revista CEJ. Brasília, v. 11, n. 39, out./dez. 2007.

Batista Filho M, Rissin A. **A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais**. Cad Saúde Pública 2003; 19 Suppl 1:S181-91. 3.

Bermudez OI, Tucker KL. **Trends in dietary patterns of Latin American populations**. Cad Saúde Pública 2003; 19 Suppl1:S87-99

BERNARDES, S.M. **Redescobrimo os alimentos**. São Paulo:Loyola, 1997.

Brasil. Lei nº. **11.346,de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança**

BRASIL.Portaria Interministerial nº66, de 25 de Agosto de 2006. **Alteração dos parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT**. Publicada no D.O.U. de agosto de 2006

COELHO, H. C. et al .**Predictivemarkers for hepatitis C virusinfectionamongBrazilianinmates**. Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical, Uberaba, v. 42, n. 4, ago. 2009.

COYLE, Andrew. **Administração penitenciária: uma abordagem de direitos humanos**. Brasília: Ministério da Justiça, 2002

DAHLBERG, Kenneth (2001). **Democratizing society and food systems: or how do we transform modern structures of power?** Agr. Human Values., v.18, pp.135-51.

Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde. **Política nacional de alimentação e nutrição**. 2a Ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2005. 23.

ESCODA, Maria do Socorro Quirino (1983). **Investimento no capital humano: uma análise da política de nutrição – RN**. Projeto Rio Grande do Norte. CNPq/FUNPEC. Ano II, n. 2-3.

ESCUDEIRO, P. **Alimentação**. Rio de Janeiro. Scientifica, 1934. Freedman MR, King J, Kennedy E. **Popular diets: a scientific review**. OBESITY RESEARCH. 2001;9(1):1S- 40S

GERALDO, A. P. G.; BANDONI, D. H.; JAIME, P. C. **Aspectos dietéticos das refeições oferecidas por empresas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo**, Brasil. Rev. Panam. Salud Publica, São Paulo, v. 23, n. 1, p. 19-25, 2008.

HARLAN, Jack Rodney (1998). **The living fields: our agricultural heritage**. Cambridge: Cambridge University Press. HERNÁNDEZ, Jesús Contreras;

HUC, Marie-Line. **Entrevista**. Disponível em: www.i-dietetique.com/?action=articles&id=5331. Acesso em: 17 abr. 2010

JUSTIÇA, **População carcerária brasileira chega a mais de 622 mil detentos**. Disponível em: <http://www.justica.gov.br/noticias/populacao-carceraria-brasileira-chega-a-mais-de-622-mil-detentos> Acesso em: 27 de setembro de 2016.

MATE, N. **What is Prison Food Really Like? A Review of the New Post-National Menu Prison Fare.** Disponível em: www.associatedcontent.com/article/903939/what_is_prison_food_really_like_a_review.html. Acesso em: 10 abr. 2010

MIRANDA, A. E.; MERCON DE VARGAS, P. R.; VIANA, M. C. **Saúde sexual e reprodutiva em penitenciária feminina**, Espírito Santo, Brasil. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 38, n. 2, abr. 2004.

ORAIS, G.Q.; BURGOS, M. G. P. A. **Impactos dos nutrientes na saúde óssea: novas tendências.** Revista Brasileira de Ortopedia. São Paulo; vol. 42, n. 7. 2007

ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética e preparo de alimentos.** 7ª Edição ver. E ampl. São Paulo. Editora: Atheneu, 2001

POLLAN, Michel (2007). **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições.** Rio de Janeiro: Editora Intrínseca.

SALAS, C. K. T. S.; SPINELLI, M. G. N.; KAWASHIMA, L. M.; UEDA, A. M. **Teores de sódio e lipídios em refeições almoço consumidas por trabalhadores de uma empresa no município de Suzano, SP.** Rev. Nutr., Campinas, v. 22, n. 3, p. 331-339, 2009.

UCHIMURA, Kátia Yumi; BOSI, Maria Lucia Magalhães (2003). **“Programas de comercialização de alimentos: uma análise das modalidades de intervenção em interface com a cidadania”.** Rev. Nutrição; v.16, n.4.

VEIROS, M.B.; PROENÇA, R.P.C. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição: método AQPC.** Revista Nutrição em Pauta. Edição set/out, 2003.

WAITE, Jennifer. **PrisonFood: What Are America's Inmates Eating?.** Disponível em: www.associatedcontent.com/article/1622123/prison_food_what_are_americas_inmates.html?cat=51. Acesso em: 10 abr. 2010

World Health Organization. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases.** Report of a Joint Expert Consultation. Geneva; 2003. (WHO - Technical Report Series, 916)

ANEXO

DECLARAÇÃO DE DIREITOS AUTORAIS

Eu, Roberta Bianca de Meneses Luna, portadora do documento de identidade RG 8080923 - SDS, CPFn° 071.996.834-80, aluna regularmente matriculada (o) no curso de Pós- Graduação Gestão de Alimentação Coletiva, do programa de *Lato Sensu* da Instituição de Ensino Superior e Pesquisa - INESP, sob o n° 15010207 declaro a quem possa interessar e para todos os fins de direito, que:

1. Sou a legítima autora da monografia cujo título é: “**Análise Quantitativa De Cardápio Oferecido Em Sistema Penitenciário De Uma Unidade De Pernambuco**”, da qual esta declaração faz parte, em seus ANEXOS;
2. Respeitei a legislação vigente sobre direitos autorais, em especial, citado sempre as fontes as quais recorri para transcrever ou adaptar textos produzidos por terceiros, conforme as normas técnicas em vigor.

Declaro-me, ainda, ciente de que se for apurado a qualquer tempo qualquer falsidade quanto às declarações 1 e 2, acima, este meu trabalho monográfico poderá ser considerado NULO e, conseqüentemente, o certificado de conclusão de curso/diploma correspondente ao curso para o qual entreguei esta monografia será cancelado, podendo toda e qualquer informação a respeito desse fato vir a tornar-se de conhecimento público.

Por ser expressão da verdade, dato e assino a presente DECLARAÇÃO,

Em Recife, _____ de _____ de _____.

Assinatura do (a) aluno (a)

Autenticação dessa assinatura, pelo
funcionário da Secretaria da Pós-
Graduação *Lato Sensu*