

## **ACEITAÇÃO DO PRATO PRINCIPAL E GUARNIÇÃO DAS DIETAS GERAIS SERVIDAS AOS PACIENTES EM UM HOSPITAL DA REGIÃO DE MARINGÁ-PARANÁ**

**Vanessa Hernandez Branco Paroschi**

Cesumar - Centro Universitário de Maringá, Maringá - Paraná

Angélica Aparecida Maurício (Orientador)

Cesumar - Centro Universitário de Maringá, Maringá - Paraná

Há pouco tempo, as unidades de alimentação eram quase ou totalmente inexistente nos hospitais. Existiam simplesmente cozinhas. Eram pequenas, desfalçadas dos recursos mínimos necessários (humano e material). Somente neste século, com o desenvolvimento da Ciência da Nutrição, é que se percebeu que uma alimentação equilibrada é um recurso importante e vital para a recuperação dos enfermos. Razão pela qual resolveu-se identificar, dentre os cardápios oferecidos no mês de um hospital da região de Maringá, as preparações de guarnição e prato principal mais aceitos pelos pacientes com dieta geral, analisando a quantidade de marmitas distribuídas aos pacientes diariamente, verificando o resto-ingesta destas marmitas com relação ao prato principal e guarnição e observar que tipo de alimento os pacientes, internados nesse hospital, não teria boa aceitação. Na pesquisa foi utilizado para coleta de dados, a observação do preparo das marmitas dos pacientes internados com dietas gerais atendidos pelo SUS (Sistema Único de Saúde) do hospital e, através de uma planilha, anotou-se os dados para a coleta do dia na distribuição, número de marmitas distribuídas, número de marmitas que retornavam, quantidade de alimentos que retornavam nas marmitas (pouco, médio, todo ou nada) e o cardápio do dia. Através dessa metodologia foi possível identificar os pratos de guarnição e prato principal mais aceitos pelos pacientes, chegando-se aos seguintes resultados: as preparações de guarnição aceitas sem retorno foram a farofa simples e macarrão alho e óleo. Com pouco retorno encontra-se a salada de tomate/chuchu/cenoura (5,56%) e a preparação do pirão (3,23%). O retorno das preparações cenoura cozida na manteiga (20%) e chuchu ao molho branco (24%), tiveram a porcentagem muito elevada de sobras nas marmitas. As preparações de prato principal mais aceitas foram carne com batatas que apresentou pouco retorno (2,78%) e frango assado (2,00%). Os pratos que tiveram elevado retorno do prato principal foram assado vienense (15,63%) e carne de porco com batatas (18,18%). E os pratos principais que mais retornaram com todas as preparações foram carne moída (15,56%), torta (16,67%), carne de porco (17,50%) e polenta com frango (13,04%). Os achados desta investigação puderam demonstrar que os pratos de guarnição compostos de saladas são bem aceitos. As preparações à base de molhos não são bem aceitas pelos pacientes, uma vez que tais preparações não fazem parte da realidade dos mesmos. Os pratos principais mais aceitos são maminha assada, bife à milanesa, filé de frango, frango frito e carne com batatas. A pesquisa vem demonstrar que os pratos mais simples com relação tanto a prato principal quanto guarnição são os que mais agradam os pacientes hospitalizados com dietas gerais atendidos pelo SUS do hospital pesquisado.

[vaneparoschi@hotmail.com](mailto:vaneparoschi@hotmail.com); [deguste@uol.com.br](mailto:deguste@uol.com.br)