

FATORES QUE INTERFEREM NA ACEITAÇÃO: SABOR, TEMPERATURA, APARÊNCIA, CONSISTÊNCIA, HORÁRIOS E APRESENTAÇÃO

Vanessa Gabrieli Zimmermann

Pietra Ortolan Freitag

Josiane Marcon

Ligia Machado Prieto

Resumo

O estudo avaliou o percentual geral de resto-ingesta das refeições hospitalares durante dois dias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Oeste de Santa Catarina. O resultado foi de 31,37%, indicando a importância do monitoramento dos resíduos alimentares. Entretanto, esse indicador não permite identificar isoladamente os motivos da não ingestão. Conclui-se que a associação entre o controle do resto-ingesta e a avaliação da satisfação dos pacientes pode contribuir para identificar oportunidades de melhoria na aceitação da alimentação hospitalar.

Palavras-chave: Alimentação hospitalar; Aceitabilidade alimentar; Resto-ingesta; Desperdício de alimentos; Unidade de Alimentação e Nutrição.

Introdução: A alimentação hospitalar constitui parte importante da assistência nutricional, pois contribui para o atendimento das necessidades nutricionais e para a manutenção ou recuperação do estado nutricional durante a internação. Entretanto, o consumo das refeições pode ser influenciado pelas características das preparações, pelas condições clínicas e pelas preferências individuais dos pacientes. Nesse contexto, a aceitabilidade das dietas

hospitalares merece atenção, considerando aspectos como sabor, aparência, consistência, temperatura e apresentação dos alimentos (BAÍA et al., 2021; CARVALHO et al., 2021). O índice de resto-ingesta constitui um indicador quantitativo utilizado para mensurar a proporção dos alimentos distribuídos que retorna como resíduo após as refeições. Embora contribua para o monitoramento do consumo e do desperdício alimentar, esse indicador não permite, isoladamente, determinar os motivos da não ingestão. Estudos brasileiros têm associado sua mensuração à avaliação da satisfação e da aceitabilidade das refeições hospitalares, possibilitando uma interpretação mais abrangente dos resultados (LOPES et al., 2024; MARIUZZA; GOBI; FASSINA, 2024). Além disso, estratégias que consideram as preferências dos pacientes podem contribuir para melhorar a aceitação alimentar, conforme observado por Steffler et al. (2024). Dessa forma, torna-se relevante monitorar os resíduos alimentares e discutir os fatores que podem interferir na aceitação das refeições hospitalares.

Objetivo: Analisar o percentual geral de resto-ingesta das refeições hospitalares durante o período avaliado e contextualizar, com base na literatura científica, os fatores que podem interferir na aceitação da alimentação hospitalar.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo e observacional, realizado durante dois dias consecutivos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital localizado na região Oeste de Santa Catarina. Foram avaliadas as refeições distribuídas durante o período de coleta. Para a mensuração do resto-ingesta, as marmitas foram pesadas antes da distribuição, utilizando-se uma balança digital. Após as refeições, os resíduos alimentares devolvidos foram reunidos e pesados conjuntamente. A partir dessas medidas, foram obtidos o peso total das refeições distribuídas e o peso total dos resíduos recolhidos. O percentual geral de resto-ingesta foi calculado pela divisão do peso total dos resíduos pelo peso total das refeições distribuídas, multiplicada por 100, conforme a fórmula: % de resto-ingesta = $(\text{peso total dos resíduos alimentares} \div \text{peso total das refeições distribuídas}) \times 100$. Os resultados foram analisados de forma descritiva, considerando o

período de coleta e as limitações do método, sem estabelecer relações individuais entre o consumo e as características das refeições.

Resultados e discussão: Durante os dois dias de avaliação, o percentual geral de resto-ingesta das refeições hospitalares foi de 31,37%, indicando que essa proporção do peso total das refeições distribuídas retornou como resíduo alimentar. Esse resultado constitui um indicador quantitativo relevante para o acompanhamento do consumo das refeições e do desperdício no serviço de alimentação. Entretanto, por se tratar de uma mensuração agregada, não permite identificar quais preparações apresentaram maior quantidade de resíduos nem determinar os motivos da não ingestão. Carvalho et al. (2021) investigaram a aceitabilidade de dietas hospitalares por meio da avaliação das refeições ofertadas aos pacientes, destacando a importância de considerar suas características e necessidades individuais. De modo complementar, Mariuzza, Gobi e Fassina (2024) associaram a mensuração do resto-ingesta à investigação da satisfação dos pacientes e acompanhantes, incluindo aspectos como sabor, consistência, temperatura e apresentação. Lopes et al. (2024) também avaliaram a aceitabilidade do cardápio em conjunto com o índice de resto-ingesta, considerando os indicadores no contexto da gestão do serviço de alimentação. Além disso, Steffler et al. (2024) observaram aumento da ingestão alimentar após a implementação de um menu que permitia aos pacientes escolher as preparações desejadas, evidenciando uma possibilidade de intervenção para favorecer a aceitação em uma população específica de pacientes onco-hematológicos. Embora esses estudos contribuam para a compreensão dos fatores relacionados à aceitação alimentar, seus resultados não podem ser diretamente atribuídos à população avaliada neste trabalho. Assim, o percentual de 31,37% deve ser interpretado considerando o método empregado e o período restrito de observação. A investigação dos efeitos específicos do sabor, da temperatura, da aparência, da consistência, dos horários e da apresentação exige avaliações complementares, como questionários de satisfação e análises individualizadas do consumo.

Conclusão: O estudo identificou um percentual geral de resto-ingesta de 31,37% nas refeições hospitalares durante os dois dias avaliados. O resultado evidencia a relevância do monitoramento dos resíduos alimentares para acompanhar o consumo das refeições distribuídas e identificar oportunidades de melhoria no serviço de alimentação. Entretanto, o indicador, isoladamente, não permite determinar os motivos da não ingestão nem estabelecer relações diretas com fatores específicos de aceitação. Conclui-se que o acompanhamento contínuo do resto-ingesta, associado a instrumentos de avaliação da satisfação e da aceitação alimentar, pode contribuir para uma análise mais abrangente da alimentação hospitalar. Ressalta-se que o curto período de coleta e a ausência de avaliações individuais limitam a interpretação dos resultados.

Referências:

BAÍA, Sandra Regina Dantas et al. Estimativa do desperdício das dietas hospitalares associado a satisfação e aceitação dos pacientes no Hospital Universitário Alcides Carneiro em Campina Grande-PB. *Research, Society and Development*, [S. l.], v. 10, n. 1, e37410111913, 2021. DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i1.11913>. Disponível em:

<https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/11913>. Acesso em: 3 out. 2026.

CARVALHO, Mirtaelly Francisca Aragão et al. Aceitabilidade de dietas hospitalares por pacientes internados em hospital universitário. *Research, Society and Development*, [S. l.], v. 10, n. 14, e35101421723, 2021. DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i14.21723>. Disponível em:

<https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/21723>. Acesso em: 3 out. 2026.

LOPES, Lidiane Conceição et al. Avaliação da aceitabilidade do cardápio e índice de resto-ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Recife-PE. *Revista de Enfermagem UFPE on line*, Recife, v. 18, n. 1, 2024. DOI: <https://doi.org/10.5205/1981-8963.2024.256581>. Disponível em:

<https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistaenfermagem/article/view/256581>.

Acesso em: 3 out. 2026.

MARIUZZA, Sheila Elída; GOBI, Mariele; FASSINA, Patricia. Avaliação do resto ingesta e pesquisa de satisfação no sistema público e conveniado de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar do Rio Grande do Sul. *Ibero-American Journal of Health Science Research*, [S. l.], v. 4, n. 1, p. 21–30, 2024. DOI: <https://doi.org/10.56183/iberojhr.v4i1.601>. Disponível em: <https://health.iberojournals.com/index.php/IBEROJHR/article/view/601>. Acesso em: 3 out. 2026.

STEFFLER, Bruna; NASCIMENTO, Eduarda Pompeu do; CENI, Giovana Cristina; DALMONTE, Katiane Schmitt. Menu hospitalar como estratégia de melhoria da aceitação da dieta entre pacientes onco-hematológicos. *Revista Brasileira de Cancerologia*, Rio de Janeiro, v. 70, n. 4, e-034765, 2024. DOI: <https://doi.org/10.32635/2176-9745.RBC.2024v70n4.4765>. Disponível em: <https://rbc.inca.gov.br/index.php/revista/article/view/4765>. Acesso em: 3 out. 2026.