

QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO DO IDOSO: ANÁLISE DO CARDÁPIO ALIMENTAR DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA EM UM MUNICÍPIO DO RECÔNCAVO DA BAHIA

Bianca de Souza Santana*
Larissa Tannus Rebouças**
Vilmara Almeida dos Santos***

Maior parte das patologias enfrentadas pelos idosos são doenças crônicas não transmissíveis ligadas a alimentação inadequada. Sua prevenção ou tratamento pode ser feita por comportamentos alimentares mais saudáveis, o que possibilita aumentar a estimativa de vida. O padrão alimentar da população idosa, principalmente em Instituições de Longa Permanência muitas vezes não atende as suas necessidades, onde os mesmos tendem a ser mais susceptíveis a ter uma alimentação que não é adequada a sua faixa etária ingerindo alimentos gordurosos, ricos em açúcares, industrializados e refeições com *déficit* de nutrientes, trazendo transtornos para saúde. Porém, estes dados podem ser reduzidos, fazendo com que o idoso tenha por direito uma alimentação digna e saudável a partir de cardápios elaborados por nutricionistas visando as necessidades dessa faixa etária. O presente estudo tem como objetivo avaliar a qualidade dos cardápios ofertados para idosos em uma Instituição de Longa Permanência localizada no município de Maragogipe-BA. Trata-se de um estudo transversal, realizado no período de março e abril de 2019. Serão avaliados os cardápios para idosos entre 60 e 95 anos de idade, de ambos os sexos que residem na instituição. A coleta de dados será realizada semanalmente, e a sua análise será baseada no método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio. O método consiste em avaliar as técnicas de cocção utilizadas nas preparações, a presença de alimentos ricos em enxofre, além da análise da cor das preparações. Será realizada análise descritiva dos dados por meio programa estatístico SPSS para Windows (versão 18). Os resultados esperados é que o cardápio esteja adequado as necessidades da faixa etária avaliada, que contenham poucos alimentos ricos em enxofre e que as preparações sejam apresentadas com variações de cores.

Palavra-chave: Idoso. Dieta saudável. Planejamento de cardápio. Instituição de Longa Permanência para idosos.

*Graduanda em Nutrição da Faculdade Maria Milza. E-mail: biasantana01@hotmail.com

**Mestre, Docente da Faculdade Maria Milza. E-mail: issatannus@gmail.com

***Mestre, Docente da Faculdade Maria Milza. E-mail: vilmahsalmeida@gmail.com