

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

ANA LUIZA DE SOUZA MELO FABRIS

BIANCA WATANABE

**ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS
EM UM HOSPITAL ONCOLÓGICO DO OESTE DO PARANÁ.**

CASCADEL

2019

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

ANA LUIZA DE SOUZA MELO FABRIS

BIANCA WATANABE

**ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS
EM UM HOSPITAL ONCOLÓGICO DO OESTE DO PARANÁ.**

Trabalho apresentado à disciplina Estágio de Unidade de Alimentação e Nutrição – Projeto-artigo como requisito parcial para obtenção da aprovação do estágio em UAN-Hospitalar no Curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz.

Professora orientadora: Adriana
Hernandes Martins

CASCADEL

2019

RESUMO

Pesquisa realizada num hospital oncológico do oeste do Paraná, onde houve preparação de refeições e educação nutricional na área pediátrica de oncologia, visto que, o problema de cardápio e a própria refeições para este público alvo é de extrema dificuldade onde há: rejeição da alimentação, mal estar, vômitos até mesmo falta de apetite, portanto o objetivo é melhorar a ingestão alimentar dos pacientes tanto no hospital quanto em casa. Foi empregado uma dinâmica com dois pacientes pediátricos na brinquedoteca de refeições com caricatura e entregue um protocolo de lanches com opções diversas e saudáveis para a nutricionista responsável pela ala.

Palavras-chave: Oncológico, pediátrico, alimentação saudável, lanches, nutrição.

Sumário

INTRODUÇÃO	4
METODOLOGIA	6
RESULTADOS	7
DISCUSSÃO	11
CONCLUSÃO	11
REFERÊNCIAS	12

INTRODUÇÃO

Uma doença crônica multicausal, o câncer é caracterizado pelo descontrole do crescimento das células, levando a um risco nutricional pelas alterações do estado metabólico (POLTRONIERI e TUSSET, 2016). O câncer infanto-juvenil (abaixo de 19 anos) correspondendo entre 2% e 3% de todos os tumores malignos, sendo assim considerado raro quando se compara com pacientes adultos com tumores malignos. (INCA, 2007).

As crianças em tratamento oncológico necessitam de tratamento mais humanitário, que cuide não só do fisiológico, mas também da sua subjetividade. É fundamental também oferecer à criança um tratamento diferente daquele do adulto, voltado para as suas necessidades. **SONSOGNO, et.al., 2007.**

O paciente com câncer não deve ser considerado apenas, como mais um caso. Nessa perspectiva, precisa ser empreendida uma visão holística e multidisciplinar, tentando buscar a compreensão nas múltiplas relações para proporcionar uma abordagem profissional humanizada profundamente solidária, geradora não só de saúde, mas, principalmente, de vida. **(PESSINE, 1996).**

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) constitui uma estratégia preconizada pelas políticas públicas em alimentação e nutrição, uma consideração importante para promoção de hábitos alimentares saudáveis. O Brasil começou a ter interesse no tema na década de 1940 e, até 1970, esteve relacionada à introdução de alimentos novos para população por interesses econômicos, às publicações voltadas para divulgação de materiais informativos, e à adoção de medidas que privilegiavam a suplementação alimentar e atividades de combate a carências nutricionais específicas. Na década de 1970, por seu turno, houve referência à renda como principal obstáculo à alimentação adequada e nesse período a educação nutricional foi menos destacada nos programas de saúde pública por aproximadamente duas décadas, a crescente importância da educação alimentar e nutricional no contexto da promoção da saúde e da alimentação saudável é uma estratégia fundamental para enfrentar os novos desafios nos campos da saúde, alimentação e nutrição. (RAMOS et.al, 2013).

Considerando o comportamento alimentar de pacientes da oncologia pediátrica este trabalho justifica-se pela dificuldade que aflige às crianças em seu estado patológico que leva a falta de apetite, ingestão alimentar seletiva levando a um desafio a alimentação adequada em casa e no hospital, a atividade de educação nutricional propõe-se ao hospital e aos pais uma

melhora na ingestão alimentar e um tempo dinâmico e não ocioso no ambiente hospitalar, nesse sentido proporcionou-se através de uma atividade de educação nutricional opções saudáveis, agradáveis e compatíveis com a faixa etária de pacientes internados no setor pediátrico coma elaboração de um receituário de preparações saudáveis e fáceis de preparo para variar a os lanches tanto da manhã quanto da tarde.

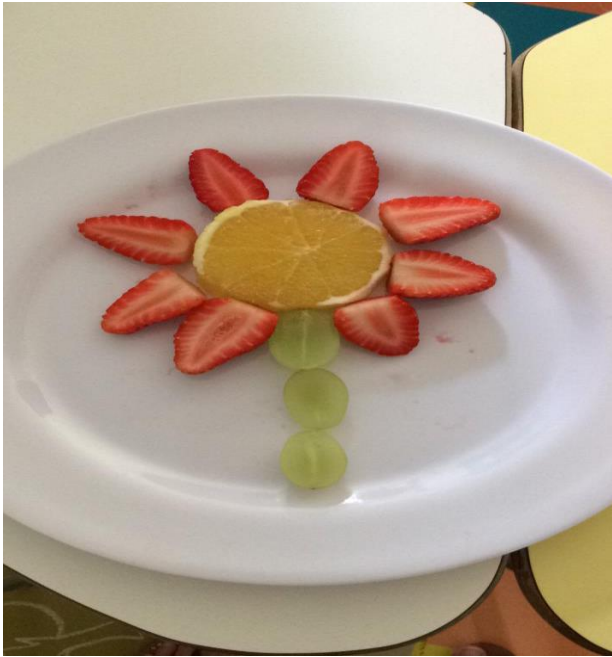
METODOLOGIA

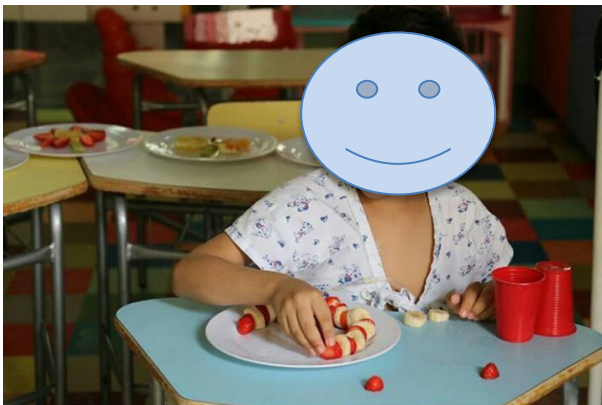
O estudo trata-se de uma pesquisa exploratória com uma abordagem qualitativa de dados na brinquedoteca da ala pediátrica de um hospital do Oeste do Paraná, com crianças de 4 a 12 anos com auxílio de suas respectivas mães. A atividade de educação nutricional realizada foi nomeada como MASTERCHEF KIDS, onde as crianças foram colocadas em um ambiente preparado para a realização da atividade, as mãos foram devidamente higienizadas, todos os alimentos necessários já estavam picados e devidamente colocados sobre as mesas separadamente, foi demonstrado fotos para comparar na hora da preparação, as crianças escolheram duas fotos do alimento para montagem, ao escolherem foi colocado os ingredientes necessários, com o auxílio das estagiárias e a nutricionista responsável, tiveram um tempo para fazer a atividade, assim que eles terminaram foi comparada a foto do que eles criaram, logo em seguida comeram a preparação que eles criaram. Logo após foi abordado a importância da variação do consumo de frutas e o incentivo a oferta delas para a criança, no final todas as mães da ala pediátrica recebeu receitas de preparações saudáveis (ANEXO 2). O projeto foi aprovado pelo hospital e eles fizeram os termos éticos para os participantes.

RESULTADOS

Dentre os oito pacientes internados no hospital oncológico de Cascavel, naquele dia apenas 2 puderam participar. Aqui serão mostradas algumas fotos como seriam e como ficou o que as crianças fizeram.









DISCUSSÃO

Educação alimentar e nutricional (EAN) quando se trabalha consciência quanto a forma de se alimentar pode interferir no desenvolvimento humano e, por consequência, em sociedade, resulta em impactos positivos que serão vistos no futuro. Nesse contexto, a educação ativa em saúde deve ser vista com ponto de partida de intervenções em pediatria e ser realizado em diferente momentos e lugares (NASCIMENTO et.al, 2018). Os pacientes reagiram de forma positiva principalmente devido ao horário e a forma como foi abordado, houve um momento de descontração e muitos sorrisos por parte das crianças e seus acompanhantes, houve um bom feedback em relação a alguns funcionários do local, ou seja, o objetivo de proporcionar um ambiente mais descontraído e agradável foi bem sucedido.

Crianças de todas as idades possuem alguma dificuldade de aceitar mudanças por conta de sua limitada capacidade de acordo com o grau de patogenicidade, permitir que crianças façam parte do planejamento e cuidados e deixa-las se sentir no controle da situação são características abordadas na atividade e que ajudam a aceitarem melhor as mudanças relacionadas as condicionalidades, esse processo de educação nutricional envolveu humanização, assegurando um resultado satisfatório dentro do ambiente hospitalar.

CONCLUSÃO

Diante desses resultados, pode-se destacar que a relevância da EAN para a promoção do estilo de vida e alimentação saudável dentro do ambiente hospitalar gerou-se resultados positivos e satisfatórios levando a se pensar o quanto temos trabalhado para esse fim, o quanto nutricionistas tem tirado tempo para preparar atividades para proporcionar bem-estar não só físico, mas mental para seu paciente.

É de extrema importância o aperfeiçoamento de práticas educacionais mais dinâmicas dentro do ambiente hospitalar especialmente voltada a crianças, o tempo de internamento pode contribuir para realização de práticas regulares e tentar amenizar o sofrimento desse paciente e ao mesmo tempo trazendo informações pertinentes ao seu quadro clínico. Para tanto, cabe considerar a contribuição de uma equipe multidisciplinar dando apoio a esse paciente na pediatria oncológica.

REFERÊNCIAS

- BRAGA, Patrícia Emília et al. Câncer na infância: análise comparativa da incidência, mortalidade e sobrevida em Goiânia (Brasil) e outros países. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 18, p. 33-44, 2002.
- BELTRÃO, Marcela Rosa LR et al. Câncer infantil: percepções maternas e estratégias de enfrentamento frente ao diagnóstico. **Jornal de Pediatria**, v. 83, n. 6, 2007.
- DUARTE, Maria de Lourdes Custódio; ZANINI, Lisiane Nunes; NEDEL, Maria Noemia Birck. O cotidiano dos pais de crianças com câncer e hospitalizadas. **Revista Gaúcha de Enfermagem**, v. 33, n. 3, p. 111-118, 2012.
- HOSTERT, Paula Coimbra da Costa Pereira; ENUMO, Sônia Regina Fiorim; LOSS, Alessandra Brunoro Motta. Brincar e problemas de comportamento de crianças com câncer de classes hospitalares. *Revista Psicologia-Teoria e Prática*, v. 16, n. 1, 2013.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE, Câncer na criança e no adolescente no Brasil, Instituto Nacional de Câncer (INCA), Gráfica Esdeva, 2008.
http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cancer_crianca_adolescente_brasil.pdf
- PALIATIVOS, Cuidados. Cuidados paliativos junto a crianças e adolescentes hospitalizados com câncer: o papel da terapia ocupacional. **Revista Brasileira de Cancerologia**, v. 59, n. 2, p. 239-247, 2013.
- RAMOS, Flavia Pascoal; SANTOS, Ligia Amparo da Silva; REIS, Amélia Borba Costa. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 29, p. 2147-2161, 2013.
- SANTOS, Ligia Amparo da Silva. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 17, p. 455-462, 2012.
- VILANOVA, Osmael; KAZAPI, Rui Gabriel; KAZAPI, Ileana Arminda Mourão. Perfil nutricional das crianças atendidas no ambulatório de oncologia pediátrico do Hospital Infantil Joana de Gusmão. **Extensio: Revista Eletrônica de Extensão**, v. 1, n. 1, 2004.

Anexo 1

Cobrinha

Ingredientes:

10 morangos

2 bananas

2 uvas passas

Modo de preparo:

Corte as bananas e morangos em rodelas e monte em formato de cobra, variando as frutas e deixando-as enfileiradas. Utilize as uvas passas para fazer os olhos da cobra.



Borboleta

Ingredientes:

1 laranja

5 uvas

Modo de preparo:

Corte duas rodelas de uma laranja e corte essas rodelas ao meio para formar as asas da borboleta, depois junte as uvas em fileira ao meio.



Árvore

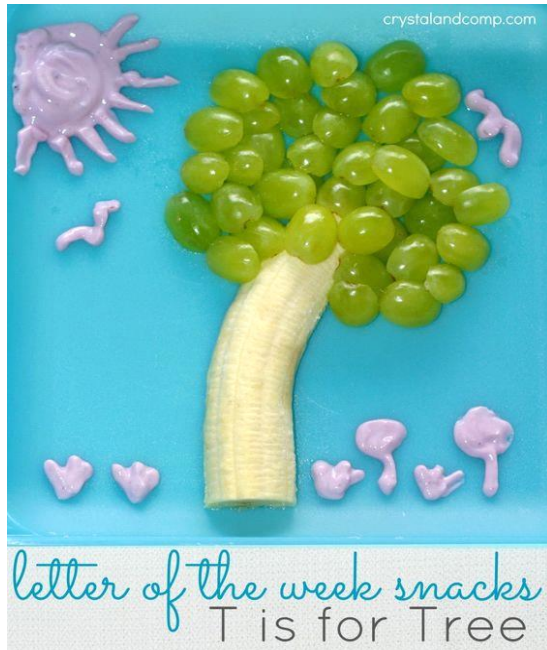
Ingredientes:

1 banana

1 cacho de uva

Modo de preparo:

Corte a banana ao meio e enfeite as uvas em volta para que fique parecido com uma árvore.



Florzinha

Ingredientes:

5 morangos

1 laranja

Modo de preparo:

Corte os morangos em rodela e corte uma fatia de uma laranja. Monte os morangos em volta da fatia.



Anexo 2

Chips de batata doce



Ingredientes:

Batata-doce

Azeite

Sal

Pimenta

Utensílios:

Cortador

Pincel de silicone

Formas de alumínio ou teflon

Modo de preparo:

Colocar no forno para aquecer a 200C.

Lavar bem as batatas, usando o descascador retirar e descartar as cascas.

Para fazer as lâminas de bata-doce você pode usar o mesmo descascador, você vai obter tiras estreitas e finas de batata.

Colocar as batatas em uma travessa, regar com azeite de oliva, polvilhar um pouco sal e pimenta e misturar bem.

Agora é hora de acomodar nas formas.

Untar bem as formas, colocar as tiras de batata nela sem sobrepor, com o pincel untar novamente as lâminas de batata com azeite, finalizar com sal.

Levar ao forno e assar as batatas por aproximadamente 20 minutos, eles devem ficar levemente douradas. Virar a forma de vez em quando para que elas fiquem assadas de maneira uniforme. O tempo de forno pode variar muito, então é importante estar atento para que elas não passem do ponto.

Depois é só deixar esfriar, retirar da forma e guardar os chips de batata-doce assados em um pote bem fechado.

Brownie de batata doce



Ingredientes

4 ovos

1 xícara (chá) de leite

½ xícara (chá) de mel

1 colher (sopa) de essência de baunilha

150g de chocolate derretido (dê preferência ao amargo)

1 xícara (chá) de chocolate em pó 50% cacau

500g de batata doce cozida e amassada (aproximadamente 2 médias)

Modo de preparo

Colocar o forno para preaquecer a 180°C.

Adicionar todos os ingredientes na batedeira ou liquidificador e bater até virar uma figura homogênea.

Despejar em uma assadeira untada.

Levar ao forno por aproximadamente 30 a 35 minutos.

Danoninho de inhame



Ingredientes

250g de inhames picados, sem casca (+/- 2 unidades médias)
1 banana pequena e madura
250g de morangos lavados e picados
1 colher (sopa) de suco de limão
Açúcar a gosto

Modo de preparo

Picar a banana e o morango, colocar dentro de um saco plástico e levar para congelar, o que vai levar cerca de 4 horas ou deixar de um dia para o outro.

Cozinhar os inhames já cortados e sem casca até ficarem bem macios.

Dica: Quanto mais macio, mais cremoso o seu danoninho ficará.

Em um processador ou liquidificador “potente”, juntar os inhames cozidos, a banana congelada, o morango congelado e suco de limão, adoce a gosto e bata até obter um creme uniforme.

Transferir para uma vasilha com tampa e levar à geladeira até ficar bem gelado, o que pode levar mais ou menos 4 horas.

Bolinho de queijo com batata doce e aveia



Ingredientes

1 e ½ xícara (chá) de batata doce cozida
1 xícara (chá) de polvilho doce
1 xícara (chá) de polvilho azedo
½ xícara (chá) de água
¼ xícara (chá) de azeite de oliva ou óleo de coco
1 colher (sopa) de semente de chia (opcional)
½ colher (sopa) de sal rosa
Ervas secas à gosto (opcional)

Modo de preparo

Amassar a batata doce ainda quente com a ajuda de um garfo, acrescentar os ingredientes e misturar bem com as mãos, até obter uma massa firme, fácil de modelar com as mãos.

Fazer as bolinhas no tamanho que desejar ou colocar o conteúdo em forma para muffins/cupcakes.

Dar espaço entre eles, pois os pãezinhos vão crescer!

Levar ao forno preaquecido a 200° por 30 minutos ou até ficar dourado.

Biscoito de polvilho de liquidificador**Ingredientes**

1 ovo
1 pitada de sal
1/2 xícara de óleo
1 xícara de leite
1/2 xícara polvilho doce
1/2 xícara de polvilho azedo

Modo de preparo

Bater tudo no liquidificador todos os ingredientes

Colocar em forminha de empada, ou forma de cupcake.

Assar em forno médio.

Bolinho de chuva assado

FAZER BOLINHO DE CHUVA NO FORNO



Ingredientes

Trigo: 3 xícaras e meia;
 Leite quente: 3 xícaras;
 Ovos: 2 unidades;
 Fermento: 1 colher de sopa;
 Açúcar: 1 xícara;
 Canela em pó: 2 colheres de sopa.

Modo de preparo:

Em um recipiente, misturar o trigo, o leite, os ovos e o fermento até ficar uma massa bem homogênea, porém líquida.

Usar forminhas de cupcake para colocar a massa e depois colocar todas as forminhas dentro de uma forma maior.

Levar ao forno preaquecido a 180 graus por cerca de meia hora ou até crescerem e estarem douradinhos.

Desinformar os bolinhos, passar por açúcar misturado com canela e estão irresistivelmente prontos para saborear.

Rocambole de cenoura (sem glúten)



Ingredientes

Recheio

½ xícara (chá) de presunto picado ou frango desfiado
 4 colheres (sopa) de parmesão ralado
 2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

½ xícara (chá) de iogurte natural

Orégano a gosto

MASSA

2 colheres (sopa) de margarina

2 cenouras médias raladas no ralo grosso

6 colheres (sopa) de parmesão ralado

Sal

2 colheres (sopa) de iogurte natural

4 gemas

4 claras em neve

Modo de preparo

Para o recheio misturar todos os ingredientes e levar a geladeira

Derreter a margarina e refogar a cenoura até murchar (uns 2 minutos). Adicionar metade do parmesão, sal a gosto e o iogurte e misturar. Fora do fogo, acrescentar as gemas e misturar bem. Deixar esfriar.

Incorporar a clara em neve delicadamente e espalhar em forma retangular (32 x 20 cm) forrada com papel-manteiga untado com margarina e polvilhado com o restante do parmesão.

Levar ao forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 15 minutos ou até ficar firme e dourada. Desenformar quente sobre um pano de prato, retirar o papel-manteiga e, com o auxílio do pano, enrolar a massa a partir do lado maior e deixe esfriar.

Desenrolar a massa fria, espalhar o recheio e enrolar novamente com a ajuda do pano. Leve à geladeira por 30 minutos. Na hora de servir, retirar o pano e cortar o rocambole em fatias.

Brigadeiro saudável com batata doce



Ingredientes

1 e 1/2 xícara (chá) de batata doce cozida e amassada;

2 colheres (sopa) de cacau em pó;

1/3 de xícara (chá) de açúcar mascavo;

1 colher (sobremesa) de óleo de coco;

Chocolate granulado para decoração ou nibs de cacau

Modo de preparo

Em uma panela, misturar a batata doce com os demais ingredientes e levar ao fogo médio até que a mistura comece a desgrudar da panela. Despejar em um prato e deixe esfriar por completo. Deixar alguns minutos na geladeira antes de enrolar seus brigadeiros. Passar no nibs de cacau e servir.

Bolinho de couve-flor

**Ingredientes**

1 unidade grande (600g) de couve-flor;
½ unidade de cebola cortada em cubos;
2 colheres de sopa de farinha de linhaça;
2 colheres de sopa de azeite de oliva;
1 colher de chá de sal;
¼ xícara de farinha de mandioca fina;
½ colher de chá de fermento químico em pó.

Modo de preparo

Cortar a couve-flor em pequenos ramos e higienizar em água clorada e depois lavar bem em água corrente;
Cozinhar ao vapor ou diretamente na água até ficarem bem macios;
Escorrer e levar a couve-flor para o processador, adicionar a cebola em cubos, a farinha de linhaça, o azeite e os temperos;
Esperar esfriar e adicionar a farinha de mandioca e o fermento químico, misturar bem;
Preaquecer o forno a 180°C;
Modelar os bolinhos do jeito que preferir e dispor sobre uma forma untada com azeite;
Levar ao forno por cerca de 25 a 30 minutos ou até ficarem dourados e com casquinha crocante;
Servir.