

ANÁLISE DA EFICÁCIA DO MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES EM UM HOSPITAL DA REGIÃO OESTE DO PARANÁ

Nathália Franceis Pigossi¹*, Amanda Vieira Rocha¹

¹ Acadêmico do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG.

*Autor correspondente: nathaliafranceis_@hotmail.com

RESUMO

A desnutrição mostra-se insistente no âmbito hospitalar, cerca de 20 a 50% dos pacientes internados estão desnutridos. A Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital atua nos processos de produção de refeições para pacientes, essas refeições são importantes para garantir além do aporte nutricional, também desempenhando atributos psicossensoriais e simbólicos para o indivíduo. O manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas no Hospital e informar toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional. Desta forma, o objetivo desse trabalho foi avaliar a real efetividade do manual de dietas hospitalares de um hospital da região oeste do Paraná. O estudo foi realizado com os funcionários do setor de nutrição e dietética (SND) da Fundação Hospitalar São Lucas, incluindo auxiliares de cozinha, copeiras e cozinheiras. Foram convidados a participar de forma voluntária da pesquisa todos os 51 funcionários da UAN, através de um convite digital enviado pela plataforma de mensagens WhatsApp. Para verificar a eficiência do manual de dietas hospitalares foi adotado um questionário online com 15 questões sobre o seu conteúdo, vinculado através da plataforma Google Forms. A análise dos resultados da pesquisa foi realizada em uma planilha do Microsoft Excel e através da própria plataforma utilizada para vincular as perguntas. Foi verificado que, entre as 15 perguntas, 8 apresentaram 100% de acerto, representando 53,3% das perguntas; 2 perguntas tiveram 50% de acerto, totalizando 13,3% das perguntas; 4 perguntas tiveram 25% de acerto, representando 26,6% das perguntas e 1 pergunta não apresentou nenhum resultado correto, totalizando 6,6% das perguntas. Podemos concluir então que, devemos melhorar o material referente a assuntos que não estão tão presentes no dia a dia da unidade de alimentação e nutrição, tendo em vista que os as dietas comuns mostraram-se dominadas pelos participantes, ao contrário das dietas atípicas, que tiveram maior porcentagem de erros.

Palavras chave: Manual de dietas hospitalares; Alimentação hospitalar; Unidade de alimentação e nutrição.

INTRODUÇÃO

Conforme Proença *et al* (2005) a alimentação “é uma das atividades mais importantes do ser humano, tanto por razões biológicas óbvias, quanto pelas questões sociais e culturais que envolvem o comer”. Desta forma, pode-se compreender que a alimentação engloba vários aspectos que vão desde o preparo dos alimentos até a sua transformação em refeições e disponibilização às pessoas.

Percebe-se que a prevalência da desnutrição em ambiente hospitalar varia de 20% a 50% em diferentes estudos, conforme critérios utilizados. Alguns pacientes

já são admitidos no hospital com desnutrição e outros a desenvolvem após a internação” (RASLAN *et al.*, 2008).

Um recurso vital para tratamento de enfermos é uma alimentação equilibrada, e a dietoterapia atua na recuperação e na conservação da saúde. Em um hospital, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é onde se produz as refeições que tem como finalidade a compra, recebimento, armazenamento e processos dos alimentos, para distribuir as refeições aos diferentes tipos de clientes/pacientes (NONINO-BORGES *et al*, 2006).

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) está longe de ser entendida apenas como o local apropriado para que se obtenha a manipulação adequada de alimentos. A UAN envolve um complexo sistema operacional, com procedimentos que devem ser tão padronizados, claros e precisos de maneira tal, que todos os operadores (aqui considerado funcionários ou manipuladores) possam executá-los com presteza (FONSECA E SANTANA, 2012).

A dieta hospitalar tem importância na garantia do aporte de nutrientes ao paciente internado, preservando o estado nutricional, pelo seu papel no tratamento em patologias crônicas e agudas, como também uma prática que desempenha um papel importante na internação, pois atende a atributos psicossensoriais e simbólicos de aprovação individual e coletivo (GARCIA, 2006).

Pacientes hospitalizados podem ter necessidades nutricionais especiais em função da desnutrição e dos desequilíbrios metabólicos impostos pelas doenças. A terapia nutricional, principalmente nos estágios críticos das enfermidades, deve ser administrada de modo seguro e eficaz, deste modo devem ser identificados os fatores que influenciam na aceitabilidade da dieta hospitalar não comprometendo assim o estado nutricional e fisiopatológico do paciente (LEITE *et al*, 2005).

A dieta torna-se um coadjuvante no tratamento clínico sendo uma terapia nutricional e não simplesmente uma oferta de alimentos distribuídos nas refeições ao longo do dia, ela tem como objetivo prover o paciente com os nutrientes necessários da forma mais adequada possível à doença, às condições físicas, ao estado nutricional, aos hábitos alimentares e aos aspectos psicológicos em que este se encontra (SILVA, COSTA, MAGNONI; 1997).

A padronização do processo de produção de refeições auxilia o nutricionista a adequar a oferta de alimentos à prescrição dietética de cada paciente. Facilita o treinamento de funcionários e a execução de tarefas, minimizando possíveis

dúvidas, contribuindo assim para a qualificação da atenção nutricional (AKUTSO et al, 2005; NONINO-BORGES *et al*, 2006).

De acordo com Martins *et al* (2001), o manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas no Hospital e informar toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional.

Desta forma, o objetivo desse trabalho foi avaliar a real efetividade do manual de dietas hospitalares de um hospital da região oeste do Paraná.

MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo foi realizado com os funcionários do setor de nutrição e dietética (SND) da Fundação Hospitalar São Lucas, incluindo auxiliares de cozinha, copeiras e cozinheiras. Foram convidados a participar de forma voluntária da pesquisa todos os 51 funcionários da UAN, através de um convite digital enviado pela plataforma de mensagens WhatsApp.

Para verificar a eficiência do manual de dietas hospitalares foi adotado um questionário online com 15 questões sobre o seu conteúdo, vinculado através da plataforma Google Forms. As questões foram elaboradas de forma que abrangesse a maior parte do conteúdo, dispondo os seguintes temas: diabetes, hipertensão arterial, doença renal não dialítica, doença renal dialítica, vegetarianismo, veganismo, mucosite, dieta laxativa, dieta constipante, dieta hipercalórica e hipertproteica, dieta sem glúten, dieta sem lactose, dieta pastosa e gastrite. Além disso, não havia necessidade de identificação pessoal. A análise dos resultados da pesquisa foi realizada em uma planilha do Microsoft Excel e através da própria plataforma utilizada para vincular as perguntas.

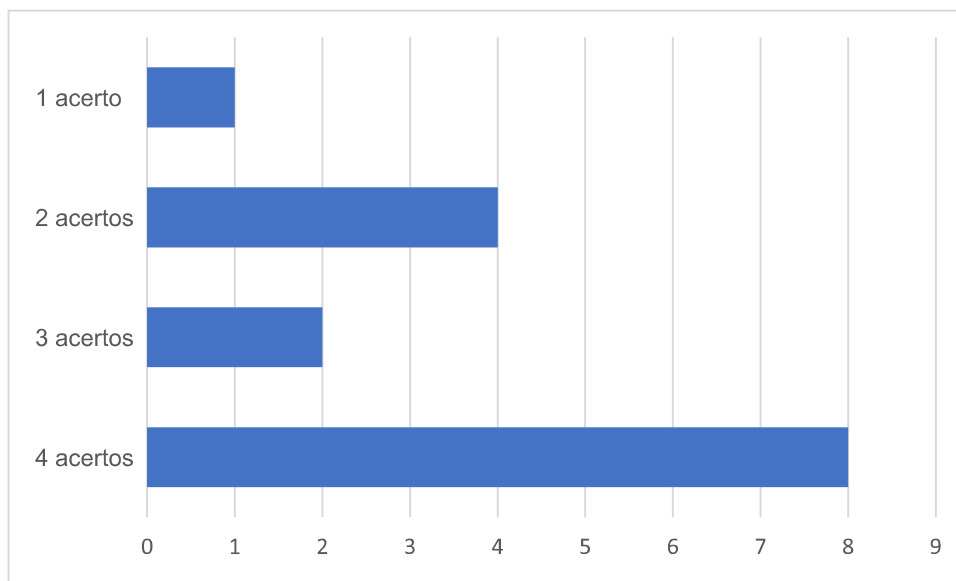
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram da pesquisa 4 funcionários, o que representa 7,4% do quadro de funcionários da unidade. A pesquisa não teve como foco a caracterização da

amostra escolhida, visto que a única característica relevante dos participantes é que sejam funcionários do serviço de nutrição.

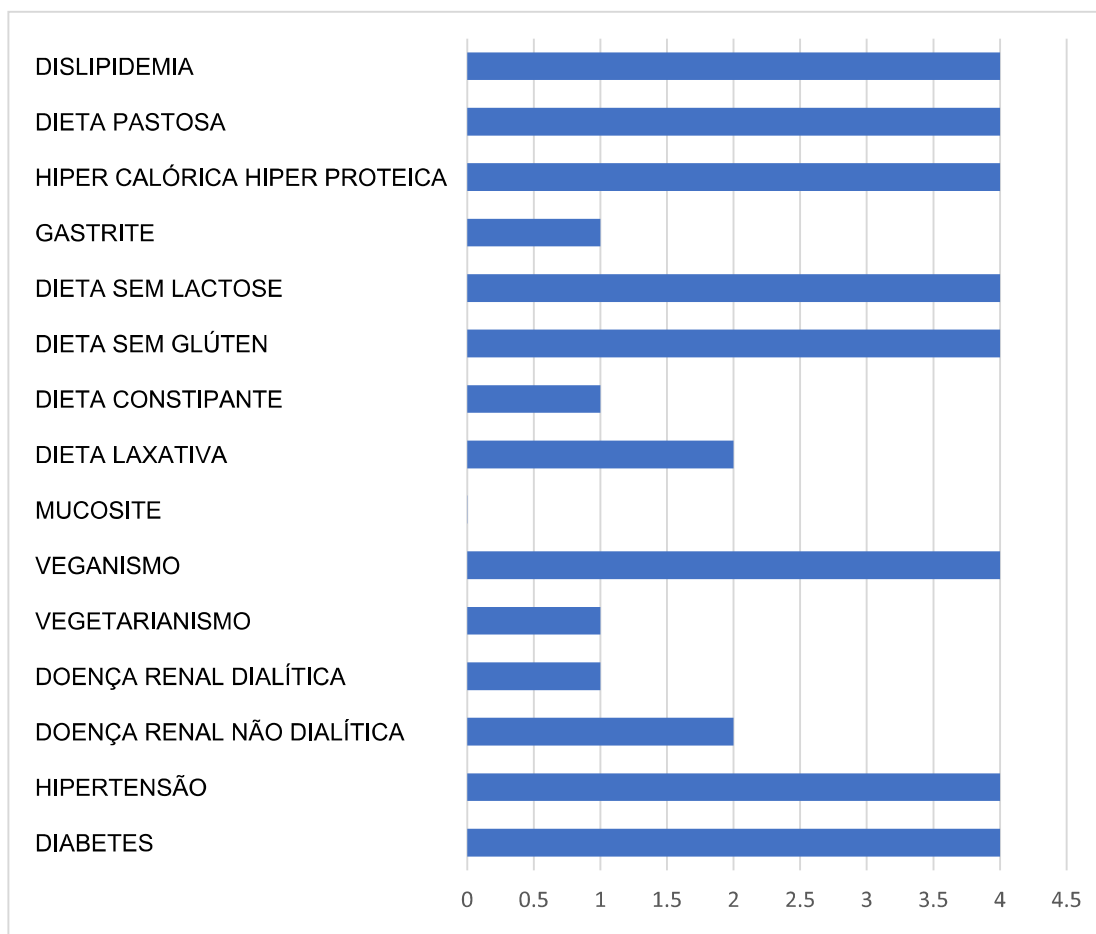
Entre as 15 perguntas, 8 apresentaram 100% de acerto, representando 53,3% das perguntas; 2 perguntas tiveram 50% de acerto, totalizando 13,3% das perguntas; 4 perguntas tiveram 25% de acerto, representando 26,6% das perguntas e 1 pergunta não apresentou nenhum resultado correto, totalizando 6,6% das perguntas. O gráfico abaixo representa esses dados:

Gráfico 1. Quantidade de acertos por questão



Foram analisados também quais assuntos apresentaram maior quantidade de erros e acertos, é possível observar através do gráfico abaixo:

Gráfico 2. Análise entre conteúdo e quantidade de acertos



Weyne (2004) nos diz que a quantidade de participantes de uma pesquisa na área da saúde é importante, já que o ser humano é extremamente complexo e variável. A amostra participante da pesquisa foi abaixo do esperado, dessa forma não atingindo a expectativa.

De acordo com Correia (2003), o manual de dietas hospitalares deve fornecer a formação adequada para permitir melhor comunicação entre o serviço de nutrição e seus funcionários. Conforme obtido através dos resultados, 53,3% das perguntas obtiveram 100% de acerto, quando comparado a média escolar brasileira, de 60%, ainda não atingimos o ideal.

Podemos observar também que as dietas mais presentes no dia a dia da cozinha do hospital apresentaram maior quantidade de acertos, quando comparadas aquelas que não são vistas com tanta frequência, como a dieta para mucosite, que não apresentou nenhum acerto.

CONCLUSÃO

Através desse estudo podemos concluir que para garantir maior eficácia do manual de dietas hospitalares alguns pontos precisam ser melhorados. Devemos melhorar o material referente a assuntos que não estão tão presentes no dia a dia da unidade de alimentação e nutrição, tendo em vista que os as dietas comuns mostraram-se dominadas pelos participantes, ao contrário das dietas atípicas, que tiveram maior porcentagem de erros.

REFERÊNCIAS

CORREIA, Tânia Sofia Marques. **Manual de dietas do Hospital São Sebastião: Aceitabilidade por parte dos utentes, enfermeiros e auxiliares médicos.** Portugal, FACNAUP. 2003

FONSECA, Karina. SANTANA, Gizane. **Guia Prático para Gerenciamento de Unidades de Alimentação e nutrição.** Cruz das Almas, UFRB, 2012.

GARCIA, Rosa Wanda. **A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento.** Rev. Nutr., Campinas, 19(2):129-144, mar./abr., 2006.

LEITE, H. P.; CARVALHO, W. B.; SANTANA, J. F.; MANESES, J. F. **Atuação da equipe multidisciplinar na terapia nutricional de pacientes sob cuidados intensivos.** Revista de Nutrição, Campinas, 18 (6): 777-784, nov./dez., 2005.

MARTINS, C. et al. **Manual de dietas hospitalares.** Nutro Clinica, 2001.

NONINO-Borges, Carla Barbosa, Rabito, Estela Iraci, Silva, Karla da, Ferraz, Clarice Aparecida, Chiarello, Paula Garcia, Santos, José Sebastião dos, & Marchini, Júlio Sérgio. (2006). **Desperdício de alimentos intra-hospitalar.** Revista de Nutrição, 19(3), 349-356.

PROENÇA RPC, SOUZA AA, VEIROS MB, HERING B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: Editora da UFSC; 2005. p.55-122.

RASLAN; M., *et al.* **Aplicabilidade dos métodos de triagem nutricional no paciente hospitalizado.** Rev Nutr, 2008; 21(5): 552-561.

SILVA, C. C.; COSTA, R. P.; MAGNONI, C. D. **Características das dietas hospitalares.** Revista da Sociedade de Cardiologista do Estado de São Paulo, São Paulo, vol. 7, nº4, jul./ago., 1997.

WAYNE, Gastão Rúbio de Sá. **Determinação do tamanho da amostra em pesquisas experimentais na área de saúde.** Arq Med Abc, São Paulo, vol. 29 nº2, jul., 2004.