

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
EDUARDA DANTAS DOS SANTOS
EDUARDO DE PAULA ENSINA

**RECONSTRUÇÃO DA APARÊNCIA E QUALIDADE NUTRICIONAL DA DIETA
PASTOSA OFERECIDA EM UM HOSPITAL PRIVADO DO OESTE DO PARANÁ**

CASCATEL
2023

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
EDUARDA DANTAS DOS SANTOS
EDUARDO DE PAULA ENSINA

**RECONSTRUÇÃO DA APARÊNCIA E QUALIDADE NUTRICIONAL DA DIETA
PASTOSA OFERECIDA EM UM HOSPITAL PRIVADO DO OESTE DO PARANÁ**

Artigo científico apresentado como
requisito para obtenção do título de
Bacharel em Nutrição.
Professora Orientadora: Esp.
Adriana Hernandes Martins

CASCADEL
2023

RECONSTRUÇÃO DA APARÊNCIA E QUALIDADE NUTRICIONAL DA DIETA PASTOSA OFERECIDA EM UM HOSPITAL PRIVADO DO OESTE DO PARANÁ

RECONSTRUCTION OF THE APPEARANCE AND NUTRITIONAL QUALITY OF THE PASTY DIET OFFERED IN A PRIVATE HOSPITAL IN THE WEST OF PARANÁ

Eduarda Dantas dos Santos ^{1*}, Eduardo de Paula Ensina ², Adriana Hernandez Martins ³

¹ Acadêmica do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG. ² Acadêmico do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG. ³ Nutricionista, Especialista em Gestão de qualidade em alimentos - UNICAMP, Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG

*Autor correspondente: eduardaasantos2002@hotmail.com

RESUMO

As refeições que são oferecidas diariamente em hospitais são de grande importância para melhora e recuperação do paciente, quando a prescrição de ingestão alimentar onde em casos especiais são oferecidas dietas especiais, onde os aspectos sensoriais são modificados, onde como exemplo temos a dieta pastosa, onde há grande modificação na consistência e textura. Com o objetivo do trabalho sendo a mudança e melhora dos aspectos nutricionais e sensoriais, onde quando o assunto é relacionado à alimentação de pacientes hospitalizados vários fatores podem contribuir na sua relação de insatisfação e aceitação das refeições ofertadas, sendo alguns fatores a gravidade da doença, mudança de hábitos e horários habituais. A metodologia usada foi feita após alguns testes de receitas e aprimoramento da técnica gastronômica para aprimorar a aparência e a qualidade nutricional da dieta pastosa, no desjejum foi desenvolvido uma calda ou a adição de frutas assadas sob o mingau, no almoço além do purê de batata, foi adicionado uma proteína batida e um purê de legumes, no lanche da tarde e no jantar foi mantido o mesmo padrão, as embalagens também fizeram parte dessa modificação, e por fim foram obtidos diversos pontos positivos de melhora, auxiliando no aumento da ingesta e aceitação dos pacientes.

Palavras chave: Pacientes, Dieta, Aceitação.

ABSTRACT

The meals that are offered daily in hospitals are of great importance for the improvement and recovery of the patient, when the prescription of food intake where in special cases special diets are offered, where the sensorial aspects are modified, where as an example we have the soft diet, where there is great change in consistency and texture. With the objective of the work being the change and improvement of the nutritional and sensorial aspects, where when the subject is related to the feeding of hospitalized patients, several factors can contribute in their relation of dissatisfaction and acceptance of the offered meals, being some factors the severity of the illness, change of habits and usual schedules. The methodology used was made after some recipe tests and improvement of the gastronomic technique to improve the appearance and nutritional quality of the pasty diet, for breakfast a syrup was developed or the addition of roasted fruits under the porridge, for lunch in addition to mashed potatoes , a beaten protein and vegetable puree were added, the same boss was maintained for the afternoon snack and dinner, the packaging was also part of this modification, and finally several positive points of improvement were obtained, helping to increase the intake and patient acceptance.

Keywords: Patients, Diet, Acceptance.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação oferecida em ambientes hospitalares são de extrema e grande importância para a recuperação do estado nutricional do paciente e também auxílio da melhora e recuperação, a alimentação oferecida é determinada pela prescrição vinda do médico, onde em casos especiais são oferecidas dietas especiais, onde os aspectos sensoriais são modificados, onde como exemplo temos a dieta pastosa, onde há grande modificação na consistência e textura (SOUSA et. al., 2011).

A disfagia é uma dificuldade que acontece em crianças e adultos na fase da deglutição, congênita ou adquirida, ela tem sido associada com perda de peso e desnutrição, depleção de fluidos corporais, aspiração e pneumonia. Estas complicações podem ser prevenidas, sendo um dos pontos a modificação da consistência dos alimentos ingeridos pelos disfágicos. As dietas para pacientes disfágicos devem apresentar modificações de textura ou viscosidade, dependendo

de acordo com a tolerância individual, podendo ser amassados, picados, triturados ou servidos na forma de purês ou fluidos consistentes (engrossados), devendo atender à densidade energética do paciente já que é uma dieta mecanicamente alterada (GERALDO et. al., 2008).

No ambiente hospitalar a dieta pastosa muitas vezes são dietas com aspecto enfatiado, com baixa variedade de cores, tendo a gastronomia um impacto importante, na modificação e valorização da apresentação visual, bem como na experiência gustativa, aumentando assim a aceitação dos purês. Com a modificação da dieta o conceito de soft food, ou seja, comida “macia”, ganhou espaço não somente nos hospitais como também em lares de idosos. Sendo a nutrição importante para a recuperação do paciente e a necessidade de ofertá-la de maneira suficiente e segura, por meio de adaptações de consistência e aparência, tendo o aumento da aceitação das dietas na área hospitalar (MACEDO et. al., 2021).

A disfagia é uma patologia subdiagnosticada, a sua prevalência na população geral varia de 2% a 16%, valores que podem ultrapassar 40% em pacientes hospitalizados, no cenário hospitalar, está relacionada com maior tempo de internação, maiores custos e maior risco de mortalidade. Avalia-se que 25% a 54% dos pacientes internados apresentam determinado grau de desnutrição, sendo que aqueles com disfagia apresentam alto risco de déficits nutricionais e/ou já estavam desnutridos (ANDRADE et. al., 2018).

Dessa maneira, com a análise dos resultados dessa pesquisa, objetivou-se contribuir com a melhoria da qualidade nutricional e aparência do cardápio com a ampliação do conhecimento a respeito da possível associação do tipo de dieta com a aceitação do paciente.

2. MÉTODOS

A pesquisa trata-se de um estudo experimental realizado em um hospital privado do oeste do Paraná, com pacientes de ambos os sexos e idade. A estrutura atual conta com 114 leitos, mas terá um aumento no número com a sua estrutura nova.

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) é uma estrutura preparada para atender pacientes, acompanhantes e funcionários do próprio hospital, nos últimos três meses a média de refeições servidas foi de 17.518 refeições aproximadamente.

Através do cardápio estabelecido no SND como padrão para a dieta pastosa oferecida aos pacientes, foram obtidas novas receitas e aplicada técnicas

gastronômicas, para aumentar a aceitação e ingestão alimentar dos pacientes hospitalizados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quando o assunto é relacionado à alimentação de pacientes hospitalizados vários fatores podem contribuir na sua relação de insatisfação e aceitação das refeições ofertadas, sendo alguns fatores a gravidade da doença, mudança de hábitos e horários habituais. A desnutrição atinge de 19% a 80% dos pacientes hospitalizados, em diferentes países no mundo, sendo a nutrição um fator importante na ação para diminuir essa porcentagem mundial, relacionando-se diretamente no tempo de internação desses pacientes e na melhora mais rápida também da gravidade da doença, ações em melhoria na questão de sabor, a aparência, o aroma, a temperatura, a textura, o tempero das refeições, a cocção dos alimentos, o horário, a variedade, entre outras ações, desempenha papel relevante na experiência desses pacientes (D'Agostini et. al., 2017).

O cardápio da dieta pastosa é composto pelo desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar, sendo oferecida no desjejum mingau de aveia ou maizena, no almoço purê de batata com caldo, no lanche da tarde vitamina e no jantar sopa batida, sendo refeições com uma aparência visual e com de uma coloração desagradável, com a impossibilidade do paciente identificar os alimentos que compõem a preparação, sendo um fator de extrema importância uma apresentação adequada, nas figuras 1 e mostram o desjejum, almoço, respectivamente que era servido a estes pacientes.

Figura 1 - Desjejum servido aos pacientes com prescrição de dieta pastosa.



Fonte: mingau servido na dieta pastosa, 2023.

Figura 2 - Almoço servido aos pacientes com prescrição de dieta pastosa.



Fonte: purê com caldo da dieta pastosa ofertada, 2023.

A literatura já traz que a dieta hospitalar é um fator de extrema importância para a recuperação do paciente, aspectos nutricionais, os atributos psicossensoriais juntamente com a história e costumes do paciente são também pontos a serem levados em consideração, pois quando se trata de pacientes hospitalizados o objetivo é incentivar o aumento da ingestão de alimentos, pelos sintomas que esses pacientes apresentam que acabam influenciando na diminuição na sua ingestão como hiporexia, mal-estar, disfagia, mucosites, xerostomia, náuseas, vômitos, disosmia e mudanças no paladar, uso de técnicas gastronômicas na cozinha dietética ajuda a aprimorar os aspecto sensorial das dietas pastosas ofertadas (LAGES et. al., 2013).

Após teste de receitas e aprimoramento da técnica gastronômica para aprimorar a aparência e a qualidade nutricional da dieta pastosa, no desjejum foi desenvolvido uma calda ou a adição de frutas assadas sob o mingau, no almoço além do purê de batata, foi adicionado uma proteína batida e um purê de legumes, no lanche da tarde e no jantar foi mantido o mesmo padrão, as embalagens também fizeram parte dessa modificação, essas alterações apresentadas estão nas figuras 3 e 4 abaixo.

Figura 3 - Desjejum com as técnicas gastronômicas da dieta pastosa servido aos pacientes com prescrição.



Fonte: mingau com calda de laranja servido na dieta pastosa, 2023.

Figura 4 - Almoço com as técnicas gastronômicas da dieta pastosa servido aos pacientes com prescrição.



Fonte: purê de batata com caldo de frango, peito de frango batido e purê de ervilha da dieta pastosa ofertada, 2023.

A padronização das receitas é de extrema importância não somente no SND, pois influencia na consistência final, na manutenção da decoração e para evitar desperdícios, com isso foi implantada a fichas técnicas de preparo para obter os purês e as caldas com consistência adequada para as dietas pastosas, juntamente com treinamento da equipe envolvida para não haver diferenças nas preparações em cada turno de trabalho.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A aparência visual tem influência direta na questão que envolve a ingestão alimentar dos pacientes com a prescrição médica da dieta pastosa, sendo a

alimentação a condição mais importante na recuperação dos enfermos e na conservação da saúde dos mesmo, com as modificações gastronômicas o aumento na ingestão acontece de forma gradativa positivamente, sendo assim a gastronomia deve ser aliada a dietoterápica hospitalar, cabendo ao nutricionista buscar novas técnicas que qualificam a qualidade nutricional.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDRADE, Patrícia Amaro et al. **The importance of dysphagia screening and nutritional assessment in hospitalized patients.** Einstein (São Paulo) [online]. 2018, v. 16, n. 2, eAO4189. Available from: <<https://doi.org/10.1590/S1679-45082018AO4189>>. ISSN 2317-6385. <https://doi.org/10.1590/S1679-45082018AO4189>.
- D'Agostini, Lorayne et.al. **Alimentação Hospitalar: Percepção Sensorial e extrassensorial de Pacientes em um Hospital Filantrópico.** Saber Científico, Porto Velho, v.6, n.2, p. 1–11, jul./dez. 2017.
- GERALDO, Júnia Maria et. al. **Adequação e aceitação de dietas pastosas para disfagia em um hospital geral de Belo Horizonte MG.** Nutrição Brasil, Volume 7 número 5 – setembro/outubro de 2008. ISSN 1677-0234.
- LAGES, Priscilla Ceci et.al. **A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares pastosas: análise, intervenção e avaliação.** Brazilian Journal of Food & Nutrition / Alimentos e Nutrição. jan-mar2013, Vol. 24 Issue 1, p1-7. 7p.
- MACEDO, Priscila dos Santos et. al. **Melhoria na aparência, apresentação e qualidade da dieta pastosa em um hospital privado no interior do estado de São Paulo.** DOI: 10.37111/braspenj.2021.36.2.06
- SOUSA Anete Araújo et al. **Aceitação de dietas em ambiente hospitalar.** Rev Nutr. 2011;24(2):287-94.