

A ACEITABILIDADE DIETA HOSPITALAR E SUA RELAÇÃO COM A EVOLUÇÃO DO QUADRO CLÍNICO DO PACIENTE

LAZARINI, J. I.¹; LOURIVAL, N. B. S.²

RESUMO

Objetivo: Compreender a aceitabilidade da alimentação adequada na reabilitação do paciente hospitalizado. **Metodologia:** O presente trabalho é uma revisão bibliográfica do tipo qualitativa. **Resultados:** Verificou-se que medidas como adequar o fracionamento, alterando o horário de distribuição da ceia, e o controle da temperatura na distribuição dos alimentos tornam-se essenciais para melhorar a aceitação alimentar. **Conclusão:** A avaliação da dieta hospitalar deve ser realizada de forma contínua e abrangente, para que os fatores que influenciam na satisfação do usuário possam ser detectados e modificados, antes que comprometam seu estado nutricional e fisiopatológico.

Palavras chave: Dieta hospitalar. Cuidados nutricionais. Nutrição hospitalar.

ABSTRACT

Objective: To understand the acceptability of adequate nutrition in the rehabilitation of hospitalized patients. **Methodology:** The present work is a bibliographical review of the qualitative type. **Results:** It was found that measures such as adequate fractionation, changing the time of distribution of supper and temperature control in food distribution become essential to improve food acceptance. **Conclusion:** The assessment of the hospital diet must be carried out continuously and extensively, so that the factors that influence user satisfaction are detected and modified, before they compromise their nutritional and pathophysiological status.

Keywords: Hospital diet. Nutritional care. Hospital nutrition.

INTRODUÇÃO

A alimentação saudável é essencial para o desenvolvimento completo do organismo e do corpo humano, devendo ser realizada de acordo com as necessidades do corpo humano e os nutrientes existentes em cada alimento,

¹Jhennyfer Iorrana Lazarini. Acadêmica do Curso Bacharelado em Nutrição da Faculdade de Apucarana – FAP. Apucarana – Pr. 2020. E-mail: jhennyferlazarini@hotmail.com

² Natália Brandão dos Santos Lourival. Docente do Curso de Nutrição da Faculdade de Apucarana – FAP;

de modo que o conjunto de alimentos utilizados sejam capazes de manter os nutrientes e saúde necessária (MONTEIRO; COSTA, 2004).

A educação alimentar saudável é um dos caminhos existentes para a promoção da saúde, levando a população a refletir seu comportamento alimentar e se conscientizar da importância e da necessidade da alimentação adequada para a saúde, permitindo a transformação de hábitos e costumes tradicionais, contribuindo para uma estratégia de vital importância no enfrentamento dos problemas alimentares e nutricionais do contexto atual (RODRIGUES; RONCADA, 2008).

Assim sendo, a nutrição é um fator essencial para a manutenção da saúde e deve ser realizada por meio de refeições balanceadas, servindo como um dos recursos da medicina preventiva, em conjunto com outras atividades necessárias para determinar uma vida saudável e duradora. Uma vida saudável e duradora depende de inúmeros fatores e a nutrição é um deles, já que as dietas precisam ser balanceadas de modo a fornecer ao corpo humano os nutrientes necessários para suprir suas necessidades, mantendo o organismo saudável e em estado de saúde (DARTORA; VALDUGA; VENQUIARUTO, 2006).

Cabe ao nutricionista responsável pela dieta hospitalar analisar o quadro de enfermidade do paciente, suas condições nutricionais e as necessidades apresentadas pela patologia a ser tratada, de modo a estabelecer a dieta necessária, em textura e nutrientes, contribuindo para a melhoria do estado de saúde do paciente e sua alta hospitalar (SOUZA; PROENÇA, 2004).

OBJETIVO

Compreender a aceitabilidade da alimentação adequada na reabilitação do paciente hospitalizado.

MÉTODO

O presente trabalho é uma revisão bibliográfica do tipo qualitativa. A amostra foi constituída por estudos de pacientes de ambos os sexos, pediátricos e adultos publicados na biblioteca eletrônica Scielo e nas bases de dados digitais Google Acadêmico e PubMed. A busca dos estudos aconteceu entre os meses

de junho e agosto de 2021. Os descritores utilizados para busca foram: Nutrição hospitalar; Terapia nutricional; Suporte nutricional. Para a organização do estudo foram tabulados os dados mais pertinentes encontrados nos materiais de pesquisa.

DESENVOLVIMENTO

Todos os estudos avaliados foram elaborados pelo método de pesquisa de campo, garantindo maior qualidade nos resultados quando se pensa em aplicações práticas. A pesquisa evidenciou que todos os estudos buscaram, dentre outros objetivos, avaliar a aceitação entre pacientes pediátricos hospitalizados a partir da inclusão da gastronomia hospitalar.

Em um estudo realizado por Filipini et al., (2014) objetivou avaliar a aceitação de alimentação hipossódica pelos pacientes internados, os alimentos foram preparados utilizando sal light a base de cloreto de potássio que possui redução de 60% do teor de sódio. A dieta hipossódica com utilização de sal light apresentou melhor aceitação pelos pacientes quando comparada à dieta hipossódica padrão.

Outro achado importante desta pesquisa foi que um fator que pode causar interferência a melhor aceitação desta refeição hipossódica, é a menor quantidade de alimento servida (aproximadamente 406 g). Muitos pacientes queixam-se de que o recipiente contém uma quantidade excessiva de alimento e que isto interfere negativamente na aceitação. Esse fator corrobora com os resultados realizados por Vieira et al., (2007) que verificou a aceitabilidade de saladas pela adição de óleos aromatizados e encontraram que um dos fatores que podem modificar o consumo alimentar é a oferta de porções muito grandes.

Deste modo, o nutricionista é responsável por promover, preservar e recuperar a saúde humana, possuindo como princípio básico o bem-estar dos pacientes com a utilização da dieta hospitalar correta, de acordo com as necessidades de cada paciente, e o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis seguindo os parâmetros da Educação Alimentar e Nutricional (FONSECA; SANTANA, 2011).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Todos os tipos de dietas são essenciais na recuperação do paciente e devem ser escolhidas de acordo com as necessidades e as patologias apresentadas por cada paciente, devendo o profissional da nutrição analisar o quadro clínico e nutricional de forma individualizada para que estabeleça a melhor dieta.

Assim sendo, a avaliação da dieta hospitalar deve ser realizada de forma contínua e abrangente, para que os fatores que influenciam na satisfação do usuário possam ser detectados e modificados, antes que comprometam seu estado nutricional e fisiopatológico, pois a baixa ingestão alimentar é o maior fator de risco independente para a mortalidade hospitalar.

Portanto medidas como adequar o fracionamento, alterando o horário de distribuição da ceia, e o controle da temperatura na distribuição dos alimentos tornam-se essenciais para melhorar a aceitação alimentar.

Desta forma, melhorando o estado nutricional e saúde de modo que o paciente se recupere mais rápido e aumente a rotatividade dos leitos.

REFERÊNCIAS

DARTORA, N.; VALDUGA, A. T.; VENQUIARUTO, L. Alimentos e saúde: uma questão de educação. **Revista Vivências Erechim**, v. 01, ano 2, n. 3, p. 201-212, out./2006.

FERREIRA, I. K. C. Terapia nutricional em unidade de terapia intensiva. **Revista Brasileira de Terapia Intensiva**, v. 19, n. 1, p. 90-97, 2007.

Filipini, K, Gomes. CC, Carvalho. APPF, Vieira. LL. Aceitação da dieta hipossódica com sal de cloreto de potássio (sal light) em pacientes internados em um hospital público. Ver. *Atenção a Saúde*. 2014.

FONSECA, Karina; SANTANA, Gizane. **O nutricionista como promotor da saúde em unidades de alimentação e nutrição**: dificuldades e desafios do fazer. Enciclopédia biosfera, Goiânia, v.7, n.13, p. 1466, 2011. MONTEIRO, P. H. N.; COSTA, R. B. L. Alimentação saudável e Escolas: possibilidades e incoerências. In: _____. **Qualidade de vida**. Boletim do Instituto de Saúde, n. 32, abr./2004.

RODRIGUES, L. P. F.; RONCADA, M. J. Educação nutricional no Brasil: evolução e descrição de proposta metodológica para escolares. **Revista Comunicação e Ciências da Saúde**, Brasília, v. 19, n. 4, p. 319-322, 2008.

SOUZA, A. A.; PROENÇA, R. P. C. Tecnologias de gestão dos cuidados nutricionais: recomendações para qualificação do atendimento nas unidades de alimentação e nutrição hospitalares. **Revista de Nutrição**, v. 17, n. 4, Campinas, 2004.

Vieira FGK, Balestrin ELB, Sousa AA, Tasca CG. Implementação de óleos aromatizados em saladas: avaliação de aceitabilidade em uma unidade produtora de refeições hospitalares. Hig Alim. 2007.