

Título: Avaliação sobre os tipos de dieta hospitalar na perspectiva dos colaboradores envolvidos em sua produção

Autor(es) Bianca Vidal da Rosa; Roberta Juliano Ramos

E-mail para contato: robertajulianoramos@yahoo.com.br

IES: ESTÁCIO SANTA CATARINA

Palavra(s) Chave(s): Maternidade, dietas, Nutrição, Dietoterapia

RESUMO

Dietas hospitalares são classificadas de acordo com seu valor nutritivo e na sua consistência adequando-se a patologia apresentada pelo paciente, como as dietas: líquida restrita, líquida, pastosa, branda, diabetes, laxativa, hipossódicas ou hiperproteica, dependendo da necessidade do paciente. No preparo da alimentação, os colaboradores envolvidos na produção devem estar atento as exigências dietéticas e alterações na consistência, pois todas são dietas de aparência, textura e ingredientes que se diferem uns dos outros. No âmbito da maternidade as dietas são definidas como as que têm modificações qualitativas ou quantitativas em relação a dieta normal, são calculadas com um aumento ou uma diminuição dos alimentos e ou dos nutrientes que as constituem. Então torna-se necessário não só o conhecimento do Nutricionista, mas também de todos os colaboradores envolvidos na sua produção e distribuição, em relação aos tipos de dietas oferecidas para as pacientes, possibilitando assim a substituição correta no preparo, textura e consistência das dietas prescritas. O objetivo deste estudo foi avaliar o conhecimento das coqueiras, cozinheiros e auxiliares de cozinha envolvidos na produção e distribuição das dietas servidas em uma maternidade pública. Foi aplicado um questionário com questões relacionadas as características das dietas padronizadas pela maternidade, com os 12 colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (9 coqueiras e 2 auxiliares de cozinha e 1 cozinheiro) que se aceitaram participar da pesquisa sobre o conhecimento dos tipos de dietas, textura, composição e a cocção das dietas oferecida pela maternidade. A instituição serve de segunda a sexta-feira uma média de refeições 370 refeições dia entre café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Para coleta de dados inicialmente o colaborador assinou um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) aceitando participar da pesquisa. Os resultados mostraram que os colaboradores envolvidos na produção e distribuição apresentaram 100% de acertos nas questões que perguntavam sobre as dietas branda, pastosa, líquida, líquida restrita, diabetes e hiperproteica. Enquanto nas questões referentes a dieta hipossódica obteve, um percentual de acerto de 83% e a dieta laxativa 91% acerto. Durante a pesquisa observou-se que as coqueiras e a equipe envolvida na produção estavam muito bem atualizadas sobre os tipos de dietas oferecidas para as pacientes, identificou-se uma preocupação da equipe em estar qualificados, para satisfazer as demandas que a maternidade impõe durante sua produção e distribuição nos leitos das pacientes. A seção de nutrição e dietética oferece serviços que afetam diretamente a saúde das pacientes, portanto a eficiência e a qualidade do trabalho é um dos pontos essenciais na unidade de alimentação nutrição. Os colaboradores envolvidos com a produção de alimentos nesta UAN hospitalar apresentaram um nível satisfatório de conhecimento sobre as diferentes dietas oferecidas, devendo ser frequentemente treinados e atualizados no assunto, para garantir o fornecimento de dietas adequadas no âmbito hospitalar.