PADRONIZAÇÃO DE DIETAS HOSPITALARES DE UM HOSPITAL MUNICIPAL DO MA: Segurança alimentar e nutricional ao paciente.

Autora: Maria Eugênia Castelo Branco Cidreira – Nutricionista

RESUMO

Introdução: Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares são definidas como estabelecimentos localizados em hospitais que desempenham atividades técnico administrativas necessárias à manipulação, à preparação, ao armazenamento e à distribuição de alimentos. **Objetivo:** Demonstrar a importância da padronização dos tipos das dietas hospitalares visando a segurança alimentar e nutricional do paciente. **Metodologia:** Caracterizou-se como relato de experiência do tipo descritivo e observacional. Realizado no período de novembro e dezembro de 2021, no Hospital Municipal de Miranda do Norte, no Maranhão. Toda equipe foi informada da importância da realização do treinamento, o qual foi ministrado pela Nutricionista, Maria Eugênia, com todas funcionárias do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), através da elaboração de slides, por plantão e no final do expediente. O treinamento dividiu-se em 6 blocos com temas diferentes. Ao final de cada treinamento, foi aplicada uma atividade de fixação de conteúdo, com perguntas específicas. Por fim, foi entregue um certificado de participação. Todas assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **Resultados:** Foi observado êxito na atividade proposta, pois, passou-se de 0 para 100% de profissionais capacitadas na equipe de Nutrição. Observou-se que todas conseguiram concluir a atividade de fixação em mais de 80% de acerto. Foi observado, ainda, mudanças comportamentais das funcionárias após a realização do treinamento, como por exemplo, a melhora da identificação dos tipos das dietas hospitalares (visando as patologias dos pacientes). **Considerações Finais:** Garantir que os pacientes recebam uma nutrição adequada é reconhecido como parte essencial do tratamento clínico e nutricional dentro do ambiente hospitalar, o que acelera seu tempo de internação e recuperação física. A dieta oral deve ser planejada e individualizada, levando em consideração a doença, sinais e sintomas, intolerâncias e alergias, as preferências e aspectos psicológicos e sensoriais. Outro ponto que vale destacar é a importância dos treinamentos e capacitações dos manipuladores de alimentos, pois esses são os responsáveis de garantir a higiene em todo o processo de produção. Destaca-se, ainda, a importância do profissional

Nutricionista na UAN hospitalar, responsável por toda a linha de produção dos alimentos desde a escolha de fornecedores até a correta distribuição aos pacientes.

Palavras-chave: Dietas hospitalares. Nutrição hospitalar. Dietoterapia.