

ACEITABILIDADE DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS AOS PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO SÃO FRANCISCO DE PAULA/PELOTAS, RS.

NÖRNBERG, Fabrícia Rehbein¹; CAVADA, Leslie¹; CARVALHO, Clarissa¹; GONÇALVES, Juliana¹; BORGES, Lúcia Rota²

¹Nutricionista - Universidade Federal de Pelotas; ² Orientadora – Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Pelotas.
fabricia.rehbein@gmail.com

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é condição essencial para a sobrevivência humana. Através de uma dieta adequada em quantidade e qualidade o organismo adquire a energia e os nutrientes necessários para o bom desempenho de suas funções e para a manutenção de um bom estado de saúde. Uma alimentação equilibrada é um recurso importante e, muitas vezes, vital para o restabelecimento de enfermos (MONDINI e MONTEIRO, 1994).

No entanto, de acordo com Araújo (2006) a desnutrição hospitalar é uma realidade em nosso meio, manifestando por um lado, o perfil nutricional da população, e por outro, problemas nutricionais associados a processos patológicos. A prevalência de desnutrição em pacientes hospitalizados é um problema alarmante que afeta entre 20% e 60% dos indivíduos internados (MUNIZ et al., 2003).

Prietro et al. (2005) salientam que a evolução clínica do paciente hospitalizado está diretamente relacionada ao estado nutricional, uma vez que desvios nutricionais predispõem a complicações e ao aumento da morbidade e mortalidade. A perda de peso durante a hospitalização é ocasionada por muitos fatores, especialmente em virtude da baixa ingestão alimentar, resultado não só dos sintomas gastrintestinais desencadeados por muitas doenças, mas muitas vezes pela baixa aceitação do paciente em relação à alimentação servida no hospital (PRIETRO et al., 2005).

A condição de internação e inúmeras situações resultantes da própria doença contribuem para alterações no paladar dos pacientes, o que torna a satisfação dos mesmos uma tarefa desafiante para os nutricionistas que trabalham em hospitais (YABUTA, CARDOSO, ISOSAKI, 2006).

Covinski et al. (1999) sugerem que a desnutrição aumenta o risco de retardo na recuperação e acelera o declínio funcional após a hospitalização, aumentando a incidência de infecções e complicações pós-operatórias e a mortalidade, além de estar associada com retardo na cicatrização de feridas. Da mesma forma, Waitzberg e Correia (1999) demonstraram que pacientes desnutridos apresentam significativamente maior incidência de complicações, mortalidade, maior tempo de hospitalização e aumento do custo hospitalar.

Concomitantemente a isso, a aceitação da dieta hospitalar é fundamental para suprir as necessidades nutricionais do paciente e contribuir para a recuperação e/ou manutenção de seu estado nutricional (COLOÇO, HOLANDA e PORTERO-MCLELLAN, 2009). Os mesmos autores ainda referem que diante dessa situação, instrumentos que avaliem o grau de aceitação das refeições servidas aos pacientes hospitalizados podem fornecer subsídios para melhorar a qualidade do serviço.

O objetivo desse estudo foi identificar o grau de satisfação dos pacientes hospitalizados em relação à alimentação oferecida pelo Serviço de Nutrição e Dietoterapia (SND) do Hospital Universitário São Francisco de Paula (HUSFP).

2 METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal no período de outubro a novembro de 2010, com os pacientes do Hospital Universitário São Francisco de Paula (HUSFP). O hospital possui uma capacidade de internação de 251 pacientes, sendo 75% destes leitos destinados ao Sistema Único de Saúde (SUS) e os 25% restantes para os demais convênios privados de saúde.

Os setores do hospital avaliados foram clínica médica I, clínica médica II, clínica cirúrgica, maternidade, casa da gestante e convênio. Como critério de exclusão, foi considerado pacientes impossibilitados de alimentar-se por via oral ou incapacitados de comunicar-se. Para a realização da pesquisa foi aplicado um questionário aos pacientes, através de um censo com a relação dos pacientes internados. Para essa relação, foi feito diariamente um censo com os pacientes internados no dia com seu setor de internação e dieta prescrita.

A avaliação abrangeu todas as refeições servidas no hospital (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia). Os pacientes deveriam classificar as refeições como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo. Para critério de satisfação, foram agrupadas as respostas ótimo e bom. As respostas regular, ruim e péssimo foram consideradas conjuntamente como insatisfação do serviço e os principais aspectos questionados quanto à insatisfação foram aparência, sabor, temperatura e consistência das preparações.

Após a coleta de dados, os mesmos foram analisados no programa Excel. Para a análise dos dados foi utilizada a estatística descritiva.

3 RESULTADOS

Foram entrevistados 150 pacientes, com idade entre 15 e 85 anos. Destes 69% eram mulheres e 39% homens.

A maioria dos pacientes estava internada no setor maternidade, representando 38% do total, seguido da clínica médica I e II com 31%, clínica cirúrgica com 20%, 6% da casa da gestante e 5% pertenciam ao convênio particular. Uma característica das pacientes internadas na maternidade é o pequeno período de hospitalização, o que aumenta a rotatividade desses pacientes, aumentando assim a amostra nesse setor.

Os tipos de dietas mais consumidas entre os pacientes foram: dieta normal (51%), branda (13%), branda hipossódica (13%), dieta para diabetes (9%), hipossódica para diabetes (7%). E em menor frequência as dietas branda sem resíduos, pastosa, pastosa hipossódica e pastosa para diabético que totalizaram 7%.

Na Tab. 1 observa-se o grau de satisfação dos pacientes entrevistados em relação aos lanches servidos no Hospital.

Tabela 1. Grau de satisfação dos lanches servidos no Hospital São Francisco de Paula/Pelotas – RS.

Variável	Lanches	
	n	%
Ótimo	37	24,7
Bom	95	63,3
Regular	13	8,7
Ruim	4	2,7
Péssimo	1	0,7
Total	150	100

Os resultados apresentados na tabela acima evidenciam que a maioria dos pacientes entrevistados (88%) estavam satisfeitos com os lanches servidos no hospital. Entre os pacientes insatisfeitos a maior parte estava internada no setor maternidade e 84,2% representavam o sexo feminino.

Quando questionados sobre o motivo da insatisfação, o aspecto citado com maior frequência foi em relação ao sabor, que atingiu 69,6%, resultado semelhante foi encontrado em estudo de Araújo (2006) onde foi avaliado o motivo dos pacientes que se mostraram insatisfeitos em relação aos lanches. Dos pacientes insatisfeitos com os lanches, 62,5% recebia dieta normal, 18,75% hipossódica para diabético e 18,75% branda.

Na Tab. 2 observa-se o grau de satisfação dos pacientes entrevistados em relação ao almoço/jantar servidos no Hospital.

Tabela 2. Grau de satisfação do almoço/jantar servidos no Hospital São Francisco de Paula/Pelotas – RS.

Variável	Almoço/jantar	
	n	%
Ótimo	45	30
Bom	67	44,7
Regular	33	22
Ruim	4	2,7
Péssimo	1	0,7
Total	150	100

Em relação ao almoço e jantar, a satisfação atingiu 74,7% dos pacientes entrevistados. Pode-se observar um maior grau de insatisfação nestas refeições, quando comparadas aos lanches servidos. Dos pacientes que se consideram insatisfeitos todos estavam no convênio SUS, sendo 94,7% do sexo feminino e 5,2% do sexo masculino. O aspecto que apareceu com maior frequência foi em relação ao sal, que atingiu 40,7% dos pacientes insatisfeitos. A maior prevalência de insatisfação nesse item ocorreu entre os pacientes que receberam dieta hipossódica, chegando a 31,57% dos representantes dessa dieta, seguida pela dieta normal, que atingiu 17% dos que consumiam uma alimentação sem modificação.

A preferência pelos lanches pode ser atribuída ao fato dessa refeição apresentar alimentos como pães e biscoitos que são, em sua maioria, industrializados. O principal aspecto em relação à insatisfação do almoço e jantar foi o sal, no entanto esse item da insatisfação prevaleceu sobre a dieta hipossódica. A menor aceitabilidade da dieta hipossódica é justificável visto que o teor reduzido de sódio compromete diretamente o sabor das preparações.

4 CONCLUSÃO

Diante dos dados apresentados, pode-se concluir que o sexo feminino representou a maior parte da amostra e a maternidade o setor que mais teve pacientes entrevistados.

Em relação às refeições servidas, destaca-se a menor satisfação do almoço e jantar, que são refeições que possuem maior contribuição para o aporte calórico, principalmente em relação ao sal.

Quanto aos lanches servidos, o sabor foi o motivo que contribuiu com maior frequência para a insatisfação.

5 REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Núbia Pereira de. **Valorização das dietas hipossódicas: nutrição e gastronomia**. 2006. 47 f. Monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos)- Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

COVINSKY KE, MARTIN GE, BEYTH RJ, JUSTICE AC, SEHGAL AR, LANDEFELD CS. The relationship between clinical assessments of nutritional status and adverse outcomes in older hospitalized medical patients. **J Am Geriatr Soc**;47:532, 1999.

COLOÇO, Renata Bizigatto; HOLANDA, Livia Batista; PORTERO-MCLELLAN, Kátia Cristina. Determinantes do grau de satisfação de pacientes internados referente a refeições oferecidas em um hospital universitário. **Rev. Ciênc. Méd.**, Campinas, 18(3):121-130, maio/jun., 2009

MONDINI, LENISE; MONTEIRO, CARLOS. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira (1962-1988). São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, 28, 6, 1994.

MUNIZ. L. K. M. Desnutrição hospitalar um problema com solução: equipe multidisciplinar de terapia nutricional. **Revista Qualidade em Nutrição**. n.16 p.38-39. Set. 2003.

PRIETO, Daniele Brides; MERHI, V. A. L.; MÔNACO, D. V.; LAZARINI, A. L. G. Intervenção nutricional de rotina em pacientes de um hospital privado. **Rev. Bras. Nutr. Clin**, Campinas, v. 21, n.3, p. 181-187, 2006.

WAITZBERG Dan, CAIAFFA WT, CORREIA MITD. Inquérito Brasileiro de Avaliação Nutricional Hospitalar (Ibranutri). **Rev Bras Nutr Clin** São Paulo, 14:123-33, 1999.

YABUTA, C. Y.; CARDOSO E.; ISOSAKI, M. Dieta hipossódica: aceitação por pacientes internados em hospital especializado em cardiologia. **Rev Bras Nutr Clin**, v. 21, n. 1, p. 33-37, 2006.