

## REFEIÇÕES OFERECIDAS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO SÃO FRANCISCO DE PAULA/PELOTAS, RS: ACEITABILIDADE X QUANTIDADE INGERIDA

**NÖRNBERG, Fabrícia Rehbein<sup>1</sup>; CAVADA, Leslie<sup>1</sup>; BERGMANN, Rafaela Büllow<sup>1</sup>; MARMITT, Luana Patrícia<sup>1</sup>; BORGES, Lúcia Rota<sup>2</sup>**

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

### 1 INTRODUÇÃO

A alimentação equilibrada é extremamente importante e, muitas vezes, vital para o restabelecimento de enfermos. A dieta hospitalar tem como objetivos garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado para preservar ou recuperar seu estado nutricional e também apresenta papel coterapêutico por auxiliar na adaptação ao período de internação (DICKINSON et al., 2005).

Um grande número de pacientes hospitalizados apresenta estado nutricional inadequado decorrente do diagnóstico clínico e/ou da desnutrição pré-hospitalar, que pode se agravar no período de internação e levar ao aumento da taxa de morbimortalidade. Concomitante 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, PORTERO-MCLELLAN, 2009).

De acordo com Araujo (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).

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 (PIETRO et al., 2005). De acordo com Sousa e Proença (2004), a alimentação hospitalar é elemento essencial dos cuidados hospitalares oferecidos aos pacientes e, portanto, deve agregar qualidades que atendam às suas necessidades nutricionais, higiênico-sanitárias, sensoriais e psicossociais.

O ambiente hospitalar pode influenciar de forma negativa a aceitação da dieta pelos pacientes, por ser hostil e impessoal, com rotinas de trabalho que visam a atender, na maioria das vezes, à equipe de saúde e não às necessidades particulares dos pacientes. Neste sentido, instrumentos que avaliem o grau de satisfação em relação às refeições pelos pacientes hospitalizados podem fornecer subsídios para melhorar a qualidade do serviço (COLOÇO, HOLANDA e PORTERO-MCLELLAN, 2009).

Diante do exposto, o objetivo desse trabalho foi identificar em pacientes hospitalizados, o grau de aceitação e sua relação à quantidade de alimentação oferecida pelo Serviço de Nutrição e Dietoterapia (SND) do Hospital Universitário São Francisco de Paula (HUSFP).

## 2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal realizado 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, utilizando-se 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 abordou questões relativas à quantidade da refeição (almoço e jantar) ingerida e grau de satisfação dos pacientes entrevistados em relação ao almoço/jantar. Para critério de satisfação, foram agrupadas as respostas em 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 às refeições servidas no Hospital.

**Tabela 1.** Grau de satisfação das refeições servidas 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        |
| <b>Total</b> | <b>150</b>    | <b>100</b> |

Em relação ao almoço e jantar, a satisfação atingiu 74,7% dos pacientes entrevistados. Dos pacientes que se consideram insatisfeitos todos estavam no convênio SUS, sendo 94,7% do sexo feminino e 5,2% do sexo masculino.

Na Fig. 1 observa-se a quantidade de refeição ingerida no almoço/jantar pelos pacientes.



**Figura 1.** Quantidade de refeição ingerida no Almoço e Jantar pelos pacientes do Hospital São Francisco de Paula, Pelotas/RS.

De acordo com os dados da Fig. 1, 48% dos pacientes entrevistados consomem toda a quantidade ofertada no almoço e jantar. Os pacientes que consomem metade, menos da metade e nada do ofertado atingiu 44% da amostra.

Não apenas a insatisfação da dieta no almoço e no jantar pode contribuir para esse quadro, mas a condição de internação e inúmeras situações resultantes da própria doença contribuem para ao não consumo dos pacientes e uma piora do estado nutricional deles, também sugerido por Yabuta, Cardoso e Isosaki (2006). Nesse contexto, a desnutrição hospitalar ganha destaque, pois em pacientes hospitalizados ela piora a morbimortalidade de qualquer patologia (Araújo, 2006).

Araújo (2006) refere que isso indica que apenas a evidência científica do valor do alimento não é o suficiente para completa adesão ao tratamento. A qualidade sensorial (sabor, sal, textura, temperatura) são fatores determinantes no comportamento das pessoas. De acordo com Proença et al., (2005), o almoço e o jantar devem contribuir com 65 a 80% das necessidades diárias do indivíduo e, por isso, devem ser consumidas integralmente pelos pacientes.

#### 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. A maior parte da amostra está satisfeita com o almoço e jantar servido no hospital, consumindo toda a refeição oferecida, porém, um grande percentual consome metade ou menos da metade do que é ofertado. Visando uma ingestão adequada do paciente é importante considerar que a nutrição e dietética devem agregar prazer aos pratos produzidos. Assim, o nutricionista deve ser capaz de aliar em uma alimentação um prato saboroso e ao mesmo tempo adequado as patologias do paciente, garantindo dessa forma uma ingestão suficiente.

## 5 REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Núbia Pereira de. **Valorização das dietas hipossódicas: Nutrição e gastronomia**. Pós graduação Lato Sensu. Curso de especialização de qualidade em alimentos. 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, Lívia 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

DICKINSON, Angela, WELCH, Carol, AGER, Laurie, COSTAR, Aileen. Hospital mealtimes: action research for change? **Proceedings of the Nutrition Society**, v.64, n.3p. 269-275, 2005.

MONDINI, Lenise; MONTEIRO, Carlilos. 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**, v. 21, n.3, p. 181-187, 2006.

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.

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

SOUSA Anete Araújo, PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. 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, p.425-36, 2004.