

DIETAS HOSPITALARES: UMA REVISÃO SOBRE ACEITABILIDADE

LARA VALENTE FARIAS¹; CATIA SILVEIRA²; ELIZABETE HELBIG³

¹Universidade Federal de Pelotas – laravalente2@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – catiassilveira@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – guanufpel@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Há um número considerável de indivíduos hospitalizados que apresentam estado nutricional inadequado decorrente de seu diagnóstico clínico e/ou iminente desnutrição em decorrência da baixa ingestão alimentar. No Brasil estes números alcançam 50%, na América Latina 50,2% (NASCIMENTO et al., 2017) e, na Europa esta prevalência é de 30% (CORREIA et al., 2017).

A desnutrição é considerada um problema grave de saúde pública, podendo ser prevenida ou revertida se atenção especial for dada a estes pacientes. Diferentes são os fatores que influenciam na desnutrição em ambiente hospitalar. Alguns casos são consequências das enfermidades pré estabelecidas, já outros decorrem de uma ingestão alimentar inadequada, em virtude da falta de apetite, dificuldade de ingestão de determinados alimentos ou distúrbios que afetem o trato gastrointestinal e demais fatores a serem investigados (SOUZA E NAKASATO 2011).

Desta forma, torna-se necessário trabalhar a alimentação para que esta venha a desempenhar seu papel de fornecer aporte de nutrientes para a recuperação da saúde, mas também proporcionar um papel de bem-estar físico e emocional ao paciente. Diante disso, destaca-se a importância do serviço de nutrição hospitalar no reestabelecimento da saúde e, a necessidade de se avaliar os parâmetros visuais e sensoriais das refeições ofertadas, bem como a avaliação do serviço como um todo na associação da melhora do paciente.

Sendo assim, o objetivo deste estudo foi revisar a produção científica brasileira no período de 2010 a 2020 e discutir sobre os fatores que influenciam na aceitação e recusa das dietas hospitalares.

2. METODOLOGIA

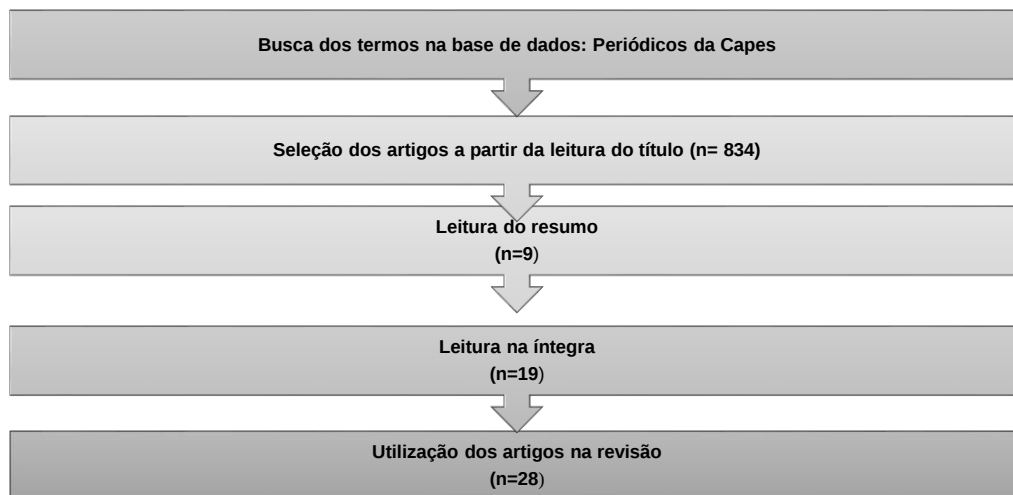
Buscou-se realizar uma revisão bibliográfica na literatura brasileira, cujo delineamento guiou-se pela seguinte pergunta condutora: “Quais fatores influenciam na aceitação das dietas hospitalares oferecidas aos pacientes internados?”. Para isso foram utilizados os seguintes descritores e suas combinações: “*aceitabilidade*”, “*dieta hospitalar*”, “*satisfação*” e “*consumo*”, a pesquisa foi realizada na base de dados Periódicos da Capes.

Os critérios de inclusão para a seleção foram: (1) Artigos que estivessem disponíveis *online* com texto completo; (2) estudos que analisassem a oferta de dieta de consistência normal a pastosa; (3) estudos realizados em hospitais localizados no Brasil.

A seleção dos artigos se deu primeiramente pela leitura do título (n=834), sendo que deste N, 28 foram selecionados para posterior leitura. Destes 28, 9 foram lidos os resumos e 19 foram lidos na íntegra portanto os 28 foram utilizados na revisão.

A seleção dos artigos ocorreu por meio das seguintes etapas, como demonstrado na figura 1, abaixo:

FIGURA 1: Etapas para seleção dos artigos



Fonte: Elaborado pelas autoras.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quadro 1. Resumo da Pesquisa em base de dados Periódicos Capes – 2010 -2020.

TÍTULO	AUTOR/ANO	PRINCIPAIS RESULTADOS
Determinantes do grau de aceitabilidade da dieta hospitalar: ferramentas para a prática clínica?	Simone Augusta Ribas Elaine de Oliveira Pinto Camila Batista Rodrigues/2013	A temperatura inadequada da dieta foi o fator que contribuiu negativamente para a aceitação seguida da falta de intervalo entre o jantar e a ceia. A aceitação foi inversamente proporcional ao tempo de internação.
Avaliação do índice de restrição dos pacientes de um hospital público do município de Sete Lagoas/MG.	Silva, Carla; Liboredo, Juliana/2017	Todas as dietas analisadas apresentaram um percentual de restrição maior do que o aceitável pela literatura (20%). Os quesitos temperatura e variedade do cardápio foram os que apresentaram menor insatisfação dos pacientes, horário e apresentação maior satisfação.
Avaliação dos fatores que dificultam a alimentação de idosos hospitalizados.	Lima, Deise; Devos Edison Luiz; Costa, Silvana Sidney; Tomaschewski-Barlem, Jamila Geri /2014	Foram identificados quatro fatores relacionados à dificuldade de alimentação dos idosos hospitalizados: fatores ambientais, alimentares, da equipe de saúde e fisiológicos.
Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares.	Souza Santos, Virgínia; Faria Gontijo, Michele Cristina; Ferreira de Almeida, Martha Elisa/2017	Antes do emprego da gastronomia 17% dos pacientes apresentaram um IR adequado, sendo que após o emprego das técnicas 89% possuíam a classificação adequado.
Aceitabilidade da dieta hospitalar de um hospital municipal da cidade de Cuiabá, Mato Grosso.	Júnior, Clóvis; Kroner, Mayra; Silva, Rosiney; Silva, Bruna/2019	84% dos pacientes estavam satisfeitos em relação a aparência das refeições, 65% com a temperatura, 69% com o sabor e 78% disseram estar satisfeitos com a quantidade de comida ofertada.
A gastronomia hospitalar auxiliando a redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados.	Souza, Mariana; Nakasato, Miyoko/2011	Artigo de revisão que concluiu que através da gastronomia hospitalar pode-se melhorar as características das preparações, a apresentação das dietas e o atendimento aos pacientes, acarretando a recuperação do estado nutricional de pacientes hospitalizados.
Alimentação hospitalar: percepção sensorial e extrassensorial de pacientes em um hospital filantrópico.	Agostini, Lorayne; Silva, Thiécla; Menegassi, Bruna; Vieira, Renata/2017	71% dos pacientes consideraram as refeições boa; 19% regular; 7% muito boa e 3% ruim. Dentre os que consideraram as refeições regular ou ruim, 55% atribuíram sua opinião ao sabor dos alimentos, sendo que desses, 30% à consistência, 10% ao sabor e à consistência e 5% à alergia a determinados alimentos da dieta

Fonte: elaborado pelas autoras.

Compõem a amostra deste estudo 28 artigos, com prevalência do gênero masculino compondo as amostras, faixa etária entre adultos e idosos de até 72 anos. Em sua grande maioria os estudos foram realizados em hospitais públicos.

Para SANTOS et al. (2017) uma técnica que apresenta resultados positivos na aceitação de dietas hospitalares é a Gastronomia Hospitalar, que surgiu para mudar os conceitos e as atitudes sobre as dietas servidas, trabalhando os aspectos sensoriais dos alimentos como a cor, o aroma, o sabor, a textura e a temperatura, para que estes sejam agradáveis nas dimensões visuais, olfativas, gustativas, táteis e auditivas dos pacientes.

No estudo de RIBAS et al. (2013) foi possível observar a relação da condição social e a aceitação da dieta hospitalar, pois verificaram que pacientes de classe mais baixa tendem a apresentar uma maior aceitabilidade da dieta hospitalar e que o indicador “temperatura” foi o que mais contribuiu para a baixa ingestão.

SILVA E LIBOREDO (2017) avaliaram o resto ingestão em um hospital público e destacaram que o quesito temperatura apresentou um percentual de insatisfação de 68,4%, os autores justificaram no estudo a falta de equipamentos adequados, pois a instituição não possuía carrinhos térmicos para a distribuição das refeições, além da distância percorrida até os leitos que são em grande número, fazendo com que os pacientes recebam o alimento em temperatura inadequada.

Além da temperatura, outros parâmetros são condicionantes para aceitabilidade de dietas, neste sentido JÚNIOR et al. (2019) avaliaram também a aparência e o sabor de dietas hospitalares ofertadas para 127 pacientes de um hospital público de Cuiabá. Neste estudo verificaram que dos 127 pacientes, 84% estavam satisfeitos com a aparência das refeições, já com relação a temperatura 65% (n=78) disseram estar satisfeitos, contra 24% (n=29) insatisfeitos; 69% (n=83) satisfeitos e 22% dos enfermos estavam insatisfeitos com o sabor das refeições ofertadas.

Outro fato bastante relevante em relação a aceitabilidade da dieta hospitalar é, a idade do paciente. Para SOUZA et al. (2011), quanto mais velho, este passa a apresentar condições próprias da idade que podem interferir em seu estado nutricional e alterar sua ingestão alimentar, portanto, indivíduos como os idosos relatam na maioria das vezes insatisfação com a comida hospitalar.

LIMA et al. (2014) identificaram quatro fatores relacionados a dificuldade de alimentação de pacientes idosos hospitalizados: fatores ambientais (excesso de pessoas/movimentação no ambiente hospitalar, excesso de barulhos, odor do ambiente); alimentares (sabor e consistência da refeição, líquida, pastosa ou sólida, rotina alimentar modificada e horários); da equipe de saúde (adequação alimentar por parte da equipe de nutrição); fisiológicos (saúde bucal, presença de tumoração, edentulismo, uso/falta de prótese dentária). 56,5% dos pacientes afirmaram que durante a internação alimentaram-se menos que o usual.

Em semelhança a estes dados, os resultados expressos na pesquisa de D’AGOSTINI et al. (2017): “a aceitação alimentar está relacionada à diminuição do apetite em função da doença, do tratamento medicamentoso, do ambiente, da presença de acompanhante e dos aspectos sensoriais dos alimentos; a dor interfere em ter ou não ter apetite; a presença de um acompanhante torna o momento da refeição mais prazeroso; a apresentação, a aparência, temperatura, aroma, quantidade de sal e falta de temperos influenciam na vontade de comer dos pacientes, bem como a textura dos alimentos, relacionada com as dificuldades de mastigação.

4. CONCLUSÕES

Dado o exposto, fica evidente que é relevante considerar a necessidade que pacientes em situação de internação hospitalar tem de serem monitorados assiduamente no que se refere a ingestão alimentar. Avaliação dos cardápios, pesquisas/enquetes de satisfação são estratégias que gerarão um subsídio para que ajustes e melhorias sejam implementadas no planejamento dos cardápios pela equipe de nutrição. É investigando e conhecendo como os pacientes se relacionam com o ato de se alimentar no ambiente hospitalar, fatores que os fazem recusar as preparações, que podem auxiliar na manutenção do estado nutricional desejável aos mesmos, obtendo-se resultados positivos na saúde por meio de uma ingestão alimentar adequada e satisfatória.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CORREIA, M. I., PERMAN M. I., WAITZBERG D. L. Hospital malnutrition in Latin America: a systematic review. **Revista Nutrition**, São Paulo, v. 17, n. 7/8, p. 573-580, 2001.

NAKASATO, M., SOUZA, M. D. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. **O mundo da saúde**. São Paulo, v.35, n. 2, p. 208-214, 2011.

NASCIMENTO, D. O. et al. Comparação de métodos de detecção da desnutrição no ambiente hospitalar. **Revista Nutrição Clínica Dietética Hospitalar**. Paraná, v. 37, n. 1, p. 34-40. 2017.

RIBAS, S.A. et al. Determinantes do grau de aceitabilidade da dieta hospitalar: ferramentas para a prática clínica? **Demetra**. Rio de Janeiro, v. 8, n.2, p. 137-148. 2013.

LIBOREDO, J. C., SILVA, C. P. Avaliação do índice de resto ingestão dos pacientes de um hospital público do município de Sete Lagoas. **Revista brasileira de ciências da vida**. v. 5, n. 4, p. 1-16. 2017.

JÚNIOR, C. G. et al. Aceitabilidade da dieta hospitalar de um hospital municipal da cidade de Cuiabá, Mato Grosso. **Univag**. Mato Grosso, p. 29-39. 2019.

SOUZA, A. A. et al. Aceitação de dietas em ambiente hospitalar. **Revista de Nutrição**. Campinas. v. 24, n. 2, p.287-294. 2011.

LIMA, D. F. et al. Avaliação dos fatores que dificultam a alimentação de idosos hospitalizados. **Revista da Rede de Enfermagem do Nordeste**. Ceará. v. 15, n. 4, p 578-584. 2014.

D' AGOSTINI, L. et al. Alimentação hospitalar: percepção sensorial e extrassensorial de pacientes em um hospital filantrópico. **Revista Saber Científico**. Porto Velho, v. 6, n. 2, p. 1-11. 2017.

SANTOS, V. S. et al. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. **Revista Nutrição Clínica Dietética Hospitalar**. v. 37, n. 3, p. 17-22. 2017.