



PROTOCOLO DIETÉTICO E AQUISIÇÃO ALIMENTAR PARA IMPLANTAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) DE MURIAÉ-MG

Congresso Online de Nutrição Clínica Avançada, 2ª edição, de 04/04/2022 a 07/04/2022
ISBN dos Anais: 978-65-81152-53-6

OSTA; Carla Gravel da Costa ¹, MACIEL; Joice Souza ², OLIVEIRA; Claudio Rogério Matias de ³, FERRAZ; Vilma Aparecida ⁴

RESUMO

INTRODUÇÃO: A *American Dietetic Association (ADA)* define o cuidado nutricional como um processo de ir ao encontro das diferentes necessidades nutricionais de uma pessoa e um planejamento que atenda a essas necessidades. A redução da ingestão alimentar é frequentemente relatada entre os indivíduos hospitalizados, fato esse que pode estar relacionado a doenças, uso de fármacos, mudanças de hábitos alimentares e à insatisfação com as preparações oferecidas. A dieta hospitalar é importante para prover o aporte de nutrientes ao paciente internado e assim preservar seu estado nutricional pelo seu papel co-terapêutico em enfermidades agudas e crônicas. Visando atender às determinações referentes ao cuidado nutricional dos indivíduos enfermos, os serviços de alimentação e nutrição orientam-se para a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e seguras do ponto de vista da qualidade higiênico-sanitária e, adicionalmente, para a recuperação ou manutenção da saúde dos mesmos. **OBJETIVOS:** Implementar e normatizar as dietas ofertadas e aquisição de gêneros alimentícios a fim de viabilizar o processo licitatório para implantação do serviço de alimentação e nutrição da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) de Muriaé-MG contribuindo para um atendimento eficiente e de qualidade preservando a padronização das refeições servidas, as principais indicações, individualidades e adequação nutricional de cada dieta. **MATERIAL E MÉTODO:** Elaborou-se um manual de dietas orais, agrupadas em módulos, onde se especificou a indicação, características e composição dos nutrientes considerando o estado nutricional e fisiológico de indivíduos hospitalizados e em situações clínicas específicas de acordo com a Normativa TR 64/2017. As dietas foram padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor energético total (VET), alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, sendo classificadas a partir de seus objetivos, características, indicações e alimentos ou preparações servidas. Também foi estabelecida a descrição qualitativa dos gêneros alimentícios para aquisição licitatória. Os modelos dos cardápios quantitativos foram elaborados em seis (6) refeições diárias sendo: desjejum, colazione, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da

¹ Centro Estadual de Atenção Especializada (CEAE) Muriaé-MG (Nutricionista), carla-gravel@hotmail.com

² Centro Estadual de Atenção Especializada (CEAE) Muriaé-MG (Nutricionista), joicesmaciel32@gmail.com

³ Centro Estadual de Atenção Especializada (CEAE) Muriaé-MG (Médico Endocrinologista), claudiocae@gmail.com

⁴ Centro Estadual de Atenção Especializada (CEAE) Muriaé-MG (Enfermeira), enfermeiravilma@yahoo.com.br

noite seguindo a rotatividade de preparações que contempla adequações mensais por sazonalidade e disponibilidade de alimentos. A utilização de temperos foi esboçada na forma padrão de preparação *in natura* (contendo alho, óleo e sal) e óleo vegetal (soja) na gramatura de 5 ml para preparo de almoço e jantar que pouco interferem no valor quantitativo. Para a mensuração, foi utilizada a recomendação de sódio da Organização Mundial de Saúde (OMS) utilizando-se a referência e a estimativa de comensais servidos. Utilizou-se o *software* Dietbox versão 2.0 para o cálculo do VET, macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídeo) e micronutrientes (potássio, ferro, cálcio, fósforo, fibra e sódio).

RESULTADOS: A elaboração do protocolo dietético favoreceu o processo licitatório do serviço de alimentação e nutrição bem como o direcionamento da laboração prestada na UPA. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que as dietas podem ser classificadas de acordo com: consistência, conteúdo de nutrientes e composição química e condições especiais. Desse modo, a padronização de dietas tem como objetivo a contribuição e oferta de um atendimento nutricional seguro, eficiente e de qualidade ao paciente.

PALAVRAS-CHAVE: Aquisicao alimentar, Dieta, Licitacao, Padronizacao de dieta

¹ Centro Estadual de Atenção Especializada (CEAE) Muriaé-MG (Nutricionista), carla-gravel@hotmail.com

² Centro Estadual de Atenção Especializada (CEAE) Muriaé-MG (Nutricionista), joicesmaciel32@gmail.com

³ Centro Estadual de Atenção Especializada (CEAE) Muriaé-MG (Médico Endocrinologista), claudioceae@gmail.com

⁴ Centro Estadual de Atenção Especializada (CEAE) Muriaé-MG (Enfermeira), enfermeiravilma@yahoo.com.br