



CAPACITAÇÃO PARA COLABORADORAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL NA REGIÃO NOROESTE DO ESTADO DO RS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA¹

Suzana Aparecida dos Santos², Daniele Nunes da Silva³, Gisele Penteado Nunes⁴, Luana Wochniski Lamarque⁵, Eilamaria Libardoni Vieira⁶

¹ Trabalho desenvolvido a partir do estágio curricular supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição I do curso de graduação em Nutrição: relato de experiência

² Acadêmica do curso de graduação em Nutrição da UNIJUI suzana.santos@sou.unijui.edu.br

³ Acadêmica do curso de graduação em Nutrição da UNIJUI danieli.nunes@sou.unijui.edu.br

⁴ Acadêmica do curso de graduação em Nutrição da UNIJUI gisele.nunes@sou.unijui.edu.br

⁵ Acadêmica do curso de graduação em Nutrição da UNIJUI luana.lamarque@sou.unijui.edu.br

⁶ Professora do curso de graduação em Nutrição da UNIJUI, Doutora em Desenvolvimento Regional eilamaria.vieira@unijui.edu.br

RESUMO

A Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar é a área de produção de refeições responsável pelo preparo, armazenamento e distribuição de refeições aos pacientes internados, sendo constituinte importante do tratamento. Em atividade de estágio curricular foram observados aspectos relacionados ao funcionamento da unidade, os serviços existentes e a ocorrência de desperdício de alimentos relacionados a sobras das dietas hospitalares. Deste modo o objetivo deste estudo foi problematizar quais condutas de trabalho estão ocasionando o desperdício de alimentos e corrigi-los. Foi desenvolvida uma capacitação pontual, através da roda de conversa e resgate de conhecimentos, através da utilização de materiais educativos previamente conhecidos pela equipe. Como resultado foi observado a participação ativa dos colaboradores e construção de uma nova padronização do método de servir as bandejas hospitalares, visando à redução do desperdício de alimentos. A abordagem educativa foi relevante para determinar novas ações corretivas e padronização da oferta das dietas hospitalares.

INTRODUÇÃO

Uma alimentação adequada é um recurso importante e, muitas vezes, vital para o restabelecimento de enfermos, e a dietoterapia tem papel de protagonismo na recuperação e conservação da saúde. Dentro de um hospital, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é a área de produção de refeições que tem a finalidade de comprar, receber, armazenar e processar alimentos, para posterior distribuição de refeições aos diferentes tipos de clientes/pacientes com os mais variados tipos de dietas (BORGES, et al, 2006).

É competência do nutricionista gestor da UAN juntamente ao nutricionista clínico do hospital, elaborar cardápios e adequar a oferta de dietas que estejam de acordo à necessidade dos pacientes internados de acordo com o nível de degradação clínica e risco nutricional. Nesse



sentido, a dietoterapia é elencada como parte primordial do tratamento, contribuindo para melhora de prognósticos, redução dos índices de morbi-mortalidade e contribui para melhora da satisfação dos pacientes internados (BORGES, *et al*, 2006). Na UAN hospitalar onde o estágio foi desenvolvido, além do preparo e distribuição das dietas hospitalares, também há o serviço de oferta de refeições aos colaboradores do hospital, tornando a rotina de trabalho da equipe da UAN mais ampla e necessitando de uma maior adaptação de cardápios de acordo com a aceitabilidade dos comensais. Maiores equipes e com maior gama de oferta de refeições representam um desafio maior para o nutricionista gestor, visando os processos de capacitações e educação continuada que precisam ocorrer para garantir a qualidade dos serviços prestados e inocuidade dos processos de produção. À elaboração de rotinas de trabalho de forma padronizado através do estabelecimento dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP) é uma das estratégias aplicadas para a orientação e supervisão do trabalho em UAN (SARTOR; ALVES, 2019)

Com base nas demandas observadas durante o estágio, pode-se perceber um grave problema relacionado ao desperdício de gênero alimentício na UAN, tanto por parte dos comensais do restaurante, tanto nas refeições servidas aos pacientes. Como ressalta Alves e Colaboradores 2020, o desperdício em uma UAN está relacionado a uma série de itens, como o planejamento inadequado do cardápio, preferências alimentares, treinamento dos colaboradores, número de clientes/dia e a porção das preparações. Desta forma, estabelecer formas de evitar o desperdício e impactos ambientais relacionados foi à temática de uma atividade de educação nutricional desenvolvida com as copeiras da UAN.

O desperdício em UAN transcende o ponto de vista econômico e social, e se torna uma questão ética por parte do papel do nutricionista, em um país onde problemas relacionados ao acesso de alimentos assolam a população, sem mencionar as questões ambientais e impacto socioeconômico ligado a segregação de resíduos (ALVES, *et al*, 2020). Neste sentido, a importância da educação continuada através do processo de capacitação reduz os impactos financeiros e promove a realocação desses recursos nas demais necessidades da UAN, além de atenuar danos ecológicos relacionados à segregação de resíduos provenientes dos restos alimentares. À conscientização e treinamento adequado dos manipuladores, tende a transcender aspectos relacionados ao trabalho, promovendo a conscientização e ampliação de conceitos relacionados à sustentabilidade para as ações de cidadania e vivência em sociedade, contribuindo para a visibilidade e aplicação das ações de impacto ambiental. Formar indivíduos conscientes através da educação continuada é essencial nos processos de



trabalho em UAN, considerando que a fiscalização das ações não é eficaz devido ao dimensionamento das equipes e os recursos humanos e financeiros limitados para esta função, (BORGES, *et al*, 2019)

Considerando-se que o desperdício de alimentos pode ser fator limitante para o desenvolvimento da UAN, os objetivos deste trabalho foram discutir os pontos mais relevantes que envolvem o problema e desenvolver ação educativa junto aos colaboradores responsáveis pela distribuição e fracionamento das refeições oferecidas aos pacientes.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência acerca de uma ação educativa desenvolvida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, do estágio curricular supervisionado do curso de Nutrição da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul- UNIJUÍ. A vivência de estágio foi realizada em uma UAN hospitalar na cidade de Ijuí, na qual foi desenvolvida capacitação para à equipe de copeiras do que compoem o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do hospital. O SND contava com o serviço de copa com 12 colaboradoras, as quais eram responsáveis por servir as refeições e disponibilizá-las aos clientes/pacientes. O sistema de distribuição é centralizado, ou seja, manipulação de alimentos ocorre apenas no interior da UAN, as refeições já são levadas prontas e devidamente porcionadas para os pacientes de acordo com as especificidades da dieta ofertada.

Após a identificação de sobras que retornam nas bandejas dos pacientes internados, foi desenvolvida uma capacitação pontual com as copeiras sobre o porcionamento das bandejas e a quantidade de alimentos oferecidos. A metodologia utilizada para implementação da ação educativa foi a roda de conversa com trocas de experiências através do resgate de conhecimentos.

Foram utilizados materiais educativos previamente conhecidos pelas colaboradoras, como os documentos normativos e orientadores das condutas de trabalho. Foi trabalhado a padronização das bandejas de dietas hospitalares e recapitulação dos materiais e manuais orientadores do trabalho, como o manual de dietas hospitalares disponibilizado pela empresa. Também foi utilizado o método de pesagem de alimentos e de medidas caseiras utilizadas pelas copeiras no dia a dia de trabalho para a comparação e análise de quantidades ofertadas em relação às quantidades estimadas pelo Manual. A atividade foi desenvolvida com as



copeiras do turno da manhã e da tarde, com duração de 15 minutos, sendo uma fala pontual e objetiva para não afetar a rotina de trabalho.

RESULTADOS

A capacitação foi desenvolvida visando ressaltar a padronização das porções nas bandejas das dietas hospitalares, trabalhando porcionamento e quantidades das preparações. Foram reforçados fatores como sustentabilidade, menor geração de resíduos, e necessidades nutricionais e dietéticas dos pacientes internados. Foi desenvolvido um método padronizado para servir as bandejas hospitalares baseando-se no Manual de Dietas hospitalares utilizado na UAN. Além disso buscou-se enfatizar impactos econômicos relacionados ao desperdício, os recursos financeiros preservados com a redução do desperdício podem resultar em maior visibilidade da relevância do serviço de nutrição e dietética podendo otimizar o crescimento das equipes levando a diminuição da sobrecarga de trabalho e investimentos físico-estruturais que os impactos financeiros podem representar.

Como resultado, a ação teve participação ativa das copeiras e boa assimilação dos assuntos discutidos, assim como o levantamento de novas demandas a serem pensadas e discutidas sobre a temática. Os relatos mais frequentes trazidos pelas copeiras são: as dificuldades encontradas na atribuição específica de fracionamento das bandejas; fatores como o apetite dos pacientes; condição clínica; índice de aceitabilidade e preferências particulares foram colocados como desafios importantes no porcionamento das refeições, em especial o almoço. De acordo com os copeiras à evolução do quadro clínico do paciente, como piora ou agravamento das condições de saúde impactam na ingesta alimentar, ocasionando uma grande quantidade de sobras, representando uma perda excessiva de alimentos, incompatível com as normas operacionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, o que nos remete à necessidade de reflexão acerca das possibilidades de ajustes, introduzindo revisões nas práticas gerenciais e operacionais do serviço com enfoque nas ações interdisciplinares como evidenciado por Borges *et al*, (2006). Além disso as colaboradoras referem que à atualização do estado clínico do paciente e seu bem estar geral comunicado pela equipe de enfermagem ao SND pode promover à adequação das quantidades servidas nas bandejas de acordo com o estado de saúde do paciente, podendo mudar o consumo e quantidades de alimentos de acordo com o dia, assim as padronizações podem ser individualizadas de acordo com as condições clínicas dos pacientes.



O resultado foi esclarecedor para direcionar novas ações e modificar a abordagem durante a conversa, estabelecendo vias de comunicação efetiva entre o nutricionista gestor e a equipe da UAN. As coqueiras conseguiram colocar demandas e dificuldades que encontram no atendimento aos pacientes e como algumas especificidades no cardápio elaborado e estabelecidos pelo nutricionista gestor podem influenciar no consumo alimentar gerando maior número de sobras e consequentemente desperdício. Essas reflexões repercutiram nos demais processos produtivos da UAN, levando à modificação de cardápios e novos testes de aceitabilidade com os pacientes.

Como observado pelas colaboradoras, foi identificado um maior número de sobras alimentares na refeição do almoço, priorizou-se desenvolver uma forma de Padronização do método de servir a bandeja de almoço, buscando referências no Manual de Dietas hospitalares instituído na UAN e no método de pesagem de alimentos desenvolvido com as coqueiras. Cada preparação do cardápio do dia foi fracionada e pesada em balança de cozinha, utilizando os utensílios de uso comum das coqueiras, assim foi determinado que as bandejas fossem dispostas da seguinte maneira:

- Salada crua e cozida- 1 refil descartável;
- Arroz - 4 colheres de sopa ou 2 colheres de servir;
- Feijão- 1 concha;
- Carne- 1 porção;
- Guarnição 1- 2 colheres de sopa;
- Guarnição 2- 2 colheres de sopa;
- Sobremesa- 1 porção;
- Suco- 1 copo de 200 ml.

Esta padronização estabelecida pelo Manual de Dietas Hospitalares do hospital desenvolvido pelas nutricionistas gestoras da UAN juntamente com as nutricionistas do corpo clínico é norteadora da atribuição específica de distribuição dos alimentos/preparações que é realizado pelo serviço de copa. Estas quantidades referem-se ao valor calórico médio oferecido diariamente na dieta livre com a padronização de quantidades. A padronização de quantidades também é desenvolvida para as demais dietas (branda, pastosa, líquida pastosa, líquida completa, líquida restrita, para Diabetes (DM), para Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS),



etc) todas estas são padronizadas para que a estimativa das necessidades nutricionais médias e a ingesta alimentar sejam aproximadas.

DISCUSSÕES:

Autores discutem que medidas sustentáveis precisam ser implementadas nas UANs para reduzir o desperdício de alimentos, melhorar a eficiência e diminuir a geração de resíduos que são expostos ao ambiente. O monitoramento das atividades e a elaboração de rotinas, com padronização de processos por procedimentos técnicos operacionais e das quantidades de alimento empregadas, são ações que podem ajudar a minimizar as sobras de alimento (BORGES, *et al*, 2019).

Nesta óptica a padronização desenvolvida com as copeiras tende a atender as necessidades dos clientes e reduzir o percentual de sobras. Respeitando a padronização estabelecida durante a capacitação através da construção de um material educativo como Guia prático e de visualização facilitada, pode-se adequar de forma mais fidedigna os parâmetros nutricionais e perfil de calorias calculadas no cardápio. Além disso, foi constatado uma melhor disposição dos alimentos na bandeja, promovendo uma harmonização estética e complementação do prato com a visualização de todos os componentes do cardápio, fator que contribui de forma significativa para estimulação dos sentidos e aumento do consumo alimentar (SOUZA, NOKASATO, 2011). Pelo caráter de serviços de saúde privados prestados pela instituição, e por acolher clientes mais exigentes em relação aos fatores alimentares e nutricionais, o serviço de nutrição e dietética busca atender as demandas e suprir expectativas, nesse sentido a estética do prato e dos utensílios assim como a disposição dos alimentos se torna um atrativo para os pacientes internados.

Além de promover maior adequação de cardápios, estimativa de calorias e micronutrientes, à padronização associada ao processo de capacitação das funcionárias estabelece meios para atingir à meta de redução de resíduos, dando vistas à ações futuras de sustentabilidades que podem ser instituídas na UAN, considerando que os processos associados com a produção de refeições são causadores de impactos para o meio ambiente. Empresas modernas que buscam qualidade associadas à otimização de recursos acabam se destacando na área de produção de refeições. “Por isso, o desperdício é monitorado sistematicamente, uma vez que gera custo extra, perda de competitividade e diminuição de lucro no empreendimento (BORGES, *et al*, 2019, p 846)”.



O termo sustentabilidade tem ganhado destaque nos dias de hoje. O desenvolvimento sustentável implica em atender às necessidades presentes sem comprometer as necessidades futuras. Está diretamente relacionado com a justiça social, qualidade de vida, equilíbrio ambiental e a ruptura com o padrão de desenvolvimento tradicional (DIAS; OLIVEIRA, 2016). Deste modo, empresas que buscam atender aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, (ODS) propostos pela Organização das Nações Unidas (ONU), especificamente à redução do desperdício de alimentos em 50 % até 2030, trazem um diferencial importante para creditações e certificações de seus processos produtivos. Neste caso como à UAN é vinculada à uma instituição de saúde sendo inspecionada regularmente por órgãos de vigilância e acreditação, à menor geração de resíduos e potencialização da utilização dos alimentos de forma integral contribuem ativamente para o alcance do objetivo.

CONCLUSÕES

Ao final do desenvolvimento da capacitação, pode-se destacar a importância dos processos padronizados em UAN. Seguir as padronizações de distribuição e oferta das dietas hospitalares garante que os pacientes recebam a quantidade de alimentos calculada de acordo com as necessidades energéticas e nutricionais. Processos de educação continuada, como as capacitações podem contribuir para a diminuição de desperdícios, gerando menor quantidade de resíduos e proporcionando um impacto ambiental positivo, fator que se destaca como um diferencial para as UANs que trabalham com aspectos éticos e ambientais, com vistas às questões e temáticas ambientais atuais.

O fator econômico também é importante e deve ser considerado, visando que a instituição possa realocar os recursos monetários para aquisição de materiais e equipamentos ou para o aumento das equipes. Uma UAN que promove economia e menor desperdício de recursos gerando ações sustentáveis e de consciência coletiva pode se destacar dentro da estrutura hospitalar e receber mais fontes de incentivo e reconhecimento para o trabalho de produção de refeições, trazendo maior visibilidade e prestígio para a área de nutrição. Porém este não é um trabalho apenas do gestor, a capacitação constante das equipes junto a ações de atualização e revisão de processos produtivos, pode facilitar o alcance de metas, diminuindo significativamente o desperdício e conseqüentemente menor produção de resíduos, mas é necessário que todos os membros da equipe tenham consciência do impacto de suas ações na produção de refeições.



PALAVRAS-CHAVE: UAN hospitalar; Desperdício, Capacitação.

REFERÊNCIAS

ALVES, I. C.; RIOS, I. N. M. S.; MATOS, R. A. da C. **Avaliação do desperdício em unidade de alimentação e nutrição de instituição hospitalar pública em Brasília-DF/**

Evaluation of waste in a food and nutrition unit of a public hospital institution in Brasília-DF. *Brazilian Journal of Development*, [S. l.], v. 6, n. 7, p. 48060–48076, 2020. DOI: 10.34117/bjdv6n7-449. Disponível em:

<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/13402>.

Borges, M. P., Souza, L. H. R., Pinho, S. de ., & Pinho, L. de .. (2019). **Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário.**

Engenharia Sanitaria E Ambiental, 24 (Eng. Sanit. Ambient., 2019 24(4)), 843–848. <https://doi.org/10.1590/S1413-41522019187411>

Nonino-Borges, C. B., Rabito, E. I., Silva, K. da ., Ferraz, C. A., Chiarello, P. G., Santos, J. S. dos ., & Marchini, J. S.. (2006). **Desperdício de alimentos intra-hospitalar.** *Revista De Nutrição*,

19 (Rev. Nutr., 2006 19(3)), 349–356. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732006000300006>

DIAS, Natalia Araújo; OLIVEIRA, Ana Livia. **Sustentabilidade nas unidades de alimentação e nutrição: desafios para o nutricionista no século XXI.** *Higiene Alimentar -*

Vol.30 - nº 254/255 - Março/Abril de 2016. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2016/12/827310/separata-26-31.pdf>

SARTOR, Juliana; ALVES, Márcia keller. **Percepção do perfil de liderança do nutricionista gestor em unidades de alimentação e nutrição.** *Revista Saúde e*



Desenvolvimento

Humano

-

ISSN

2317-8582

http://revistas.unilasalle.edu.br/index.php/saude_desenvolvimento Canoas, v. 7, n. 3, 2019.

SOUZA, Mariana, Delega de; NAKASATO, Mioko. **A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados.** Artigo de Revisão, O Mundo da Saúde, São Paulo: 2011; 35(2): 208-214 Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/artigos/gastronomia_hospitalar_auxiliando_reducao_desnutricao_pacientes.pdf