



## ELABORAÇÃO DE UM MENU DENTRO DE UMA UNIDADE DE INTERNAÇÃO ONCOLÓGICA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO<sup>1</sup>

Bruna Steffler<sup>2</sup>, Katiane Schmitt Dalmonte<sup>3</sup>, Giovana Cristina Ceni<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Projeto de Pesquisa Intervenção nutricional em uma unidade de oncologia, desenvolvido no Hospital Universitário de Santa Maria, da Universidade Federal de Santa Maria, registrado no CEP da UFSM sob CAEE 64468622.6.0000.5346.

<sup>2</sup> Nutricionista, Residente em Onco-Hematologia pelo Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). E-mail: [brunasteffler50@gmail.com](mailto:brunasteffler50@gmail.com)

<sup>3</sup> Nutricionista do Hospital Universitário de Santa Maria (HUSM)

<sup>4</sup> Nutricionista, Professora do Departamento de Alimentos e Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Campus Palmeira das Missões. E-mail: [giovana.ceni@ufsm.br](mailto:giovana.ceni@ufsm.br)

**Introdução:** No contexto da internação hospitalar, a aversão da dieta ofertada é uma realidade bem conhecida. Sabe-se também, que a baixa aceitação alimentar, especialmente em longos períodos, pode comprometer o estado nutricional e favorecer a desnutrição hospitalar. Em pacientes oncológicos, esse contexto pode ser ainda mais preocupante, pois é um público que já apresenta risco nutricional. Conhecendo esse cenário, cabe ao profissional nutricionista pensar em alternativas para estimular o consumo e aumentar a aceitação alimentar durante a internação. **Objetivos:** Mostrar e documentar o processo de construção de um menu hospitalar. **Metodologia:** Trata-se de um relato de experiência, desenvolvido a partir de um projeto de pesquisa realizado na unidade de internação oncológica de um Hospital Universitário do Rio Grande do Sul, no ano de 2022 e 2023. **Resultados:** A ideia de criar um menu surgiu a partir da demanda de realizar adequações no padrão de dieta especialmente em longos períodos de internação, conforme individualidades de cada paciente. A partir de então, o primeiro passo foi discutir a viabilidade e aplicação do mesmo junto ao Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital. Depois de aprovado pelos nutricionistas e chefia do setor, foi feito um levantamento dos alimentos que costumam estar disponíveis em estoque e das preparações dos demais padrões de dieta que já estão previstas a serem produzidas conforme cardápio elaborado pelos nutricionistas do SND. Sobre o processo de construção do material, vale ressaltar que o menu foi elaborado visando possibilitar ao paciente variações na alimentação conforme preferências, utilizando recursos já existentes e disponíveis no Hospital. Outra preocupação foi com relação a visualização das opções no menu. Por isso, todos os alimentos/preparações foram fotografados, com câmeras de celular dos autores, tal e qual são servidos rotineiramente no serviço. A edição do menu foi feita no formato de livreto, no aplicativo *Canva*. A impressão do mesmo foi em material tipo pvc, devido a durabilidade e necessidade de higienização. Esse é um cuidado imprescindível quando se pensa em uma unidade oncológica, devido ao risco de infecções e complicações associadas. **Conclusões:** A existência de cardápios do tipo menu, ainda é escassa e pouco usada no contexto hospitalar, especialmente quando a realidade está dentro do Sistema Único de Saúde (SUS). A partir desse resumo, é possível se aproximar de uma experiência de elaboração de um menu, utilizando como base as rotinas do serviço, sem comprometer novos recursos. **Palavras-**



**10º CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
EM SAÚDE**  
CISaúde - 2023

**Empreendedorismo  
e Inovação**

+16 a 19 de maio de 2023

**chave:** Oncologia; Estado Nutricional; Alimentos, Dieta e Nutrição; Serviço Hospitalar de Nutrição.