

## ACEITABILIDADE DAS DIETAS HOSPITALARES OFERECIDAS AOS PACIENTES INTERNOS DO HOSPITAL JOÃO XXIII

Sandra Regina Dantas Baía<sup>1</sup>

Janemary Malheiros de Araújo<sup>2</sup>

Valeska Feitosa da Silva<sup>3</sup>

Savana Jaiara Rosendo dos Santos<sup>4</sup>

### Promoção da saúde

#### *Resumo*

Este trabalho tem objetivo de avaliar a aceitabilidade de dietas orais pelos pacientes internos no Hospital João XXIII da cidade de Campina Grande, Paraíba. Trata-se de um estudo transversal, no qual foi aplicado um questionário referente a qualidade das dietas e sua relevância para os pacientes, sendo os principais indicadores relacionados: aparência, cor, textura, temperatura e forma de distribuição das refeições. Após aplicação do questionário os valores obtidos para aceitação da dieta hospitalar foram de: aparência 67,5%, cor 62,5%, textura 70%, temperatura 77,5%, forma de distribuição 75% e quantidade servida 82,5%. Também foi avaliada a importância dos indicadores e os resultados encontrados mostraram que todos os indicadores apresentaram valores iguais ou superiores a 90% quando relacionados a sua importância em uma refeição, valores obtidos: 90% consideraram a aparência muito importante, a cor dos alimentos ofertados apresentou grau de importância de 90%, bem como a textura de 95%, temperatura 95%, forma de distribuição 95% e quantidade servida 95%, desta forma, todos os indicadores avaliados apresentaram grau de importância como de extrema relevância, sendo fatores determinantes na aceitabilidade de uma dieta. A avaliação da dieta irá contribuir para que os principais fatores relacionados a não aceitação das refeições sejam detectados e que possa haver modificação nos principais parâmetros que não são bem aceitos, para que desta forma não haja comprometimento do estado nutricional e fisiopatológico dos pacientes internos.

**Palavras-chave:** Aceitação; Dieta; Desnutrição; Ingestão Alimentar; Alimentação hospitalar.

---

<sup>1</sup> Pós-graduando de Recursos Naturais -UFCG e Nutricionista HUAC-UFCG, sandra\_reginabaia@hotmail.com.

<sup>2</sup> Nutricionista Hospital João XXII -CG – Departamento de Nutrição- janemalheiro.nutricao@gmail.com.

<sup>3</sup> Nutricionista CG;- valeska.feitosa02@gmail.com.

<sup>4</sup> Nutricionista CG;- jaiara.savana@gmail.com CG.

## INTRODUÇÃO

A desnutrição trata-se de um processo onde há uma baixa ingestão de energia, oriunda dos alimentos, sendo eles macronutrientes ou micronutrientes, acompanhados de um aumento da necessidade energética. Em decorrência disto, o indivíduo pode manifestar alterações metabólicas prejudiciais ao seu estado de saúde (TRETIN; BERNARDI; SIVEIRO, 2016).

Segundo (DUARTE et al., 2016), a desnutrição em ambiente hospitalar apresenta um percentual de cerca de 20% a 50% dos casos. Sendo que alguns pacientes já chegam ao hospital com desnutrição, mas alguns adquirem durante sua permanência, o que influencia no agravamento do estado de saúde, uma vez que, há um declínio na atividade do sistema imunológico pela deficiência de nutrientes necessários para uma boa defesa imunológica. A diminuição da ação imune ocasiona uma maior permanência do indivíduo ao hospital, o que poderia aumentar as chances de contrair uma infecção, edema, hipoproteinemia, assim como, outras consequências.

As causas mais comuns para que os pacientes se apresentem aos hospitais com desnutrição diz respeito aos hábitos do estilo de vida, seja em decorrência de uma má alimentação, consequência de algumas patologias, condições socioeconômicas, alterações psíquicas, condições fisiológicas, como por exemplo, perda da dentição e consequentemente problemas na mastigação, disfagia, poli farmácia etc. Esses e outros fatores são determinantes porque podem acometer o estado nutricional (SILVA et al., 2015).

Além do estado nutricional pré-hospitalar, há fatores importantes que interferem no estado nutricional do indivíduo durante sua permanência ao hospital, dentre elas, a aceitação da dieta hospitalar (SOARES, 2015).

A alimentação hospitalar não é vista apenas como forma de suprir uma necessidade, mas está relacionada efetivamente com o paciente, onde a refeição é vista como maneira de minimizar o estresse ocasionado pela internação, tendo em vista que, o paciente está ausente da comunidade, família e amigos (SOARES, 2015).

Desta forma, o presente estudo teve objetivo avaliar a aceitabilidade da dieta por pacientes internos em um hospital da cidade de Campina Grande.

## METODOLOGIA

Este estudo transversal de cunho qualiquantitativo foi realizado no Hospital João XXIII da cidade de Campina Grande, Paraíba, entre os meses de agosto e setembro do corrente ano.

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário UNIFACISA (CAAE:90360318.7.0000.5175).

Foi realizada uma pesquisa de campo, com 40 pacientes que foram submetidos a aplicação prévia do TCLE, onde foram coletados os seguintes dados: Seleção de pacientes com códigos numéricos e informações sobre a situação alimentar durante visitas aos leitos dos pacientes que consumiam dietas hospitalares. Os critérios de inclusão foram: pacientes adultos com faixa etária a partir de 20 anos de idade, internos e com condições físicas e psicológicas preservadas. Os critérios de exclusão foram: Pacientes impossibilitados de se comunicar e que não esteja alimentando-se por via oral.

Durante a pesquisa o instrumento para coleta de dados foi de um questionário de aceitação alimentar adaptado “Pesquisa de satisfação de dieta hospitalar” (Coloco et al. (2009), a fim de verificar a aceitação dos pacientes em relação à dieta ofertada, os pacientes foram abordados em seus leitos e os pesquisadores os questionaram a respeito das refeições servidas durante a internação, segundo a aceitabilidade e relevância dos parâmetros os quais foram examinados. O questionário foi constituído por alguns indicadores das refeições como: aparência, cor, textura, temperatura, forma de distribuição e quantidade servida. E os entrevistados classificaram sua satisfação com os indicadores como “Muito satisfeito”, “Satisfeito”, “Pouco satisfeito” e “Insatisfeito”, também classificaram a relevância desses indicadores como “Muito importante”, “Importante”, “Pouco importante” e “Sem importância”. Os dados obtidos foram organizados e tabulados pelo Microsoft Office Excel.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados 40 pacientes com média de idade de 59,5 anos. Do total de pacientes, 57,5% tinham idade maior ou igual 60 anos, ou seja, idosos, e 52,5% eram do sexo feminino e 47,5% do sexo masculino.

Em relação as dietas avaliadas, 80% dos internos obtinham prescrição médica e nutricional de dieta hipossódica, os demais pacientes apresentavam os tipos de dietas variáveis de acordo com suas patologias presentes ou alterações fisiológicas, por exemplo, mastigação, deglutição, constipação entre outras alterações. Além da dieta hipossódica, as principais dietas ofertadas foram: branda, livre, pastosa, líquida-pastosa, para pacientes diabéticos e que apresentavam insuficiência renal.

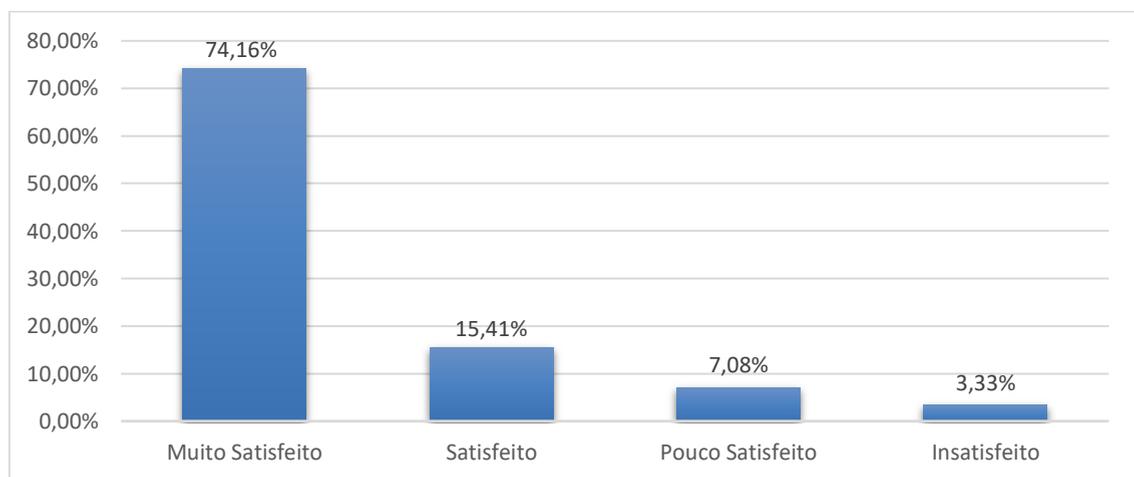
Segundo (Macedo et al., 2017), a dieta hipossódica é uma das principais dietas que influenciam negativamente na aceitação de uma refeição, considerando que este mineral desempenha função cultural e que geralmente está presente em grandes quantidades nas refeições domiciliares onde servidas, quando ausente nos alimentos é motivo de reclamações por parte dos comensais, sendo que, há relatos que sua ausência torna o alimento sem sabor, afetando desta forma na palatabilidade.

Quando visto a grande oferta de dietas hipossódicas que podem levar a não aceitação da dieta, é necessário que haja melhoria de outros aspectos influenciadores de uma refeição, por exemplo, cor, aparência, sabor, temperatura, textura entre outros. Considerando estes aspectos é significativo que haja monitoramento de todas as etapas de preparação de refeições até sua distribuição (FILIPINI et al., 2014).

Haja vista os aspectos avaliados durante aplicação do questionário “Pesquisa de satisfação de dieta hospitalar”, na figura 1 são expostos os resultados encontrados quando questionado aos pacientes a aceitabilidade da dieta ofertada pelo hospital durante o período de internação. Todos os critérios de aceitação obtiveram boa satisfação, ou seja, as refeições servidas foram consideradas bem aceitas pelos comensais, cujo os percentuais de aprovação são de: 67,5% de satisfação para a aparência, isto implica que eram alimentos da qual a apresentação era visualmente agradável, assim como a cor, que obteve resultado de 62,5%,

a textura por sua vez atingiu 70% de satisfação, onde foram os pacientes avaliaram características de qualidade intrínsecas e extrínsecas dos alimentos, a temperatura alcançou 77,5% de satisfação, porém é um aspecto que pode apresentar divergência de opiniões entre indivíduos, entretanto, as refeições servidas no hospital apresentava-se adequada ao paladar dos internos, a forma de distribuição era realizada com marmita de aço inoxidável para as grandes refeições e materiais descartáveis para pequenas refeições, obtiveram resultados de aprovação positivos de 75% segundo a avaliação dos internos, por fim, a quantidade servida apresentou o maior percentual de satisfação, com alcance de 82,5%, onde houveram relatos de que a porção que era fornecida excedia sua necessidade.

Figura 1. Satisfação das dietas avaliadas pelos pacientes.



Fonte: Dados da pesquisa (2018)

Segundo (Nascimento et al., 2017), que realizou estudo sobre aceitabilidade das dietas orais em um Hospital em Minas Gerais, onde foram avaliados 26 pacientes, foi aplicado questionário com objetivo de verificar a aceitação dos pacientes em relação à refeição ofertada. A dieta de modo geral, foi considerada boa ou ótima por 88,5% dos participantes, onde foram avaliadas características como: aparência, sabor, textura,

variedade, horário, utensílios, forma de distribuição, temperatura, higiene e cortesia. Sendo a característica considerada muito importante a higiene com percentual de 30,8% e indicadores sem importância sendo utensílios e forma de distribuição com 19,2% e 3,9%, respectivamente.

No estudo presente, além da avaliação sobre o grau de satisfação da dieta, também foi avaliada a relevância que os mesmos indicadores apresentavam para os pacientes, conforme mostra a Tabela 1 foram alcançados os seguintes valores: 90% dos pacientes classificaram a aparência como muito importante em uma refeição, a cor apresentou um percentual de 90% relacionado a sua relevância em alimentos, assim como, textura, temperatura, forma de distribuição e quantidade servida que obtiveram valores iguais a 95%, onde foram classificados como muito importante. Ou seja, os indicadores apresentados, apresentaram grande importância para aprovação das refeições e consequentemente uma boa aceitação.

Tabela 1. Indicadores de relevância apresentados pelos pacientes.

Indicadores	Muito importante	Importante	Pouco importante	Sem importância
Aparência	90%	10%	0%	0%
Cor	90%	10%	0%	0%
Textura	90%	10%	0%	0%
Temperatura	95%	2,5%	2,5%	0%
Forma de Distribuição	95%	2,5%	2,5%	0%
Quantidade Servida	95%	2,5%	2,5%	0%

Fonte: Dados da pesquisa (2018)

A partir do exposto, os resultados encontrados na pesquisa mostraram que as

refeições foram bem aceitas pelos internos. Desta maneira, age ofertando um aporte nutricional adequado para os pacientes com o intuito de preservar e/ou recuperar o estado do paciente reduzindo possíveis casos de complicações e índices de desnutrição no âmbito hospitalar.

## CONCLUSÕES

De acordo com os resultados obtidos é visto que a dieta hospitalar do complexo Hospital João XXIII obteve boa aceitação pelos pacientes. Desta forma, o presente estudo pode contribuir para o estado nutricional dos pacientes no que diz respeito as refeições oferecidas pelo hospital.

A análise da aceitação das dietas hospitalares é de extrema relevância, por isso é necessário que seja realizada de forma contínua, com intuito de proporcionar boa manutenção do estado nutricional durante o período de internação hospitalar e de alcançar bons resultados na evolução clínica do paciente através de uma ingesta alimentar apropriada e oportuna.

O profissional nutricionista, desempenha atribuições determinantes para o estado nutricional do indivíduo durante a fase de internação, podendo intervir com modificações na dieta e sua composição com objetivo de facilitar a adesão a dieta hospitalar pelos internos.

## REFERÊNCIAS

COLOCO, Renata Bizigatto *et al.* Determinantes do grau de satisfação de pacientes internados referente a refeições oferecidas em um hospital universitário. **Revista de Ciências Médicas**, Campinas-sp, v. 3, n. 8, p. 121-130, maio 2009.

DUARTE, Agnis *et al.* Nutritional risk in hospitalized patients during hospital stay. **Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**, [s.l.], n. 3, p. 146-152, 2016. SEDCA.  
<http://dx.doi.org/10.12873/363duarte..>

FILIPINI, Kacielli *et al.* Aceitação da dieta hipossódica com sal de cloreto de potássio (sal light) em pacientes internados em um Hospital Público. **Revista Brasileira Ciências da Saúde - Uscs**, São Caetano do Sul, v. 12, n. 41, p. 11-15, 28 nov. 2014. USCS Universidade Municipal de Sao Caetano do Sul. <http://dx.doi.org/10.13037/rbcs.vol12n41.2093>

NASCIMENTO, Thamirys *et al.* Aceitabilidade das dietas orais de um Hospital do Sul de Minas. Revista da Uiips, Santarém,. **Revista da Uiips**, Santarém, p. 141-148, 2017

SILVA, Juliana Lourenço *et al.*; Fatores associados à desnutrição em idosos institucionalizados. **Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia**, [s.l.], v. 18, n. 2, p. 443-451, jun. 2015. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1809-9823.2015.14026>.

SOARES, Jéssica Carrati. **Fatores associados à satisfação de dietas hospitalares: uma revisão bibliográfica**. 2015. 44 f. Monografia (Doutorado) - Curso de Especialização em Gestão e Organização Pública em Saúde, Universidade Federal de Santa Maria, Palmeira da Missões.rs, 2015..

TRENTIN, Ana Paula *et al.*; Acompanhamento do estado nutricional e consumo alimentar de idosos durante o período de internação hospitalar. **Revista Brasileira de Ciências do Envelhecimento Humano**, [s.l.], v. 13, n. 3, p. 334-352, 30 jun. 2017. UPF Editora.  
<http://dx.doi.org/10.5335/rbceh.v13i3.5543>.