

A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados

Hospital gastronomy helping to reduce malnutrition rates among hospitalized patients

La gastronomía hospitalaria ayudando la reducción de los índices de desnutrición entre pacientes hospitalizados

*Mariana Delega de Souza**

*Miyoko Nakasato***

RESUMO: Diferentes fatores colaboram para a desnutrição em pacientes hospitalizados. A dieta hospitalar é importante por garantir o fornecimento de nutrientes ao paciente internado, preservando ou recuperando o estado nutricional, e vem sendo adaptada às tendências da gastronomia. Este trabalho teve como objetivo discorrer sobre a gastronomia hospitalar como aliada na recuperação do estado nutricional de pacientes desnutridos hospitalizados. Foi realizado por meio de revisão bibliográfica, utilizando publicações científicas dos últimos 10 anos. Os alimentos não induzem o homem à vontade de alimentar-se apenas por sua composição química, mas devem também ser atraentes por outros componentes, como o sabor, a aparência e as significações que trazem à vida das pessoas, pois comer é um ato social. Durante a internação, a aceitação da alimentação pelo paciente sofre influências de aspectos psicológicos, dos sintomas relacionados às doenças, das modificações de consistência da dieta, das restrições de ingredientes que propiciam a monotonia e até da forma de atendimento prestado. Para favorecer a aceitação alimentar, é importante trabalhar a questão organoléptica dos alimentos, além de dar à bandeja com a refeição do paciente uma boa apresentação estética, considerar os hábitos alimentares, atender com cortesia e proporcionar conforto ao ato da alimentação. A gastronomia hospitalar, que alia a prescrição dietética e as restrições alimentares à elaboração de refeições saudáveis, nutritivas, atrativas e saborosas, pode permitir que dietas hospitalares, conhecidas pela insipidez, participem da terapêutica, agregando prazer ao valor nutricional do alimento. São necessários mais estudos de campo que comprovem estatisticamente esse benefício.

PALAVRAS-CHAVE: Desnutrição. Pacientes Internados. Dieta.

ABSTRACT: Different factors are involved in undernourishment in hospitalized patients. Hospital diet is important because it guarantees the delivery of nutrients to compromised patient, preserving or recovering the nutritional state, and is being adapted to the tendencies of gastronomy. This work aimed at reasoning on hospital gastronomy as an ally in the recovery of the nutritional state of hospitalized undernourished patients. It has been realized by means of bibliographical revision that used scientific publications of the last 10 years. Foods do not induce people to want to feed themselves by their chemical composition; they also have to be attractive due to other components, such as flavor, appearance and the meanings that bring to the life of people, because eating is a social act. During a hospital stay the acceptance of feeding by patients is influenced by psychological aspects, symptoms associated to the diseases, modifications of consistency in diet, restrictions of ingredients that cause monotony and even the way people are cared. In order to favor the acceptance to feed, it is important to work the organoleptic aspect of foods, in addition to giving the food tray for patients a good esthetic presentation, to consider feeding habits, to care with courtesy and to provide comfort to the act of feeding. Hospital gastronomy, which unites dietetic prescription and food restrictions for the elaboration of healthful, nutritious, attractive and flavorful food, helps to make hospital diets, known by being flavorless, participate in therapeutics, adding pleasure to the nutritional value of foods. More field studies are required for verifying statistically how that benefit is necessary.

KEYWORDS: Malnutrition. Inpatients. Diet.

RESUMEN: Distintos factores colaboran para la desnutrición en pacientes hospitalizados. La dieta hospitalaria es importante porque garantiza el suministro de nutrientes al paciente internado, preservando o recobrando el estado nutricional, y es hoy adaptada a las tendencias de la gastronomía. Este trabajo intentó discurrir a cerca de la gastronomía hospitalaria como aliada en la recuperación del estado nutricional de pacientes desnutridos hospitalizados. Ha sido realizada por medio de revisión bibliográfica que utilizó publicaciones científicas de los últimos 10 años. Los alimentos no inducen el hombre a la voluntad de alimentarse apenas por su composición química, debiendo también ser atractivos por otros componentes, como el sabor, la apariencia y las significaciones que traen a la vida de las personas, porque comer es un acto social. Durante el internamiento, la aceptación de la alimentación por parte del paciente es influenciada por aspectos psicológicos, los síntomas asociados a las enfermedades y las modificaciones de consistencia de la dieta, las restricciones de ingredientes que desembocan en la monotonia y hasta la forma de atención prestada. Para favorecer la aceptación alimentar, es importante trabajar la cuestión organoléptica de los alimentos, además de dar a la bandeja con el repasto del paciente una buena presentación estética, considerar los hábitos alimentares, atender con cortesia y proporcionar comodidad al acto de la alimentación. La gastronomía hospitalaria, que une la prescripción dietética y las restricciones alimentares a la elaboración de repastos saludables, nutritivos, atractivos y sabrosos, puede permitir que dietas hospitalarias, conocidas por la sosera, participen de la terapéutica, agregando placer al valor nutricional del alimento. Son necesarios más estudios de campo para comprobar estadísticamente ese beneficio.

PALABRAS-LLAVE: Desnutrición. Pacientes Internos. Dieta.

* Nutricionista. Pós-graduanda em Nutrição Clínica, Centro Universitário São Camilo. Email: mari_delega@hotmail.com

** Nutricionista. Professora convidada do curso de Especialização em Nutrição Clínica, Centro Universitário São Camilo. Email: miyokonakasato@uol.com.br

Introdução

Desnutrição é um termo amplamente difundido, que pode ser definido como um estado de nutrição no qual a deficiência de energia, proteína ou outros macro e micronutrientes causa efeitos indesejáveis ao organismo, com consequências clínicas e funcionais^{1,2}.

A ocorrência da desnutrição em pacientes hospitalizados é um problema de saúde pública que tem sido descrito há muito tempo, e seu impacto no curso das doenças é considerado um problema clínico significativo. A prevalência da desnutrição em ambiente hospitalar varia de 20% a 50% em diferentes estudos, conforme critérios utilizados. Os pacientes podem estar desnutridos no momento da admissão ao hospital e muitos desenvolvem a desnutrição durante a hospitalização. Isso pode ser prevenido se uma atenção especial for dada ao estado nutricional dos pacientes^{1,2,3}.

A desnutrição hospitalar está associada ao aumento significativo da morbidade e mortalidade, do tempo e do custo da hospitalização. Diferentes fatores colaboram para a desnutrição em pacientes hospitalizados. Enquanto alguns casos são consequências das doenças, outros decorrem da ingestão inadequada, devida à perda de apetite, inabilidade de ingestão de alimentos ou má-absorção, em casos de doenças que afetam os órgãos digestivos. Um longo período, ou mesmo um curto período sem a ingestão adequada de alimentos, pode causar danos de funções orgânicas^{1,2,4}.

A dieta hospitalar é importante por garantir o fornecimento de nutrientes ao paciente internado e, assim, preservar ou recuperar seu estado nutricional. Também é importante por atenuar o sofrimento gerado nesse período em que o indivíduo está separado de suas atividades e papéis desempenhados

na família, na comunidade e nas relações de trabalho, além de encontrar-se ansioso dado o próprio adoecimento e aos procedimentos hospitalares, muitas vezes, pouco compreendidos. É necessário trabalhar a alimentação dos pacientes, elaborando-a não só no sentido de suprir suas necessidades básicas de manutenção ou recuperação da saúde, mas propiciando bem-estar físico e mental^{5,6,7}.

Atualmente, a visão da dieta hospitalar está sendo ampliada e adaptada às tendências da gastronomia, e a busca de aliar a prescrição dietética e as restrições alimentares a refeições atrativas e saborosas é um desafio que exige aprimoramento técnico e assistência nutricional individualizada. A combinação da dietoterapia com a gastronomia é chamada de gastronomia hospitalar, que deve servir de instrumento para que a dietoterapia seja realizada de forma agradável, principalmente aos olhos e ao paladar^{7,8}.

Dada a grande prevalência da desnutrição hospitalar e suas consequências negativas na recuperação e na qualidade de vida dos pacientes, é importante que o profissional nutricionista esteja sempre em busca de novas formas de oferecer a ingestão adequada de nutrientes, contribuindo assim para a minimização desse problema de saúde pública.

O objetivo deste trabalho foi discorrer sobre a gastronomia hospitalar como aliada na recuperação do estado nutricional de pacientes hospitalizados desnutridos.

Metodologia

Este trabalho foi desenvolvido por meio de uma revisão bibliográfica integrativa. Para a determinação das palavras-chave e para a busca de artigos científicos nas bases de dados, foi realizada uma pesquisa nos Descritores em Ciência

da Saúde, na Biblioteca Virtual em Saúde. Os seguintes termos foram utilizados: desnutrição (*malnutrition*), desnutrição proteico-energética (*protein-energy malnutrition*), estado nutricional (*nutritional status*), avaliação nutricional (*nutrition assessment*), hospitalização (*hospitalization*), pacientes internados (*inpatients*) e inquéritos sobre dietas (*diet surveys*).

A lógica booleana foi utilizada para cruzar os termos durante a pesquisa, com o operador AND combinando as palavras-chave de modo que elas correspondessem simultaneamente ao tema do artigo a ser buscado.

A busca de referências bibliográficas para o desenvolvimento do trabalho foi realizada nas bases de dados *National Library of Medicine* (MEDLINE), *Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde* (LILACS), *Scientific Eletronic Library Online* (SciELO). Devido à escassez de artigos científicos que abordam o tema da gastronomia hospitalar, foi realizada busca de conceitos em livros acadêmicos de bibliotecas de instituições de ensino que possuíam títulos referentes a essa área.

Foi realizada busca de artigos científicos indexados nos últimos 10 anos, considerando-se toda a base de dados. Foram selecionados para o desenvolvimento desta pesquisa artigos e livros acadêmicos nos idiomas português, inglês e espanhol.

A desnutrição hospitalar

A desnutrição hospitalar é um sério problema de saúde pública em todo o mundo, independentemente do nível de desenvolvimento de um país. Apesar da redução expressiva da prevalência de desnutrição energético-proteica no Brasil verificada nos últimos anos, os índices de letalidade por desnutrição grave

em tratamento hospitalar permanecem elevados, mostrando que a desnutrição ainda é uma realidade existente no âmbito hospitalar, que manifesta, por um lado, o perfil nutricional da população e, por outro, problemas nutricionais associados a processos patológicos^{1,9,10,11}.

A estreita relação entre a internação do paciente no hospital e a perda de peso subsequente já havia sido registrada na literatura médica anos antes dos estudos sobre a prevalência de desnutrição hospitalar. A condição clínica do indivíduo, os fatores circunstanciais relacionados com o processo de internação e a falta de estratégias nutricionais específicas para o manejo dos indivíduos estão entre os determinantes do problema^{12,13}.

Diferentes fatores colaboram para esse desfecho em pacientes hospitalizados, tornando-os nutricionalmente vulneráveis, como: frequentes situações de jejum e perda de refeições para a realização de exames diagnósticos; uso prolongado de hidratação endovenosa; refeições mal programadas, apresentadas ou distribuídas (horários, preparação, temperatura etc.); sintomas e manifestações da doença de base ou comorbidades (febre, sangramentos, anorexia, alterações metabólicas etc.) que limitam a ingestão ou aumentam os requerimentos nutricionais, tornando inviável atingir as necessidades e propiciando a depleção das reservas; efeitos colaterais de medicamentos que interferem no processo de nutrição; inatividade física; desconsideração da importância dos cuidados nutricionais pelos profissionais de saúde e diluição das responsabilidades entre os membros da equipe^{4,13,14,15}.

Outro fator que contribui com a desnutrição hospitalar é a ausência de uma avaliação adequada do estado nutricional do doente que ingressa e permanece no hospi-

tal. Isso não é parte da rotina na maioria dos locais, impedindo e dificultando o diagnóstico correto e o tratamento ideal. A falta de registro de peso e altura do paciente no momento da internação e a falta de seguimento da evolução ponderal são observados em grande parte dos hospitais^{9,15}.

Além dos fatores já citados, em alguns casos a prescrição dietética não é adequada, ocasionando um desajuste entre a quantidade de energia e nutrientes oferecida e os requerimentos nutricionais do paciente, que podem estar aumentados pela injúria da enfermidade. Há necessidade, também, do reconhecimento do aumento das necessidades de energia e nutrientes e da quantidade e qualidade dos alimentos que estão sendo realmente ingeridos pelos pacientes. Em outros casos, a utilização do suporte nutricional (enteral ou parenteral) é iniciada apenas quando a desnutrição já se encontra em um estado avançado, dificultando a recuperação^{13,14}.

A identificação precoce desses fatores possibilita a adoção de melhor manejo nutricional⁴.

A desnutrição grave causa depleção nutricional global do paciente. A diminuição dos estoques de glicogênio e gorduras promoverá redução da reserva energética, fazendo com que a massa proteica se torne fonte de energia. Aumenta, também, o risco de retardo na recuperação e acelera o declínio funcional após a hospitalização, estando associada a um comprometimento do estado geral do paciente. Esta condição implica no aumento de complicações, da morbidade e mortalidade e compromete a qualidade de vida levando ao prolongamento de hospitalização e ao aumento de custos, com grande ônus social^{1,10,13,17}.

Dentre as complicações clínico-metabólicas mais frequentes na

desnutrição, destacam-se a hipoglicemia e hiperglicemia, hipoproteinemia, hipotermia, desidratação, doença diarreica, maior tendência a infecções, demora no fechamento de feridas, menor motilidade intestinal e debilidade muscular^{13,17}.

Dois dos principais estudos que investigaram a prevalência da desnutrição hospitalar encontraram resultados alarmantes. O Inquérito Brasileiro de Avaliação Nutricional Hospitalar, que incluiu 4.000 pacientes hospitalizados, encontrou prevalência de 48,1% de desnutrição entre os estudados, sendo que 12,6% dos casos são severos. O Estudo Latino-Americano de Nutrição, que incluiu 9.348 pacientes, encontrou prevalência de 50,2%, com 11,2% de desnutrição severa^{18,19}.

A gastronomia hospitalar

A boa qualidade sensorial é o ponto-chave para que um alimento seja consumido, pois o ser humano não se alimenta pensando somente em sua nutrição. Ele procura alimentos que são do seu agrado, independentemente de seu valor nutritivo, e rejeita outros, chegando até a se negar a experimentar os que fogem do seu padrão alimentar, à sua herança familiar ou por problemas de ordem psicológica²⁰.

A concepção de alimentação aplicada à saúde ou dietética tem como base uma série de conhecimentos que fazem dela um dos ramos fundamentais da medicina e constituiu-se em um dos primeiros recursos terapêuticos com que contou a medicina em seus primórdios. Se pensarmos no indivíduo enfermo, acamado ou com necessidades especiais, confinado em um ambiente fora do lar, percebemos que é muito importante trabalhar cuidadosamente sua alimentação^{21,22}.

A gastronomia é definida como o conhecimento fundamentado

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

