



ANAIS

COORDENADORIA ADMINISTRATIVA



HOSPITAL DE
CLÍNICAS
PORTO ALEGRE RS

COORDENADORIA
ADMINISTRATIVA
HCPA



Faculdade de
Medicina
Universidade Federal
do Rio Grande do Sul



Fundação Médica
do Rio Grande do Sul



III Encontro de Gestão Administrativa do HCPA
Gestão em Saúde: do conhecimento à prática

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE **FACULDADE DE MEDICINA**

Anais do

III Encontro de Gestão Administrativa do HCPA:
Gestão em Saúde: do conhecimento à prática

08 de novembro de 2019

Porto Alegre
HCPA
2019



HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

Diretora-Presidente

Professora Nadine Oliveira Clausell

Diretor Médico

Professor Milton Berger

Diretor Administrativo

Jorge Bajerski

Coordenadora do Grupo de Pesquisa e Pós-Graduação

Professora Patrícia Ashton Prolla

Coordenadora do Grupo de Enfermagem

Professora Ninon Girardon da Rosa

Coordenador do Grupo de Ensino

Professor José Geraldo Lopes Ramos

Coordenador da Coordenadoria Administrativa

Bacharel João Antonio Paim Rodrigues

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Reitor

Professor Rui Vicente Oppermann

FACULDADE DE MEDICINA DA UFRGS

Diretora

Professora Lucia Maria Kliemann

Projeto gráfico, ilustração e diagramação

Salete Soares dos Santos

E56a Encontro de Gestão Administrativa do HCPA: Gestão em saúde: do conhecimento à prática (3.: 2019 : Porto Alegre, RS)
Anais [recurso eletrônico] / organizado pela Coordenadoria Administrativa, Coordenadoria de Comunicação e Sessão de Organização e Execução de Eventos do HCPA– Porto Alegre: HCPA, 2019.

52p.

E-book: 978-85-85323-02-8

1. Organização e Administração. 2. Gestão em saúde. 3. Administração Hospitalar.
I. Hospital de Clínicas de Porto Alegre. II. Título

NLM: W3

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
(Bibliotecária Shirlei Galarça Salort – CRB10/1929)



PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Margarida Emília Muttoni Roncatto; Auryane Borges

1 – Hospital de Clínicas de Porto Alegre – Porto Alegre - RS

Introdução: O Programa de desenvolvimento do Serviço de Nutrição e Dietética foi implantado em março de 2018. Inicialmente voltado as Lideranças, que fazem parte do colegiado gestor como: Professores, Nutricionistas, Analista, representantes: dos Técnicos de Alimentação, Atendentes e Cozinheiros. Os membros se subdividiram e atuaram com temas sugeridos pelos grupos representativos de cada área. Os temas específicos foram alinhados a problemas recorrentes de trabalho em equipe. Dentre os temas escolhidos pelas áreas, podemos destacar: Empatia, Comprometimento, Comunicação e trabalho em equipe. Os Grupos sugeriram nomes para o projeto, e o escolhido foi MASALA, que significa, mistura de temperos. No ultimo trimestre do ano de 2018, cada grupo apresentou para o grande grupo a nova maneira de abordar temas de Gestão junto aos Técnicos e Atendentes de Alimentação e cozinheiros que ao todo serão 230 pessoas participantes. **Objetivo:** Proporcionar espaços para o diálogo e reflexão sobre os processos de trabalho em equipe com temas sugeridos pelos grupos representativos do Serviço. Promover maior integração entre as equipes como um todo, abrangendo as Seções: Clínica, Produção e Distribuição, através de seus representantes assim como Professores que atuam no Serviço. Visa reflexão e aplicabilidade dos temas nas rotinas e relacionamentos interpessoais, proporcionando um ambiente criativo de aprendizado. **Método:** Relato de experiência sobre trabalho de Gestão de pessoas no Serviço de Nutrição e Dietética no ano de 2018. **Resultado:** O grupo foi dividido em 4 equipes, cada uma com um assunto sorteado a ser abordado. Cada grupo foi responsável Pela organização de um encontro no ano. Os encontros ocorreram mensalmente conforme cronograma estabelecido pela comissão organizadora. Após os dois primeiros encontros, foi utilizado um questionário dirigido, com perguntas referentes à satisfação e motivação dos participantes. Dentre as respostas, 81,3% sentiram-se empolgados em participar e 62,5% acharam as temáticas ótimas. **Conclusão:** O trabalho realizado pelos grupos focou nos principais temas que são transversais em ambientes de trabalho. As equipes mostraram que é possível trabalhar de forma diferente em um Serviço complexo como é o Serviço de Nutrição. Serviu de projeto piloto e está sendo avaliada a continuação desta metodologia envolvendo o grande grupo. **Palavras-chave:** gestão da mudança; desenvolvimento de equipes.