



20 anos

Curso de **Nutrição**
Faculdade de Medicina
UFRGS

Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Faculdade de Medicina

20 anos
Curso de Nutrição
Faculdade de Medicina
UFRGS

Porto Alegre 2020
UFRGS

U58a Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Medicina.
20 anos Curso de Nutrição Faculdade de Medicina UFRGS/ Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Medicina; organizadores: Zilda Elisabeth de Albuquerque Santos e Edison Capp – Porto Alegre: UFRGS, 2020.

127p.

ISBN: 978-65-86232-65-3

E-Book: 978-65-86232-66-0

1. Alimentos, Dieta e Nutrição 2. História 3. Educação Superior I. Santos, Zilda Elisabeth de Albuquerque, org. II. Capp, Edison, org. III Título.

NLM: QU145

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

Endereço:

Departamento de Nutrição

FAMED – UFRGS

Rua Ramiro Barcellos, 2400/4º andar

CEP 900035-003 – Porto Alegre – RS

Telefone: +55 51 3308 5122

E-mail: nutricao@ufrgs.br

Editoração: Edison Capp e Zilda Elisabeth de Albuquerque Santos

Diagramação e capa: Edison Capp

Imagens da capa: www.pexels.com por Andrea Piacquadio, August de Richelieu, Cleyder Duque, Fauxels, Lisa Fotios, Markus Spiske, Naim Benjelloun, Oleg Magni, Retha Ferguson.

O Curso de Nutrição no Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*Ana Beatriz Almeida de Oliveira**
*Gabriela Corrêa Souza**
*Jussara Carnevale de Almeida**
*Virgílio José Strasburg**
*Zilda Elizabeth de Albuquerque Santos**

Hospital de Clínicas de Porto Alegre

Idealizado por professores da Faculdade de Medicina, na década de 1930, o Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA) começou suas atividades no início dos anos 70, após assinatura da Lei 5.604¹, que criou a Empresa Pública de Direito Privado HCPA. O HCPA é uma instituição pública e universitária, integrante da rede de hospitais universitários do Ministério da Educação (MEC), vinculado academicamente à Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) (HCPA, 2020). Atualmente (2020) possui 935 leitos (sendo 700 destinados para atendimento clínico e cirúrgico, 150 para terapia intensiva e 50 para emergência) e mais de 6000 colaboradores².

É um hospital que segue padrões internacionais de atendimento, infraestrutura e qualificação profissional, com foco na qualidade e segurança de pacientes e profissionais, certificado desde 2013, pela Joint Commission International (JCI)². Por ser o hospital escola da UFRGS, alunos e professores do curso de Nutrição utilizam sua estrutura para atividades de ensino, pesquisa e extensão, desde a criação do curso.

*Departamento de Nutrição, FAMED/UFRGS.

O Curso de Nutrição e o Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA

Quando o curso de Nutrição foi criado, no ano 2000, a primeira coordenadora, doutora Elza Daniel de Melo, gastro-pediatra e nutricionista, professora do Departamento de Pediatria da Faculdade de Medicina (FAMED), também assumiu a chefia do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), aproximando a academia das atividades assistenciais. Uma das primeiras atividades do curso junto ao SND foi uma prática de extensão na qual os alunos acompanhavam as atividades das nutricionistas da área clínica, com o objetivo de conhecer o papel destas em uma instituição hospitalar.

Naquela época, o SND era vinculado administrativamente à Coordenadoria de Hotelaria do hospital e sua principal missão era produzir refeições para pacientes e colaboradores. Como chefe do SND, a coordenadora do curso reorganizou as rotinas do serviço, inserindo as nutricionistas clínicas nas diferentes equipes assistenciais do hospital, para que as mesmas trabalhassem integradas com médicos e enfermeiros no cuidado aos pacientes, participando dos rounds e discussões de caso.

Paralelamente elaborou, em conjunto com a equipe de nutrição clínica, protocolos assistenciais para o cuidado em nutrição. Estes protocolos tinham o objetivo de padronizar as condutas da avaliação nutricional até a prescrição dietética, a partir de evidências científicas. Criou ainda as comissões de Dietas e Padronização.

A Comissão de Dietas tinha como função padronizar todas as dietas oferecidas aos pacientes, descrevendo os alimentos que compunham cada refeição, bem como o valor nutricional das refeições e da dieta como um todo. A Comissão de Padronização, tinha como foco padronizar as dietas enterais e suplementos orais oferecidos aos pacientes, elencando os produtos por categorias (não mais por nome comercial) para que desta forma fossem adquiridos, via licitação pública, por meio de pregão, pelo Serviço de Compras do hospital. Este grupo também ficou responsável por receber, em dia e horário agendado, as visitas dos fornecedores, que até então eram realizadas de maneira aleatória e individualmente pelas nutricionistas.

Para que fosse viável (e racional) a produção das diferentes refeições padronizadas pela comissão de dietas, nutricionistas clínicas e de produção realizaram ajustes nos cardápios. Isso também possibilitou um alinhamento com o serviço de compras e almoxarifado para que os alimentos estivessem disponíveis nos dias programados. Outra mudança importante, foi implementação de uma rotina assistencial à noite, passando o SND a ter nutricionista durante 24 horas.

Estas ações contribuíram significativamente para que o SND não fosse mais visto pelo staff do hospital como um serviço que prioritariamente produzia refeições e passasse a ser reconhecido também por sua atuação na terapia nutricional. Os nutricionistas da seção de nutrição clínica ocuparam um importante espaço na assistência aos pacientes, contribuindo efetivamente, na promoção e recuperação da saúde destes.

Após os três anos iniciais do curso, com aulas teóricas e teórico-práticas, os alunos, em 2003, iniciaram os estágios das áreas de Nutrição Clínica e Produção de Refeições, nas dependências do hospital. Os alunos da área clínica eram orientados por nutricionistas clínicas e realizavam atividades assistenciais nas diferentes equipes médicas do hospital, sendo supervisionados, regularmente, por professores do curso. Um modelo semelhante ao que existe atualmente.

Na área de produção de refeições, da mesma forma que a área clínica, os alunos eram orientados pelas nutricionistas da produção, acompanhando todo o processo de produção de refeições para pacientes e colaboradores, realizando atividades desde o planejamento do cardápio, passando pelas solicitações de compras, recebimento dos alimentos, armazenamento, pré-preparo e preparo, com supervisão regular dos professores do curso.

Entre 2004 e 2017, o SND voltou a ter como chefe nutricionistas contratadas, que deram seguimento e ampliaram as ações iniciadas na gestão anterior. Neste período, os professores mantiveram suas atividades de ensino, pesquisa e extensão com os alunos, nas dependências do hospital. Em 2009, a parceria entre professores e nutricionistas do HCPA resultou na criação do Centro de Estudos em Alimentação e Nutrição (CESAN).

Gradativamente, até 2011, os professores substitutos do curso de Nutrição, com contrato temporário, foram sendo substituídos por professores permanentes; paralelamente o número de vagas de professores foi sendo ampliado, o que resultou em um corpo docente maior, alinhado não somente com as diretrizes curriculares nacionais, mas sobretudo com o projeto pedagógico do curso, que já estava em processo de atualização. Como resultado deste processo, em 2014, foi criado o Departamento de Nutrição (DENUT) dentro da Faculdade de Medicina (FAMED).

Neste mesmo ano, o SND iniciou um processo de reestruturação de sua gestão, objetivando uma maior aproximação com os professores do curso de Nutrição. A gestão do serviço passou a ocorrer de forma colegiada; e, para tal, foram criados seis colegiados: do SND, Ensino, Pesquisa, Seção de Distribuição de Alimentos, Seção de Nutrição Clínica, Seção de Produção de Alimentos e Seção Atenção Básica. Cada colegiado foi composto por membros das diferentes categorias funcionais do SND e professores que, em conjunto, passaram a discutir problemas, indicadores, resultados, assim como planejar ações de melhorias e crescimento para o serviço.

Em 2017, entendendo a importância do SND para as atividades de ensino, pesquisa e extensão do curso, os professores voltaram a assumir a chefia do serviço, sendo a professora Vera Lúcia Bosa indicada, pelo DENUT, como a nova chefe do serviço para a gestão 2017/2020 e reconduzida para a nova gestão que iniciou em 2020.

Atualmente, o SND é responsável por produzir e distribuir alimentação para: pacientes (café da manhã, almoço, jantar, ceia e lanches intermediários, além de mamadeiras e dietas por sonda); colaboradores (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, no refeitório); acompanhantes que, por legislação, tem direito a refeições (no refeitório de acompanhantes ou nos leitos, quando o familiar não pode ficar sozinho) e para as crianças que frequentam a creche (almoço e lanches). Além disso presta assistência nutricional integrada às equipes multidisciplinares nas unidades de internação e na Unidade Básica Santa Cecília.

Para atender todas as rotinas, o serviço conta com uma equipe distribuída entre quatro seções:

- Seção de Produção de Refeições - responsável por planejar, organizar, executar e avaliar a produção das refeições aos pacientes e colaboradores, garantindo qualidade e segurança nos processos desde a compra até a entrega das refeições. É composta por sub-almoxarifado, setor de pré-preparo de carnes, salada, sobremesa, cozinha geral, dietoterapia, hotelaria, sopa, centralização, refeitórios, higienização de louças e utensílios. É constituída por 6 nutricionistas, 9 técnicas em Nutrição, 28 cozinheiros e 54 atendentes de alimentação.
- Seção de Distribuição de Refeições - responsável por planejar, organizar, executar e avaliar a distribuição das refeições aos pacientes, garantindo qualidade e segurança. É composta por 19 copas, Lactário, Central de Alimentação Enteral (CAE), Banco de Leite Humano (BLH) e creche. É constituída por 4 nutricionistas, 34 técnicos em Nutrição e 171 atendentes de alimentação.
- Seção de Nutrição Clínica - responsável por prestar assistência nutricional aos pacientes a partir de protocolos embasados em evidências. É composta por 30 nutricionistas que prestam assistência nutricional de forma integrada com as equipes multidisciplinares.
- Seção de Atenção Básica - responsável por prestar assistência nutricional aos usuários da Unidade Básica de Saúde (UBS) Santa Cecília, bem como participar e qualificar programas e políticas governamentais voltadas à área de Nutrição e Saúde.

Todas as seções do SND são campo de estágio do curso e possibilitam aos alunos atuarem nos diferentes níveis de atenção do Sistema Único de Saúde, bem como conhecer as diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista.

O HCPA oferece assistência a inúmeras especialidades clínicas e cirúrgicas, para adultos, crianças, gestantes e idosos.

Nas unidades clínicas e cirúrgicas os alunos utilizam ferramentas de triagem e avaliação nutricional, classificam os pacientes de acordo com o nível de assistência nutricional, determinam os diagnósticos em nutrição e propõe conduta nutricional de acordo com protocolos institucionais.

Além de atendimento a pacientes internados, há também assistência a pacientes ambulatoriais. Nutricionistas contratadas e professoras, inseridas em diferentes equipes, realizam atendimento individual ou para grupos de pacientes, nestes espaços os alunos de graduação atuam em conjunto com profissionais, residentes e alunos de pós-graduação.

Para que a prescrição nutricional se efetive, os alunos que passam pela seção de produção de alimentos, vivenciam a rotina de elaborar cardápios (para pacientes, refeitório de funcionários e creche), gerenciar compras, receber e dispensar suprimentos, acompanhar o preparo das refeições, tudo dentro dos requisitos legais para a garantia higienicossanitária da produção de refeições por meio das boas práticas³. Além disso são desenvolvidas campanhas de educação alimentar e nutricional para os usuários do refeitório.

Na seção de distribuição de alimentos os alunos vivenciam o trabalho da equipe que entrega os alimentos aos pacientes, conhecendo os protocolos do serviço. As atividades de estágio curricular nessa seção tiveram início no segundo semestre de 2015. Desde então, vem contando sempre com duas a três estagiárias nas áreas de pacientes adultos (SUS, particular e convênio), pediatria, CAE, BLH e Lactário. A atuação do curso está em colaborar com nutricionistas da seção. técnicos de nutrição e atendentes de alimentação; com atividades de educação e pesquisa.

Tanto na seção da produção como na seção de distribuição, professores e alunos organizam treinamentos para os funcionários, de acordo com as necessidades levantadas junto às nutricionistas responsáveis pelas equipes. Entre outros assuntos, á foram discutidos: diminuição do desperdício, sustentabilidade, boas práticas, Guia Alimentar para a População Brasileira, rotinas de trabalho.

Na creche, além de atividades de educação alimentar com as crianças, os alunos promovem conversas com os professores e pais sobre alimentação saudável, o que já resultou em mudança do cardápio, com a troca e inserção de alimentos mais saudáveis e no projeto de extensão “horta na creche”. Este projeto apresentou-se como um instrumento de educação nutricional e ambiental reforçando o trabalho em equipe.

Os estágios no SND propiciam a realização de trabalhos de conclusão de curso, pôsteres e resumos para eventos, além de dissertações de mestrado, todos orientados por professores do curso e do PPGANS (Programa de Pós Graduação em Alimentação Nutrição e Saúde).

Além das atividades nas diferentes seções do SND, os alunos participam de ações institucionais. Em outubro de 2017, a Diretoria Executiva do HCPA lançou o Programa “Cuidar também de quem cuida tão bem”, com o propósito de estabelecer ações voltadas à saúde e ao bem-estar dos funcionários. Duas professoras do Curso de Nutrição envolveram-se nesta atividade e ações de educação nutricional foram, e continuam sendo realizadas no hospital.

Por fim, o SND conta com uma nutricionista que cuida da qualidade, com dois focos principais: 1) as boas práticas (relacionadas a legislação na área de saúde e nutrição); e 2) a qualidade e segurança na assistência ao paciente (relacionada a JCI). Alunos em estágio curricular e não obrigatório podem trabalhar nas ações desta área dentro do SND.

Considerações finais

O SND é um importante espaço de aprendizagem do curso de Nutrição, propicia que os alunos vivenciem diferentes áreas de atuação do nutricionista, contando com a supervisão direta e indireta não somente dos professores do curso, como por nutricionistas treinadas e qualificadas. Nestes espaços os alunos são expostos à realidade prática do trabalho do nutricionista, convivendo com outros profissionais, vivenciando a experiência de trabalhar em equipe.

Além de estágios, ainda há oportunidade de participar de pesquisas e atividades de extensão, não somente com professores nutricionistas, mas com profissionais e professores de diferentes formações, que atuam no HCPA. Cabe destacar também que diversas nutricionistas que hoje atuam nas diferentes áreas do SND HCPA, são egressas do curso de Nutrição da UFRGS.

Referências

1. Brasil. Lei 5604 de 02 de setembro de 1970. Lei de criação da Empresa Hospital de Clínicas de Porto Alegre
2. HCPA. Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Pagina Institucional. <https://www.hcpa.edu.br/institucional/institucional-apresentacao/institucional-apresentacao-caracteristicas>
3. Rio Grande do Sul. Portaria nº 78 de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado, RS, 30 jan. 2009. 1 ed.