

2200

SER PRESENTE SEM ESTAR PRESENTE: NOVOS CAMINHOS DA GESTÃO DE PESSOAS DURANTE A PANDEMIA
 THAIS ORTIZ HAMMES; VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS; ÂNGELA MARI CASTRO DA SILVA; ANA MARIA KELLER JOCHIMS; VALESCA DALL ALBA; VIVIAN LUFT; ZILDA ELISABETH DE ALBUQUERQUE SANTOS; VERA LUCIA BOSA HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

Introdução: A necessidade de distanciamento interpessoal decorrente da pandemia de COVID-19 trouxe o trabalho remoto e as reuniões a distância para a rotina de muitas instituições. Porém, é possível se comunicar e alcançar a equipe a distância?
Descrição do caso: Trata-se de um relato das ações de comunicação e motivação utilizadas durante a pandemia de COVID-19, no período de março a julho de 2020 no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Fazem parte do SND 347 funcionários, 15 professores e 18 residentes que compõem as distintas áreas. Em março, iniciou-se o trabalho remoto com diferentes organizações e períodos em cada área. Todos os colaboradores tinham tarefas claras para execução remota. Aqueles com funções essencialmente presenciais, ficaram como força reserva para o caso de haver contaminação da equipe. Foi utilizado o Google meet para capacitações e reuniões durante o trabalho remoto. Os eventos que necessitavam de comunicação para todo o serviço eram gravados e disponibilizados para o acesso em qualquer momento. Nas datas, onde antes havia alguma comemoração presencial, como dia do técnico, foram produzidos vídeos motivacionais com fotos dos colaboradores homenageados. Semanalmente, o Serviço passou a mandar um email com frases de motivação e auto-cuidado para os colaboradores. As seções organizaram grupos de mensagens utilizando o Whatsapp para solução rápida de dúvidas e passagem de informações. Ainda assim, percebemos a necessidade de estar mais próximos das equipes que estavam em trabalho presencial, já que os atendentes do SND entravam nos quartos de pacientes com COVID para a entrega das refeições. Assim, iniciamos as rondas diárias, onde os Técnicos em Nutrição e nutricionistas passam nas copas para orientação e escuta dos atendentes. Para alinhar a comunicação com a equipe de enfermagem, todas as unidades foram visitadas por pelo menos duas nutricionistas para escuta das demandas.
Conclusão: É possível a organização de trabalho remoto com serviços de nutrição de hospitais desde que a comunicação com as equipes seja intensiva. Mesmo com o uso de ferramentas que auxiliam a comunicação e motivação a distância, a presença física de uma liderança para os profissionais que estão atuando presencialmente é fundamental.

2239

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE GELADO COMESTÍVEL ELABORADO A PARTIR DE LEITE FERMENTADO POR GRÃOS DE KEFIR

PAULA ANDRESSA BERNARDES; LARISSA LIRA DOS SANTOS; RAÍSA VIEIRA HOMEM; HELENA DE OLIVEIRA SCHMIDT; ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS; MARTINE ELISABETH KIENZLE HAGEN; JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA
 UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: O kefir é um probiótico completo composto de diversos tipos de bactérias e leveduras, com benefícios à saúde comprovados. Há pouca variedade desses produtos à venda no mercado, o qual contribui para o baixo consumo de probióticos na população brasileira. A proposta de gelados comestíveis com microorganismos benéficos à saúde é inovadora, evidenciando a relevância deste estudo. **Objetivos:** Elaborar gelados comestíveis à base de kefir e avaliar a sua qualidade físico-química e sensorial. **Métodos:** A colônia de kefir utilizada é de origem inexistente, a qual foi ativada e preparada domesticamente. Quatro formulações promissoras de gelado comestível foram elaboradas e avaliadas, sendo S1: leite fermentado; S2: leite fermentado e 10% de proteína do soro; S3: leite fermentado e 30% de gordura vegetal hidrogenada e S4: leite fermentado e 30% de creme de leite. As amostras passaram pelo mesmo tratamento, sendo homogeneizadas, submetidas ao tratamento térmico em sorveteira e armazenadas em freezer até -15°C. Foram avaliados: pH, cor, firmeza, derretimento, além da aceitabilidade e intenção de compra por análise sensorial com 64 avaliadores não alérgicos a proteína do leite de vaca e/ou grave intolerância a lactose, recrutados aleatoriamente e voluntariamente. A aceitação dos atributos: aparência, cor, textura, sabor, odor e aceitação global foram avaliados por escala hedônica de 9 pontos e a intenção de compra por escala de 5 pontos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UFRGS sob CAAE: 63481317.0.0000.5347. **Resultados:** No pH o tratamento contendo proteína do soro do leite isolada e hidrolisada foi capaz de diminuir a acidez do gelado. Não houve diferença estatística significativa ($p > 0.05$) para os resultados de cor e firmeza. Os tratamentos que continham gordura apresentaram menor tempo de derretimento. Na análise sensorial todos os atributos, exceto o odor, obtiveram médias acima de 6,5 com destaque ao tratamento com creme de leite (S4) no atributo textura (média 7,70) e na intenção de compra observou-se médias acima de 3. **Conclusão:** É viável a elaboração de gelados comestíveis mais saudáveis e com qualidade tecnológica e sensorial a partir do leite fermentado de kefir, sem utilizar gordura vegetal hidrogenada.

2312

INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DE RISCO E ESTADO NUTRICIONAL E CAPACIDADE FUNCIONAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

MARIANA SCORTEGAGNA CRESTANI; THAICIANE GRASSI; DÉBORA MEDEIROS PEREIRA; THAIS STEEMBURGO
 UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: Pacientes com câncer apresentam alto risco nutricional devido aos efeitos físicos e metabólicos da doença e às terapias utilizadas no tratamento, o que pode resultar na diminuição da resposta ao tratamento oncológico e da qualidade de vida, com maiores riscos de complicações pós-operatórias, aumento na morbimortalidade, no tempo de internação e no custo