

1909

OFERTA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NAS DIETAS PEDIÁTRICAS HOSPITALARES PARA CRIANÇAS MAIORES DE DOIS ANOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

CATEGORIA DO TRABALHO: PESQUISA

Kahena Zarth, Ester Zoche, Thais Ortiz Hammes, Vera Lucia Bosa

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Introdução: A infância é considerada uma fase essencial na formação dos hábitos alimentares. Sendo o hospital um ambiente voltado à promoção de saúde, evidencia-se a importância de utilizar o período intra-hospitalar para estimular hábitos alimentares mais saudáveis. A alimentação ofertada aos pacientes durante a internação deve estar em conformidade com as principais diretrizes brasileiras, além de fornecer aporte nutricional adequado à condição clínica de cada paciente. **Objetivo:** Avaliar a presença de alimentos ultraprocessados nos padrões de dietas pediátricas de um hospital universitário. **Métodos:** Trata-se de um estudo quantitativo observacional. A amostra foi composta por 25 dietas pediátricas prescritas para crianças maiores de dois anos. As dietas foram avaliadas através do nível de processamento dos alimentos, considerando também as preparações culinárias, com base nos quatro grupos da classificação NOVA. **Resultados:** As dietas são compostas, em sua grande maioria, por alimentos in natura ou minimamente processados, representando em média 54,3% (n=10.851) da oferta mensal. Os ingredientes culinários representam em média 28,9% (n=5.768), os processados 2,7% (n=551) e os alimentos ultraprocessados 13,9% (n=2789) da frequência de oferta. Identificou-se um total de 29 alimentos ultraprocessados oferecidos, sendo os cinco mais frequentes o achocolatado em pó (23,5%, n=658), seguido pela margarina (18,5%, n=518), o pão de forma (11%, n=308), o pão francês com reforçador de farinha (6%, n=168) e a bolacha maria (3,5%, n=98). A maior oferta destes alimentos ocorre no café da manhã (31%, n=854), no lanche da tarde (30%, n=844) e na ceia (24%, n=661), representando 85% (n=2.359) da oferta total de ultraprocessados. **Conclusões:** Os achados deste estudo incluem a presença de alimentos ultraprocessados em praticamente todas as dietas analisadas, principalmente, no café da manhã, lanche da tarde e ceia. Entretanto, alimentos in natura ou minimamente processados representam mais da metade da composição dos cardápios.

1939

VIABILIDADE DA SUBSTITUIÇÃO DA MARGARINA POR REQUEIJÃO AOS PACIENTES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE PORTO ALEGRE

CATEGORIA DO TRABALHO: PRÁTICAS INSTITUCIONAIS INOVADORAS

Lucia Pereira de Souza, Thais Sampaio Marques, Virgílio José Strasburg

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

INTRODUÇÃO: A margarina é um alimento ultraprocessado, considerado um produto obtido pela hidrogenação de óleos vegetais, que transforma essa gordura em saturada e trans. Apesar de proporcionar vitaminas, a margarina possui conservantes e estabilizantes. Por ser uma gordura artificial, para que apresente forma sólida passa por processos químicos. Como uma alternativa mais saudável temos o requeijão, que possui em sua composição vitamina A, ferro, potássio, além de ser uma boa fonte de cálcio. Além de apresentar uma consistência favorável para a produção, em grande escala de lanches intermediários, aos pacientes. Para o atendimento de refeições como café da manhã, café da tarde e lanches para as ceias de um hospital público universitário a margarina é utilizada como recheio no preparo dos pães. **OBJETIVO:** Apresentar projeto de substituição do uso de margarina por requeijão, nas refeições intermediárias dos pacientes. **METODOLOGIA:** Relato de experiência, ocorrido em novembro de 2020 junto da copa centralizada do Serviço de Nutrição e Dietética. Foi realizado um teste de substituição da margarina passada nos pães do tipo francês por requeijão cremoso. **RESULTADO:** Foram preparados 40 pães franceses com margarina e 58 com requeijão cremoso. O per capita de margarina ficou em 12,5 gramas (g) e o de requeijão 8,6g. Avaliando o resultado final do teste houve redução de 31,2% da quantidade utilizada de requeijão, comparando com a margarina. O requeijão apresentou maior facilidade na hora de produzir o lanche, pelos atendentes da copa. Além disso, o requeijão é uma alternativa mais saudável. **CONCLUSÃO:** A próxima etapa do projeto é oferecer pão francês com requeijão para os pacientes em vários dias seguidos e

posteriormente substituir a margarina por esse produto nos lanches do refeitório. O desenvolvimento da ação terá um impacto positivo na questão nutricional na dietética dos pacientes internados com opções mais saudáveis.

1956

ADEQUAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO UNIVERSITÁRIO DO SUL DO BRASIL

CATEGORIA DO TRABALHO: PRÁTICAS INSTITUCIONAIS INOVADORAS

Fabiana da Silva Vargas, Lisia Pinheiro Dos Santos, Thais Ortiz Hammes, Cintia Danemberg Gouvea, Viviane Ribeiro Dos Santos, Sabrina Argenta Comiran, Virgílio José Strasburg, Sandra Maria Machado Paródia

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

INTRODUÇÃO A alimentação, no contexto hospitalar, é um tratamento auxiliar e que contribui para a manutenção ou recuperação do estado de saúde dos pacientes adultos. Em um hospital público universitário (HPU) de Porto Alegre / RS, a distribuição de refeições é realizado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND). Dentre as refeições servidas ao longo do dia estão o café da manhã, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. **OBJETIVOS** Identificar e adequar as metas internacionais de segurança do paciente na distribuição de refeições em copas de atendimento pediátrico de um HPU do sul do Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência, realizado em duas copas de atendimento pediátrico do HPU no período de janeiro a março de 2021. Foram avaliados por duas nutricionistas os processos operacionais das copas para atender os critérios estabelecidos nas metas internacionais de segurança do paciente e avaliados pela Joint Commission International. **RESULTADOS** Dentre as seis metas internacionais de segurança do paciente, foram observados: a) identificação do paciente; b) comunicação efetiva (recebimentos de informações referentes às prescrições dietéticas dos pacientes). Esses procedimentos foram realizados por cincodias não consecutivos em cada copa. Dos dois itens avaliados verificou-se que as informações prescritas nos rótulos das refeições não estavam claras e completas. Identificou-se que as informações complementares dessas prescrições dietéticas, eram comunicadas por e-mails e posteriormente impressos e colocados nos murais dessas copas, o sistema também não disponibilizava alguns tipos de alimentos para cadastro. Dessa forma havia mais de um meio de comunicação para uma refeição, dificultando o entendimento pelos atendentes de alimentação, sendo necessário um tempo maior para operacionalizar essas atividades, conseqüentemente aumentando o risco de erros na distribuição dessas refeições. Diante disso foi realizada uma intervenção e adequação de processo: a) foram criados padrões dietéticos que contemplou um maior número de prescrições dietéticas; b) mensalmente passaram a ser divulgados lembretes pela comissão de eventos adversos do SND, com informações de comunicação efetiva nas prescrições dietéticas. A identificação e posterior adequação desses processos tornou mais seguro o processo de comunicação e identificação do paciente, com a otimização no tempo para operacionalizar o preparo e distribuição das refeições ao paciente.

1964

RELAÇÃO ENTRE SUPLEMENTAÇÃO DE FERRO E PRESENÇA DE CONSTIPAÇÃO EM CRIANÇAS AOS 12 MESES DE IDADE

CATEGORIA DO TRABALHO: PESQUISA

Marcela Reckziegel de Lima, Larissa de Oliveira Silveira, Renata Oliveira Neves, Juliana Rombaldi Bernardi, Leandro Meirelles Nunes

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Introdução: a suplementação profilática de ferro é recomendada pelo Ministério da Saúde e Sociedade Brasileira de Pediatria para todas as crianças entre 6 e 24 meses de idade, fase que apresenta alto risco para a deficiência do mineral e desenvolvimento de anemia ferropriva. Entretanto, por ser uma suplementação de uso prolongado, pode ocasionar efeitos colaterais no lactente. A constipação intestinal é um dos efeitos relatados pelas famílias, que acaba interferindo na adesão da recomendação. Pouco se encontra na literatura estudos investigando