

SATISFAÇÃO DE PACIENTES HOSPITALIZADOS QUANTO A ALIMENTAÇÃO E AO ATENDIMENTO NUTRICIONAL EM UM HOSPITAL PÚBLICO NO RS

DAIANE VIEIRA DE OLIVEIRA¹; ELIZABETE HELBIG²

¹*Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas – daianeoliveira@gmail.com*

²*Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas – helbignt@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar tem como objetivo colaborar na recuperação do paciente internado, promovendo uma ingestão adequada de nutrientes e consequente melhora no estado nutricional do indivíduo (SOUZA; NAKASATO, 2011). Com isto, podemos entender que a oferta de uma alimentação adequada e saudável é essencial para a recuperação da saúde e prevenção de novos agravos nos pacientes hospitalizados (BRASIL, 2012).

A aceitação do paciente em relação à alimentação hospitalar pode variar conforme alguns fatores, sendo eles: tipo de dieta prescrita (livre, branda, hipossódica), temperatura dos alimentos, tempero, consistência (MERHI et al., 2008; COLOÇO et al., 2009; SOUSA et al., 2011). Além da aceitação, deve-se observar se a alimentação está adequada quando se fala em nutrientes, pois as dietas hospitalares podem não suprir as necessidades energéticas do indivíduo, podendo levar a casos de desnutrição (MERHI et al., 2008).

O próprio ambiente hospitalar propicia a não aceitação do paciente em relação à dieta (COLOÇO, et al., 2009). Para que ocorra a melhor aceitação da alimentação fornecida, deve-se avaliar as características organolépticas de cada alimento e, investigar os hábitos e preferências alimentares de cada indivíduo hospitalizado (SOUZA; NAKASATO, 2011).

A aceitação da dieta hospitalar pelo paciente favorece a melhora do seu estado nutricional, contribuindo também para a recuperação acerca da causa de sua internação (COLOÇO et al., 2009; SOUZA; NAKASATO, 2011). Conjuntamente, a aceitação adequada da dieta prescrita reduz e/ou melhora os casos de desnutrição, tão comuns no ambiente hospitalar (SOUZA; NAKASATO, 2011).

Dante disso, o objetivo do estudo foi analisar o nível de satisfação dos pacientes, atendidos pelo Sistema Único de Saúde (SUS), convênio e particular, acerca da assistência nutricional prestada pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) em um Hospital Público no RS.

2. METODOLOGIA

O estudo caracterizou-se por uma pesquisa de delineamento transversal, com uma amostra composta por pacientes hospitalizados, independentemente do tipo de internação (SUS; convênio ou particular) e com alimentação exclusiva por via oral.

Foram entrevistados 11 pacientes, sendo 54,5% (n=6) do sexo masculino e 45,5% (n=5) do sexo feminino, as idades variaram de 30 a 72 anos, sendo escolhido aleatoriamente, com tempo de internação maior que 24 horas. Como critério de exclusão, consideraram-se pacientes com menos de 24 horas de internação e impossibilitados de se alimentar por via oral.

Para a execução da pesquisa, aplicou-se questionário pequeno com perguntas objetivas e de fácil compreensão para os pacientes, visando avaliar o grau de satisfação dos pacientes quanto ao atendimento do Serviço de Nutrição e Dietética. O questionário continha questões em relação à avaliação da temperatura do alimento, sabor, variedade, atendimento das copeiras, higiene dos utensílios utilizados, atendimento prestado pela nutricionista.

De acordo com as perguntas objetivas, foi solicitado aos pacientes a avaliação dentro de uma escala de 1 (um) a 10 (dez), classificando o atendimento em satisfeito, regular ou insatisfeito, sendo considerado, de 1 a 4 – insatisfeito; 5 a 6 – regular e de 7 a 10 - satisfeito. Ainda, foram demonstradas as características gerais dos indivíduos (sexo, idade, tipo de internação: SUS ou particular ou convênio) e o tipo de dieta prescrita.

Aplicou-se o questionário no período matutino e vespertino. A classificação do grau de satisfação foi realizada de forma absoluta e relativa.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A maioria da amostra foi composta pelo sexo masculino 54,5% (n=6), com idades entre 60 e 70 anos 45,4% (n=5) e internados pelo SUS 72,7% (n=8). Os tipos de dieta prescrita variaram entre livre, hipossódica, para insuficiência renal, branda, para diabetes, para pancreatite e para diarreia. Sendo, dieta livre, para insuficiência renal e diabetes, as mais presentes na amostra, 27,3% (n=3). Quanto ao ser informado sobre o tipo de dieta que seria recebido, aproximadamente 73% relatou não ter sido informado pelo médico ou nutricionista.

Em relação ao motivo por estar internado, 100% da amostra, relatou saber o motivo da sua internação. E toda a amostra (n=11) relatou não ter recebido visita da nutricionista durante sua internação. Diante disso, todos os pacientes preferiram não avaliar, no segundo questionário, seu grau de satisfação com o atendimento da nutricionista.

É possível observar na Figura 1, o grau de satisfação dos pacientes classificados em satisfeito, regular e insatisfeito. O estudo não apresentou amostra representativa, porém demonstrou um elevado índice de satisfação quanto ao atendimento do Serviço de Nutrição e Dietética de um Hospital no sul do Brasil, o que demonstra concordância com estudo realizado em um hospital universitário, onde o grau de satisfação dos pacientes prevaleceu em satisfatório e muito satisfatório (COLOÇO et al., 2009).

Neste estudo, todos os participantes da amostra (n=11) declararam-se satisfeitos quanto aos critérios de atendimento das copeiras, sabor/tempo, temperatura dos alimentos e higiene dos utensílios.

Com relação à quantidade e aparência dos alimentos, cerca de 9% considerou este item como regular. Em contrapartida, Sousa et al. (2011), que ao avaliarem indivíduos hospitalizados encontraram avaliação positiva quanto à quantidade e aparência das refeições. Este achado, no presente estudo, pode estar associado ao fato de um dos entrevistados estar em uso de medicamentos que aumentam o apetite, o fazendo achar que a quantidade de comida não é suficiente.

E por fim, com relação à variedade das refeições, cerca de 9% (n=1) declarou-se insatisfeito (1 a 4) com o item, isto pode estar relacionado ao fato de não poder haver variedade de alimentos em alguns tipos de dieta, como a branda e/ou hipossódica. Em contrapartida, estudo realizado com adultos e idosos

hospitalizados demonstrou avaliação positiva quanto à variedade das refeições em dietas hipossódicas pelos indivíduos estudados (CASADO; BARBOSA, 2015).

Ainda, no presente estudo, 2 (18,2%) participantes preferiram não avaliar este item por receber apenas canja nas refeições.

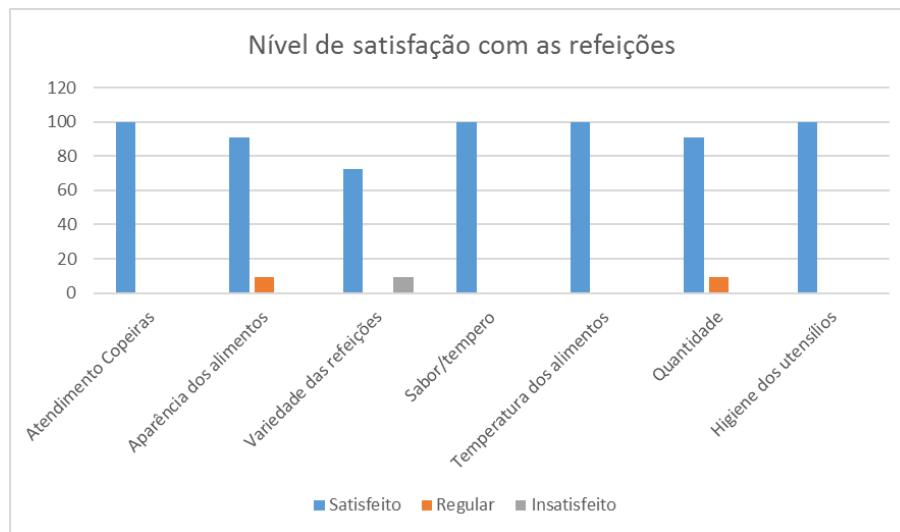


FIGURA 1. Nível de satisfação com as refeições servidas em unidade hospitalar do Rio Grande do Sul, 2017.

4. CONCLUSÕES

Conclui-se que há uma boa aceitação das dietas oferecidas no hospital pelos pacientes, o que colabora com a recuperação. Mesmo com o elevado grau de satisfação dos indivíduos hospitalizados, no presente estudo, toda a amostra declarou não ter recebido avaliação pela nutricionista do hospital. Diante disso, demonstra-se a necessidade de maior número de profissionais nutricionistas no local, já que apenas uma nutricionista é responsável pela enfermidade, como também realiza o gerenciamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o que dificulta e, muitas vezes, impede que sejam realizadas as visitas aos pacientes.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84p.

CASADO, A.V.D.M; BARBOSA, L.S. Aceitação de dieta hipossódica e estado nutricional de pacientes internados em hospital público de Goiânia. **O Mundo da Saúde**. São Paulo, v. 39, n. 2, p. 188-194, 2015.

COLOÇO, R.B.; HOLANDA, L.B.; PORTERO-MCLELLAN, K.C. Determinantes do grau de satisfação de pacientes internados referente a refeições oferecidas em um hospital universitário. **Rev. Ciênc. Méd.** Campinas, v. 18, n. 3, p. 121-130, 2009.

DEMÁRIO, R.L.; SOUSA, A.A.; SALLES, R.K. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. **Ciência & Saúde Coletiva.** v. 15(Supl.1), p.1275-1282, 2010.

MERHI, V.A.L.; AZANK, A.T.; CORRÉA, B.; FOGAÇA, K.P.; OLIVEIRA, M.R.M. Acompanhamento dietoterápico durante a internação em pacientes hospitalizados. **Cad. Saúde Colet.** Rio de Janeiro, v. 16, n. 4, p. 803-814, 2008.

SILVA, D.O.R.; FONSECA, C.S.; OLIVEIRA, H.A.B.; CASTRO, L.C.V.; REZENDE, I.A. Avaliação da aceitabilidade da dieta hospitalar em um hospital da cidade de Viçosa, MG. **Anais II SIMPAC.** Viçosa-MG, v. 2, n. 1, p. 277-282, 2010.

SOUSA, A.A.; GLORIA, M.S.; CARDOSO, T.S. Aceitação de dietas em ambiente hospitalar. **Rev. Nutr.** Campinas, v. 24, n. 2, p. 287-294, 2011.

SOUZA, M.D.; NAKASATO, M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução da síntese dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. **O Mundo da Saúde.** São Paulo, v. 35, n. 2, p. 208-214, 2011.