



ARTIGO | LUCI UZELIN (*)
Novembro de 2009

Excelência em nutrição hospitalar



No passado, por falta de conhecimento, os hospitais adotavam alimentos com pouco sal, sem gordura e tempero para amenizar o risco à alimentação. Com o desenvolvimento de atividades de pesquisa, tornou-se possível a escolha correta do alimento para cada tipo de patologia. A comida hospitalar começou a apresentar melhorias e passou a ser individualizada, mas o grande momento deu-se quando ela passou a receber influência da gastronomia, sendo chamada, então, de gastronomia

hospitalar.

Esse novo conceito permitiu que a alimentação hospitalar deixasse de suprir apenas as necessidades básicas de manutenção ou de recuperação da saúde, fazendo com que o conforto e o bem estar físico e mental do paciente ficassem em primeiro plano. Devido a isso, a atuação de nutricionistas e técnicos de nutrição e tecnólogos em gastronomia começou a crescer junto com a possibilidade de desenvolver novas atividades de pesquisa, controle de qualidade e principalmente a humanização dos pacientes. É justamente dessa forma que temos trabalhado no Hospital Albert Einstein.

Ao mesmo tempo, a nova forma de encarar a alimentação nos hospitais tem nos ajudado a introduzir hábitos alimentares saudáveis, agregando harmonia, sabores e valores nutricionais às refeições oferecidas aos pacientes. Um dos alimentos que nos dá essa possibilidade são os pescados. A diversidade em receitas e apresentações aliado ao seu benefício é um exemplo da gastronomia hospitalar. Os peixes podem ser considerados alimentos funcionais, ou seja, promotores de saúde, e podem estar associados com a diminuição dos riscos de algumas doenças crônicas porque apresentam componentes ativos capazes de prevenir ou reduzir o risco de alguma delas. Outra importante contribuição para a saúde: são excelentes fontes de ômega 3, um tipo de gordura poliinsaturada que o corpo não produz e que auxilia na redução dos níveis de triglicérides. Salmão, atum, bacalhau e arenque são exemplos de boas fontes deste tipo de gordura.

Diante desse cenário, sem dúvida, um fator deve estar sempre em evidência: a segurança dos alimentos. Ainda que nos orientemos por métodos diferenciados, como tornar os pratos mais saborosos ao paladar dos pacientes, por exemplo, os processos envolvem desde a qualificação do fornecedor, condições adequadas de armazenamento, pré-preparo, cocção, montagem e distribuição da refeição. Portanto, não há segredo. São metodologias determinadas por legislações e praticadas nos serviços de alimentação, como a checagem da matéria-prima para a confecção de dietas. O importante é supervisionar todos os processos para garantir a execução precisa, sem erros. Afinal, a média diária de refeições que servimos para os pacientes do hospital, incluindo café da manhã, almoço e jantar, é de 1,2 mil!

As diferenças entre os serviços podem ser percebidas no padrão das refeições oferecidas, que variam de acordo com a necessidade particular de paciente para paciente. É esse padrão que vai decidir a atuação dos profissionais mais capacitados, o tipo de preparação mais adequado (mais ou menos elaboradas), e a utilização de utensílios e distribuição que favoreçam a apresentação do prato ou refeição. Na nossa equipe temos dois chefes de cozinha, um que cuida do cardápio, do refeitório, de funcionários, de reuniões e eventos, e outro que atua nas refeições dos pacientes. Ambos trabalham na elaboração de novas preparações, montagem dos pratos e treinamento de funcionários, sob a supervisão de nutricionistas e técnicas de nutrição.

Aqui, no Hospital Albert Einstein, entendemos a importância em manter a segurança dos alimentos por meio da qualidade dos processos. Temos a política interna de realizar, anualmente, um plano de treinamentos que aborda desde boas práticas de manipulação de alimentos a treinamentos comportamentais e técnicos. Acredito que o conhecimento especializado possa ser adquirido através da capacitação, e é preciso ser um bom gestor de pessoas para fazer com que a equipe coloque os conhecimentos em prática e trabalhe em

sintonia para obter um serviço/atendimento com a qualidade e a excelência esperada pelo cliente.

(*) **Luci Uzelin**, coordenadora da produção de alimentos do Hospital Israelita Albert Einstein, é especialista em Nutrição Clínica e em Nutrição em Cardiologia. Já atuou como nutricionista de clínica no Hospital das Clínicas, em São Paulo (SP), e atualmente coordena o Serviço de Alimentação do Hospital Israelita Albert Einstein, também na capital.

Damm Produtos Alimentícios – Central de Atendimento
Fone: (11) 3686-9355 / Fax: (11) 3686-9890 – damm@damm.com.br