
Estratégias desenvolvidas pelo serviço de nutrição no atendimento ao paciente com COVID-19

AUTORES

Thereza Cristina Pereira Lunardi. Nutricionista- responsável técnica.

Eny Kiyomi Uemura Moriguti. Nutricionista

Ane Cristina Fayão Almeida. Nutricionista.

Gabriela Miron Barcelos. Nutricionista.

Vanessa da Silva Balbino. Nutricionista.

Letícia Caroline Castro Silva. Nutricionista residente.

Thâmara Arcangelo de Oliveira. Nutricionista residente.

Mayara Cristina Silva Marques. Nutricionista residente.

Ana Carolina Palermo dos Santos. Nutricionista residente.

Clara Romanholi Passos. Nutricionista.

Carla Patricia Fernandes. Nutricionista.

Nilton Augusto da Silva. Nutricionista.

Renata Cristina Candido Carvalho. Nutricionista.

Vanessa Maria de Castro Barros. Nutricionista.

Francine de Castro Alves Victal. Coordenadora do Núcleo Multiprofissional.

José Paulo Pintyá. Diretor da Assistência à Saúde da Unidade de Emergência.

UNIDADE DE TRABALHO

Serviço de Nutrição da Unidade de Emergência do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto.

RESUMO

Introdução: O surgimento da COVID-19 trouxe a necessidade de adaptações ao fornecimento das refeições para promover o acolhimento ao paciente e segurança ao servidor. **Objetivo:** Descrever as adaptações realizadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética para o atendimento do paciente com COVID-19. **Metodologia:** O Serviço de Nutrição da Unidade de Emergência desenvolveu algumas estratégias para melhor atender as necessidades nutricionais desses pacientes e preservar a saúde do servidor. **Descrição do relato:** Os pacientes foram atendidos conforme preferências alimentares, passaram a receber refeições em materiais não retornáveis, e/ou material biodegradável. Também foram enviadas frases de estímulo junto às refeições e realizada adequada paramentação para assegurar a saúde do servidor. **Considerações finais:** As medidas adotadas pelo Serviço de Nutrição colaboraram para a recuperação do paciente e minimizaram o risco de contaminação no ambiente de trabalho.

Palavras-chave: Nutrição, Covid.

INTRODUÇÃO

O Ministério da Saúde declarou a transmissão comunitária do coronavírus em todo o território nacional (1).

Sabe-se que medidas de prevenção e controle de infecção devem ser implementadas pelos profissionais que atuam nos serviços de saúde para evitar ou reduzir a transmissão de microrganismos durante qualquer assistência à saúde realizada. O Hospital das Clínicas de Ribeirão Preto adotou, em seus ambientes, o uso obrigatório de máscara, segundo recomendações da ANVISA (2).

Tem-se observado aumento do índice de absenteísmo no ambiente hospitalar tanto nas áreas assistenciais como nas de apoio, em decorrência do alto risco de contaminação entre profissionais de saúde pelo coronavírus (2).

A mudança no processo de trabalho é inerente, diante dos efeitos da pandemia, e resulta na redução das possibilidades de contaminação do servidor pelo coronavírus, contribuindo para a sua segurança durante a execução de suas atribuições (3).

Neste contexto de pandemia mundial, fazem-se necessárias adaptações para o atendimento ao paciente com COVID-19.

A individualização de cardápio é efetuada de acordo com a prescrição dietética, comorbidades pré-existentes, perda do olfato (anosmia) e do paladar (disgeusia) associada à doença atual (COVID-19) (1).

O sistema gustativo distingue quatro qualidades de estímulos básicos: amargo, salgado, azedo e doce. O glutamato monossódico pode representar uma quinta categoria de estímulo, chamada “umami” (4). Os sabores azedo e salgado envolvem permeação, ou bloqueio, de canais iônicos por íons sódio (sabor salgado) ou íons hidrogênio (sabor azedo), enquanto sabores doce e amargo parecem ser mediados em casos por receptores específicos ou resultar de efeitos

diretos em canais iônicos (4). Não se sabe ao certo o mecanismo da anosmia e da disgeusia especificamente em casos do novo coronavírus.

O setor de Nutrição e Dietética deve assegurar boas práticas ao comensal e ao servidor, ofertando uma alimentação balanceada que promova laços afetivos, segurança alimentar e do manipulador (4,5). Neste contexto, o Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade de Emergência tem se empenhado no reforço dos procedimentos operacionais para oferecer alimentação saudável do ponto de vista nutricional e higiênico sanitário, baseado nas recomendações da ANVISA NT 18/2020 (1).

JUSTIFICATIVA

A disponibilidade de refeição ajustada à preferência alimentar, bem como as demandas nutricionais são princípios da assistência humanizada ao paciente com COVID-19. O emprego de estratégias para diminuir contaminação e aproximar o servidor no cuidar colabora com a otimização de instrumentos para a recuperação do paciente e melhora da ambiência no cenário atual.

OBJETIVO

Descrever as adaptações realizadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética para o atendimento do paciente com COVID-19.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência que ocorreu por meio de atendimentos, por parte do Serviço de Nutrição e Dietética, em uma Unidade de Emergência, durante a pandemia da COVID-19.

Os atendimentos nutricionais aos pacientes com suspeita ou com diagnóstico confirmado de COVID-19 são realizados mediante solicitação da equipe via bip ou Pedido de Interconsulta, seguindo a recomendação do Conselho Federal de Nutrição (CFN) (6) no ambiente de enfermarias e à distância nas Unidades Vermelhas.

DESCRIÇÃO DO RELATO

Mediante a possibilidade de ocorrer contaminação durante o recolhimento e higienização de utensílios utilizados pelos portadores, adotou-se a prática de refeição distribuída em marmitex com três divisões e potes descartáveis embalados em sacos plásticos transparentes (Figura 1), suco em embalagem UHT, kit de talheres biodegradável, água mineral em garrafa de 500 ml e programada a implantação de copo descartável térmico com tampa.

Na resolução CFN nº 646, de 18 de março de 2020 (6), o CFN complementa e retifica tais recomendações ao apresentar boas práticas para a atuação do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) durante o período de pandemia.



Figura 1: Refeição fornecida ao paciente. No momento da entrega, é removida a bandeja.

Como uma medida protetiva foi adaptado um dispositivo no carrinho com álcool gel, para ser utilizado ao acessar elevador e em caso de mobilização de carrinho (Figura 2).



Figura 2: Paramentação do servidor e dispositivo de álcool gel.

O servidor é orientado a se paramentar de acordo com a Nota Técnica nº 47/2020 (5), durante a distribuição das refeições. Antes e após a paramentação, deverá higienizar as mãos, ao remover o avental não deverá ter contato com a parte contaminada, manipular a máscara somente

pela lateral e ou alças (5). Os pacientes foram atendidos conforme preferências e recomendações alimentares, passaram a receber as refeições em materiais descartáveis e/ou biodegradáveis.

Como parte do atendimento nutricional são ofertados alimentos com sabor mais intenso como limão, café e temperos naturais. Segundo relato de pacientes, o paladar para salgado praticamente se extingue e para doces se intensifica. O uso de alimentos ácidos e amargos apresentou-se como alternativa na alimentação, com a finalidade de intensificar o sabor de preparação.

Durante o processo de hospitalização, o paciente permanece isolado, o que pode ocasionar carência emocional e insegurança. Para minimizar esses sentimentos, o Serviço padronizou o envio diário de mensagens motivacionais (Figura 3).

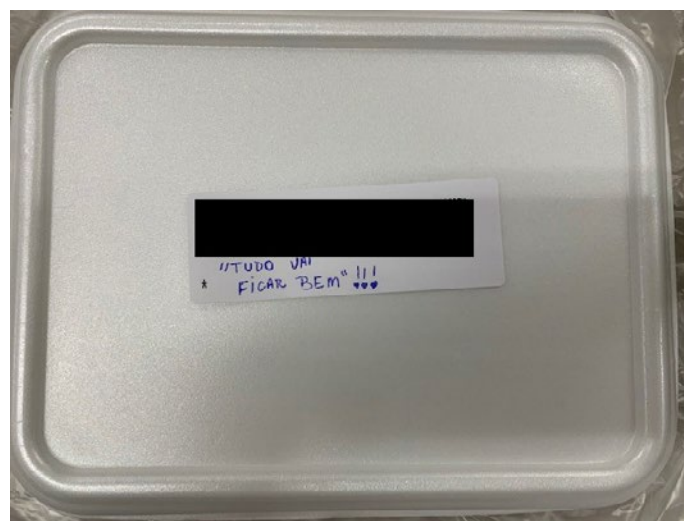


Figura 3: Frase motivacional direcionada ao paciente com COVID-19.

Com a elaboração de mensagens, o nome do paciente é personificado e aproxima os profissionais ao paciente não sendo apenas um registro, pois o “paciente não é só paciente, ele é o amor da vida de alguém”. A cada dia, gera-se uma expectativa por parte do paciente para receber uma nova mensagem e há relatos como: “Esse foi o único momento bom do dia”.

Diante de tantas incertezas, receber um gesto de afeto poderá contribuir na “visão de espera” para o retorno da normalidade e diminuir as angústias diárias. Um gesto que não onera custos e/ou acarreta sobrecarga ao serviço, mas que tem se observado como importante no ato de cuidar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As medidas adotadas pelo Serviço de Nutrição colaboraram para a recuperação do paciente e minimizaram o risco de contaminação no ambiente de trabalho. A adoção da EPI (Equipamento de Proteção Individual) e a reorganização do processo de distribuição de refeições estão em conformidade com a legislação vigente, e o emprego de material biodegradável está vinculado à redução da produção de resíduos pela Unidade de Alimentação e Nutrição, colaborando com o meio ambiente.

REFERÊNCIAS

1. Machado RSP, Gonçalves ACT, Sinforoso BT, Santos GF, Rodrigues RG, Ramalho JM et al. Alimentação Coletiva em tempos de COVID-19: uma abordagem prática. Maio 2020. 25p. Disponível em: www.ru.ufrj.br.
2. Brasil. ANVISA. NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº 04/2020. Disponível em: <http://www.portal.anvisa.gov.br>. Acesso em: 20 jun. 2020.
3. Ros DC, Brasioli M, Guilherme RC. Guia para uma alimentação saudável em tempos de Covid-19. Março 2020. 12p. Disponível em: www.asbran.org.br. Acesso em: 10 jun 2020.
4. Buck LB. Olfacção e gustacção: os sentidos químicos. Arq. Int. Otorrinolaringol. 2011;15(3):350-358. DOI: 10.1590/S1809-48722011000300014.
5. Brasil. Nota técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Ministério da Saúde declara transmissão comunitária nacional. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/noticias/agencia-saude/46568-ministerio-da-saude-declara-transmissao-comunitaria-nacional>. Acesso em: 16 jun 2020.
6. Conselho Federal de Nutricionistas. Boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19), 2020; 3 (1-15).