



RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB CONSISTÊNCIA DA DIETA E SUA EVOLUÇÃO EM DIETAS HOSPITALARES

Rafaela Emília Dantas;
Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira

Programa de Monitoria

CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional Campus I - João Pessoa

INTRODUÇÃO

A alimentação equilibrada é um dos recursos vitais para o restabelecimento dos enfermos e a dietoterapia tem um papel importante na recuperação e conservação da saúde, permitindo preservar ou recuperar seu estado nutricional, e, também, por ser uma prática que desenvolve papel importante na experiência de internação, pode abrandar o sofrimento no período que o sujeito está separado de suas atividades cotidianas (EBSERH, 2022).

Várias são as formas de oferecer dieta aos pacientes, a qual se divide em: quanto a modificação da consistência ou dieta de rotina (geral, branda, pastosa, cremosa, líquida completa, líquida restrita, líquida sem resíduo); quanto a modificação dos nutrientes (isenta de lactose, hipolipídica, hipossódica) e dietas para condições especiais (insuficiência renal crônica para pacientes em hemodiálise e diálise peritoneal, diabete mellitus).

As Dietas de rotina são aquelas que podem sofrer modificações quanto a consistência, possibilitando melhor adaptação em períodos de maior dificuldade na aceitação alimentar, adaptando a dieta às condições do indivíduo (Lira et al, 2023). Dentro da consistência das dietas, podemos distinguir a sua evolução que varia da líquida sem resíduo até a dieta geral. Enquanto a dieta líquida sem resíduo é uma dieta onde os alimentos são líquidos claros e translúcidos, a dieta geral não existe restrição no tipo ou no método de preparo ou na consistência dos alimentos servidos (EBSERH, 2022).

Dessa forma o objetivo desse trabalho foi instigar os discentes da disciplina de Gastronomia Hospitalar, a desenvolver dietas, que pudessem se adequar a necessidade dos pacientes, quanto a sua evolução, em especial, sua consistência.

METODOLOGIA

As atividades foram desenvolvidas no âmbito do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, localizada em João Pessoa/PB e teve por finalidade envolver os alunos da disciplina Gastronomia Hospitalar a desenvolver atividades que pudessem se adequar ao cotidiano hospitalar. A metodologia adotada para o desenvolvimento das atividades, foi a metodologia ativa. Dentre as metodologias adotadas, pode-se mencionar a realização de reunião com a professora responsável pela disciplina, com a finalidade de receber orientações sobre como proceder no desenvolvimento da monitoria; participação em aulas teóricas e práticas, para auxiliar os discentes; disponibilidade para sanar dúvidas dos alunos, mediante aplicativos de mensagens (Whatsapp);

Imagem - 2



Imagem - 3



CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades realizadas tiveram um papel fundamental para o êxito da monitoria, tornando-se evidente a sua importância tanto para os discentes, contribuindo para a sua formação, quanto para a aluna monitora. Tornar o discente como centro do processo de ensino aprendizagem é permitir que as barreiras entre aluno-professor sejam rompidas, e dessa forma ambos criam um ambiente mais propício para a aprendizagem. Uma sala de aula onde o aluno sintá-se mais confortável e o professor proporciona diferentes atividades para melhorar a compreensão de determinado conteúdo forma um ambiente mais acolhedor, ocasionando uma aprendizagem mais interessante e eficaz, além de produzir um canal de comunicação onde é possível saber onde existem dificuldades. Nesse sentido, foi uma experiência gratificante poder auxiliar os alunos a esclarecer suas dúvidas e consolidar seu aprendizado.

REFERÊNCIAS

EBSERH – Manual de Dietas Hospitalares, UFTM- Hospital de Clínicas, Minas Gerais, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/ebserh/pt-br/hospitais-universitarios/regiao-sudeste/hc-uftm/documentos/manuais/Manual_de_Dietas_Hospitalares_v2_final.pdf. Acesso em 04/9/2024

FREIRE, Paulo. Pedagogia do Oprimido. São Paulo: Paz e Terra, 2006.

LIRA, M. G.L; SOUSA, P. A.B; LOPES, M. A., MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES DO CENTRO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL GERAL DR. CÉSAR CALS; Hospital Geral Dr César Cals, 2023; Fortaleza/CE. Disponível em: <https://www.hgcc.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/112/2023/05/MANUAL-DE-DIETAS-DO-HGCC-2023.pdf>. Acesso em 04/9/2024

SANTOS, T.S. Metodologias Ativas de Ensino-Aprendizagem. Olinda: IFPE, 2019.