Cultura e segurança alimentar no ambiente hospitalar

Autor(res)

Marlene Gomes De Freitas
Rosimeire Da Silva
Livya Da Silva Rodrigues
Clayton Martins Toni
Bianca Ferreira Dos Santos

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

Introdução: A Segurança Alimentar visa assegurar alimentos de qualidade e quantidade suficiente para todos, portanto, as cozinhas hospitalares deverão destacar-se por um serviço de qualidade que proporcione a segurança alimentar à todos os clientes do hospital, oferecendo dietas com menores riscos possíveis de contaminação que possam piorar o estado clínico ou nutricional do paciente. Enquanto internado, o paciente encontra-se fragilizado por isso é importante receber uma alimentação bem preparada com cardápios o mais próximo possível com aqueles alimentos que costuma consumir no seu ambiente familiar, para que a sua cultura alimentar seja respeitada e não perca o prazer e satisfação que o ato de comer pode oferecer e consequentemente ter maior adesão ao tratamento proposto. Objetivos: Tem como objetivo demonstrar os impactos positivos ou negativos que a segurança e a cultura alimentar podem trazer na recuperação dos estados nutricionais e clínicos dos pacientes, colaborando para que diminua os riscos de desnutrição dos pacientes pela não ingesta da dieta recebida. Metodologia: Este é um estudo de revisão bibliográfica, foi utilizado como site de pesquisa o Google Acadêmico, através das palavras-chave: segurança alimentar hospitalar, nutrição do paciente hospitalizado, segurança alimentar paciente hospitalizado. Resultado: Como resultado das pesquisas foi possível evidenciar que os profissionais de nutrição estão cada vez mais empenhados em mudar o mito de que toda comida de hospital é insossa, ruim, por isso, estão unindo as duas ciências Gastronômia e Nutrição como excelentes ferramentas para auxiliar no preparo de dietas com produtos mais saudáveis, nutritivos, gostosos, principalmente atrativos, respeitando na medida do possível a cultura alimentar do paciente e também mantendo os cuidados higiênicos necessários, garantindo a segurança dos pacientes, reduzindo riscos de eventos adversos que possam comprometer essa segurança. Conclusão: Conclui-se que a segurança alimentar e cultural é fundamental para a melhoria no quadro clínico do paciente, obtendo maior aceitação das dietas, trazendo melhora no estado nutricional e com isso diminuindo o tempo de internação e reduzindo os custos hospitalares.

5ª SEMANA DE CONHECIMENTO