Cultura e segurança alimentar no ambiente hospitalar

Autor(res)

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

Categoria do Trabalho

1

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