

# SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO CRATOD

Clique para editar o estilo do subtítulo mestre

**Nutricionista**  
**Maria Sueli Hilário**

# Serviço de Nutrição Início 2003



23/08/09

# INÍCIO

- **FUNCIONÁRIOS: 01 Nutricionista e 02 frente de trabalho**

- **Refeição servida para funcionários:  
Café e chá**



- **Refeição servida para pacientes :  
LANCHE – suco à vontade**

- **1 pão com patê (sardinha com maionese)  
bolachas água e sal**



6

- **Local Nutrição – copa do 2º andar**
- **Portaria 336**

# DEFINIÇÃO DA NUTRIÇÃO PARA A SAÚDE



- Nutrição é um conjunto de processos, que envolve a ingestão, digestão, absorção, metabolismo e excreção dos nutrientes, com a finalidade de produzir energia e manter as funções do organismo

# DEFINIÇÃO DE ALIMENTO

- **Alimentos** são todas as substâncias utilizadas pelos animais como fontes de matéria e energia para poderem realizar as suas funções vitais, incluindo o crescimento, movimento, reprodução, etc.



# O QUE SÃO NUTRIENTES E PARA QUE SERVEM?

São substâncias contidas nos alimentos que fornecem energia para o funcionamento do corpo humano.

Podemos dividir em macronutrientes e micronutrientes.

- **Macronutrientes são:** os carboidratos, proteínas e lipídeos ;
- **Micronutrientes são:** as vitaminas e mineirais.

# IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO PARA O DEPENDENTE QUÍMICO

- Menos risco de recaídas

- Menos fissura



- Melhora da saúde – (hipertensão arterial, diabetes mellitus, colesterol alto, triglicerídeos elevados...)

- Cuidar da alimentação faz parte da mudança de vida

- Evita a fome oculta (Álcool desnutri e desidrata

Maconha gera fissura por carboidratos)

# DIETOTERAPIA



- A parte da nutrição que verifica qual alimentação é adequada em cada doença
- A dietoterapia tem por objetivos manter ou melhorar o estado nutricional, promovendo a melhora ou a cura do paciente



# O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

- Local : Subsolo (cozinha, estoque, área de distribuição de refeição e refeitório)






# O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO



# PLANO ALIMENTAR

- Quantidade de refeições servidas
- Horário servido
- Tipo de alimento\*
- Quantidade e qualidade servida

\* Respeitando a preferência, a patologia e necessidade de cada paciente

REFEIÇÃO	HORÁRIO	QUANTIDADE	QUALIDADE
<p>LANCHE DA MANHÃ</p> 	8:30	<p>2 pães com patê de carne com legumes ou substituto            Suco ou chá à vontade            1 doce ou fruta</p>	<p>Carboidrato (energético)            Proteína (construtor)            Lipídeo (para completar as quantidades necessárias)</p>
<p>ALMOÇO</p> 	12:30	<p>Arroz            Feijão            Carne            Verdura            doce ou fruta</p>	<p>Balanceado</p>
<p>LANCHE DA TARDE</p>	16:00	<p>2 pães com patê de carne com legumes ou substituto            Suco ou chá à vontade            1 doce ou fruta</p>	



# ATENDIMENTO AO PACIENTE

## Como o paciente chega à Nutricionista?

Acolhimento – entrevista com todos os profissionais.

Encaminhamento



Médicos Clínicos;  
Psiquiatra;  
Neurologista;  
Psicólogos

Por vontade própria do paciente.

# ENTREVISTA - ACOLHIMENTO

- Dados pessoais.
- Anamnese alimentar.
- Condições digestórias/Alimentares (dentição,hábito intestinal,etc.).
- Antropometria.
- Avaliação global subjetiva do estado nutricional (Peso, dieta, sintomas gastrointestinais,etc.)
- Sinais físicos indicativos de desnutrição energético-protéica e carências específicas de vitaminas e minerais.
- Parecer e conduta nutricional.

# Outras Atividades Realizadas

- **Atendimento nutricional**
- **Oficina do Intensivo**
- **Oficina de Padaria**
- **Orientação contínua**
- **Grupo Tabaco**
- **GESTO**
- **Participação em atividades comunitárias**
- **Participação em congressos e seminários**
- **Parte da comissão de estágio e aprimoramento**

# FUNCIONÁRIOS

- Nutricionistas – 3
- Aprimorandas – 2
- Estagiárias – 3
- Oficial administrativo – 1
- Auxiliar de cozinha – 4
- Copeiras – 2





**OBRIGADA!**

23/08/09