



Evento: XXVI Jornada de Extensão ▾

EXPERIÊNCIAS E APRENDIZADOS NO ESTÁGIO CURRICULAR EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

Adriana Parahyba¹

¹Estudante do curso de Nutrição – UNIJUÍ.

**Relato de estágio curricular desenvolvido no Hospital Vida e Saúde – Ijuí/RS, sob
orientação da Prof^a Eilamaria Libardoni Vieira.**

INTRODUÇÃO

O estágio curricular supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um componente essencial da formação acadêmica em Nutrição, pois proporciona ao estudante a integração entre teoria e prática e a vivência das rotinas e desafios do ambiente hospitalar. A UAN hospitalar desempenha um papel estratégico na assistência à saúde, uma vez que a alimentação adequada é parte fundamental da recuperação e manutenção da saúde dos pacientes. (PHILIPPI, 2018).

O nutricionista hospitalar precisa desenvolver competências técnicas e administrativas, envolvendo desde o planejamento e execução de cardápios até a gestão de equipes e recursos. O objetivo é relatar as atividades desenvolvidas, os desafios enfrentados e as competências adquiridas, destacando a importância dessa prática para a formação profissional.

Segundo Rodrigues Coelho et al. (2023), a UAN é definida como um estabelecimento capaz de produzir e fornecer refeições nutricionalmente adequadas e equilibradas, visando à manutenção e recuperação da saúde. O estudo de caso demonstra que, quando o planejamento de cardápio é conduzido por nutricionistas, é possível alcançar uma adequação total às recomendações dietéticas — um passo fundamental para assegurar a qualidade da alimentação hospitalar

METODOLOGIA



O estágio foi realizado em regime presencial, distribuídas em atividades práticas e observação participante. As ações abrangeram desde o acompanhamento das rotinas administrativas até a execução de tarefas técnicas relacionadas à produção e distribuição de refeições. Foram desenvolvidas atividades como: análise crítica e planejamento de cardápios para pacientes e colaboradores; cálculos nutricionais com base nas Dietary Reference Intakes (DRIs) para assegurar adequação e variedade; elaboração e padronização de fichas técnicas de preparo; monitoramento dos processos de compras e controle de estoque; e participação no planejamento e execução de dietas modificadas para diferentes condições clínicas (hipossódicas, brandas, pastosas, diabetes, entre outras). Também foi realizado um teste de aceitabilidade das preparações oferecidas, utilizando a escala hedônica de 5 pontos, para avaliar a satisfação dos comensais. Além disso, houve o desenvolvimento de atividade educativa voltada para a equipe de produção, com enfoque em boas práticas de higiene e segurança alimentar, buscando promover conscientização e engajamento. (BRASIL, 2004; PHILIPPI, 2018).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante o estágio, foi possível acompanhar toda a dinâmica da UAN, responsável pela produção de cerca de 35 mil refeições mensais, o que representa aproximadamente 1.200 refeições por dia. Essa demanda envolve grande complexidade logística e exige organização rigorosa dos processos de compras, armazenamento, produção e distribuição, além da integração entre diferentes setores do hospital. (MEZOMO, 2015; BRASIL, 2017).

Os cardápios analisados apresentaram adequação nutricional, variedade e atenção às necessidades específicas dos pacientes, contemplando desde dietas enterais até modificações de consistência e restrições de nutrientes. Este panorama é compatível com os achados de Ribeiro et al. (2023), que avaliaram dietas de consistência normal, branda, semi sólida e líquida em pacientes idosos hospitalizados e observaram que os macronutrientes estavam dentro da faixa de distribuição recomendada pelo AMDR. No entanto, identificaram deficiências frequentes em micronutrientes como vitamina D, cálcio, vitamina E e zinco, o que sinaliza a necessidade de aprimoramentos nas padronizações das preparações. Além disso, um estudo sobre terapia nutricional enteral em UTI mostrou que a adequação



calórico-proteica alcançou, em média, 88 % para calorias e 86,8 % para proteínas, o que reforça a viabilidade de se atingir metas nutricionais mesmo em contextos críticos.

O teste de aceitabilidade demonstrou índices variando entre 85,4% e 94,7%, valores superiores ao mínimo recomendado de 70%, evidenciando boa aceitação por parte dos pacientes e colaboradores. As preparações mais bem aceitas incluíram o frango assado e purês, enquanto cortes como o lombo suíno tiveram aceitação menor, embora ainda satisfatória. Esses resultados serviram como subsídio para ajustes de cardápio e aprimoramento das preparações.

Os índices de aceitabilidade observados (85,4 % a 94,7 %) superam amplamente o mínimo estabelecido de 70 % para boa aceitação sensorial. De acordo com Pereira e Moraes (2024), a aplicação de técnicas de gastronomia hospitalar — com ênfase na apresentação, aroma e textura das preparações — tem impacto positivo na aceitação de dietas hospitalares. Preparações como o frango assado e purês, provavelmente mais atrativas sensorialmente, apresentam maior aceitação, enquanto cortes como lombo suíno, menos atrativos, registram índices relativamente menores. Esse padrão também se reflete no contexto prático do resto-ingesta: sistemas avaliativos como o da UAN de Recife consideram aceitabilidade ótima entre 80 % e 100 %, o que corrobora a eficiência dos cardápios bem avaliados. A literatura reforça, ainda, que aperfeiçoamentos na apresentação, preparo ou variedade de preparações, especialmente em dietas modificadas, assim promovendo uma melhor ingestão pelos pacientes

A atividade educativa direcionada às colaboradoras da cozinha destacou-se como um momento importante, abordando temas como prevenção de contaminações, lavagem correta das mãos, armazenamento seguro de alimentos e a importância do comer consciente. Essa ação contribuiu para fortalecer a integração da equipe e aumentar a percepção sobre a relevância do seu papel na qualidade das refeições. Desafios como o controle de desperdícios, a necessidade de constante treinamento e a gestão de recursos também foram observados, reforçando a importância da educação continuada e da liderança do nutricionista. De modo geral, os resultados confirmam que a UAN é um setor estratégico para a promoção da saúde e a satisfação dos usuários.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar possibilitou o desenvolvimento de competências técnicas, administrativas e interpessoais fundamentais para a prática profissional do nutricionista. A experiência evidenciou a importância do trabalho em equipe multiprofissional, da adoção de práticas baseadas em evidências e do uso de indicadores de qualidade para garantir segurança alimentar e nutricional. Além disso, ressaltou a necessidade de atualização constante e de um olhar atento às demandas dos pacientes e da equipe. O aprendizado obtido reafirma a relevância do estágio curricular como instrumento formativo que aproxima o estudante da realidade profissional, contribuindo para a consolidação de conhecimentos e para o desenvolvimento de habilidades voltadas à gestão, assistência e educação nutricional. Em síntese, o estágio reforça o compromisso do nutricionista com a promoção da saúde e a melhoria contínua dos serviços de alimentação hospitalar.

Palavras-chave: Unidade. Alimentação. Nutrição. Estágio. Curricular. Segurança Alimentar. Educação. Nutricional. Aceitabilidade.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha orientadora, Prof^a Eilamaria Libardoni Vieira, pelo apoio, dedicação e pelas orientações valiosas ao longo do estágio, que contribuíram para meu crescimento acadêmico e profissional.

Um agradecimento especial à nutricionista Paula, que foi fundamental para o desenvolvimento das atividades práticas. Sua disponibilidade para ensinar, paciência em esclarecer dúvidas e dedicação em compartilhar sua experiência profissional foram essenciais para que eu pudesse compreender a rotina e as responsabilidades da nutricionista de UAN hospitalar. Sua postura ética e comprometida serviu como inspiração e exemplo para minha futura atuação na área.

Ao Hospital Vida e Saúde, pela oportunidade de aprendizado, pelo acolhimento e pela confiança depositada em mim, proporcionando um ambiente favorável para o desenvolvimento das competências necessárias à formação em Nutrição.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, FNDE, 2017.

MEZOMO, I. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

PEREIRA, R.; MORAIS, J. A influência da gastronomia na melhora da aceitabilidade de dietas em ambientes hospitalares: uma revisão de literatura. RASBRAN – Revista da Associação Brasileira de Nutrição, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 1-14, 2024.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 4. ed. Barueri: Manole, 2018.

RIBEIRO, C. M.; MIYAKE, L. S.; FERNANDES, M. C. P.; MORIMOTO, I. M. I. Dietas hospitalares por via oral modificadas na consistência: avaliação da adequação da oferta de nutrientes para idosos hospitalizados. *BRASPEN Journal*, v. 38, n. 3, 2023.

Rodrigues Coelho, A. C.; Ferreira dos Santos, A. C.; Santos Bezerra, F. S.; Reis Silva, A. L. Importância do planejamento de cardápio por nutricionista em Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar: estudo de caso. *Integrare: Revista Científica da Faculdade Estácio de Teresina*, v. 1, n. 1, 2023.