

3ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA UNISL

INSCRIÇÕES:

15/04/2021 A 22/05/2021 >>>>



PRODUÇÃO DE MATERIAL INFORMATIVO ACERCA DAS BOAS PRÁTICAS ALIMENTARES NOS HOSPITAIS

Emilly Cristina Soares de LIMA¹; Leidiane Amorim SOARES¹; Kátia Paula FELIPIN

1. Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil.

*Autor correspondente: emillyfayard@gmail.com

A alimentação é fonte vital da sobrevivência humana, desde o princípio aprende-se como proceder com a vossa alimentação, entretanto, neste momento não é concedida a devida preocupação, assim expõe os indivíduos a doenças e bactérias através dessa alimentação diligente. Registros epidemiológicos revelam que surtos de origem alimentar são causados principalmente por serviços de alimentação ineficientes a segurança alimentar e necessária em quaisquer ambientes, entretanto em hospitais os cuidados devem ser redobrados pois ali os consumidores são pessoas debilitadas e com menor imunidade, o tema em questão se torna fundamental e vista a segurança alimentar nos hospitais, é exigida e fiscalizada pois se trata de um direito social assegurada pelo país. Os principais pontos de contaminação de um alimento podem ser provenientes de vários fatores, de 30% a 90% das contaminações estão relacionadas a falta de atenção dos manipuladores para as técnicas de higiene adequadas e a inabilidade da sanitização dos equipamentos de preparação de ingredientes. De acordo com o Ministério da Saúde, os problemas mais comuns causados pela contaminação são as infecções intestinais, às vezes não diagnosticada inicialmente por ter os sintomas parecidos com outras viroses. As infecções alimentares são um dos maiores incidentes relacionados à inadimplência da segurança alimentar. É indiscutível que as boas práticas nos alimentos dentro das cozinhas dos hospitais são de extrema importância, pois se houver a contaminação alimentar, isso poderá impactar diretamente na saúde dos pacientes hospitalizados principalmente idosos,

3ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA UNISL

INSCRIÇÕES:

15/04/2021 A 22/05/2021 >>>>



imunocomprometidos e crianças. Para que isso não ocorra, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária juntamente com a Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional determina políticas, planos, programas e ações para que sejam cumpridas as normas direcionadas ao tema, atuando no controle sanitário fiscalizando os hospitais, com o foco na segurança alimentar sanitária deste estabelecimento tendo o mesmo objetivo de proteger a saúde da população. Dessa maneira, toda a equipe nutricional deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes, para que não gere possíveis malefícios à saúde da população. O presente trabalho teve por objetivo aludir sobre o conhecimento acerca das boas práticas de alimentação nos hospitais. Foi realizado a produção de um *post* digital socioeducativo, com o intuito de informar como proceder na segurança nas práticas alimentares no meio hospitalar, após isto foi selecionado o material utilizado para pesquisa, foi necessário realizar uma pesquisa bibliográfica. A partir disso, foram elencados os pontos a serem abordados no material informativo dividido em quatro tópicos, nos quais são: (1) a importância das boas práticas na cozinha, (2) os perigos que doenças transmitidas por alimentos traz na alimentação, (3) como deve ser a procedência de transporte dos alimentos e (4) dicas de como não contaminar o alimento. Para produção dos posts, foi utilizada a plataforma Canvas com uma temática moderna com o intuito de poder atrair o público para esse assunto e propagar a prevenção sobre a temática. Após a construção do material para divulgação sobre as boas práticas alimentares, foi realizado a difusão desse conhecimento na rede social Instagram© em cinco *posts* com o público-alvo livre, orientando a população a ponderar sobre o seu próprio consumo alimentar e a segurança tanto no âmbito hospitalar quanto em suas residências. Desse modo, foi notável pouco conhecimento referente ao tema debatido. Espera-se que a partir do conhecimento transmitido, exista a contribuição ativa na preservação. A construção deste produto apresentado vem com intuito de passar conhecimentos do meio científico para o empírico principalmente sobre as boas práticas de alimentação, neste momento de pandemia é importante a prudência principalmente na alimentação dos enfermos assegurando-lhes a melhor assistência médica e nutricional, garantindo uma recuperação menos invasiva. Este conhecimento irá resultar em muito na saúde



3ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA UNISL

INSCRIÇÕES:

15/04/2021 A 22/05/2021 >>>>



pública hospitalar promovendo instrução e evitando possíveis erros no âmbito nutricional ambulatorial trazendo segurança a todos na sociedade.

PALAVRAS-CHAVE: Segurança Alimentar; Doenças Transmitidas por Alimentos; Boas Práticas Alimentares.