

ACEITABILIDADE DA DIETA POR PACIENTES DIABÉTICOS E HIPERTENSOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO NO RECÔNCAVO DA BAHIA

Maísa Santos de Jesus Lima^{*}
Msc. Larissa Tannus Rebouças^{**}
Msc. Alessandra Santana Silva^{***}

O número de pessoas com Diabetes Mellitus (DM) no Brasil correspondente a - 14,3 milhões com idades entre 20 e 79 anos que, em sua grande maioria, necessitam de internação hospitalar ao longo da vida. A hipertensão também é considerada um dos principais fatores de risco modificáveis e um dos mais importantes problemas de saúde pública. A prevalência da Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é estimada em 32,5%, chegando a 75% em pacientes acima de 70 anos. Indivíduos portadores de DM geralmente apresentam alterações na cavidade oral devido o descontrole glicêmico como hipossalivação, quelite angular, doenças periodontais, síndrome da ardência bucal e abscessos. Indivíduos hipertensos também tendem a apresentar alterações na cavidade oral devido ao uso prolongado dos anti-hipertensivos que promovem a xerostomia, crescimento da gengiva e em alguns casos redução ou perda do paladar. Desde o surgimento dos hospitais, até sua evolução, as tendências terapêuticas, aliadas às ações de hospitalidade e hotelaria, para a promoção da qualidade de vida e conforto dos clientes têm avançado. A nutrição hospitalar e a gastronomia somam valor a esse cenário e resultam no aperfeiçoamento da assistência nutricional, contudo, compete ao nutricionista agir com ciência e usar a criatividade para unir objetivos clínicos, dietéticos e sensoriais. O objetivo do presente estudo foi avaliar a intervenção nutricional e gastronômica realizada com pacientes hipertensos e diabéticos internados em um Hospital do Recôncavo Baiano. Esta pesquisa foi submetida ao comitê de ética, conforme resolução 466/2012. Participaram da pesquisa indivíduos de ambos os sexos, adultos com idade entre 20 a 59 anos e idosos com idade igual ou superior a 60 anos, diabéticos e/ou hipertensos, internados na clínica médica e que estavam em dieta via oral. Dos 10 (dez) pacientes hipertensos e diabéticos internados, oito (80%) foi do sexo feminino e dois (20%) do sexo masculino. A pesquisa avaliou a aceitação da dieta levando em consideração aspectos como aparência, apresentação, sabor, temperatura, aroma, quantidade e textura dos alimentos antes e após intervenção nutricional e

* Graduanda em Nutrição na Faculdade Maria Milza; e-mail: maisa_santos19@hotmail.com

** Mestre. Docente da Faculdade Maria Milza. e-mail: issatannus@gmail.com

*** Mestra em Microbiologia; Docente da Faculdade Maria Milza; e-mail: alessandraufrb@hotmail.com



MUDANÇAS, PERSPECTIVAS E TENDÊNCIAS SOCIOESPACIAIS:
15 ANOS DA FAMAM NO RECÔNCAVO DA BAHIA/BRASIL
8 A 10 DE NOVEMBRO DE 2018
FACULDADE MARIA MILZA



gastronômica, com isso foi possível observar que antes da intervenção todos os pacientes apresentaram maior rejeição às preparações e após a intervenção os mesmos apresentaram maior aceitação. Esses resultados reforçam a importância de técnicas criativas, bem como combinações de diferentes condimentos que melhorem o sabor das preparações, o que confirma que a gastronomia hospitalar permite maior aceitabilidade da dieta. Apesar dos dados apresentados serem parciais, pois ainda não foram coletados em sua totalidade, pode-se observar que a intervenção nutricional e gastronômica favorece a aceitação da dieta hospitalar.

Palavras-chave: Diabetes *Mellitus*. Hipertensão Arterial. Nutrição e Gastronomia Hospitalar.