

# **C** **nsCiência**

Revista ConSciência, vol. 1, n. 1 | Fevereiro-Março, 2021

## **O Brasil que passa fome**

**ALIMENTAÇÃO DE SOBREVIVÊNCIA É A REALIDADE DE MUITOS  
BRASILEIROS QUE VIVEM EM SITUAÇÃO DE MISÉRIA**



### **Saudabilidade**

**O QUÃO SAUDÁVEIS REALMENTE SÃO  
OS ALIMENTOS DO DIA A DIA?**

### **Merenda escolar**

**A NUTRIÇÃO INFANTIL  
NAS ESCOLAS**

### **Dieta hospitalar**

**SUPLEMENTAÇÃO VITAMÍNICA EM  
PACIENTES HOSPITALIZADOS**

Créditos: Faculdade de Medicina Lisboa



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Espírito Santo

Campus  
Vila Velha

# CONTEÚDO DA EDIÇÃO

Fonte: Canva



04

Nutrição Infantil nas  
escolas

06

O Brasil que passa fome  
Alimentação de pessoas carentes

08

Consumo de alimentos  
industrializados

11

Dietas Hospitalares

13

Hora do café



Fonte: Canva



Fonte: Canva



# NUTRIÇÃO INFANTIL NAS ESCOLAS



## Fatores biológicos e culturais

### Alimentação infantil

A alimentação possui um papel muito importante na vida das pessoas principalmente das crianças que estão em desenvolvimento e em fase escolar, sua função está muito além de saciar a fome, mas sim manter o corpo saudável para que a criança renda muito mais nos estudos. Nesse sentido as prefeituras têm uma programação alimentar feita por um nutricionista especializado em alimentação escolar que reflete uma alimentação balanceada respeitando as peculiaridades de cada um.

No Brasil, o programa responsável pelo oferecimento de alimentos assim como de ações de educação alimentar e nutricional para a educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação para jovens e adultos é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo PNAE acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), e também pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público. Essa oferta de alimentos se dá pelo governo federal que faz repasses financeiros de caráter suplementar para os estados e municípios em 10 parcelas anuais de acordo com a contagem de matriculados em cada rede de ensino.

### Corrupção ou desorganização?

Mesmo com toda essa fiscalização ainda é possível encontrar casos de irregularidades nas escolas como a má distribuição, a falta de alimentos e locais inadequados para o trabalho e refeição.

Em uma reportagem do site G1 em Belém (PA), 2019, foi discutido a insatisfação dos alunos de rede pública em que quase 60% deles acham a comida razoável ou ruim, dentre as escolas selecionadas na pesquisa foram mencionadas várias falhas como a falta de alimentos e estruturas comprometidas do refeitório e cozinhas. Outro caso recente segundo o site Metrôpoles no Distrito Federal foi a suspensão da proteína nas escolas por não atenderem a determinadas exigências que vão da armazenagem até o sobrepreço das merendas.

Essas situações são preocupantes pois há aqueles que saem de casa sem qualquer tipo de alimentação e passam mal nas escolas pois acabam se deparando com a falta da merenda e, como dito anteriormente, ela está diretamente ligada ao aprendizado dessa criança.

"Uma má alimentação pode influenciar no desenvolvimento dessa criança, um exemplo, a deficiência de ferro, pode deixar a criança mais sonolenta, cansada, o que vai prejudicar o seu aprendizado."

- Jéssica Mendonça.



Jéssica Mendonça, nutricionista

Em entrevista com a nutricionista Jéssica Mendonça, foi abordado o tema da nutrição infantil como um fator crucial para a criança assim como a dificuldade em desenvolver uma dieta seja pela falta de alimentos ou pela resistência da criança em virtude do paladar e sua opinião acerca da situação atual das escolas públicas no que diz respeito a merenda.

Em resposta aos questionamentos, concluiu-se que os benefícios de uma boa alimentação se estendem a longo prazo influenciando no crescimento saudável e prevenindo doenças crônicas. Crianças não devem fazer dietas, mas sim trabalhar a aparência do prato deixando mais atraente e bem colorido estimulando o consumo de frutas, verduras e legumes. Dessa forma a presença do nutricionista em conjunto com o PNAE é essencial para se criar uma alimentação saudável e equilibrada desde a infância, assim evitando doenças futuras e um melhor aprendizado.

#### REFERÊNCIAS:

- A atuação do nutricionista especializado em alimentação escolar. IPGS. Porto Alegre. Disponível em: <https://www.ipgs.com.br/blog/interna/a-atuacao-do-nutricionista-especializado-em-alimentacao-escolar#:~:text=O%20nutricionista%20especialista%20em%20Nutri%C3%A7%C3%A3o,e%20est%C3%A1gios%20de%20desenvolvimento%20pessoal>. Acesso em: 21 Mar. 2021.
- Estudo revela que 60% dos alunos da rede pública da capital estão insatisfeitos com merenda escolar. G1. Belém. Abril 2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/2019/04/11/estudo-revela-que-60percent-dos-alunos-da-rede-publica-da-capital-estao-insatisfeitos-com-merenda-escolar.ghtml>. Acesso em: 21 Mar. 2021.
- PNAE. Ministério da Cidadania - Secretaria Especial do Desenvolvimento Social. Brasília. Disponível em: <http://mds.gov.br/compra-da-agricultura-familiar/pnae#:~:text=O%20PNAE%20tem%20car%C3%A1ter%20suplementar,ano%20anterior%20ao%20do%20atendimento>. Acesso em: 21 Mar. 2021.
- Problemas na merenda escolar vão de armazenagem a sobrepreço, diz TCDF. Metrôpoles. Set. 2019. Disponível em: <https://www.metropoles.com/distrito-federal/problemas-na-merenda-escolar-va-de-armazenagem-a-sobrepreco-diz-tcdf>. Acesso em: 21 Mar. 2021.
- Sobre o PNAE. FNDE Fundo nacional de desenvolvimento da educação. Brasília. 2017. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>. Acesso em: 21 Mar. 2021.

# O BRASIL QUE PASSA FOME

## NUTRIÇÃO DE PESSOAS CARENTES

Nos últimos 5 anos o mapa da fome do Brasil tem crescido desenfreadamente, um retrocesso de 15 anos em 5, e com a pandemia este crescimento chegou em torno de 56% (SCHAPPO, 2021). Atualmente, estima-se que 27 milhões de brasileiros sofrem com a falta de alimentos, sobrevivendo com até R\$ 246 por mês (Fonte: Fundação Getúlio Varga, 2021) e enquanto isso, o Ministério da Agricultura bate recorde de safra, alcançando a marca de 272 milhões de toneladas de grãos (Fonte: Ministério da Agricultura, 2021), algo bem destoante quando se vê milhares de famílias passando fome.

A alimentação de um povo é o reflexo de sua vivência, envolvendo fatores culturais, econômicos, sociais e muitos tabus que são reflexos de padrões socioculturais advindos dos processos de imigração de diferentes grupos étnicos para o país, afinal, quem nunca ouviu falar que comer leite com manga faz mal? logo, quando falamos de pessoas carentes devemos levar todos esses fatores em consideração, e principalmente o econômico.

Fonte: Canva.



Fonte: Profissão Repórter  
FAMÍLIA DIVIDE PRATO DE ARROZ E FEIJÃO E UM PEDACINHO DE SALSICHA.

Para essa parte da população, uma nutrição ideal é a que sustenta, composta por muitos carboidratos como o arroz, o feijão e a farinha - prato típico de um brasileiro - enquanto frutas, verduras e legumes são considerados alimentos leves, que não possuem um sabor marcante e não trazem uma sensação de saciedade tão grande. Por muitos anos o perfil magro ou desnutrido foi associado ao cidadão de baixa renda devido à falta de condições financeiras para executar as 3 principais refeições diárias, no entanto, esta não é a realidade. Estudos comprovam que dentro da população que ocupa as camadas mais baixas da sociedade o perfil obeso tem-se destacado, devido a grande ingestão de alimentos açucarados e fritos, extremamente calóricos, que comprometem a saúde e a estimativa de vida. Quando tratamos sobre "alimentação" vemos aí uma linha tênue entre a pobreza e a miséria. Se uma família vive em situação de vulnerabilidade, sem condições de saneamento básico, sem luz elétrica, água encanada e difícil acesso à saúde pública, mas tem ao menos uma refeição por dia, esta é considerada uma família pobre. Agora, se uma família passa por uma doença devastadora, ou é acometida por um desastre natural, sendo que os quais façam com que suas necessidades básicas, ou seja, alimentícias, não sejam supridas, esta é considerada miserável.

No Brasil, de acordo com o Governo Federal Brasileiro, é considerada de baixa renda (pobre), aquela família com renda mensal de até meio salário mínimo por pessoa. Entretanto, as políticas públicas auxiliam estas famílias, como o programa Bolsa Família, onde o benefício básico é direcionado a famílias em situação de extrema pobreza, com o auxílio de R\$ 89,00 mensais, e o benefício variável é direcionado àquelas que tenham em sua composição gestantes, nutrizes, crianças e adolescentes de 0 a 15 anos, com o auxílio de R\$ 41,00 mensais, sendo que cada família pode acumular até 5 benefícios por mês, chegando a R\$ 205,00 mensais. Porém, quando se vive em um país capitalista e com impostos elevados, ter uma alimentação voltada a alimentos saudáveis e não aos que trazem maior sacies, torna-se um grande desafio para quem é vulnerável socialmente.

Fonte: Caldo bom.



# TAVAGOS

# DESIGUALDADE



Fonte: Carlinatura

## REFERÊNCIAS:

- FERREIRA, Vanessa Alves et al. Desigualdade, pobreza e obesidade. SciELO, Rio de Janeiro, 04, abr. de 2008. Disponível em: <<https://www.scielo.org/article/csc/2010.v15suppl1/1423-1432/>>. Acesso em: 26 mar. 2021.
- OLIVEIRA, Cida de. Por que milhões de brasileiros passam fome se o país colhe safras recorde?: ministério da agricultura comemora a "supersafra" de mais de 272 milhões de toneladas de grãos, e a fome cresce no país. Ministério da Agricultura comemora a "supersafra" de mais de 272 milhões de toneladas de grãos. E a fome cresce no país. Março 2021. Elaborada por Rede Brasil Atual. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2021/03/14/por-que-milhoes-de-brasileiros-passam-fome-se-o-pais-colhe-safras-recorde>. Acesso em: 26 mar. 2021.
- PROFISSÃO REPÓRTER (Brasil). Número de brasileiros que vivem na extrema pobreza cresce com fim do auxílio emergencial: segundo dados projetados pela fgv, em 2019, antes da pandemia, 10,97% da população recebia menos de r\$ 246 por mês. com o pagamento do auxílio, esse número caiu para 4,52%. agora, em fevereiro de 2021, com o fim do benefício, está ainda maior: 12,83%. Segundo dados projetados pela FGV, em 2019, antes da pandemia, 10,97% da população recebia menos de R\$ 246 por mês. Com o pagamento do auxílio, esse número caiu para 4,52%. Agora, em fevereiro de 2021, com o fim do benefício, está ainda maior: 12,83%. 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/profissao-reporter/noticia/2021/03/03/numero-de-brasileiros-que-vivem-na-extrema-pobreza-cresce-com-fim-do-auxilio-emergencial.ghtml>. Acesso em: 26 mar. 2021.
- RAMALHO, Rejane Andréa; SAUNDERS, Cláudia. O papel da educação nutricional no combate às carências nutricionais. Rev. Nutr., Campinas, v. 13, n. 1, p. 11-16, Apr. 2000. Available from <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732000000100002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732000000100002&lng=en&nrm=iso)>. access on 29 Mar. 2021.
- SCHAPPO, Sirlândia. Fome e insegurança alimentarem tempos de pandemia da Covid-19. Ser Social: ALIMENTAÇÃO, ABASTECIMENTO E CRISE, Brasil, v. 23, n. 48, p. 28-52, jan. 2021. Semestral. Disponível em: [https://periodicos.unb.br/index.php/SER\\_Social/article/view/32423/28783](https://periodicos.unb.br/index.php/SER_Social/article/view/32423/28783). Acesso em: 29 mar. 2021.



# CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Devemos levar em consideração que quando os indivíduos consomem alimentos ou preparações, os próprios nutrientes não são o principal determinante da decisão. O comércio e a indústria de alimentos já conheceram e exploraram um fato que cada vez mais proporciona às pessoas alimentos práticos, saborosos e duradouros, e mais atraente. Os alimentos processados estão se tornando cada vez mais adequados para pessoas de todas as idades, sejam alimentos preparados ou comestíveis, eles podem ser vendidos. O aumento do consumo de alimentos e bebidas processados tem sido considerado um dos fatores que levam ao aumento da prevalência de obesidade e doenças crônicas. Comer alimentos processados trará muita energia calórica e pouca nutrição ao corpo humano. Comer vários desses alimentos pode aumentar o impacto no corpo, causando inflamação e obesidade. A água com gás é um dos maiores vilões (SOUZA, 2020).

## IMPACTOS DA ALIMENTAÇÃO NÃO SAUDÁVEL

A alimentação não saudável também pode causar outros danos à saúde dos jovens, como desatenção, diminuição do aprendizado e da memória. A desnutrição também pode causar alterações no sistema nervoso durante a adolescência, levando a doenças como hipertensão, diabetes, articulações e alterações de comportamento (AQUINO; PHILIPPI, 2002). Uma dieta rica em alimentos processados, além de mais calorias e menos nutrição, além de alergias e colesterol alto, também aumenta a chance de doenças cardiovasculares, gástricas e respiratórias. Isso porque uma grande quantidade de produtos processados (como pão francês, biscoitos, açúcar refinado e fast food) pode sobrecarregar o corpo e causar inflamação.

Fonte: Karoline Medeiros, Endocrinologista



## ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Um produto rotulado não é um alimento, mas um alimento processado industrialmente que contém conservantes e espessantes. A combinação dos dois pode causar deficiências nutricionais, inflamação e náusea. Os humanos precisam comer bem, comer alimentos nutritivos e terão um bom desempenho no futuro. Chamamos de tripé da longevidade e deve se consolidar na adolescência: alimentação saudável, exercícios físicos e um bom sono. Nosso corpo é como um carro, quando o abastecemos com combustível de alta qualidade, o desempenho do motor será muito bom, mas quando o abastecer com combustível de baixa qualidade começará a dar sinais de falha (AQUINO; PHILIPPI, 2002).

## TIPO DE ALIMENTO OU CALORIA?

Quando o assunto é sobre alimentação saudável, pensamos em calorias, e então surge uma pergunta: comer 150 calorias de um certo tipo de alimento é o mesmo que 150 calorias de outro? Não! As calorias podem ser as mesmas, mas a maneira como o organismo absorve essa energia mudará (SOUZA, 2020). Ao fazer comparações, não devemos considerar o valor calórico, mas sim a qualidade da comida, pois existem muitos outros produtos na composição de cada alimento como açúcares, proteínas, vitaminas e vários outros.

## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Ao contrário de muitas pessoas, uma dieta saudável não é uma dieta ou uma dieta insípida. Uma dieta saudável visa principalmente garantir que seu corpo receba todos os nutrientes de que necessita. Para se tornar uma dieta verdadeiramente saudável, você precisa considerar o tipo, o equilíbrio, a quantidade e a segurança dos alimentos que ingere. Para manter uma alimentação saudável, algumas medidas importantes devem ser tomadas. Para ajudar as pessoas a realizar essa tarefa, o Ministério da Saúde formulou os "Dez Passos para uma Alimentação Saudável" (Fonte: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010).

Fonte: Canva.





## Estas são técnicas simples e fáceis de entender:

10 Passos Para Uma Alimentação Saudável - MINISTÉRIO DA SAÚDE
1. Faça pelo menos três refeições (café da manhã, almoço e jantar) e dois lanches saudáveis por dia. Não pule as refeições.
2. Inclua diariamente seis porções do grupo de cereais (arroz, milho, trigo, pães e massas), tubérculos como as batatas e raízes como a mandioca/macaxeira/aipim nas refeições. Dê preferência aos grãos integrais e aos alimentos na sua forma mais natural.
3. Coma diariamente pelo menos três porções de legumes e verduras como parte das refeições e três porções ou mais de frutas nas sobremesas e lanches.
4. Coma feijão com arroz todos os dias ou, pelo menos, cinco vezes por semana. Esse prato brasileiro é uma combinação completa de proteínas e bom para a saúde.
5. Consuma diariamente três porções de leite e derivados e uma porção de carnes, aves, peixes ou ovos. Retirar a gordura aparente das carnes e a pele das aves antes da preparação torna esses alimentos mais saudáveis.
6. Consuma, no máximo, uma porção por dia de óleos vegetais, azeite, manteiga ou margarina. Fique atento aos rótulos dos alimentos e escolha aqueles com menores quantidades de gorduras trans.
7. Evite refrigerantes e sucos industrializados, bolos, biscoitos doces e recheados, sobremesas doces e outras guloseimas como regra da alimentação.
8. Diminua a quantidade de sal na comida e retire o saleiro da mesa. Evite consumir alimentos industrializados com muito sal (sódio), como hambúrguer, charque, salsicha, linguiça, presunto, salgadinhos, conservas de vegetais, sopas, molhos e temperos prontos.
9. Beba pelo menos dois litros (seis a oito copos) de água por dia. Dê preferência ao consumo de água nos intervalos das refeições.
10. Torne sua vida mais saudável. Pratique pelo menos 30 minutos de atividade física todos os dias e evite as bebidas alcoólicas e o fumo. Mantenha o peso dentro de limites saudáveis.

### REFERÊNCIAS:

- AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. 2002. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102002000700001](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102002000700001). Acesso em: 22 mar. 2021.
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira [Internet]. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014 [citado 2018 Jan 31]. 158p. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde [Internet]. 3. ed. Brasília; 2010. [citado 2018 Feb 2]. 60 p. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_promocao\\_saude\\_3ed.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude_3ed.pdf).
- SOUZA, Ludmilla. Consumo de alimentos ultraprocessados cresce na pandemia. 2020. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2020-11/consumo-de-alimentos-ultraprocessados-cresce-na-pandemia>. Acesso em: 22 mar. 2021.



# *Dieta* *Hospitalares*

A Nutrição Clínica Hospitalar se dedica ao acompanhamento dos hábitos alimentares de pacientes de maneira geral, um cardápio saudável e equilibrado traz diversos benefícios tanto para a saúde física quanto para a mental, além de fornecer energia e bem-estar geral, é possível prevenir e combater doenças, manter um bom peso corporal e ter um excelente desenvolvimento físico.

O papel do nutricionista é de extrema importância no atendimento de pacientes hospitalizados e externos, ele é responsável pela triagem dos pacientes, reconhecendo a patologia de cada um e efetuando uma avaliação geral. Em seguida, é implementado todo o processo de produção de alimentos - preparo, manuseio e conservação, solicitado as dietas e continuamente monitorado o estado nutricional do internado.

No Conselho Regional de Nutricionista (CRN) e o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), que são órgãos com a finalidade de fiscalizar, orientar e definir as competências e atribuições do profissional, pode-se citar a Resolução do CFN de nº600, de forma mais destacada os deveres estabelecidos na Assistência Nutricional e Dietoterápica no âmbito hospitalar do Nutricionista como, estabelecer e executar protocolos técnicos no ambiente de trabalho, realizar orientação nutricional na alta dos pacientes para estender o tratamento em casa e a supervisionar a aceitação e tolerância das dietas orais e enterais de cada internado, e por consequência, todos esses exercícios cooperam para uma recuperação mais breve e tranquila do paciente.

Todo esse trabalho é realizado juntamente de uma equipe multidisciplinar formada por médicos, enfermeiros, psicólogos, fisioterapeutas, farmacêuticos e assistentes sociais, todos com os mesmos objetivos a serem alcançados.

Fonte: Canva.





É comum que contenha algum tipo de restrição em cada dieta, ou também, incentivo ao consumo de determinado nutriente, isso vai depender das necessidades específicas de cada indivíduo.

### Alguns exemplos de dietas propostas nos hospitais:

#### DIETA DE ROTINA

Utilizadas geralmente em períodos curtos, como em pós-operatórios, não costuma trazer muitas restrições no seu conteúdo apenas em consistência.

#### DIETA GERAL

Mantém os alimentos na consistência normal e tem como principal característica ser balanceada e entregar todos os nutrientes necessários ao paciente.

#### DIETA BRANDA

Composta por alimentos de fácil mastigação e gestão, sendo indicada para pacientes que possuam complicações nesse sentido.

#### DIETA PASTOSA

Atua em casos um pouco mais delicados, nos quais o paciente precisa ingerir os alimentos com pouca ou nenhuma mastigação, com alimentos cozidos.

#### DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Indicada para pacientes que precisam se hidratar, com problemas gastrointestinais e de mastigação.

#### REFERÊNCIAS

Blog Dietbox. Nutrição Hospitalar. Disponível em: <<https://www.google.com.br/amp/s/blog.dietbox.me/nutricao-hospitalar/amp/>>. Acesso em: 27 Mar. 2021.

CFN, Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução Nº 600: Atribuições do profissional. 25 fev. 2018. Disponível em: <[https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm)>. Acesso em: 29 mar. 2021.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; PADILHA, Marina; SANCHES, Maísa. Alimentação hospitalar: proposições para a qualificação do Serviço de Alimentação e Nutrição, avaliadas pela comunidade científica. 15 set. 2010. Disponível em: <<https://www.scielosp.org/article/csc/2012.v17n2/473-480/>>. Acesso em: 27 Mar. 2021.



Fonte: Canva.



## HORA DO CAFÉ

Entrevistada:

# Marisa Lyra

Professora universitária e nutricionista com 12 anos de experiência em nutrição hospitalar.



- Qual é a relação entre os resultados de uma boa alimentação e o progresso de um paciente?

"Total e fundamental, porque a adesão é importantíssima para qualquer tratamento".

"A alimentação traz reflexos a média longo prazos, então muitas vezes é o que dificulta a adesão, vemos os impactos positivos através dos exames laboratoriais em marcadores bioquímicos, marcadores antropométricos, relações aos percentuais de gordura e performance físicas, então é uma relação totalmente direta".

- Como funciona a integração do nutricionista e outros profissionais da área da saúde para a maior qualidade de uma alimentação hospitalar?

"Se faz por força dos requisitos legais e de forma objetiva, ou seja, o nutricionista deve participar das equipes multidisciplinares, equipe de suportes nutricional e equipe de infecção hospitalar."

"Essa integração depende muito do domínio da área, do conteúdo e da credibilidade transmitida, mas o que fragiliza muitas relações é a falta de habilidade de trabalhar em grupo e de se relacionar"

- Como funciona a escolha e de que depende o cardápio para uma alimentação via sonda?

"Nos dias atuais todas elas são dietas industrializadas, que acontecem através de processos licitatórios, definindo e formulando a dieta enteral, juntamente da equipe multidisciplinar de suporte nutricional."

- Quais as dietas mais utilizadas em pacientes internados?

"Depende do tipo de hospital e clínica, por exemplo um hospital de trauma como o Hospital São Lucas se usa muito a dieta enteral, porque uma grande parte de pacientes se encontram impossibilitados de mastigação"

"Existem dietas que mudam quanto a consistência e elas são definidas pelo nutricionista a partir do diagnóstico médico, tendo em vista a aceitabilidade, hábitos alimentares e condições socioeconômicas (em relação às preferências) de cada pessoa, tudo isso tem que ser respeitado e levado em consideração para que o paciente fique menos tempo no hospital."

"Sabendo que a nutrição tem um impacto muito forte na recuperação do paciente, é muito importante ela ser mais adequada possível e que o paciente tenha o atendimento individualizado para ter uma melhor gestão de todos os temas."

**" O COMER NÃO  
SATISFAZ APENAS A  
NECESSIDADE  
BIOLÓGICA, MAS  
PREENCHE TAMBÉM  
FUNÇÕES  
SIMBÓLICAS E  
SOCIAIS."**

(RAMALHO; SAUNDERS, 2000)