

ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

NUTRITIONAL ASSISTANCE IN LONG-TERM HOUSING INSTITUTIONS FOR ELDERLY: EXPERIENCE REPORT

Gleice Márcia Mendes¹

Tatiana Coura Oliveira²

RESUMO:

O artigo objetivou relatar a experiência de um nutricionista dentro de uma Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e a partir disso problematizar os desafios e os avanços dentro de um campo de atuação profissional recentemente conquistado. O aumento do número de idosos na população brasileira promoveu um crescimento das ILPI's de natureza filantrópica, bem como privadas, e ampliou o campo de ação dos nutricionistas. Este relato de experiência foi construído a partir da descrição das mudanças implementadas em uma unidade situada no município de Rio Paranaíba/MG. Apesar da importância do nutricionista compondo a equipe multidisciplinar, tendo em vista as transformações fisiológicas e o impacto das mesmas no estado nutricional dos internos, a maior parte das instituições não respeita as recomendações estabelecidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) e pela Resolução nº 380. Este é o ponto chave da questão e se liga a atuação do nutricionista nas ILPI's: a RDC 283 que aprova o regulamento técnico e define normas para o funcionamento das mesmas não especifica a atuação do nutricionista. Ela fala apenas da necessidade de um profissional que cuide da alimentação, estabelecendo a cobertura de dois turnos de 8 horas a cada 20 idosos internados. Ao não estabelecer a necessidade do profissional nutricionista e não estratificar as horas recomendadas à assistência, que pode estar relacionada ao atendimento clínico ou à gestão da alimentação coletiva, a resolução torna precária a qualidade do atendimento porque deixa a cargo da gestão local a decisão de contratação ou não do profissional.

PALAVRAS-CHAVE: Instituição de Longa Permanência para Idosos; Envelhecimento; Nutrição do Idoso.

ABSTRACT:

The aim of the article is to report a dietitian's experience in a long-term housing institution (LTHI) and to question the challenges and advancements within a recently conquered professional field. The increased number of elderly in the Brazilian population led to a larger number of LTHI's of philanthropic and private nature, as well as broadened the professional field of dietitians. The current report was set based on the description of changes implemented in a unit located in Rio Paranaíba County – MG. Despite the importance of having a dietitian in the staff to set a multidisciplinary working team, due to the physiologic changes and to their impact on inmates nutritional status, most institutions do not respect the recommendations from the Federal Council of Dietitians through Resolution n. 380. This is the key point of the addressed issue, which is linked to dietitians' actions in LTHIs. The RDC 283 approved the technical standards and defined their functioning, but it did not

¹ Especialista em Nutrição Clínica e Esportiva pelo Centro Universitário Leonardo da Vinci e graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa Campus Rio Paranaíba. Nutricionista. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/0461365012887641>.

² Doutora em Epidemiologia em Saúde Pública pela Fundação Oswaldo Cruz, mestra em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa e graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Ouro Preto. Professora da Universidade Federal de Viçosa Campus Rio Paranaíba. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/1563368310311263>.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura	Número XVII Jan-jun 2018 periodicoscesg@gmail.com	Trabalho 10 Páginas 156-165
--	---	--------------------------------

specify dieticians' competences. It just addressed the need of a professional in charge of food throughout the two 8-hour shifts, for each twenty elderly. Because it did not set the need of a dietitian and did not stratify the recommended hours for assistance, the resolution impaired the quality of the provided assistance, since the local management is responsible for hiring, or not, a professional.

KEYWORDS: Long-Term Housing Institution; Aging; Elderly Nutrition.

01 – INTRODUÇÃO

Frente à nova configuração demográfica e epidemiológica brasileira, constatada em função do aumento da população idosa, surgem questionamentos relacionados ao processo de envelhecimento e seus desencadeamentos nos âmbitos biopsicossociais (SANTOS et al., 2010). Enquanto condição fisiológica, o processo de envelhecimento está intimamente ligado às alterações no estado nutricional em função principalmente de alterações orgânicas, sendo essas associadas com a redução do apetite e diminuição no consumo alimentar o que pode expor os idosos à desnutrição (PEREIRA et al., 2017). Estudos indicam que a desnutrição é um problema que atinge de 20 a 80% dos idosos em ILPI's, sendo o distúrbio nutricional mais importante observado em pessoas acima de 60 anos (GALESI et al., 2008; PEREIRA et al., 2017). Outra situação se liga à fragilidade imunológica dos indivíduos, o que aumenta a necessidade do cuidado higienicossanitário com a alimentação servida (LENARDT; MICHEL; TALLMANN, 2009).

Neste sentido preocupações quanto ao cuidado e a gestão da saúde deste grupo etário tem surgido, principalmente em relação àqueles em situação de vulnerabilidade (OPAS, 2012). Chama a atenção no Brasil o aumento no número de Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) - embora as políticas públicas priorizem a família como signatária do cuidado ao idoso (BRASIL, 2003). Historicamente os locais que recebiam pessoas idosas possuíam um caráter assistencialista, por vezes compreendido como caridade, entretanto a aprovação da Resolução da Diretoria Colegiada, RDC nº 283, que define normas de funcionamento para as ILPIs de caráter residencial, caracteriza-se como um avanço social (DELBONI et al. 2013; BRASIL, 2005). A resolução determina que as ILPIs devam configurar um local de moradia especializada que proporciona assistência gerontogeriatrica, conforme a necessidade de seus residentes, sempre integrando um sistema continuado de cuidados (SANTOS et al., 2010).

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XVII Jan-jun 2018	Trabalho 10 Páginas 156-165
http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura	periodicoscesg@gmail.com	

Diante deste contexto, em especial, do envolvimento da nutrição em relação ao cuidado do idoso institucionalizado, o presente trabalho propõe a apresentação de um relato de experiência dentro de uma ILPI, retratando sua importância, conquistas e desafios institucionais.

02 – PERCURSO METODOLÓGICO

Trata-se de estudo de natureza qualitativa que busca compreender a partir da experiência vivida, como se dá a atuação do profissional nutricionista no âmbito de uma ILPI de caráter filantrópico, situada no município de Rio Paranaíba/MG. A reflexividade presente neste tipo de abordagem privilegia a investigação e sua relação de intersubjetividade com os grupos sociais, considerando como a observação empírica afeta o campo e a vida social (MINAYO; GUERRIERO, 2014). Neste sentido o relato de experiência foi construído a partir da descrição das mudanças implantadas no serviço, iniciado em março de 2015, considerando atividades no âmbito da avaliação nutricional, dietoterapia e alimentação institucional. Para tal foram necessários procedimentos do campo de avaliação nutricional por meio da coleta de medidas antropométricas: peso e altura, para posterior análise do Índice de Massa Corporal (IMC), bem como a aplicação de Mini Avaliação Nutricional (MNA). Para facilitar os cuidados dietoterápicos elaborou-se um manual de Padronização de Dietas, cujos cálculos para obtenção das médias calóricas foram realizados com base na *Estimated Energy Requirement* (EER), proposta pelo *Institute of Medicine* (INSTITUTE OF MEDICINE, 2002). No campo da alimentação para coletividades, tomou-se a RDC nº 275 da ANVISA (BRASIL, 2002), bem como a Portaria nº 1428 como direcionadoras do padrão de sanidade alimentar que se pretendia alcançar (BRASIL, 1993).

03 – RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 – Características Gerais da Entidade e dos Internos

A entidade se mantém por meio dos benefícios previdenciários dos internos, subsídios fornecidos por prefeituras regionais, como também pelo apoio de doações de gêneros diversos recebidos diariamente. Em relação ao quadro de funcionários, a instituição conta com a presença de duas cozinheiras, duas auxiliares de cozinha, dois cuidadores de idosos, dois auxiliares de serviços gerais e dois técnicos em enfermagem, todos com jornada de trabalho de 12x36. Conta também com uma enfermeira, uma fisioterapeuta e uma nutricionista.

Atualmente a ILPI presta assistência a 44 internos, sendo 21 do sexo masculino e 23 do sexo feminino, com faixa etária compreendida entre 50 e 102 anos. É interessante ressaltar que a instituição recebe com relativa frequência pessoas com idade inferior a 60 anos que, no entanto, se apresentam em situação de vulnerabilidade. Em relação ao grau de dependência dos internos, são variáveis, existindo desde aqueles que são classificados com grau de dependência I, ou seja, são independentes, até aqueles com grau de dependência III, que necessitam de total autocuidado (BRASIL, 2005).

3.2 – Explicando a Experiência

A partir do início das atividades na ILPI foram encontradas inúmeras dificuldades, dentre elas e talvez uma das maiores delas tenha sido a inexistência de registros dos residentes, visto que são imprescindíveis, tanto para o acompanhamento da saúde dos internos bem como para a continuidade do trabalho (LENARDT; MICHEL; TALLMANN, 2009).

Neste sentido o trabalho foi iniciado, sendo pensando a partir da atuação em duas frentes principais: a primeira ligada à avaliação nutricional e cuidados dietoterápicos e a segunda ligada à alimentação dos internos. Os mesmos serão apresentados separadamente para facilitar a compreensão, mas foram executados quase que simultaneamente em virtude de sua urgência no local.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XVII Jan-jun 2018	Trabalho 10 Páginas 156-165
http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura	periodicoscesg@gmail.com	

3.3 – Avaliação Nutricional e Cuidados Dietoterápicos

Realizou-se a avaliação nutricional dos internos em busca de delinear o perfil nutricional dos residentes e registrar em prontuários para posterior acompanhamento. Foram coletadas medidas de peso e altura, avaliando o IMC e em seguida aplicada a Mini Avaliação Nutricional (MNA), para identificar o risco de desnutrição apresentados pelos internos (LIPSCHITZ, 1994; GUIGOZ; VELLAS; GARRY, 1999). Não nos deteremos aos detalhes da avaliação porque não é a proposta do estudo, entretanto, ressaltamos a importância do levantamento destes dados na unidade para o direcionamento do atendimento aos internos. Galesi et al., (2008), avaliando o perfil alimentar e nutricional de idosos em uma ILPI do estado de São Paulo, identificou que dos internos avaliados 18% foram classificados com magreza e observou em relação ao consumo alimentar, ingestão inadequada de energia e de alguns micronutrientes, tais como vitamina C, zinco e folato.

Reconhecendo a necessidade de atendimento diferenciado, foi elaborado um manual de Padronização de Dietas considerando as situações patológicas mais comuns na ILPI, dentre elas: diabetes mellitus, hipertensão arterial, gastrite, problemas renais e hepáticos.

Este documento padronizou três aportes calóricos, a saber: 1200 Cal, 1500 Cal e 1800 Cal. Calculados com base na Estimated Energy Requirement (EER) proposta pelo *Institute of Medicine* (INSTITUTE OF MEDICINE, 2002). Estabeleceram-se também alterações na consistência das dietas, com texturas variando desde dietas líquidas restritas até a branda, além de modificações químicas, considerando-se a necessidade de dietas hipossódicas, hiperproteicas, laxantes, constipantes, dentre outras. O manual foi impresso e exposto em local público para consulta por qualquer funcionário em caso de necessidade.

3.4 – Alimentação Coletiva

A ILPI fornece seis refeições diárias, sendo apresentadas as características dos itens que compõe o cardápio na tabela 1.

Tabela 1. Composição do cardápio oferecido diariamente na ILPI do município de Rio Paranaíba/MG.

REFEIÇÃO	TIPO DO ALIMENTO
Café da Manhã	Bebida Proteica/ Carboidrato
Colação	Suco de fruta
Almoço	Prato principal/ Arroz + Feijão/ Guarnição/ Salada
Lanche da Tarde	Vitamina de fruta/ Iogurte
Jantar	Sopa
Ceia	Bebida Proteica/ Carboidrato

Não havia qualquer planejamento em relação à produção das refeições, que eram preparadas a partir do que se tinha em estoque. As atividades neste campo foram iniciadas pelo planejamento de um cardápio semanal que visava o fornecimento de refeições equilibradas do ponto de vista nutricional. A partir de um cardápio padrão de consistência branda, outras alterações físicas poderiam ser implementadas, se necessário. Cabe destacar que a refeição da instituição é hipossódica e hipolipídica. É muito relevante o planejamento em relação à forma de preparo dos alimentos e à monotonia dos cardápios, uma vez que se sabe a importância de considerar no processo necessidades nutricionais, hábitos alimentares, perfil do indivíduo, variedade e harmonia entre as preparações (BENETTI et al., 2014).

Em relação ao planejamento do cardápio, é preciso levar em consideração as doações recebidas pela ILPI, muitas vezes composta por produtos perecíveis e em grande volume. Tenta-se ao máximo realizar o aproveitamento dos mesmos, entretanto, ainda há considerável desperdício, visto que os manipuladores não sabem como agir na ausência do nutricionista. Existem, como forma de minimizar esse prejuízo, algumas orientações para que parte ou a totalidade das doações seja redirecionada para outras entidades filantrópicas do município.

Em relação ao controle de qualidade na produção das refeições, destaca-se a presença na unidade de um Manual de Boas Práticas (MBP), porém esse manual não continha os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Os mesmos foram elaborados e anexados ao MBP. O documento foi fixado em local de

fácil acesso e identificado dentro da área de manipulação de alimentos. Orientações previstas no MBP quanto à execução de treinamentos, periodicidade de higienização, todas foram implantadas e são registradas e acompanhadas semanalmente pela nutricionista. A partir do controle desses processos, foi notória a diminuição dos casos de diarreia, que aconteciam com grande frequência dentro da unidade, segundo relato dos funcionários.

Um desafio diário encontrado dentro da instituição mantém relação com a execução das tarefas: nem sempre os responsáveis colaboram com as atividades propostas e como não existe a presença do profissional diariamente alguns pontos ficam a desejar.

Do ponto de vista da legislação sanitária, cada local que preste serviço voltado para a produção de refeições deverá ter em seu quadro de pessoal um Responsável Técnico (RT) (BRASIL, 2005). A Resolução nº 380 do Conselho Federal de Nutricionista (CFN) estabelece parâmetros em termos de carga horária para a atuação do nutricionista, segundo o grau de dependência apresentado pelos idosos dentro da instituição (BRASIL, 2005). Outra legislação que também determina normas em relação aos cuidados com a alimentação dos internos é a Resolução nº 283, que propõe a existência de um profissional para cada 20 idosos, garantindo a cobertura de dois turnos de 8 horas (BRASIL, 2005). No entanto, essa resolução não exige a permanência do profissional durante o período de funcionamento das atividades.

A pesquisa de Lopes et al. (2014), avaliando as condições estruturais e higienicossanitárias das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) nas ILPI's de Salvador mostrou que grande parte das instituições apresentaram seus aspectos inadequados, identificando que apenas uma das 14 ILPI's analisadas, atingiu a adequação de 75% nos itens avaliados. Com relação à presença contínua do profissional, a maioria não atende a esse requisito (LOPES, et al. 2014).

Nesse sentido, com base na Resolução do CFN, o recomendado para a ILPI avaliada era a existência de um profissional nutricionista, atuando com carga horária mínima de 30 horas semanais, tendo em vista que a maior parte dos idosos residentes na ILPI estudada apresenta grau de dependência II. Como essa resolução não possui poder de lei, ela apenas estabelece o que seria viável para um

atendimento de maior qualidade aos internos, sendo assim, a resolução nº 283, que determina as normas para o funcionamento das ILPI's, é que precisaria ser revista, visto que, a carga horária exercida pelo profissional nutricionista, não viabiliza a execução adequada das atividades demandada dentro da instituição.

04 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

Existe na ILPI muito trabalho a ser executado, principalmente com relação à implementação de propostas de intervenção nutricional que garantam uma maior qualidade de vida aos idosos institucionalizados. Entretanto a carga horária mínima contratada para a realização das atividades é insuficiente para realização de um trabalho de qualidade. É urgente a necessidade de revisão na resolução que orienta o funcionamento das ILPI's tendo em vista a importância do profissional nutricionista no âmbito institucional.

05 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. *Lei n.º 10.741 de 1º de outubro de 2003*. Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. Brasília, 2003.

_____. Ministério da Saúde. *Resolução nº 283 de 26 de setembro de 2005*. Aprova o Regulamento Técnico que define normas de funcionamento para as Instituições de Longa Permanência para Idosos. Brasília, 2005.

_____. Ministério da Saúde. *Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002*. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002

_____. Ministério da Saúde. *Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993*. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, 1993.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XVII Jan-jun 2018	Trabalho 10 Páginas 156-165
http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura	periodicoscesg@gmail.com	

BENETTI, F. et. al. Instituições de longa permanência para idosos: olhares sobre a profissão do nutricionista. *Estudos interdisciplinares do envelhecimento*, Porto Alegre, v. 19, n. 2, p. 397-408, 2014.

DELBONI, M. C. C. et al. Instituições de Longa Permanência (ILP): os idosos institucionalizados de uma cidade da região central do Rio Grande do Sul. Seminário Internacional sobre o Desenvolvimento Regional, VI. *Anais...*, Rio Grande do Sul, 2013.

GALESI, L. F. et al. Perfil alimentar e nutricional de idosos residentes em moradias individuais numa instituição de longa permanência no leste do estado de São Paulo. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 19, n. 3, p. 283-90, 2008.

GUIGOZ, Y.; VELLAS, B.; GARRY, P. J. *Mini Nutritional Assessment (MNA): Research and Practice in the elderly*. Nestle nutrition workshop series. Clinical & programme. v. 1, 1999.

INSTITUTE OF MEDICINE. *Dietary Reference Intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids*. Washington D.C.; National Academies Press, 2002.

LENARDT, M. H.; MICHEL, T.; TALLMANN, A. E. C. A condição de saúde de idosas residentes em instituição de longa permanência. *Cogitare Enfermagem*, Curitiba. v. 14, n. 2, p. 227-36, 2009.

LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. *Primary Care*, cap. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.

LOPES, J. A. et al. Avaliação das unidades de alimentação e nutrição em Instituições de Longa Permanência para Idosos. *Geriatrics, Gerontology and Aging*, v. 8, n. 2, p. 98-103, 2014.

MINAYO, M. C. D. S., GUERRIERO I. C. Z. Reflexividade como éthos da pesquisa qualitativa. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 19, n.4, p.1103-12, 2014.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). *Atenção à saúde do Idoso: Aspectos Conceituais*. Brasília, 2012. 98p.

PEREIRA, M. L. A. S. et al. Miniavaliação nutricional: utilização e panorama nos diferentes cenários de atenção ao idoso. *Revista de Saúde.Com*, Bahia. v. 13, n. 1, p. 824-832, 2017.

SANTOS, S. S. C. et al. Elaboração de prontuário do residente em uma instituição de longa permanência para idosos. *Acta Paulista de Enfermagem*, São Paulo. v. 23, n. 6, p. 725-31, 2010.