Trabalho apresentado no 22º CBCENF

Título: ASPECTOS ALIMENTARES EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA

Relatoria: Andressa Ferreira Lavratti

Autores: Elaine Aparecida Mye Takamatu Watanabe
Márcia Regina Martins Alvarenga
Sarah Pimpinati Oliveira
Vivian Rahmeier Fietz

Modalidade: Pôster

Área: Tecnologias, Pesquisa, Cuidado e Cidadania

Tipo: Relato de experiência

Resumo:

Introdução: As instituições de longa permanência dos idosos (ILPI) são uma das opções da atual sociedade, carente de disponibilidade de horário e/ou com uma situação financeira não adequada a realidade no cuidado ao idoso. As instituições buscam assistir ao idoso na sua integralidade com relação aos cuidados médicos, de enfermagem e conta com cuidadores formais, fisioterapeuta, psicólogo entre outros profissionais. Objetivo: Relatar a rotina relacionada aos aspectos alimentares de uma ILPI. Metodologia: Estudo descritivo, oriundo das vivências acadêmicas durante projeto de extensão desenvolvido de janeiro a julho/2019 em ILPI no município de Dourados (MS). Resultados: A alimentação é uma necessidade básica do ser humano pois é a principal fonte de obtenção de energia. Nesta instituição de longa permanência são fornecidas 6 refeições ao longo do dia e o cardápio é construído semanalmente, por uma funcionária técnica, que tem experiência leiga no tangente a alimentação. Para os residentes que deambulam até o refeitório, o cardápio é comum a todos. Inicia-se com o café da manhã sendo fornecido pão com manteiga ou presunto e muçarela e café com leite, seguido de um lanche matinal geralmente uma fruta. No almoço, são fornecidos arroz, feijão, um tipo de carne e saladas. No período da tarde, geralmente os idosos recebem visitas, sendo muitas delas ligados a entidades religiosas, e estes se responsabilizam pelo lanche, onde são orientados pela instituição a evitar doces, frituras e refrigerantes, mas observamos que os alimentos trazidos não se adequam a estas orientações. Quando não há visita, a instituição disponibiliza aos idosos: tortas salgadas, bolos, sucos ou chás. No jantar servem sopas diversas, e também uma ceia leve, contendo leite e bolacha ou mingau. Para idosos acamados são fornecidos mingau de aveia, bolacha com leite, além de sopas batidas em todas as refeições. Apesar dos residentes apresentarem diversas patologias como hipertensão arterial e diabetes, não existe uma dieta específica para cada residente, em virtude das restrições financeiras da instituição. Conclusão: A experiência nos permitiu conhecer a dinâmica de uma unidade de atendimento ao idoso no tangente a alimentação, observou-se a não adequação da alimentação aos portadores de diabetes e hipertensão arterial, evidenciamos que a instituição fornece no mínimo seis refeições diárias, com cuidados sanitários dos preparos, buscando uma boa saúde dos idosos.