

Avaliação da Qualidade Alimentar na Santa Casa de Misericórdia de Castelo Branco

Mariliana Miranda Santos

Relatório de estágio apresentado ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizado sob a orientação científica da Dra. Margarida Vieira, Professora de Nutrição Humana e Qualidade Alimentar do Departamento da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco

Dedico este trabalho aos meus pais, Luisa e Hermitério, fonte de inspiração e exemplo de esforço e dedicação; aos meus irmãos, especialmente à minha pequenina Mirien e ao meu namorado, Natalício companheiro de todos os momentos.

Agradecimentos

Concluir a Licenciatura é para mim o culminar de um árduo trajeto e por isso vou aproveitar esta oportunidade única para mencionar todos aqueles que de alguma maneira fizeram parte dessa longa caminhada até aqui e que fizeram de mim o que hoje sou.

Em primeiro lugar quero manifestar o meu profundo agradecimento a instituição Santa Casa de Misericórdia de Castelo Branco e a todos os seus colaboradores que acolheu-me e tornou possível a realização desse trabalho, em especial a Dr.^a Maria Natália, ao Dr. Rui Alves e a Dr.^a Sónia pela disponibilidade e boa vontade de sempre.

Agradeço a minha família, o alicerce da minha vida: aos meus pais, Luisa Mendes e Hermitério Fernandes, pelo eterno cuidado, amor e dedicação, pelo apoio e por todos os sacrifícios, por estarem do meu lado a cada passo, a cada pequena conquista e grandes realizações; aos meus irmãos, em especial a minha pequenina Mirien, pela criança que hoje desabrocha, pelo orgulho que me proporciona e por me ensinar o que é o amor incondicional.

Um agradecimento especial vai também para o meu namorado, Natalício, companheiro de todos os momentos, graças a tua presença e amor foi mais fácil transpor os dias de desânimo e angústias.

Agradeço aos meus avós, Nhana e Didi, pelos abraços calorosos de saudade, pelo apoio e amor de sempre.

A minha orientadora, Dr.^a Margarida Vieira, pela orientação deste trabalho, pela constante disponibilidade e apoio, um bem-haja.

A minha amiga e colega Marlete Lopes, por tudo o que vivemos e aprendemos juntas.

A minha amiga e colega Débora Pina pelo apoio e moral na realização deste trabalho.

A todos os demais amigos, colegas e professores que pelo apoio constante e por uma palavra de amizade fizeram com que tudo isto se tornasse possível.

A todos, um muito obrigado!

Resumo

As casas de amparo da 3ª idade constituem a modalidade mais antiga e universal de atendimento ao idoso. Estas instituições têm um papel importante na promoção da saúde e a qualidade de vida do idoso. Portanto deve-se ter especial atenção a qualidade da alimentação oferecida, uma vez que ela assume um papel importante, influenciando diretamente a saúde do idoso, por este apresentar necessidades nutricionais particulares que relacionadas com o processo de envelhecimento, exige cuidados especiais.

Para a realização deste trabalho foi definido a qualidade para um serviço de alimentação, da Santa Casa de Misericórdia de Castelo Branco (SCMCB), como estando associada à aspetos intrínsecos dos alimentos (qualidade nutricional e organolética), à segurança alimentar (qualidade higiênico-sanitária) e ao Serviço de atendimento (relação utente-cuidador).

Efetou-se a avaliação higiênico-sanitária nos serviços de alimentação da SCMCB; fez-se uma análise qualitativa da ementa oferecida pela instituição; avaliou-se o grau de satisfação dos utentes com o serviço.

Os resultados obtidos foram positivos, e espera-se que haja sempre uma melhoria contínua nestas questões, que associada ao domínio cognitivo dos fatores que afetam o consumo alimentar dos idosos, propiciará aos profissionais de saúde e as casas de amparo à 3ª idade o investimento em intervenções que contribuirão, positivamente, para o consumo alimentar desse segmento populacional e, conseqüentemente, auxiliarão na melhoria da sua qualidade de vida e um envelhecimento feliz.

Palavras-chave

Idosos, Qualidade Alimentar, Satisfação dos utentes, Ementas

Abstract

The nursing homes for old people are the most ancient and universal mode of elderly care. These institutions have an important role in the promotion of health and quality of life of elderly people. Therefore special attention must be paid to the quality of food offered, since it assumes an important role, directly influencing the health of the elderly people, because it presents particular nutritional requirements related to the aging process, requires special care.

For the purposes of this study was defined the quality for a food service, of “Santa Casa de Misericórdia de Castelo Branco (SCMCB)”, as being associated with intrinsic aspects of the food (nutritional and sensory quality), food security (hygienic-sanitary quality) and the service of treatment (for user-caregiver).

We made up the hygienic-sanitary evaluation in food service of the “SCMCB”, became a qualitative analysis of the menu offered by the institution; evaluated the degree of user satisfaction with the service.

The results were positive, and it is expected that there is always a continuous improvement in these issues, associated with the cognitive domain of the factors affecting the food intake of the elderly, will provide healthcare professionals and nursing homes for old people investing in interventions that will contribute positively to the dietary intake of this population segment and therefore assist in improving their quality of life and a happy aging.

Keywords

Elderly, food Quality, satisfaction of users, Menus

Índice geral

Agradecimentos	iii
Resumo	iv
Abstract	v
Índice geral	vi
Índice de figuras	viii
Índice de tabelas.....	ix
Lista de abreviaturas.....	x
1-Introdução	1
1.1-População idosa	1
1.2-Objetivos	2
2-Characterização da instituição	2
3-Characterização dos utentes	3
3.1-Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida	4
4-A alimentação na terceira idade	5
4.1- Necessidades Nutricionais dos Idosos	6
4.1.1- Necessidades Energéticas (NE)	6
4.1.2- Necessidades em Proteínas	6
4.1.3- Necessidades em Hidratos de carbono	6
4.1.4- Necessidades em Gorduras	6
4.1.5-Necessidades em Fibras	6
4.1.6- Necessidades em Vitaminas e Minerais	7
4.1.7- Necessidade em Água	8
5- Qualidade e Segurança dos alimentos	9
5.1-Qualidade Alimentar	9
5.2-Segurança Alimentar	9
5.2.1-Perigos Alimentar	10
5.2.2 - O HACCP - Hazard Analysis of Critical Control Points	11
6-Descrição das atividades realizadas durante o estágio na SCMCB	12
6.1- Local do estágio	12
6.2-Verificação das características higiénico-sanitárias	13

6.3-Intervenção e promoção de atitudes corretas na manipulação de alimentos	14
6.4-Entrevista sobre o grau de satisfação dos utentes da SCMCB	15
6.5- Avaliação qualitativa das ementas	15
7-Resultados e discussão	16
7.1-Realização de uma check-list de verificação no serviço Alimentar	16
7.1.1-Higiene do pessoal e saúde dos manipuladores de alimentos.....	16
7.1.2-Instalações sanitárias/vestiários do pessoal manipulador de alimentos	17
7.1.3-Instalações gerais	17
7.1.4-Área de receção das matérias-primas.....	18
7.1.5-Área de conservação e armazenamento de matérias-primas	18
7.1.6-Área de preparação e confeção dos alimentos	19
7.1.7-Área de distribuição/ transporte dos alimentos.....	20
7.1.8-Controlo de praga.....	20
7.1.9-Controlo de água.....	21
7.1.10-Higienização	21
7.1.11-Resíduos.....	22
7.1.12-Controlo de Qualidade(Outros requisitos)	23
7.2-Intervenção e promoção de atitude corretas de manipulação dos alimentos.....	24
7.3-Entrevista sobre o grau de satisfação dos utentes com o serviço de alimentação da SCMCB .	24
7.4-Avaliação Qualitativa das ementas	25
8-Considerações finais	27
9-Referências Bibliográficas	28
Anexos	29

Índice de figuras

Figura 1-Fatores determinantes do processo de Envelhecimento _____	3
Figura 2-Interferência dos perigos na cadeia Alimentar _____	11
Figura 3-Avaliação da higiene pessoal e saúde dos manipuladores _____	17
Figura 4-Avaliação das instalações Sanitárias _____	17
Figura 5-Avaliação das instalações gerais _____	18
Figura 6-Avaliação da área de recepção de matérias-primas _____	18
Figura 7-Avaliação da área de conservação e armazenamento de matérias-primas _____	19
Figura 8-Avaliação da área de preparação e confeção dos alimentos _____	19
Figura 9-Avaliação da área de distribuição/transporte dos alimentos _____	20
Figura 10-Avaliação do controlo de pragas _____	20
Figura 11-Avaliação do controlo de água _____	21
Figura 12-Avaliação da higienização _____	22
Figura 13-Avaliação dos resíduos _____	23
Figura 14-Avaliação do controlo de qualidade(outros requisitos) _____	23

Índice de tabelas

Tabela 1-Valores de referências das recomendações diárias (DRIs) em macro e micronutrientes para os idosos	8
Tabela 2-Principais fatores de riscos dos diferentes perigos	11
Tabela 3-Apreciação qualitativa dos parâmetros avaliados apartir da Check-list	14

Lista de abreviaturas

APN-Associação dos Nutricionistas Portugueses

C-Conforme

DRI´s-Dietary Reference Intakes

FAO-Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura

INE-Instituto Nacional de Estatística

NA-Não aplicado

NC-Não conforme

NE-Necessidades Energéticas

OMS-Organização Mundial da Saúde

SCMCB-Santa Casa de Misericórdia de castelo Branco

SPARE-Sistema de Planeamento e Avaliação das Refeições Escolares

ONU-Organização das Nações Unidas

HACCP-Hazard Analysis and Critical Point