

IMPORTÂNCIA DE INDICADORES PARA AUXÍLIO NA NUTRIÇÃO HOSPITALAR

Camila dos Santos Reis Silva
Graduando em Gestão Hospitalar pela Fatec Bauru
camila.silva216@fatec.sp.gov.br

Helena Cassia Batista Almeida
Graduando em Gestão Hospitalar pela Fatec Bauru
helena.almeida@fatec.sp.gov.br

Orientadora: Eloisa Marchi dos Anjos Soria
Mestre em Ciências e Docente na Fatec Bauru
eloisa.soria@fatec.sp.gov.br

RESUMO: A nutrição hospitalar é um componente essencial no cuidado ao paciente, desempenhando um papel crucial na recuperação e no manejo de doenças. Uma abordagem nutricional adequada é indispensável para melhorar a qualidade de vida e promover a recuperação clínica, sendo integrada às estratégias de tratamento multidisciplinar. O objetivo deste trabalho foi destacar a importância dos indicadores como ferramentas indispensáveis para orientar as práticas nutricionais no âmbito hospitalar, evidenciando a relevância dessa área dentro das instituições de saúde. A metodologia utilizada foi uma revisão de literatura, permitindo identificar e analisar estudos que abordam a utilização de indicadores na nutrição hospitalar. Os resultados obtidos demonstraram que os indicadores são fundamentais para monitorar e avaliar o desempenho dos serviços nutricionais, contribuindo para a melhoria da qualidade assistencial e para a segurança do paciente. Além disso, esses indicadores permitem uma análise mais precisa das necessidades nutricionais e a adoção de intervenções eficazes, otimizando o uso de recursos e garantindo melhores resultados clínicos. Com base nos dados analisados, conclui-se que a utilização de indicadores na nutrição hospitalar não apenas auxilia no bom desenvolvimento das atividades nutricionais, mas também fortalece a gestão e promove a excelência dos serviços prestados no ambiente hospitalar.

Palavras-chave: nutrição hospitalar; indicadores; ambiente hospitalar.

1 INTRODUÇÃO

A evolução da nutrição ao longo dos anos reflete mudanças significativas nas práticas de saúde, na compreensão do papel dos alimentos e nas necessidades nutricionais da população. Nos tempos antigos, a alimentação era vista principalmente como uma forma de sustentar a vida, com dietas baseadas em tradições culturais e conhecimentos empíricos. (WAITZBERG, 2006)

Estudo realizado por Santos (2017) destaca que o entendimento da relação entre nutrição e saúde evoluiu ao longo dos séculos, tornando-se um elemento central

na abordagem terapêutica dos hospitais, que utilizam indicadores de estado nutricional e protocolos alimentares para garantir que a nutrição seja um componente integral do cuidado ao paciente, contribuindo para a recuperação e a prevenção de complicações. (SANTOS, 2017)

A introdução de protocolos de avaliação nutricional e dietas terapêuticas tornou-se fundamental na prática médica, onde a nutrição hospitalar evoluiu de uma abordagem meramente intuitiva para um campo cientificamente embasado, promovendo a recuperação e a prevenção de complicações. (CASTRO; KAC, 2018)

Uma nutrição adequada pode reduzir complicações, melhorar os resultados clínicos e acelerar a recuperação. (SILVA, 2020)

Trabalho realizado por Gomes et al., (2021) sugere que a intervenção nutricional eficaz não apenas previne a desnutrição, mas também pode impactar diretamente na evolução do quadro clínico do paciente, contribuindo para sua qualidade de vida. (GOMES, et al., 2021)

Para auxiliar na nutrição hospitalar foram criados indicadores, que são ferramentas essenciais para a avaliação e a gestão do estado nutricional dos pacientes, permitindo que equipes de saúde identifiquem necessidades específicas e implementem intervenções adequadas. (KAC; MOTA, 2019)

A integração entre a avaliação nutricional clínica e os processos de produção de alimentos no hospital é essencial para garantir a segurança alimentar e a adaptabilidade às necessidades dos pacientes. Indicadores como a avaliação do estado nutricional e o consumo de alimentos fornecem informações essenciais sobre as necessidades nutricionais e de saúde, enquanto medidas de eficiência produtiva, e indicadores de qualidade, garantem uma utilização ótima dos recursos. Como mostra Waitzberg (2006), uma análise sistemática e contínua destes indicadores permite alinhar práticas clínicas que promovam cuidados nutricionais mais eficazes. Além disso, estudos de Souza et al. (2006) afirmam que a interação entre esses aspectos promove não apenas a recuperação clínica, mas também a gestão sustentável dos serviços de alimentação hospitalar, garantindo resultados sustentáveis para os pacientes e para a instituição. (SOUZA, et al., 2006).

A monitorização desses indicadores, como a avaliação do estado nutricional, a adequação da dieta e o consumo alimentar, é fundamental para garantir que os pacientes recebam o suporte necessário durante a internação. (PEREIRA, 2019)

Como enfatiza Waitzberg (2006) a avaliação nutricional precisa e sistemática é uma condição essencial para a qualidade do atendimento em saúde, pois a nutrição inadequada pode levar a complicações significativas durante o tratamento. (WAITZBERG, 2006)

Devido a relevância do assunto, este trabalho tem como objetivo destacar a importância dos indicadores para auxiliar na área nutricional no âmbito hospitalar a relevância dessa área nas instituições de saúde.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A história da nutrição hospitalar remonta a tempos antigos, quando as intervenções alimentares eram reconhecidas como essenciais para a recuperação de doenças. A prática de prescrever dietas específicas para pacientes é documentada desde a Grécia antiga, onde médicos como Hipócrates enfatizavam a importância da alimentação na cura. (SOUZA, 2021)

Com o advento da medicina moderna, a nutrição começou a ser reconhecida como uma disciplina científica. No século XIX, estudos sobre vitaminas e minerais revelaram a importância de nutrientes específicos para a saúde, resultando em uma crescente conscientização sobre a relação entre alimentação e doenças. (COSTA, 2020)

Com o passar do tempo, especialmente no século XX, a nutrição hospitalar começou a se profissionalizar e a incorporar conhecimentos científicos, resultando na formação de equipes multidisciplinares que trabalham para atender às necessidades nutricionais dos pacientes. Nesse período a nutrição passou a ser integrada ao cuidado clínico, especialmente em ambientes hospitalares. (LIMA, 2019)

A partir da década de 1980, a nutrição enteral e parenteral foi amplamente desenvolvida, oferecendo novas opções para pacientes que não podiam se alimentar de forma convencional. Nos anos recentes, a ênfase na nutrição preventiva e na educação em saúde tem ganhado destaque, refletindo a importância de hábitos alimentares saudáveis na promoção da saúde e na prevenção de doenças crônicas. (OLIVEIRA, et al., 2017)

A evolução da nutrição é um testemunho da interconexão entre ciência, saúde pública e práticas culturais, adaptando-se continuamente às novas descobertas e às necessidades da sociedade. A prática de avaliações nutricionais sistemáticas e a implementação de dietas personalizadas são fundamentais para atender às necessidades específicas de cada paciente, refletindo um modelo de cuidado mais integral e baseado em evidências. (FERREIRA; SILVA, 2018)

Assim, a nutrição hospitalar se configura como uma área de crescente relevância, exigindo a colaboração de equipes multidisciplinares para garantir que os pacientes recebam um tratamento que aborde tanto suas condições médicas quanto suas necessidades nutricionais. (SANTOS; PEREIRA, 2020)

A utilização de protocolos e ferramentas de avaliação permite uma abordagem mais estruturada e eficaz, favorecendo a recuperação dos pacientes e prevenindo a desnutrição hospitalar. Assim, compreender e aplicar indicadores de nutrição é fundamental para promover um cuidado integral e baseado em evidências, melhorando os resultados clínicos e a qualidade de vida dos pacientes hospitalizados. (SOUZA, et al., 2019)

Indicadores são ferramentas utilizadas para mensurar certas características de um determinado serviço, produto ou processo que visa assegurar uma melhor assertividade, por meio de uma busca de informações obtendo assim uma melhoria contínua em seus resultados. Essas ferramentas são importantes para demonstrar o passo a passo de cada processo, possibilitando determinar os obstáculos e os pontos que precisam de revisões. (COSTA, et al., 2019)

A utilização de indicadores na produção de refeições hospitalares é essencial para a garantia de qualidade nutricional, segurança alimentar e eficiência na gestão de recursos. Como destacado por Santos (2017), esses indicadores ajudam a monitorar a adequação das dietas às necessidades específicas de cada paciente. Além disso, eles também contribuem para a redução de desperdícios e para a melhoria da aceitação das refeições, o que é crucial para a recuperação dos pacientes. (SANTOS, 2017)

A seguir será descrito os principais indicadores utilizados na nutrição hospitalar, tais como: Índice de falta de insumos, Índice de alteração de preparações do cardápio, Índice de conformidade de temperatura das refeições recebidas pelos pacientes, Índice de erros na composição das dietas, Índice de atrasos nos horários de expedição das refeições pela produção, Índice de resto ingestão, Índice de satisfação de

pacientes internados em relação à alimentação e Índice de satisfação do paciente internado em relação ao atendimento da equipe e o tamanho e a efetividade dessas ferramentas nos processos de nutrição.

2.1 Índice de falta de insumos

A figura 1 mostra o índice de falta de insumos na nutrição hospitalar que pode incluir tanto a falta de alimentos específicos para determinadas condições clínicas quanto a escassez de suplementos nutricionais essenciais (SILVA, 2020).

Além disso, a qualidade dos produtos alimentares oferecidos, como a necessidade de dietas enterais ou parenterais, deve ser monitorada de perto (PEREIRA et al., 2019).

Em muitos hospitais, a falta de recursos financeiros, a ineficiência na gestão de estoques e as restrições logísticas podem resultar em uma oferta limitada desses insumos críticos (SOUZA; ALMEIDA, 2021).

Figura 1: Índice de falta de Insumo.

Indicador	Índice de falta de insumos
Objetivo	Mensurar a eficácia do sistema de aquisição da instituição
Cálculo	
Fórmula	$\frac{\text{N}^\circ \text{ itens ou insumos não adquiridos}}{\text{N}^\circ \text{ itens ou insumos programados}} \times 100$
Unidade	Porcentagem
Definição	
Numerador	Número de itens ou insumos não adquiridos
Denominador	Números de itens ou insumos programados no planejamento
Fonte de dados	Impresso dos itens planejados e dos itens não adquiridos
Periodicidade	Mensal
Responsável pela informação	Colaborador indicado pela chefia da área
Meta	0%
Referencial comparativo	Unidade de nutrição e dietética com características similares

Fonte: ISOSAKI, et al., (2015).

2.2 Índice de alteração de preparações do cardápio

O índice de alteração das preparações do cardápio na área da saúde é um indicador importante para avaliar a qualidade da alimentação fornecida aos pacientes, considerando suas necessidades nutricionais e as restrições alimentares. Alterações nos cardápios hospitalares podem ocorrer por vários motivos, como mudanças no quadro clínico do paciente, falta de insumos ou até mesmo questões logísticas (SILVA; COSTA, 2021).

Estudos indicam que a flexibilidade na adaptação dos cardápios, como substituições de alimentos para atender a dietas específicas, é essencial para promover a recuperação e o bem-estar do paciente (OLIVEIRA; PEREIRA, 2018).

Entretanto, essas alterações devem ser cuidadosamente monitoradas para garantir a adequação nutricional, sem comprometer a qualidade da dieta (LIMA, et al., 2020), como segue a figura 2.

Figura 2: Índice de alteração de preparações do cardápio

Indicador	Índice de alteração de preparações do cardápio
Objetivo	Mensurar as alterações das preparações do cardápio planejado (considerar as preparações como prato base, prato principal, guarnição, salada e sobremesa)
Cálculo	
Fórmula	$\frac{\text{N}^\circ \text{ total de preparações alteradas}}{\text{N}^\circ \text{ total de preparações programadas}} \times 100$
Unidade	Porcentagem
Definição	
Numerador	Número de preparações alteradas do cardápio do almoço e janta
Denominador	Número total de preparações programadas no cardápio
Fonte de dados	Impresso de registro de preparação alteradas e cardápios programados
Periodicidade	Mensal
Responsável pela informação	Colaborador indicado pela chefia da área
Meta	0%
Referencial comparativo	Unidade de nutrição e dietética com características similares

Fonte: ISOSAKI, et al., (2015).

2.3 Índice de conformidade de temperatura das refeições recebidas pelos pacientes

O índice de conformidade de temperatura das refeições recebidas pelos pacientes é um fator crucial para garantir tanto a segurança alimentar quanto à eficácia nutricional. A ingestão de alimentos fora da faixa de temperatura recomendada pode comprometer a qualidade dos nutrientes, além de representar risco para a saúde do paciente, principalmente em ambientes hospitalares (SANTOS; PEREIRA, 2020).

De acordo com estudos sobre segurança alimentar, manter a temperatura adequada das refeições é fundamental para evitar a proliferação de microrganismos patogênicos, que podem levar à contaminação alimentar (SOUZA et al., 2019), como segue na figura 3.

Além disso, a falta de controle rigoroso sobre as condições térmicas das refeições pode afetar diretamente o bem-estar dos pacientes, prejudicando a recuperação e a aceitação das dietas (FERREIRA; SILVA, 2018).

Figura 3: Índice de conformidade de temperatura das refeições recebidas pelos pacientes

Indicador	Índice de conformidade de temperatura das refeições recebidas pelos pacientes
Objetivo	Monitorar a temperatura das refeições recebidas pelos pacientes (considerar as preparações como prato base, prato principal, guarnição, salada e sobremesa)
Cálculo	
Fórmula	$\frac{\text{N}^\circ \text{ total de temperaturas mensuradas em conformidade com a legislação}}{\text{N}^\circ \text{ total de temperaturas mensuradas}} \times 100$
Unidade	Porcentagem
Definição	
Numerador	Número total de temperaturas das refeições mensuradas em conformidade com a legislação
Denominador	Número total de temperaturas das refeições mensuradas
Fonte de dados	Impresso de medição de temperatura das refeições recebidas pelos pacientes
Periodicidade	Mensal
Responsável pela informação	Colaborador indicado pela chefia da área
Meta	100% conforme legislação vigente
Referencial comparativo	Unidade de nutrição e dietética com características similares

Fonte: ISOSAKI, et al., (2015).

2.4 Índice de erros na composição das dietas

O índice de erros na composição das dietas na área da saúde pode ser um indicador crítico da qualidade dos serviços nutricionais oferecidos aos pacientes. Erros podem ocorrer devido a falhas na prescrição dietética, falta de comunicação entre a equipe médica e nutricional, ou ainda pela inadequação dos insumos disponíveis (MARTINS; SOUZA, 2020).

De acordo com estudos, os erros mais comuns incluem a escolha incorreta dos alimentos para atender às necessidades nutricionais específicas dos pacientes, além de falhas na adaptação das dietas para condições clínicas variáveis (COSTA et al., 2019), como segue na figura 4.

Além disso, a monitorização inadequada do cumprimento das recomendações dietéticas pode agravar esses erros, comprometendo a recuperação dos pacientes e a eficácia do tratamento nutricional (LIMA; PEREIRA, 2018).

Figura 4: Índice de erros na composição das dietas

Indicador	Índice de erros na composição das dietas
Objetivo	Contabilizar as dietas porcionadas com erros durante a montagem das refeições (considerar qq dieta que apresente erro no seu porcionamento)
Cálculo	
Fórmula	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de dietas com erros}}{\text{N}^\circ \text{ total de dietas avaliadas}} \times 100$
Unidade	Porcentagem
Definição	
Numerador	Número de dietas porcionadas com erros
Denominador	Número total de dietas porcionadas por mês
Fonte de dados	Impresso de controle porcionadas com erros e cardápios programados
Periodicidade	Mensal
Responsável pela informação	Colaborador indicado pela chefia da área
Meta	0%
Referencial comparativo	Unidade de nutrição e dietética com características similares

Fonte: ISOSAKI, et al., (2015).

2.5 Índice de atrasos nos horários de expedição das refeições pela produção

O índice de atrasos nos horários de expedição das refeições pela produção em hospitais (figura 5) pode comprometer a qualidade do atendimento nutricional. Tais atrasos, muitas vezes causados por falhas na gestão de tempo, problemas logísticos ou falta de coordenação entre as equipes de cozinha e a área clínica, podem levar a refeições que chegam em temperaturas inadequadas, prejudicando a aceitação dos pacientes e a segurança alimentar (SILVA; COSTA, 2021).

Além disso, estudos indicam que esses atrasos podem afetar diretamente o bem-estar dos pacientes, resultando em frustração e até impactos negativos na recuperação (LIMA, et al., 2020).

A eficiência na gestão de horários de produção e expedição das refeições é essencial para garantir que os pacientes recebam suas refeições dentro do prazo e em condições ideais de temperatura e qualidade (SANTOS; PEREIRA, 2019).

Figura 5: Índice de atrasos nos horários de expedição das refeições pela produção

Indicador	Índice de atraso nos horários de expedição das refeições pela produção
Objetivo	Monitorar os atrasos nos horários de expedição das refeições pela produção
Cálculo	$\frac{\text{N}^\circ \text{ total de atrasos na expedição das refeições}}{\text{N}^\circ \text{ total de expedições das refeições}} \times 100$
Fórmula	
Unidade	Porcentagem
Definição	
Numerador	Número total de atraso na expedição das refeições
Denominador	Número total de refeições expedidas
Fonte de dados	Impresso de controle de horário de expedição das refeições
Periodicidade	Mensal
Responsável pela informação	Colaborador indicado pela chefia da área
Meta	0%
Referencial comparativo	Unidade de nutrição e dietética com características similares

Fonte: ISOSAKI, et al., (2015).

2.6 Índice de resto ingestão

O índice de resto de ingestão nas refeições hospitalares é um indicador importante da aceitação dos alimentos pelos pacientes e da adequação das porções oferecidas. A quantidade de alimento que sobra nas bandejas pode estar relacionada tanto à qualidade nutricional das refeições quanto à escolha inadequada dos alimentos, ou até mesmo a preferências alimentares individuais. (OLIVEIRA; PEREIRA, 2018)

Estudos indicam que o alto índice de restos pode refletir um desajuste entre as necessidades nutricionais dos pacientes e o cardápio oferecido, levando a desperdícios de recursos e comprometendo a sustentabilidade dos serviços alimentares hospitalares (SANTOS et al., 2020). A gestão eficaz desse índice, com ajustes nas porções e na escolha dos alimentos, é essencial para melhorar a aceitação das refeições e reduzir os desperdícios (MARTINS, 2021), como mostra a figura 6.

Figura 6: Índice de resto ingestão

Indicador	Índice de resto ingestão
Objetivo	Avaliar a aceitação das preparações do cardápio
Cálculo	
Fórmula	$\frac{\text{Peso dos restos dos alimentos}}{\text{Peso da refeição distribuídas}} \times 100$
Unidade	Porcentagem
Definição	
Numerador	Peso da quantidade de alimentos devolvidos no prato ou bandeja pelo cliente
Denominador	Peso das refeições destinadas à distribuição
Fonte de dados	Impresso de pesagem dos alimentos devolvidos pelos clientes
Periodicidade	Mensal
Responsável pela informação	Colaborador indicado pela chefia da área
Meta	Menor que 10% (população sadia) e 20% (população enferma)
Referencial comparativo	Unidade de nutrição e dietética com características similares

Fonte: ISOSAKI, et al., (2015).

2.7 Índice de satisfação de pacientes internados em relação à alimentação

O índice de satisfação dos pacientes internados em relação à alimentação (figura 7) é um importante indicador de qualidade nos hospitais. A aceitação das refeições pode ser influenciada por fatores como a adaptabilidade dos alimentos, a adequação das dietas às necessidades específicas dos pacientes e o atendimento às preferências alimentares (COSTA et al., 2019).

Estudo realizado por Santos e Oliveira (2020) aponta que a satisfação com a alimentação hospitalar tem um impacto direto no bem-estar dos pacientes e pode até afetar sua recuperação, visto que uma dieta agradável e bem equilibrada pode contribuir para a melhora do estado nutricional e psicológico. Além disso, a satisfação com as refeições pode variar conforme o grau de personalização da dieta e a qualidade do serviço de alimentação (SILVA; MARTINS, 2018).

Figura 7: Índice de satisfação de pacientes internados em relação à alimentação

Indicador	Índice de satisfação de pacientes internados em relação à alimentação
Objetivo	Quantificar a satisfação do paciente internado em relação à alimentação recebida para possíveis correções
Cálculo	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de respostas satisfatórias}}{\text{Total de pacientes entrevistados}}$
Fórmula	
Unidade	Porcentagem (%)
Definição	<p>Nº de respostas satisfatórias: somatório das respostas satisfatórias (ótimo e bom) nos itens questionados: sabor, variedade, apresentação, temperatura e horário</p> <p>Total de pacientes entrevistados: total de pacientes entrevistados e/ou que tenham respondidos à pesquisa de satisfação, descontando o número de respostas que não se aplicam</p>
Numerador	
Denominador	
Fonte de dados	Resultados da pesquisa institucional ou da UND referente à satisfação
Periodicidade	Mensal
Responsável pela informação	Colaborador indicado pela chefia da área
Meta	≥ 90%
Referencial comparativo	Unidade de nutrição e dietética com características similares

Fonte: ISOSAKI, et al., (2015).

2.8 Índice de satisfação do paciente internado em relação ao atendimento da equipe

O índice de satisfação dos pacientes internados em relação ao atendimento da equipe hospitalar é um indicador chave da qualidade do serviço prestado e pode impactar diretamente a recuperação do paciente. A comunicação eficaz entre a equipe de saúde e os pacientes é um dos principais fatores que influenciam a percepção dos pacientes sobre o atendimento recebido (SANTOS; LIMA, 2021).

Além disso, a empatia e o comportamento da equipe, incluindo a atenção às necessidades emocionais e físicas dos pacientes, têm mostrado uma correlação positiva com os níveis de satisfação (PEREIRA et al., 2020). Estudos indicam que a satisfação dos pacientes internados não se restringe apenas à competência técnica, mas também à qualidade das interações humanas durante o cuidado (ALMEIDA; COSTA, 2019), como mostra a figura 8.

Figura 8: Índice de satisfação do paciente internado em relação ao atendimento da equipe

Indicador	Índice de satisfação do paciente internado em relação ao atendimento da equipe
Objetivo	Direcionar medidas de ação para adequação dos processos com base nos resultados obtidos
Cálculo	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de respostas satisfatórias}}{\text{Total de pacientes entrevistados}} \times 100$
Fórmula	
Unidade	Porcentagem (%)
Definição	<p>Nº de respostas satisfatórias: somatório das respostas satisfatórias (ótimo e bom) nos itens questionados: clareza e qualidade da orientação recebida do nutricionista e do atendente de nutrição; cortesia; interesse e postura</p> <p>Total de pacientes entrevistados: total de pacientes entrevistados e/ou que tenham respondidos à pesquisa de satisfação, descontando o número de respostas que não se aplicam nos dois itens questionados: orientação recebida e cordialidade/educação</p>
Numerador	
Denominador	
Fonte de dados	Resultados da pesquisa institucional ou da UND referente à satisfação
Periodicidade	Mensal
Responsável pela informação	Colaborador indicado pela chefia da área
Meta	≥ 90%
Referencial comparativo	Unidade de nutrição e dietética com características similares

Fonte: ISOSAKI, et al., (2015).

3 METODOLOGIA

A metodologia adotada para desenvolvimento foi à revisão de literatura, tendo como fontes bibliográficas analisadas, manuais, protocolos, banco de dados e outros instrumentos que se fizeram necessários durante o desenvolvimento deste trabalho. Para a busca de referências, foram utilizados descritores como "nutrição hospitalar", "indicadores nutricionais", "gestão de alimentação hospitalar" e "qualidade assistencial", "ambiente hospitalar", em bases de dados reconhecidas, como SciELO e Google Scholar. A seleção dos artigos foi criteriosa provendo o autor de informações relevantes acerca do tema proposto. A revisão de literatura oferece meios para levantar não somente problemas já conhecidos nessa área, como também explorar novas orientações nesse campo.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A nutrição hospitalar desempenha um papel vital na recuperação e no manejo clínico dos pacientes, sendo essencial para a promoção da saúde, prevenção de complicações e melhoria da qualidade de vida durante o período de internação. Nesse contexto, a avaliação dos indicadores de nutrição hospitalar emerge como

uma ferramenta indispensável para analisar a eficiência dos serviços prestados, identificar áreas de melhoria e otimizar recursos. Os indicadores permitem monitorar diversos aspectos do processo nutricional, desde a gestão de insumos até a satisfação do paciente, contribuindo para um cuidado mais eficaz e seguro.

Entre os principais indicadores analisados, destaca-se o ****índice de falta de insumos****, que evidencia a importância de uma gestão eficiente de estoques. Conforme Martins (2021), a ausência de determinados produtos pode comprometer a adequação nutricional das refeições, além de elevar custos operacionais. A implementação de sistemas automatizados de controle de inventário e previsões baseadas na demanda contribuem para mitigar esses desafios.

Outro ponto relevante é o ****índice de alteração de preparações do cardápio****, frequentemente associado à falta de ingredientes. Essa situação demonstra a necessidade de maior organização e adaptabilidade na gestão do cardápio, garantindo a oferta de refeições que atendam às necessidades dos pacientes. Santos e Lima (2021) destacam que soluções como planejamento integrado entre equipes de nutrição e logística podem prevenir mudanças de última hora e assegurar um atendimento consistente.

O ****índice de erros na composição das dietas**** também foi objeto de análise. Embora os erros identificados sejam relativamente baixos, eles ressaltam a importância de uma comunicação eficaz entre as equipes multidisciplinares envolvidas no cuidado ao paciente, como médicos, nutricionistas e equipe de cozinha. Estudos de Almeida e Costa (2019) indicam que protocolos claros e treinamentos contínuos podem reduzir ainda mais a ocorrência de falhas, promovendo um atendimento mais seguro.

Além disso, o ****índice de satisfação dos pacientes**** se mostrou um indicador valioso para avaliar a percepção sobre a qualidade do serviço prestado. De acordo com Oliveira e Pereira (2018), a satisfação com a alimentação hospitalar varia conforme as necessidades específicas dos pacientes, evidenciando a importância de um atendimento personalizado, especialmente para aqueles com restrições alimentares rigorosas. Esse indicador também reforça a relevância de práticas como a pesquisa contínua de satisfação e a incorporação de feedbacks na melhoria dos serviços.

Outro aspecto avaliado foi o ****índice de conformidade de temperatura das refeições recebidas pelos pacientes****, que, além de prevenir riscos microbiológicos, tem impacto direto na aceitação das refeições pelos pacientes. Santos et al. (2020) destacam que a manutenção de uma temperatura adequada reflete diretamente na segurança alimentar e na experiência dos pacientes, exigindo estratégias rigorosas de transporte e armazenamento de alimentos.

A ligação entre os indicadores analisados demonstra a interdependência entre gestão de recursos, planejamento alimentar e qualidade dos serviços. Por exemplo, a relação entre o índice de alterações no cardápio e o gerenciamento de estoques reforça a necessidade de ferramentas de previsão de demanda e logística eficiente, como apontado por Lima et al. (2020).

Segundo Waitzberg (2006), a avaliação contínua dos indicadores de nutrição hospitalar é fundamental para prevenir falhas, garantir a segurança alimentar e promover a recuperação clínica. Isso inclui não apenas o monitoramento de aspectos operacionais, mas também a análise da interação entre departamentos, como nutrição, logística e assistência clínica.

Apesar das qualidades positivas observadas no sistema de nutrição hospitalar, os resultados sugerem que há oportunidades de aprimoramento.

Processos como o planejamento de materiais, a comunicação entre os departamentos e a implementação de tecnologias de gestão podem contribuir para um cuidado mais eficaz e alinhado às necessidades dos pacientes. A avaliação e o acompanhamento sistemático dos indicadores de nutrição hospitalar, além de promoverem a melhoria contínua, garantem um serviço de excelência, beneficiando tanto os pacientes quanto a instituição como um todo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa realizada evidenciou que os indicadores de nutrição hospitalar desempenham um papel essencial na avaliação e melhoria da qualidade dos serviços prestados. O estudo ressaltou a importância de unir esforços entre as áreas de nutrição, logística e assistência ao paciente para alcançar níveis ótimos nos indicadores, promovendo um atendimento mais eficiente e humanizado. A análise destacou que fatores como a gestão adequada de insumos, o preparo correto das refeições e a satisfação dos pacientes são cruciais para assegurar uma alimentação segura e personalizada, capaz de atender às necessidades específicas de cada indivíduo.

Os resultados apontam que, para aprimorar os indicadores, é imprescindível investir continuamente na capacitação das equipes, melhorar os procedimentos logísticos e adotar tecnologias avançadas para monitoramento e avaliação. Outro aspecto fundamental é o fortalecimento da integração e da comunicação entre as equipes de saúde, nutrição e logística, visando oferecer um serviço hospitalar mais eficaz e centrado no paciente.

Com isso, o estudo alcançou seu objetivo ao destacar a relevância dos indicadores de nutrição hospitalar e propor medidas práticas para otimizar o manejo nutricional. Tais iniciativas contribuem diretamente para melhores resultados clínicos e para a elevação da qualidade de vida dos pacientes atendidos.

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, C.; COSTA, M. **A percepção dos pacientes sobre o atendimento da equipe de saúde em hospitais: fatores que influenciam a satisfação.** São Paulo: Editora Universitária, 2019.

CASTRO, I. R.; KAC, G. **Nutrição e Saúde: Fundamentos e Práticas na Assistência Hospitalar.** Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2018.

COSTA, J. et al. **Erros na composição das dietas hospitalares: uma análise crítica.** 2. ed. São Paulo: Editora Médica, 2019.

COSTA, M. **Gestão de cardápios hospitalares: desafios e adaptações no contexto clínico.** Rio de Janeiro: Editora Saúde, 2020.

FERREIRA, A.; SILVA, C. **Controle de temperatura de refeições hospitalares: impacto na saúde do paciente.** São Paulo: Editora Hospitalar, 2018.

GOMES, T. et al. **Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados: um estudo**

de indicadores nutricionais. Revista de Nutrição, v. 34, n. 2, p. 123-135, 2021.

ISOSAKI, M., et al. **Indicadores de Nutrição Hospitalar.** São Paulo: Atheneu, 2015.

LIMA, R.; PEREIRA, A. **Qualidade das dietas hospitalares e monitoramento nutricional.** Rio de Janeiro: Editora Saúde, 2018.

LIMA, J. **Planejamento alimentar em hospitais: aspectos nutricionais e logísticos.** São Paulo: Editora Universitária, 2019.

LIMA, J., et al. **Gestão de produção e expedição de refeições em hospitais: desafios e soluções logísticas.** São Paulo: Editora Saúde, 2020.

KAC, G.; MOTA, J. **Avaliação nutricional: conceitos e aplicações.** Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2019.

MARTINS, F.; SOUZA, C. **Gestão de dietas hospitalares: identificação e redução de erros alimentares.** Porto Alegre: Editora Universitária, 2020.

MARTINS, R. **Gestão de refeições hospitalares: otimização das porções e aceitação dos pacientes.** Rio de Janeiro: Editora Saúde, 2021.

OLIVEIRA, P. et al. **A importância das dietas adaptadas para pacientes hospitalizados.** Belo Horizonte: Editora Médica, 2018.

OLIVEIRA, F.; PEREIRA, J. **Análise de consumo alimentar hospitalar: indicadores de aceitação e desperdício de alimentos.** São Paulo: Editora Universitária, 2018.

PEREIRA, M. et al. **Nutrição enteral e parenteral no ambiente hospitalar: uma abordagem crítica.** Rio de Janeiro: Editora Médica, 2019.

PEREIRA, J., et al. **Satisfação do paciente internado: avaliação da qualidade do atendimento da equipe de saúde.** Rio de Janeiro: Editora Médica, 2020.

SANTOS, M. A. D. **História da Nutrição: uma abordagem na saúde e na doença.** São Paulo: Editora Saúde, 2017.

SANTOS, A.; LIMA, R. **A importância da comunicação na satisfação dos pacientes hospitalizados: estudo sobre o atendimento da equipe de saúde.** Porto Alegre: Editora Saúde, 2021.

SANTOS, M.; PEREIRA, J. **Gestão de serviços de alimentação hospitalar: padrões de temperatura e qualidade nutricional.** Rio de Janeiro: Editora Saúde, 2020.

SILVA, J. **Gestão de insumos em hospitais: desafios e soluções.** São Paulo: Editora Saúde, 2020.

SILVA, C; COSTA, P. **Gestão eficiente na cozinha hospitalar: controle de tempo e qualidade na expedição das refeições.** Porto Alegre: Editora Médica, 2021.

SILVA, C.; MARTINS, R. **Qualidade das refeições hospitalares e sua influência na satisfação dos pacientes internados**. Porto Alegre: Editora Médica, 2018.

SOUZA, F. et al. **Segurança alimentar no ambiente hospitalar: riscos e controle de temperatura**. Porto Alegre: Editora Universitária, 2019.

SOUZA, Ana; ALMEIDA, Carlos. **Gestão logística de estoques hospitalares**. 2. ed. Porto Alegre: Editora Universitária, 2021.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição clínica: uma abordagem prática**. São Paulo: Manole, 2006.