

Nutrição prepara refeição especial para pacientes em dia de jogo do Brasil

Diariamente, os funcionários do Serviço de Produção Nutricional do Hospital Amaral Carvalho (HAC), de Jaú (SP), preparam mais de mil refeições para pacientes internados ou hospedados nas Casas de Apoio e seus acompanhantes. Além do alto padrão de qualidade, higienização e respeito às exigências nutricionais dos alimentos servidos, a equipe adiciona um tempero especial: o amor.

Com produtos criteriosamente selecionados, a cozinha atende todas as normas preconizadas pela Vigilância Sanitária. “Pensamos em cada etapa com muito cuidado para que os pacientes recebam refeições saudáveis e saborosas”, destaca a nutricionista Glaucia D’Amico.

Para alegrar e humanizar ainda mais o atendimento, a Nutrição planejou um cardápio diferente para a sexta-feira (22), dia de jogo do Brasil na Copa do Mundo 2018. “Salada, escondidinho de carne, torta de espinafre com milho, bolo de fubá cremoso, gelatina e bicho de pé verde e amarelo. Também vamos fazer o Bolo do Amaral, verde por dentro”, lista a profissional.

E tem um time de craques preparando tudo isso: nutricionistas, técnicas em nutrição, cozinheiras, auxiliares de cozinha, estoquista e auxiliares de limpeza. “Acreditamos que essa é uma forma de integrar os pacientes ao que acontece fora do hospital e, principalmente, demonstrar nesses pequenos detalhes o carinho com o qual desenvolvemos nosso trabalho todo dia para agradá-los”, comenta Glaucia.

A nutricionista clínica Taiane Moreno, que atua nas unidades de Pediatria e Transplante de Medula Óssea, ressalta que a iniciativa colabora com a manutenção do estado nutricional e melhora a tolerância ao tratamento. “Devido aos longos períodos de internação, aos sintomas e até mesmo ao ambiente hospitalar, muitas vezes os pacientes não querem se alimentar e esse tipo de ação contribui com a aceitação alimentar”.

Fonte: Portal Hospitais Brasil, em 21.06.2018.
