

CONSTRUÇÃO DE NOVA PROPOSTA DE TREINAMENTO PARA ATENDENTES DE NUTRIÇÃO

QualiJuntos, 1ª edição, de 30/09/2025 a 01/10/2025

ISBN dos Anais: 978-65-5465-161-5

IVANEZ; Ana Cristina Tavares¹, RODRIGUES; Bárbara Barbosa², MARIS; Eliane Loeschner³

RESUMO

Eixo 3 ESG - Construção de nova proposta de treinamento para atendentes de nutrição

Introdução: No ambiente hospitalar, o paciente é o principal cliente da assistência em saúde, e a assistência nutricional desempenha papel fundamental no cuidado durante a internação. O nutricionista é responsável pela triagem, avaliação e prescrição nutricional, desenvolvendo um plano terapêutico que visa manter ou recuperar o estado nutricional do paciente por meio da dietoterapia, considerando tanto a doença quanto às condições do indivíduo (ICESP, 2017). Para que o plano dietoterápico seja eficaz, é necessária a atuação de diversos profissionais ao longo do processo de produção e entrega das refeições. O copeiro hospitalar, é o responsável por montar e entregar as refeições conforme a prescrição do nutricionista. Para desempenhar essa função adequadamente, o atendente deve conhecer os diferentes tipos de dietas hospitalares e receber treinamento alinhado ao padrão da instituição, garantindo que o plano nutricional traga os benefícios esperados ao paciente. Dessa forma, é essencial que os treinamentos sejam realizados desde a integração do colaborador e continuem em um programa de educação permanente, com conteúdo contextualizado à realidade da instituição e atualizados conforme os processos em vigor. Para aprimorar e padronizar o treinamento dos novos colaboradores, foi elaborado um Manual de Treinamento e um roteiro atualizado. **Objetivo:** Realizar um novo roteiro de treinamento para novos colaboradores e elaborar material educativo que apoie a integração e o treinamento prático dos atendentes de nutrição. **Metodologia:** O projeto utilizou a metodologia de pesquisa-ação para remodelar o treinamento dos atendentes de nutrição em uma instituição hospitalar de grande porte em São Paulo. Foi criado um Manual de Treinamento com o conteúdo necessário para consulta durante a formação e atuação dos colaboradores. Os participantes foram atendentes recém-admitidos, que passaram pelo treinamento de integração ao longo de 25 dias. **Resultados:** O roteiro de treinamento foi remodelado, resultando em otimização do tempo e maior eficiência na capacitação. O Manual de Treinamento contém informações detalhadas sobre rotinas específicas da instituição, facilitando a consulta e uniformizando o conhecimento. Como resultados secundários, houve redução nos pedidos de demissão antes da conclusão do treinamento, melhora nas avaliações

¹ IC-HCFMUSP, ana.ivanez@hc.fm.usp.br

² IC-HCFMUSP, BARBARA.RODRIGUES53@hc.fm.usp.br

³ IC-HCFMUSP, ELIANE.LMARIS@hc.fm.usp.br

de proficiência, maior segurança e confiança dos colaboradores no início de suas funções, e conhecimento unificado dos processos de trabalho, já que o conteúdo teórico foi transmitido por uma única fonte. **Discussão:** Segundo o Ministério da Saúde (2021), incidentes relacionados ao cuidado do paciente causam elevada morbimortalidade no sistema de saúde. Erros na oferta de dietas representam risco significativo para pacientes internados (Teixeira et al., 2012). Assim, a Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar deve garantir a distribuição de refeições livres de contaminantes físicos, químicos ou biológicos, além de seguir rigorosamente as condutas médicas e dietéticas prescritas, com técnicas precisas de porcionamento e alinhamento entre dieta prescrita e entrega (Lobato et al., 2019). Para minimizar erros e impactos negativos, o planejamento de capacitação é uma medida corretiva eficaz. Chiavenato (1999) destaca que o treinamento deve iniciar na integração do novo colaborador, pois um mau treinamento pode acarretar absenteísmo, desperdício, retrabalho, baixa produtividade, falta de motivação e atendimento negligente. **Conclusão:** A remodelação do treinamento e a criação do Manual resultaram em redução da burocracia, unificação das informações transmitidas, melhor adesão ao treinamento e maior desempenho nas avaliações. O material de apoio facilitou a consulta e contribuiu para a segurança e eficiência dos atendentes de nutrição. **Palavras Chave:** nutrição, treinamento, padronização, manual

Referências: Brasil. Ministério da Saúde. **Programa Nacional de Segurança do Paciente.** Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/pnsp/sobre-o-programa>. Acesso em 15 de agosto de 2025. Chiavenato, I. **Gestão de Pessoas – O novo papel dos recursos humanos nas organizações.** Rio de Janeiro: Campus, 1999. Instituto do Câncer de São Paulo. **Manual de Dietoterapia,** Serviço de Nutrição e Dietética, 2017, p.4. Lobato, T. A. et.al. **Aprimoramento de gerenciamento de riscos na distribuição de dietas hospitalares por via oral.** Nutr. clín. diet. hosp. 2019; 39(1):141-145
Teixeira, E. S. **Quantificação de não conformidades na montagem de bandejas e refeição em um hospital de São Paulo -SP,** 2012.

PALAVRAS-CHAVE: nutricao, treinamento, manual, padronizacao

¹ IC-HCFMUSP, ana.ivanez@hc.fm.usp.br

² IC-HCFMUSP, BARBARA.RODRIGUES53@hc.fm.usp.br

³ IC-HCFMUSP, ELIANE.LMARIS@hc.fm.usp.br