

Gastronomia nas Dietas Pastosas e Cremosas é possível com os Budines!

Gonzales, L. (1), Giordani, C. (2), França, O.O. (3), Russo, C.E.R. (4), Menezes, M.R. (5)
1. Instrutora Operacional Sodexo, Segmento Saúde;
2. Instrutora Operacional Sodexo, Segmento Saúde;
3. Chef Instrutor Operacional Sodexo, Segmento Saúde;
4. Chef Instrutor Operacional Sodexo, Segmento Saúde; 5. Gerente Técnica Sodexo

Introdução

O Budines é um produto trazido da Sodexo Argentina e foi repaginado aos costumes, aos aromas e sabores satisfatórios por nossos pacientes no Brasil. Trata-se de uma preparação que tem como base o molho tipo bechamel, incorporando clara de ovo acrescido de uma proteína de origem animal ou vegetal, legume ou verdura, tubérculo, como também o arroz ou feijão. Sua consistência é similar ao mousse onde a mastigação pode ser suprimida pela ação da pressão que a própria língua faz sobre o alimento.
O presente estudo irá demonstrar que com o Budines, os pacientes com problemas de mastigação e deglutição conquistam de forma significativa qualidade de vida física e emocional.

Objetivo

- 1 Melhorar a aceitação de dietas pastosas/ cremosas;
- 2 Aumentar o apetite do paciente atingindo melhores resultados quanto às necessidades nutricionais;
- 3 Promover o bem estar do paciente;
- 4 Desenvolver um receituário de fácil operacionalização e incluí-lo nas orientações de alta para que o paciente possa fazer uso destas preparações em sua residência.

Metodologia

O estudo foi realizado pela Sodexo no Hospital Santa Paula, hospital geral com foco em Oncologia.

A 1ª fase contemplou na escolha das melhores receitas de Budines, onde foram preparados e degustados pelas nutricionistas clínicas, gastrônomo e instrutores operacionais da célula técnica da Sodexo e fonoaudiólogo do Hospital Santa Paula. Os escolhidos para compor o receituário deveriam obter uma avaliação com parâmetro para aprovação entre Muito Bom e Bom em 90%, e no caso das preparações ou itens reprovados, as sugestões feitas pelos avaliadores serviram de sinalizadores para os ajustes necessários.

A 2ª fase foi selecionar todos os pacientes com prescrição de dietas pastosas/ cremosas onde foram divididos em dois grupos. O primeiro grupo de pacientes recebeu a dieta tradicional batida no liquidificador e o segundo grupo recebeu os Budines, ambos no almoço e no jantar.
Durante três semanas, as sobras alimentares das refeições dos pacientes foram medidas com o objetivo de avaliar a aceitação alimentar.

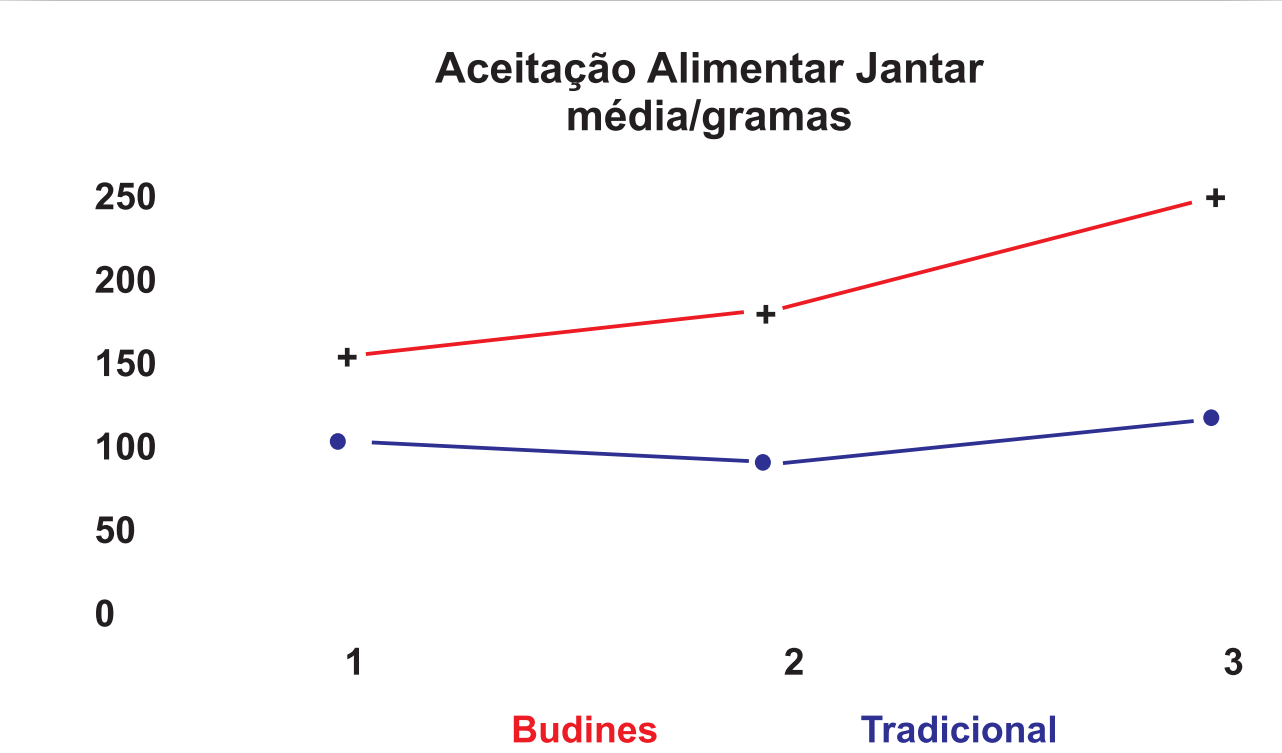
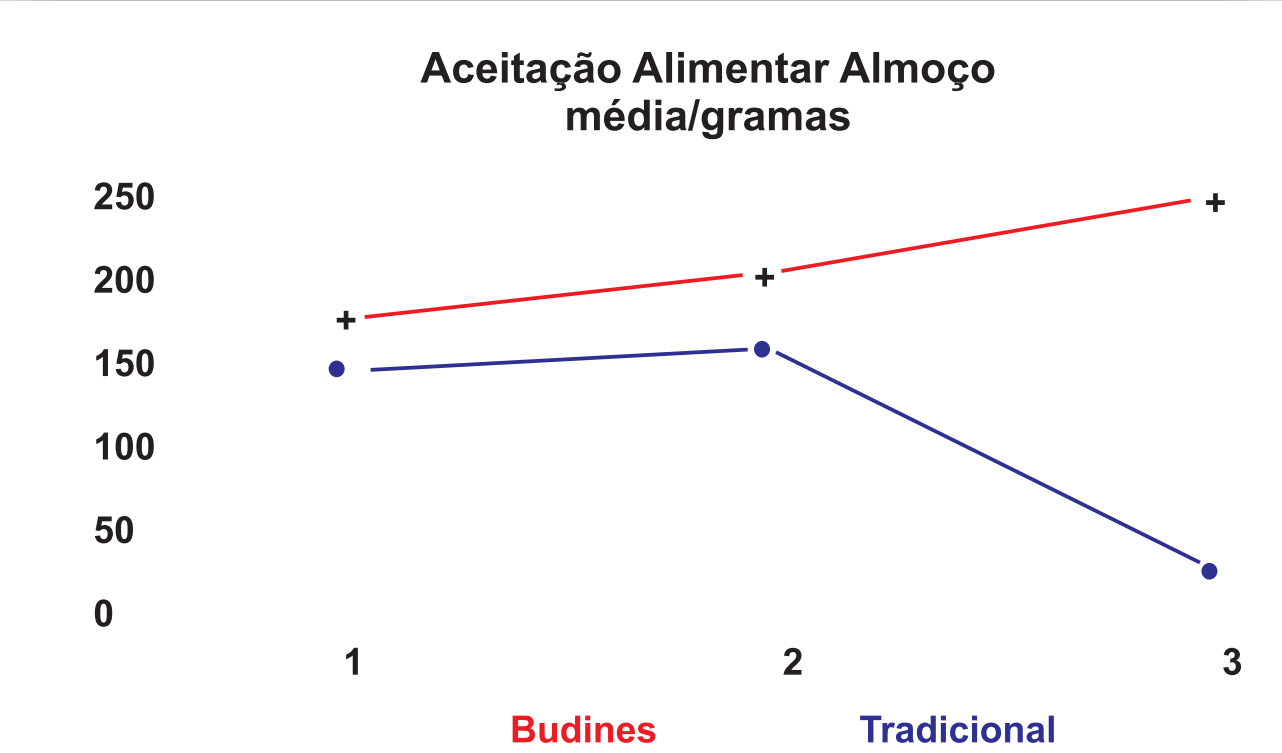
Conclusão

Os resultados obtidos foram favoráveis à utilização dos Budines em comparação à dieta cremosa/pastosa tradicional. Neste trabalho não foi realizada uma pesquisa de opinião, pois alguns pacientes, devido à patologia, não estavam em condições de responder a um questionário, porém as Nutricionistas Clínicas, acompanhando a distribuição relatam as expressões de satisfação do paciente e de seus acompanhantes. Alguns pacientes passaram não mais aceitar a dieta pastosa/cremosa tradicional.
O Budines é a solução em gastronomia clínica para pacientes com disfagia. Estimulam o apetite, facilitam a deglutição e aumentam a aceitação e ingestão proteico/calórica do paciente. Propicia a retomada do PRAZER em alimentar-se mantendo-o NUTRIDO e capacitado durante o tratamento, conferindo principalmente uma estada humanizada, criando importante diferencial no cuidado do paciente.



Resultados

Nutrição e Gastronomia uniram-se para desenvolver uma solução aos pacientes com problemas de mastigação e deglutição. Nossa missão, enquanto profissionais da saúde é sermos incansáveis buscando melhoria contínua de qualidade de vida física e emocional. Buscamos além da explosão de sabores, cores e aromas uma apresentação diferenciada e no Budines é este o grande diferencial!
Como resultado para a 1ª fase, a tabulação das avaliações de degustação dos 25 Budines preparados, 21 aprovados de imediato e 4 precisaram de ajustes nas receitas, como os Budines sabor Queijo Branco, Arroz, Feijão e Espinafre. O Budines de queijo branco teve como crítica a consistência e oleosidade sendo substituído por um queijo light. O Budines de arroz e feijão incrementamos as receitas com a erva aromática “louro”, resolvendo os quesitos aroma e sabor. Na receita do Budines de espinafre, substituímos o produto congelado pelo “in natura” com adição de alho frito o que resolveu os quesitos de aroma, cor e sabor.



Os resultados da 2ª fase, demonstrados através da comparação de aceitação entre a dieta tradicional e os Budines mostram claramente a preferência pela utilização dos Budines

Referências Bibliográficas:

1.Franco G , Texto Básico e Tabela de Nutrição e Composição dos Alimentos, Atheneu, 6ª Ed., São Paulo, 1982. 2.Cuppari L ,Guia de Nutrição - Nutrição Clínica no Adulto, Manole, 1ª Ed., São Paulo, 2003. 3.Mahan L K, Stump S E, Krause Alimentos, Nutrição & Dietoterapia, Roca,10ª Ed., São Paulo, 2003. 4.Nucleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação NEPA, Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, TACO, Gráfica Fórmula Editora, versão 2, 2ª Ed., Campinas, São Paulo, 2006. 5.Search the USDA National Nutrient Database for Standard Reference <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> 6.Tabela de Composição Química dos Alimentos <http://www.unifesp.br/dis/servicos/nutri/> 7.Disfagia Orofaringea pós acidente vascular encefálico no idoso – Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia – V.9 N.2 Rio de Janeiro 2006.

sodexo

SERVIÇOS DE QUALIDADE DE VIDA