



Estudos de adequação espacial de um Serviço de Nutrição e Dietética hospitalar ao atendimento de pessoas celíacas

Anelise Christine Macari | anelise@ifsc.edu.br¹
Andréia Gonçalves Giaretta | andreiag@ifsc.edu.br²
Vicente Naspolini | vicente.naspolini@ifsc.edu.br³
Guilherme Schmitt Costa | guilherme.sc12@aluno.ifsc.edu.br⁴
Isabella Alves Benedet Ofugi Rodrigues | isabella.abor2007@aluno.ifsc.edu.br⁵
Lucas Ramos Moggi | lucas.rm22@aluno.ifsc.edu.br⁶

Trabalho de Extensão
DT 5 - Saúde, Qualidade de Vida, Alimentação e Bem-Estar Social

Resumo:

A doença celíaca é uma enteropatia imunomediada desencadeada pelo consumo de glúten em pessoas geneticamente suscetíveis. Com seu único tratamento seguro e efetivo sendo a exclusão total do glúten da dieta, incluindo vias diretas e indiretas (contaminação cruzada), seus portadores sofrem os impactos dos cuidados necessários para sua segurança alimentar em seu cotidiano e vida social. No hospital universitário estudado, verificou-se que o atendimento de pacientes celíacos internados necessitava de adaptações, para que fosse realizado de forma segura. Assim pois, sob a premissa da inclusão e segurança alimentar, atrelando-a ao entendimento da contaminação cruzada como um dos maiores riscos enfrentados pela dieta isenta de glúten, é que este projeto de extensão foi proposto e executado. O processo incluiu pesquisa bibliográfica e documental, associada a visitas técnicas que visaram à caracterização dos fluxos e demandas espaciais, bem como a identificação de locais que permitissem a adaptação e suas possíveis limitações. Na sequência, em consonância com a proposta para a área do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), foram formuladas e fornecidas à Direção do hospital as diretrizes procedimentais e arquitetônicas que compreenderam o estudo de viabilidade, memorial justificativo e texto orientativo, além de desenhos técnicos e representações em perspectiva que garantissem uma melhor compreensão da proposta. Considera-se este trabalho um projeto piloto, cujo conhecimento adquirido poderá, posteriormente, ser adaptado e aplicado a outros SNDs.

Palavras-chave: doença celíaca; dietética hospitalar; adaptação espacial; inclusão.

¹ Docente Câmpus Florianópolis - DACC

² Docente Câmpus Florianópolis-Continente - Coordenadoria CT Nutrição e Dietética

³ Docente Câmpus Florianópolis - DACC

⁴ Discente Câmpus Florianópolis - DACC - CT Edificações

⁵ Discente Câmpus Florianópolis - DACC - CT Edificações

⁶ Discente Câmpus Florianópolis - DACC - Engenharia Civil

Introdução

A doença celíaca (DC) é uma enteropatia imunomediada desencadeada pela ingestão de glúten (CAPRILES, ARÊAS, 2011; SINGH et al., 2018). O único tratamento seguro e efetivo é a exclusão total desta proteína da dieta (SINGH, id.). Essa restrição impõe desafios à vida social das pessoas com DC, uma vez que alimentar-se fora de casa pode representar riscos significativos à saúde (ibid.). Estudos como o de Moreira (2024) apontam que, em diversas instituições hospitalares, há potenciais riscos de contaminação por glúten em diferentes etapas da produção de alimentos. Um atendimento hospitalar seguro e inclusivo aos portadores de DC perpassa a adaptação tanto dos espaços físicos quanto dos processos produtivos, bem como a capacitação técnica dos profissionais envolvidos no atendimento desses pacientes.

Nesse contexto, o referido projeto de extensão teve como um de seus objetivos o estudo da viabilidade para a adequação espacial do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de um hospital universitário de Florianópolis (SC), acerca da temática da doença celíaca.

A análise de fluxos e o levantamento físico do local, combinados com a legislação pertinente aos SNDs hospitalares e à formulação das diretrizes procedimentais e arquitetônicas elaboradas previamente, foram imprescindíveis para uma proposta integrada à realidade da Instituição à qual se direciona, tornando-a exequível e funcional. A viabilidade da implantação da proposta é importante para que os objetivos do projeto de extensão possam ser plenamente atingidos, respondendo à justificativa que motivou sua elaboração.

Descrição do público envolvido

Participaram da execução do projeto, como comunidade externa, funcionários terceirizados e servidores do hospital em estudo, que atuam diretamente ou possuem interface com o SND. O público alvo é formado, por sua vez, por estudantes universitários e pacientes celíacos, internados no hospital. Como parte da equipe executora, participaram do projeto docentes e estudantes do IFSC, relacionados aos cursos Téc. Nutrição, Téc. Edificações e Engenharia Civil.

A visita técnica para o levantamento físico do espaço compreendeu o levantamento dos fluxos e condicionantes funcionais relacionadas ao cotidiano do SND, abordando aspectos como a rotina do serviço e seus fluxos, desde o recebimento e armazenamento dos insumos, seguido do pré-preparo, preparo e distribuição aos pacientes.

Diante da falta de espaços disponíveis e independentes de áreas de produção de alimentos com glúten, identificou-se o setor da colação para a implantação *provisória* da cozinha exclusiva, por ser um local que utiliza produtos que naturalmente não possuem glúten, visando, assim, a redução dos riscos de contaminação cruzada dos alimentos voltados aos pacientes celíacos. Os preparos de sucos e refeições sem glúten realizados nessa cozinha exclusiva ainda continuariam compartilhando o acesso geral de insumos e a circulação por áreas destinadas ao preparo convencional (com glúten).

Essas ponderações fazem com que a adaptação do setor da colação ainda não se configure como uma solução ideal e definitiva aos riscos de contaminação cruzada em alguma parte do processo produtivo. Por isso, ainda na visita técnica, aventou-se a possibilidade de continuidade do projeto nos próximos semestres, para um levantamento mais amplo do espaço físico, com a participação de outros profissionais do hospital, objetivando identificar outras áreas a serem destinadas à cozinha exclusiva sem glúten, mais independentes e seguras em relação à contaminação pelo glúten. Associada a essa possibilidade de continuidade do projeto, foi levantada também a possibilidade de capacitação dos manipuladores de alimentos do SND do hospital.

Procedimentos metodológicos

Visando a adequação espacial do SND à doença celíaca, realizou-se, primeiramente, a pesquisa bibliográfica e documental e visitas técnicas que buscaram caracterizar fluxos e demandas espaciais relacionados ao serviço de alimentação, bem como identificação de locais que permitissem a adaptação espacial, verificando eventuais limitações. Com base nas condicionantes encontradas, formularam-se as diretrizes arquitetônicas que embasaram o desenvolvimento do projeto para uma área do espaço do SND apontada como passível de adaptação. O resultado do trabalho foi entregue por meio de um documento com imagens e textos referentes às diretrizes desenvolvidas à equipe do SND.

Resultados e discussões

A participação nas diversas etapas da execução do projeto de extensão fez com que os estudantes se tornassem mais conscientes em relação ao tema e ao potencial positivo de sua contribuição para sociedade enquanto futuros profissionais. A relação objetiva do projeto de extensão com a proposta pedagógica dos cursos aos quais os integrantes da equipe executora estão vinculados, contando com a participação de discentes, a partir da apresentação de uma proposta voltada a atender a uma demanda real da sociedade, evidencia a interação entre o ensino, pesquisa e extensão obtida.

Em relação ao SND, elaborou-se, na forma de estudo arquitetônico preliminar associado a um memorial justificativo e orientativo, a adaptação de uma porção do espaço físico do Hospital Universitário a um espaço de suporte ao serviço de nutrição e dietética seguro para celíacos. Além disso, apresentaram-se orientações técnicas para a compra, o recebimento, o armazenamento, o preparo e a distribuição dos alimentos e preparações sem glúten com o objetivo de evitar a contaminação cruzada por glúten. O projeto de extensão foi apresentado e discutido posteriormente em evento organizado pela Associação de Celíacos do Brasil (ACELBRA).

A proposta arquitetônica foi elaborada para o espaço e disponibilizada para, emergencialmente, atender com maior segurança os pacientes celíacos que demandarem alimentação no atendimento hospitalar. Ressalta-se tratar-se de uma adaptação de um espaço que será compartilhado com outros preparos que, mesmo utilizando produtos “naturalmente sem glúten”, ainda podem incidir em riscos por contaminação cruzada. Destaca-se ainda que os fluxos vinculados aos preparos “com” e “sem glúten” serão compartilhados, o que também acarretará em risco de contaminação. Para reduzir ao máximo tais riscos, as medidas arquitetônicas propostas devem estar também associadas a procedimentos e cuidados, conforme elaboração do documento entregue.

Figura 1 - Vista 3D do espaço objeto da proposta, a partir da entrada dele



Fonte: elaboração própria.

Considerações finais

Em função da limitação da disponibilidade de espaços com potencial uso para a adaptação, a elaboração da proposta, com características emergenciais para um atendimento mais rápido em relação à segurança de celíacos atendidos pelo SND, faz com que a continuidade do projeto seja indicada e necessária, visando um levantamento mais amplo do espaço físico do Hospital, com a participação de outros profissionais do hospital (arquitetos e urbanistas do hospital, médicos, servidores). Tal medida permitirá identificar possíveis áreas com potencial de instalação de um espaço ainda mais seguro aos celíacos atendidos pelo SND.

Referências

ARAÚJO, H.; et al. Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida. **Rev. Nutr.**, v. 23, n. 3, p. 467-474, 2010.

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. RDC no 26, de 02 de julho de 2015. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf. Acesso: 28 de junho de 2022.



CAPRILES, V. D., ARÊAS, J. A. G. Avanços na produção de pães sem glúten: aspectos tecnológicos e nutricionais. **B. CEPPA**, Curitiba, v. 29, n. 1, p. 129-36, 2011.

CARDOSO, L.T.; et al. Doença celíaca e a utilização de novos alimentos sem glúten. **Universidade Federal do Rio Grande do Sul**, 2021. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/219090/001123490.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso: 29 de junho de 2022.

CARDOSO, B.R.; CERQUEIRA, J.X.M. **Distúrbios associados ao glúten**. In: COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 5ª ed., p. 611-24, 2020.

FERREIRA; INÁCIO. Patologia associada ao trigo: Alergia IgE e não IgE mediada, doença celíaca, hipersensibilidade não celíaca, FODMAP. **Rev Port Imunoalergologia**. 2018; 26 (3): 171-187.

MOREIRA, I. C. **Riscos de contaminação cruzada por glúten em serviço de nutrição hospitalar que fornece preparações para portadores de doença celíaca**: um estudo de caso. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Faculdade de Medicina, UFRGS. Porto Alegre, 2024.

NASCIMENTO, A.B. **Desenvolvimento de produto alimentício sem glúten elaborado a partir da percepção de consumidores celíacos**. UFSC / Programa de Pós Graduação em Ciência dos Alimentos: Tese de doutorado, Florianópolis, 2014.

ORTIZA et al. Enfermedad celíaca, sensibilidad no celíaca al gluten y alergia al trigo: comparación de patologías diferentes gatilladas por un mismo alimento. **Rev Chil Pediatr**. 2017; 88(3): 417-423.

PENNA e PALHARES, M.P; et al. Alimentos alergênicos sob a perspectiva regulatória: uma revisão. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 1, 2021,

SINGH P., et al. Global prevalence of celiac disease: systematic review and meta-analysis. **Clinical Gastroenterology and Hepatology**, v. 16, n.6, p. 823-36, 2018.

SOLÉ, D.; et al. Consenso Brasileiro sobre alergia alimentar. **Revista Brasileira de Alergia e Imunopatologia**, v. 31, n. 2, p. 64-89, 2007.

SPERIDIÃO, P.G.L. Alergias e intolerâncias alimentares. In: ROSSI, L.; POLTRIERI, F. (Org.). Tratado de Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, p. 879-84, 2019.