

Na terça-feira (5), a Anahp promoveu mais uma edição do Café da Manhã, desta vez em parceria com a SinsicMed. O evento teve como ponto de partida os desafios e avanços na oferta de dietas pastosas em hospitais e mostrou como a nutrição pode se tornar uma ferramenta de acolhimento, segurança e humanização da assistência.

A apresentação principal foi feita por Drielle Bottairi, nutricionista sênior do Einstein, que detalhou a experiência da instituição na reestruturação das dietas de consistência modificada. Ao seu lado, o chef Felipe Gomes compartilhou os bastidores do processo criativo na cozinha hospitalar. Também participaram Ivani Campagnari, CEO da SinsicMed, e Luiz Yazawa, consultor de negócios da empresa.

**Participantes:**

- Drielle Bottairi, nutricionista sênior do Einstein Hospital Israelita
- Felipe Gomes, chef de cozinha do Einstein Hospital Israelita
- Ivani Campagnari, CEO da SinsicMed
- Luiz Yazawa, consultor de Negócios de Nutrição da SinsicMed

**Principais pontos:****O cuidado começa no prato**

Oferecer uma dieta pastosa eficiente deve ser considerada uma estratégia de acolhimento ao paciente. No Einstein, a apresentação dos alimentos foi reformulada com criatividade, empatia e foco na experiência sensorial, mesmo diante de recursos limitados.

“Começamos a brincar com o bico de confeitiro, com forminhas simples de silicone, e o pessoal da produção usa a criatividade para melhorar a aceitação do paciente. Eles mesmos já sabem quando tem data comemorativa e o que podem fazer com o que têm em mãos.” – Drielle Bottairi

**Na prática:** tornar a dieta visualmente atrativa, adaptando formas simples de apresentação com insumos acessíveis e treinamento da equipe operacional.

**Padronização global e desafios locais**

Bottairi apresentou o ITSE — sistema internacional de padronização de consistência alimentar — como referência. Em países como EUA e Japão, os alimentos são servidos em formatos reconhecíveis (ex: purê de milho com formato de espiga). No Brasil, a padronização ainda é limitada, e o Einstein buscou adaptar a metodologia à sua realidade.

“Aqui no Brasil a gente trabalha ainda com o espessante néctar, pudim e mel. O índice já trabalha com consistência em números: 4, 3, 2, 1. A ideia é todo mundo falar a mesma coisa.” – Drielle Bottairi

**Na prática:** iniciar capacitações sobre o ITSE e mapear como padronizar nomenclaturas e consistências internamente, de forma gradual.

**Suplementação nas sobremesas**

O Einstein desenvolveu uma linha de sobremesas proteicas adaptadas à consistência pastosa. O objetivo era aumentar a ingestão proteica de forma natural, sem elevar o volume das refeições principais.

“Se eu substituir a vitamina de fruta pela sobremesa proteica, ofereço de 16 a 20 gramas de proteína por porção. Pensando num paciente em transição de sonda, será que não é benéfico?”

- Drielle Bottairi

**Na prática:** integrar suplementação à rotina alimentar por meio de preparações atrativas e adaptadas ao perfil sensorial dos pacientes.

### **Testes, feedbacks e ajustes contínuos**

No Einstein, o projeto piloto foi implementado na unidade de geriatria, com testes de aceitação conduzidos pela equipe técnica, fonoaudiólogos e pacientes. As receitas mais bem avaliadas foram incorporadas ao cardápio, e ajustes de sabor e consistência foram realizados com base nos retornos recebidos.

“Às vezes, a consistência está boa na hora da preparação, mas muda depois da cadeia fria. Aí a gente refaz na hora.” - Drielle Bottairi

**Na prática:** combinar avaliação técnica (nutrição e fonoaudiologia) com escuta ativa dos pacientes para validar novas preparações.

### **Sustentabilidade e custo-benefício**

Embora o custo de algumas preparações tenha subido, os responsáveis esperam que os ganhos indiretos – como maior adesão à dieta, menor tempo de internação e transição mais eficaz da via enteral – justifiquem o investimento.

“Será que esse paciente não se recupera mais rápido? Será que não se paga? Ainda não tenho as respostas, mas deixo a reflexão.” - Drielle Bottairi

**Na prática:** iniciar projetos-piloto em unidades específicas para avaliar impacto clínico, econômico e na satisfação do paciente.

### **A equipe precisa entender o “porquê”**

Sem contratação extra, o Einstein remanejou colaboradores e otimizou processos para viabilizar o novo modelo. A chave foi sensibilizar a equipe sobre o propósito do cuidado nutricional.

“Cozinhar é materializar o amor em pequenas colheradas. Quando a equipe entende por que está fazendo, o engajamento muda.” - Drielle Bottairi

**Na prática:** incluir a equipe operacional nas decisões, promover treinamentos e fortalecer o senso de propósito coletivo.

### **Conclusão**

O Café da Manhã com a SisnacMed mostrou que a dieta pastosa, quando bem planejada e apresentada com empatia, pode ser um instrumento de cuidado e humanização hospitalar. A experiência do Einstein demonstra que é possível transformar a percepção sobre esse tipo de dieta com criatividade, escuta ativa e envolvimento da equipe. O projeto aponta caminhos promissores para fortalecer a adesão alimentar, ampliar o conforto do paciente e ressignificar a prática nutricional nos hospitais.

[Assista aqui à edição na íntegra.](#)

**Fonte:** Anahp, em 06.08.2025