

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.