



SimTec

SIMPÓSIO DOS
PROFISSIONAIS DA
UNICAMP

9ª edição – 18 a 19 de novembro de 2024

DOI: 10.20396/simte.n9.11207

Eixo 4 - Saúde, Responsabilidade Social, Institucional e Voluntariado

REVISÃO DA TÉCNICA DE PRODUÇÃO DE “CHUP-CHUP” OFERECIDO AOS PACIENTES DA ENFERMARIA DE TRANSPLANTE DE MEDULA ÓSSEA DO HC UNICAMP

*Renata Fagnani, Luciane Cristina Rosim Sundfeld Giordano, Luísa Vono Soares, Karina Sartorato da Rocha Silva, Geane Janete Pimenta da Silva, Tiago Cristiano de Lima, Eliane Molina Psaltikids, Luis Felipe Bachur, Luis Gustavo de Oliveira Cardoso, Thais Cristina Faria Pacheco, Mariângela Ribeiro Resende

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)
Hospital de Clínicas
rfagnani@unicamp.br*

Introdução: Pacientes submetidos ao Transplante de Medula Óssea (TMO) podem ser acometidos por mucosite, uma complicação da terapia antineoplásica, na qual ocorre a depleção do trato digestório; tal agravo causa dor e disfagia; a fim de minimizar este desconforto, a Divisão de de Nutrição e Dietética (DND) disponibiliza suco industrializado congelado em pequenos sacos plásticos transparentes, também conhecidos popularmente como “chup-chup”. Contudo, pacientes imunossuprimidos são mais suscetíveis a desenvolver diarreias infecciosas ocasionadas por microrganismos presentes na água e em alimentos, aumentando o risco de morbi-mortalidade. **Objetivo:** Normatizar a produção do “chup-chup” para minimizar a exposição dos pacientes imunossuprimidos aos microrganismos causadores de diarreias infecciosas. **Metodologia:** O processo de manuseio e armazenagem do “chup-chup” foi revisado e validado pelo Controle de Infecção Hospitalar. As fragilidades do processo foram pontuadas e a partir destas sinalizações, a equipe de nutricionistas elaboraram as normas de produção do “chup-chup”. **Resultados:** Descrito pela DND o Procedimento Operacional Padrão (POP) do “chup-chup” que especificou e uniformizou informações referentes a descrição da técnica, aos cuidados na produção, rotulagem, armazenamento, tempo de validade e descarte do produto manufaturado; com a finalidade de nortear as copeiras com relação às boas práticas preparo e armazenagem, como por exemplo de medida, o uso de água mineral, a qual é recebido o laudo microbiológico. **Conclusão:** Primordial averiguar periodicamente os processos assistenciais e dietéticos oferecidos aos pacientes da enfermaria de TMO, para mitigar a exposição de indivíduos imunossuprimidos a possíveis fontes de microrganismos causadores de danos à saúde desta população específica

Palavras-chave: Mucosite. Infecção Hospitalar. Dieta.





SimTec

SIMPÓSIO DOS
PROFISSIONAIS DA
UNICAMP

9ª edição – 18 a 19 de novembro de 2024

Referências

TOMBLYN, M. et al. Guidelines for Preventing Infectious Complications among Hematopoietic Cell Transplantation Recipients: A Global Perspective. **Biology of Blood and Marrow Transplantation**, v. 15, n. 10, p. 1143–1238, out. 2009.