



# FIM DO DESCONFORTO COM O JEJUM

**Área nutricional da Unimed  
Volta Redonda usa  
metodologia Lean e consegue  
diminuir insatisfações  
dos internados para  
cirurgias bariátricas**

Por Raquel Gondim

**A** pesar da popularização e da evolução da cirurgia bariátrica como forma de combater a obesidade, as pessoas que se submetem ao procedimento ainda costumam passar por um período de recuperação e um pré-operatório bastante incômodos. No caso do período que antecede a intervenção, a recomendação de jejum intermitente chega a 14 horas. Como consequência, os pacientes enfrentam sintomas pós-cirúrgicos, como náuseas, dores de cabeça e vômito. Cientes do desconforto, os profissionais da área de Nutrição da Unimed Volta Redonda (RJ) encontraram uma solução para acabar com o problema. E, o resultado foi positivo tanto para internados como para o próprio hospital e fontes pagadoras.

O trabalho começou com a implantação da metodologia Lean, já utilizada por outras áreas da Unimed, também na Nutrição. A estratégia começou a partir de uma pesquisa sobre todos os momentos da internação relacionados a aspectos nutricionais, desde a chegada à alta. Noventa pacientes responderam

a um questionário. Para 56% dos respondentes, a principal causa de insatisfação estava relacionada ao jejum intermitente. “Queríamos descobrir as raízes do problema para, em seguida, elaborarmos um plano de ação”, explica a supervisora de nutrição da Unimed Volta Redonda, Livia Alves.

Como vem mostrando a revista Melhores Práticas em suas últimas edições, vale lembrar que, quando o Lean nasceu na indústria automobilística, o objetivo era descobrir falhas no processo que acarretassem em desperdícios. Ao longo do tempo, a metodologia passou a ser aplicada por diversos outros segmentos, incluindo o de saúde, e sempre com o mesmo foco.

No caso da Unimed Volta Redonda, foi observado que o jejum intermitente imposto para pacientes a serem submetidos ao procedimento de redução de estômago resultava, no geral, em um período mais longo de internação do que o necessário. Ou seja, havia prejuízo para o hospital e para a fonte pagadora, além de mais risco para o paciente.

A equipe passou, então, a introduzir uma oferta de

100 ml de maltodextrina na dieta desses pacientes (mesmo os diabéticos) que, dessa forma, puderam se ver livres dos sintomas típicos do jejum excessivo. A maltodextrina, também conhecida como “malta”, é um carboidrato complexo que vem do amido de milho. “Com a introdução da malta, contabilizamos cerca de 80% de satisfação dos pacientes com o período de jejum”, indica a supervisora da área de Nutrição. Ao todo, aproximadamente 500 pessoas já foram submetidas ao novo protocolo iniciado no ano passado.

De acordo com Livia, com essa mudança foi possível reduzir o período médio de internação pós-operatória para as cirurgias bariátricas de 36 para 24 horas.

## DESAFIOS

Embora a mudança adotada neste caso pareça simples, o processo para introduzi-la demandou bastante convencimento, principalmente dos cirurgiões e anestesistas. Livia Alves relata que os anestesistas, por exemplo, temiam que a introdução da malta causasse broncoaspiração nos pacientes. “Foi preciso que apresentássemos uma série de artigos científicos que embasassem a nossa sugestão. Trabalhamos muito para que todas as etapas tivessem continuidade e para que o processo funcionasse”, continua.

Ainda de acordo com ela, a empatia pelo paciente foi essencial para essa mudança de paradigma. “Trata-se de se colocar no lugar do outro. É um acolhimento para o paciente”.

Também com o objetivo de humanizar mais o processo, a equipe fez uma parceria com a empresa terceirizada de nutrição do hospital para reelaborar o cardápio de refeições pós-cirúrgicas e servi-lo em um novo padrão de louças, tudo para tornar esse momento mais agradável. Além das novas refeições, a área investiu na criação de uma cartilha com orientações e sugestões de receitas para que as pessoas submetidas à redução de estômago levassem para casa.

Os cuidados com a dieta são essenciais para os indivíduos que passam por uma cirurgia bariátrica, e as dúvidas começam logo após deixarem a sala de cirurgia. De acordo com Livia, outra necessidade evidenciada pela aplicação da metodologia Lean foi

a de uniformizar esse entendimento, o que também impactou em uma redução do período de internação e, conseqüentemente, em queda de desperdícios de recursos para o hospital. “Percebemos que nós, nutricionistas, orientávamos os pacientes de uma forma sobre a alimentação e os cirurgiões de outra. Com a metodologia, conseguimos melhorar esse problema também”, recorda. Para completar, foi introduzido um processo de acompanhamento da alimentação após os primeiros dias de alta, e o hospital irá apostar em oficinas culinárias para os pacientes.

Agora, com as mudanças decorrentes do Lean já testadas e aprovadas para os pacientes das cirurgias bariátricas, o setor supervisionado por Livia se prepara para implementar a metodologia na área de Pediatria e, no ano que vem, na maternidade. A nutricionista destaca ainda que, no caso dos internados para a bariátrica, a área precisou fazer um investimento bastante baixo se comparado com os resultados obtidos para os pacientes e para a própria Unimed.

## PARA ALÉM DA NUTRIÇÃO

Desde 2013 a Unimed Volta Redonda aposta no projeto Lean para acabar com prejuízos de diversas áreas, desde o almoxarifado à Unidade de Terapia Intensiva. Um exemplo interessante de retorno foi observado com uma mudança no protocolo de pneumonia do hospital. Com a metodologia, verificou-se que o paciente permanecia internado três dias a mais do que o recomendado pelo Diagnosis Related Groups (DRG) devido à falta de padronização de processos. Com mudanças em procedimentos, em seis meses foi possível eliminar R\$ 115 mil em diárias excedentes.

Já nos setores de farmácia e almoxarifado, o desperdício estava no estoque parado. Até 2013, os medicamentos e insumos permaneciam por 27 dias no setor. Com a implementação do Lean, esse período caiu para 23 dias, resultando em uma queda das despesas com estoque e em um aumento da segurança do paciente. Isso foi possível por meio do uso de software específico, que realiza os pedidos automaticamente de acordo com a baixa dos produtos armazenados e acompanha o processo de compra. Para completar, o fluxo do farmacêutico e do dispensador da medicação também foi modificado, minimizando desperdícios de tempo. +