

DETERMINANTES DA INSATISFAÇÃO DE USUÁRIOS/AS DE ILPIS COM A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO

Iêda Litwak de Andrade Cezar⁽¹⁾; Joseana Maria Saraiva⁽²⁾; Sílvia Cavadinha Cândido Santos⁽³⁾; João Guilherme Carvalho de Freitas⁽⁴⁾

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

iedalitwak_ufrpe@yahoo.com.br¹; joseanasaraiva@yahoo.com.br²; silvia.candido@hotmail.co³; guigasstrike@gmail.com⁴.

RESUMO

O crescente aumento de pessoas idosas em Instituições de Longa Permanência – ILPIs tem chamado a atenção para importância do preparo de refeições que considere a aparência, o sabor, a consistência e valor nutritivo e que valorize a cultura alimentar dos/as usuários/as dessas instituições, principalmente a diversidade das preparações. Nessa direção, este estudo tem como objetivo apresentar as representações sociais que idosos/as de usuários/as de ILPIs da cidade e da Região Metropolitana de Recife tem sobre as refeições oferecidas por estas instituições. A finalidade é avaliar o grau de satisfação dos/as idosos/as com a alimentação oferecida. Trata-se de um estudo de caso de abordagem qualitativa, de caráter explicativo. A amostra se constituiu de 40 idosos/as de 12 ILPIs da cidade e da Região Metropolitana de Recife-PE, de caráter público, filantrópicas, sem fins lucrativos. Para coleta de dados se utilizou além da técnica de entrevista, questionários semiestruturado e a técnica de observação direta, através dos quais se investigou sobre os aspectos: caracterização da infraestrutura física da unidade de alimentação e nutrição, grau de satisfação dos/as usuários/as quanto quantidade e qualidade da alimentação consumida, aspectos sensoriais, culturais, higiênicos sanitários e a diversidade das preparações. Os resultados mostram a satisfação da maioria dos (as) idosos (as) com as condições higiênicos-sanitárias e a quantidade da alimentação e insatisfação em relação aos aspectos nutricionais, culturais e sensoriais e diversidade das preparações.

Palavras-chave: Satisfação; Idosos/as; Alimentação; ILPIs.

INTRODUÇÃO

Como parte do ciclo natural da vida, o envelhecimento, é um processo sequencial, fisiológico que ocorre com todas as pessoas em ritmos diferentes. No Brasil, devido a queda da mortalidade, diminuição da fecundidade, vacinações sistemáticas, saneamento básico e, principalmente, aos avanços tecnológicos e da medicina, as pessoas estão vivendo cada vez mais, aumentado da esperança de vida e o crescente do número da população idosa.

Nesse contexto, embora a família na legislação - na Constituição Federal do Brasil, no Estatuto do Idoso e na Política Nacional do Idoso¹ - ainda figure como principal responsável pelo cuidado de seus (suas) idosos (as), as transformações socioeconômicas e demográficas ocorridas na sociedade, sobretudo, o aumento da população idosa e o ingresso da mulher no

mercado de trabalho, principal cuidadora dessa população, torna inevitável, a maioria das famílias, a transferência do idoso da família para uma Instituição de longa permanência seja pública ou privada. Desta forma, se faz necessário, instituições que se preocupem em promover o bem-estar físico, psicológico e social dos idosos. Entre os muitos fatores que possibilitam tais condições no âmbito das instituições de longa permanência está a alimentação adequada e saudável, que vai contribuir com a melhoria da nutrição, da saúde e qualidade de vida dos (as) idosos (as).

Segundo o Manual para profissionais de saúde², a alimentação nutricionalmente balanceada e saudável, local para preparar refeições higiênicas e local adequado e agradável para conferir maior conforto, segurança e autonomia no dia-a-dia das pessoas idosas na hora de consumir as refeições, são medidas que tem impactos positivo na autoestima, no preparo das refeições e no estabelecimento do prazer à mesa.

Nesse sentido, a qualidade da alimentação é condição indispensável as pessoas idosas, uma vez que uma alimentação inadequada resulta em sérios problemas relacionados a saúde, prejudicando a manutenção dos órgãos, com incidências de doenças crônicas não transmissíveis e desnutrição. Enfatiza-se em parte no estudo a preocupação com essa questão considerando o pressuposto que o metabolismo dos idosos fica mais lento com o passar da idade e com a redução da atividade física. Além disso, Cunha e Zucoolotto³ relatam que ocorrem perdas sensoriais, características que geram alterações no apetite, no paladar e na seleção dos alimentos para consumo, interferindo no processo de nutrição e, por conseguinte no envelhecimento.

Os mesmos autores descrevem que a dificuldade de mastigação, problemas digestivos, perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite e restrição de alguns alimentos devido dietas prescritas para controlar problemas de saúde como, hipertensão, diabetes, hipercolesterolemia, são fatores que merece também especial atenção.

Nesse sentido, uma alimentação adequada levando em conta os aspectos atrativos, nutricional, cultural e sensoriais, de higiene dos alimentos e diversidade das preparações, vai contribuir para deixar em alta o sistema imunológico dos/as idosos/as que já se faz limitado devido a alterações fisiológicas próprias da idade, evitando as doenças oportunistas e o controle de patologias crônicas, contribuindo para manter o equilíbrio das funções de órgãos e tecidos, aumentando a imunidade, conforme Manual para profissionais de saúde.

Estudos mostram que os problemas alimentares nas Instituições de Longa Permanência para Idosos (as) - ILPIs são frequentes por não considerar estes aspectos, dessa forma, a responsabilidade na produção dessa alimentação torna-se questão relevante. Conforme estudos realizados no Brasil, nos Estados Unidos e na

Europa^{4:5:6} as principais causas de morbimortalidade em ILPIs está associada à longa permanência dos idosos (as) nessas instituições e aos problemas alimentares que incluem além dos sinais disfágicos alterações de comportamento interferentes na alimentação, ingestão reduzida, consistência inadequada de alimentos, oferta rápida do alimento pela cuidadora, problemas relacionados à postura e posicionamento, perda dentária ou outras alterações, bem como a desconsideração aos hábitos alimentares dos idosos (as), ainda aspectos relacionados a aparência dos alimentos e ao sabor.

A partir destes pressupostos, o interesse da pesquisa recaiu em investigar as representações sociais que os/as próprios/as idosos/as de usuários/as de ILPIs da cidade e da Região Metropolitana de Recife tem sobre as refeições oferecidas pelas instituições contempladas no estudo, mais, especificamente, investigar o grau de satisfação dos/as idosos/as com a alimentação oferecida, como parte das atividades de pesquisa do Núcleo de Estudos e Pesquisa em Envelhecimento e Qualidade de Vida do Departamento de Ciências Domésticas/UFRPE (NUEPEQV).

METODOLOGIA

Selecionou-se 12 instituições filantrópicas sem fins lucrativos levando em conta aquelas mais precárias em termos de condições de organização e funcionamento, localizadas na cidade e na Região Metropolitana de Recife conforme mapeamento na figura 1.

Figura 1 - Localização das ILPIs da cidade e Região Metropolitana de Recife



Fonte: dos/as próprios autores/as, 2017.

Das instituições existentes na cidade e na Região Metropolitana do Recife – 47 unidades, conforme o Conselho do Idoso/PE⁷ - selecionou-se uma amostra de 40 idosos/as idosos/as com 60 anos ou mais, com capacidade cognitiva para participar da pesquisa como respondentes.

Para coleta de dados utilizou-se entrevistas, relatos, e registros que permitiram um retrato abrangente e detalhado do objeto de estudo. A entrevista estruturada foi utilizada como técnica principal de coleta de dados por ser a mais adequada para a obtenção de levantamentos do contexto social estudado. Segundo Richardson⁸ a entrevista estruturada é um importante técnica que permite o desenvolvimento de uma estreita relação entre o entrevistador e o sujeito entrevistado, facilitando a interação face a face, elemento fundamental na pesquisa em ciências sociais. Para tanto, o instrumento de coleta de dados se constituiu de um formulário de entrevista composto por um conjunto de perguntas abertas e fechadas constituindo-se o pré-teste um momento oportuno e útil para revisar o processo de pesquisa.

Nesta direção, a amostra se constituiu de 40 idosos/as, usuários /as dos serviços de alimentação das doze (12) ILPIs que participaram da pesquisa, dos/as quais se apreendeu as representações sociais acerca da alimentação consumida nas ILPIs, mais especificamente, como percebem a qualidade dessa alimentação. Através dessas representações compreender os determinantes efetivos de satisfação ou insatisfação com a qualidade da alimentação oferecida por essas instituições. O método de análise - das representações sociais - seguiu as orientações de Moscovici (2003), o qual permitiu compreender a realidade a partir do discurso social trazido pelos/as idosos/as.

Representações sociais dos/as idosos/as em relação a satisfação com a qualidade da alimentação prestadas pelos ILPIs

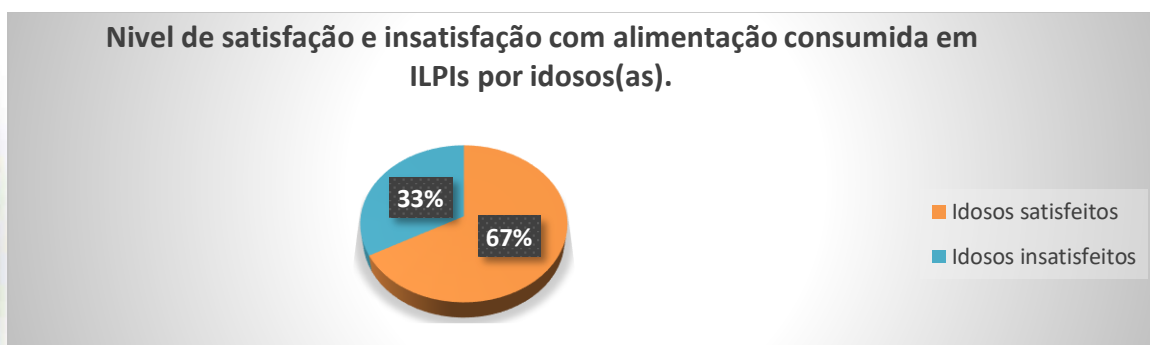
Com o processo de envelhecimento o corpo, naturalmente, começa a apresentar mudanças em vários aspectos que afetam a saúde de uma forma geral. Alterações naturais nos mecanismos de defesa do organismo ou dificuldades no processo de mastigação e deglutição, por exemplo, podem tornar a pessoa idosa mais suscetível a complicações decorrentes do consumo de alimentos, o que reforça a necessidade de cuidados diários ao preparar as refeições seguras e saudáveis. Muitas dessas mudanças são progressivas, ocasionando reduções na capacidade funcional, desde a sensibilidade para os gostos até os processos metabólicos do organismo^{9;10;11}. Segundo o Ministério da Saúde¹² planejar as refeições dos/as idosos/as e utilizar medidas corretas durante o preparo dos alimentos pode contribuir para maior satisfação dos/as idosos/as com a alimentação, evitando riscos de acidentes e

danos à saúde, principalmente para quem já se encontra em idade mais avançada, e, ao mesmo tempo, permite atender aos princípios de uma alimentação saudável.

Da mesma forma, com relação a higiene da alimentação ofertada nas ILPIs, a Vigilância Sanitária¹⁴ orienta que para proteger a saúde da população de idosos institucionalizada contra doenças transmitidas por alimentos contaminados é necessário seguir algumas regras básicas para os serviços de alimentação tais como: treinamento voltado para os profissionais da área de cozinha (Boas Práticas de Fabricação), pois os cuidados com o preparo, armazenamento, até mesmo a forma que esses alimentos são servidos precisa ser de maneira adequada, higiênica e segura, assim, terá como objetivo de oferecer alimentos saudáveis e nutritivos aos idosos.

Considerando esses pressupostos indagou-se os/as idosos/as acerca de sua satisfação com a alimentação consumida nas ILPIs onde se realizou a pesquisa. Os dados do gráfico abaixo mostram que mais da metade (67%) dos/as entrevistados/as demonstraram estar satisfeito com a quantidade da alimentação servida nas ILPIs, ressaltando que a comida é suficiente, em todas as refeições.

Figura 2. Dados dos/as entrevistados/as



Fonte: Andrade Cezar, IL

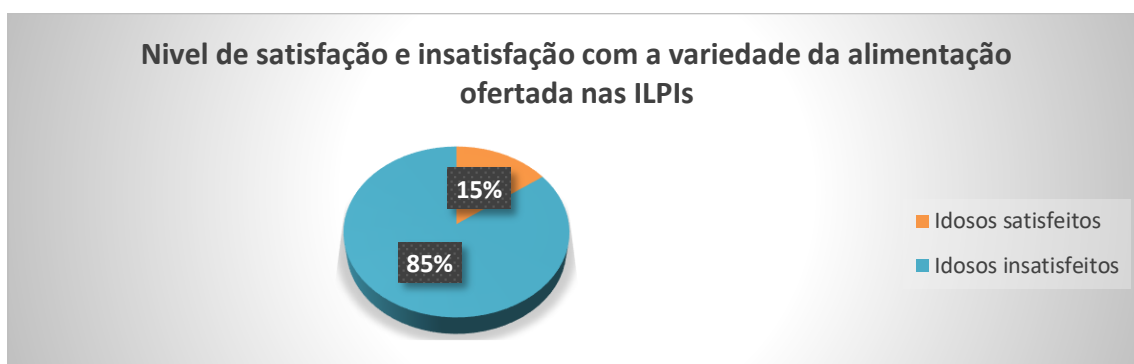
Estudos realizados por Fabrício¹³ em ILPIs de Recife e Região Metropolitana evidenciou que a maioria (55%) dos/as entrevistados/as demonstrou estar satisfeito com a quantidade da alimentação servida nas ILPIs, ressaltando que tem muita comida, no entanto, uma parcela significativa afirmou que “não podem comer a quantidade que desejam”, porque o serviço não é self service. Outro aspecto evidenciado por Fabrício¹³ diz respeito ao horário das refeições, ou seja, tem um horário certo para cada refeição. Isto implica dizer que se come no horário estabelecido pela instituição e não quando o idoso/a sente vontade ou estar com fome.

Em relação as condições higiênicos sanitárias das preparações e do ambiente, os/as idosos/as ressaltaram estar também satisfeitos/as. Para a quase totalidade dos/as idosos/as o

“ambiente é limpo e cheiroso”. Quanto aos alimentos, percebe-se, segundo eles/as, “que são todos bem lavados, não se encontra sujeira, a gente come sem medo”.

Em contra posição (85%) dos/as idosos/as demonstram não está satisfeito com a alimentação consumida nas ILPI, destacando, por exemplo, à não variedade da alimentação. Isto significa afirmar que as preparações eram quase sempre a mesma, conforme mostra as representações sociais dos/as idosos/as no gráfico abaixo.

Figura 3. Dados dos/as entrevistados/as



Fonte: Andrade Cezar, IL

[...] a gente nunca come algo diferente, que a gente comia antes, galinha de cabidela, carne de bode, pirão. É só arroz, galinha ou carne cozida (AE – 70 anos);

[...] não é falando mal não, mas, se a comia fosse mais variada, colocasse bife à milanesa, por exemplo, eu gosto muito. Outra coisa, ovo frito com tapioca, é muito bom (AF – 74).

Esses depoimentos revelam a insatisfação dos/as idosos/as com a variabilidade das preparações, contrariando o que a literatura recomenda. Os estudos são unânimes em afirmar que para envelhecer com saúde e qualidade de vida, a alimentação deve ser variada e equilibrada. A alimentação desregrada, rica em gorduras, sal e açúcares, pobre em verduras, legumes e frutas, pode causar muitos problemas de saúde, entre eles a obesidade, anemia, diabetes, hipertensão, entre outras.

Os idosos/as também fazem referência a cultura alimentar, reforçam em suas representações sociais que os cardápios da instituição não têm preparações que fazem parte da cultura alimentar deles/as:

[...] gosto de canjica, bolo de milho, bolo de mandioca, aqui nunca faz, todo dia a noite é sopa ou papa

de aveia. A gente fica abusada, as vezes nem como (CM – 68 anos);

Gosto de feijão verde com queijo, quiabo, maxixe. Gosto de macaxeira com charque, aqui nunca faz esse tipo de comida, sinto falta (MB – 72 anos);

[...] carne de sol com batata doce, macaxeira, é bom demais, comia muito na minha casa, aqui nunca comi, é sempre a mesma coisa (CD – 80 anos).

Além da variabilidade, é importante estabelecer rotinas alimentares saudáveis de vida para os idosos/as, mesmo para aqueles em idades mais avançadas, para poder manter o corpo, a mente o espírito em equilíbrio. Outro aspecto importante é elaborar os cardápios referenciado pela cultura alimentar¹⁵, considerando os hábitos alimentares dos/as idosos/as. Dessa forma, um consumo alimentar equilibrado na faixa etária da população idosa deve ser considerado, bem como seus hábitos alimentares, uma vez que esses hábitos sofrem influências de fatores psicológicos, socioculturais e biológicos.

No que se refere à alimentação do/a idoso/a institucionalizado, a RDC N° 283 determina que a ILPI deve garantir a alimentação, respeitando os aspectos culturais locais, oferecendo, no mínimo, seis refeições diárias, nutricionalmente balanceada, com sabor e consistência.

Os/as entrevistados/as não estão satisfeitos com a alimentação servida pela ILPI também no que se refere ao sabor. Para a maioria dos/as idosos/as as preparações foi considerada sem sabor, não tem tempero, não tem gosto. Eles/as dizem:

[...] não tem sabor a comida, é sem gosto, a gente perde a vontade de comer (MS – 76 anos);

[...] as vezes acertam e fica muito gostosa, eu como bastante, mas, muitas vezes não tem sabor, a gente nem como (GH – 69 anos).

Segundo manual Alimentação Saudável para Pessoa Idosa, o cardápio para pessoa idosa, além de atender aos princípios da alimentação saudável, devem ser bem apresentadas, colorida de forma atrativa à mesa, mas, também cuidar do sabor na hora do preparo é importante¹. Uma alimentação saborosa é essencial, a fim de garantir aos idosos/as uma boa aceitação e a melhoria do estado nutricional e da qualidade de vida ¹⁶.

Percebe-se que para os/as idosos/as a alimentação possui um significado abrangente e engloba aspectos muito além do ato de nutrir. Nas suas representações relacionam os alimentos com sua vida passada, sua vida atual e sua comunidade. Nesse sentido a alimentação assume um significado importante para eles/as.

Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição¹ em direção a uma melhor qualidade de vida.

O envelhecer trouxe necessidades que precisam ser reconhecidas e atendidas pelas organizações que prestam serviços aos idosos/as, sendo as Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) um deles. Em relação a infraestrutura física e material das unidades de alimentação e nutrição das instituições investigadas, os/as idosos/as apresentam algumas queixas. Para a maioria o ambiente do refeitório é quente, a iluminação não é boa, o ambiente é escuro, as cadeiras são desconfortáveis - inclusive em 4 delas os assentos são bancos - o piso é liso e não tem decoração. Estudos realizados por Andrade Cezar, Saraiva e Fabrício¹⁷ em 14 ILPIs de caráter filantrópico e privado evidenciaram que a maioria das instituições, sobretudo aquelas de caráter filantrópico, não é resultado de um plano de construção precedido de um projeto arquitetônico, mas sim de reformas ou adaptações na estrutura física, geralmente de residências, contrariando o que determina a RDC nº238/05¹⁸. As queixas apresentadas pelos/as idosos/as em relação ao refeitório devem ser observadas, uma vez que comprometem as condições de habitabilidade, sobretudo no que se refere à ventilação, iluminação e o revestimento de piso.

Conclusão:

O que se verifica a partir das observações realizadas nas ILPIs e das representações sociais dos/as idosos/as participantes da pesquisa, é que os determinantes de satisfação referentes a qualidade alimentar em grande parte dos aspectos investigados não são alcançados, o que significa perceber que esses aspectos podem afetar a qualidade do cuidado prestados aos idosos/as e sua qualidade de vida.

Considerando que a alimentação é um dos fatores mais importante relacionado ao processo de envelhecimento, que pode inclusive contribuir para um envelhecimento saudável, ou não. Sugere-se nesse estudo que a questão do consumo alimentar do segmento da população idosa usuária de ILPIs, seja melhor estudado, tendo em vista promover um processo de envelhecimento com melhor qualidade de vida. Garantir que os direitos sociais e individuais dos/as idosos/as sejam respeitados, entre os quais a promoção a saúde, a alimentação adequada, a segurança, possibilitando à proteção dos(as) idosos(as).

A análise dos dados encontrados neste estudo, revela ainda, o caráter filantrópico que está na origem das instituições de atendimento ao idoso/a, geralmente ligadas aos asilos e dirigidas à população carente que necessita de abrigo, fruto da caridade cristã e, sobretudo, da ausência do Estado como provedor social de políticas públicas efetivas. Reflete, igualmente, a forma como o atendimento ao idoso ainda é percebido pelo aparato estatal e pela sociedade, ou seja, como uma solução remediadora da extrema situação de pobreza em que vivem os (as) idosos (as) e suas famílias no Brasil.

O grande desafio é o de materializar em práticas as conquistas estabelecidas na lei que garante os direitos dos/as idosos/as. Os estudos são unânimes em afirmar que não basta apenas a mera concessão estatal ou palavras bonitas ou escritas, é preciso que todos saibam que os direitos da pessoa idosa são fundamentais e precisam ser efetivados, ou sejam, precisam sair do papel para prática.

Quando o Estado nega as condições básicas de infraestrutura física, material, humana, de segurança aos idosos (as) institucionalizados (as), delegando estas responsabilidades à filantropia, está contribuindo para a situação do risco social, principalmente em se tratando da alimentação, condição básica para promoção da saúde e para um envelhecimento saudável e com qualidade de vida, estando o risco social diretamente relacionado a negação do direito do idoso (a) a uma alimentação adequada, saudável e segura e que respeite os hábitos culturais dessa população.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) Brasil. Presidência da República - Casa Civil - Subchefia para Assuntos Jurídicos. Senado Federal (BR). Política Nacional do Idoso. LEI Nº 8.842, DE 4 DE JANEIRO DE 1994.. Lei n. 8.842, de 4 de janeiro de 1994: Brasília (DF); 1997.
- (2) Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentação saudável para a pessoa idosa: um manual para profissionais de saúde / Ministério da saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. 36 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos). ISBN 978-85-334-1551-5.
- (3) Cunha CC; Zucoolotto MCC. Prótese total: avaliação e tratamento dos usuários. In: Felício CM. Fonoaudiologia aplicada a casos odontológicos: motricidade oral e audiológica, 1999.
- (4) Roque, FP; Bomfim, FMS and Chiari, BM. Descrição da dinâmica da alimentação de idosas institucionalizadas. Rev soc bras fonoaudiol. [Online]. 2010, 15(2) pp. 256-263. ISSN 1516-8034. <http://dx.doi.org/10.1590/S1516-80342010000200018>.

- (5) Siebens H, Trupe E, Siebens A, Cook F, Anshen S, Hanauer R, Oster G. Correlates and consequences of eating dependency in institutionalized elderly. *J Am Geriatr Soc.* 1986; 34 (3):192-8.
- (6) O'Loughlin G, Shanley, C. Swallowing problems in the nursing home: A novel training response. *Dysphagia.* 1998; 13(3):172-83.
- (7) BRASIL. Secretaria Especial dos Direitos Humanos. Secretaria de Estado da Casa Civil do Rio de Janeiro. Guia da Pessoa Idosa: dicas e direitos. 2ª edição, 2010.
- (8) Richardson, Roberto Jarry. **Pesquisa social: métodos e técnicas.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- (9) Amerine, M. A. Pangborn, R. M. Roessler, E. B. Principles of sensory of food. New York: Academic Press, 1965. 602p.
- (10) Mitchell et al. , 1978.
- (11) Wenck, D.A., Baren, M., Dewan, S.P. **Nutrition: the challenge of being well nourished.** 2. ed. New Jersey: [s.n.], 1983. Chapter 17: p: 399-409.
- (12) Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentação saudável para a pessoa idosa: um manual para profissionais de saúde / Ministério da saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Editora Ministério da Saúde, 2009. 36 p
- (13) Fabrício, T. C. M. Representações sociais de idosos/as usuários/as de ILPIs acerca dos fatores que afetam a qualidade do consumo coletivo de produtos e de serviços. Dissertação de Mestrado em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2017.
- (14) Brasil. Orientações da Vigilância Sanitária para Instituições de Longa Permanência para Idosos. Prefeitura de Belo Horizonte: BH, 2016. Disponível em: <file:///C:/Users/Ieda/Downloads/cartilha-ilpi.pdf> Acesso em: 16/10/2017.
- (15) GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana., *Revista de Nutrição*, v. IV, p. 483-492, 2003.
- (16) Oliveira, DEJ; Marchini, SJ. Ciências nutricionais. São Paulo-SP, Sarvier, 1998.
- (17) Andrade Cezar, IL.; Saraiva, JM; Fabrício TCM. Satisfação dos (as) idosos (as) com a alimentação consumida em Ilpis de Recife e Região Metropolitana, 2013/2014. *Anais CIEH, Campina Grande-Pb*, 2015.
- (18) Brasil. - Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO - RDC Nº 283, 26 de setembro de 2005. [Acesso em 2015 julh 22] Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/res0283_26_09_2005.html