

SATISFAÇÃO DOS (AS) IDOSOS (AS) COM A ALIMENTAÇÃO CONSUMIDA EM ILPIS DE RECIFE E REGIÃO METROPOLITANA, 2013/2014.

ANDRADE CEZAR, IL(1); FABRÍCIO TCM(2);SARAIVA JM(3);ARAÚJO LC(4)

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

iedalitwak.ufrpe@yahoo.com.br; tamirescarolina.tm@gmail.com; joseanasaraiva@yahoo.com.br;
luana.c.87@hotmail.com

RESUMO

Este trabalho visa apresentar a percepção dos (as) usuários (as) de Instituições de Longa Permanência para Idosos - ILPIs acerca da qualidade da alimentação consumida nestas Instituições, mais, especificamente, avaliar o grau de satisfação dos idosos (as) em relação à alimentação consumida levando em conta os aspectos nutricionais, culturais e sensoriais, higiene dos alimentos e diversidade das preparações. Trata-se de um estudo qualitativo, caracterizado como de caso. A amostra se constitui de cinco ILPIs localizadas na cidade de Recife e de oito da Região Metropolitana, totalizando treze instituições. Para coleta de dados utilizou-se além da técnica de entrevista, questionários semiestruturado e a técnica de observação direta a partir de um roteiro integrando os aspectos a serem observados tais como: número de unidades de ILPIs e sua caracterização (pública, privada com e sem fins lucrativos), estrutura física do refeitório, grau de satisfação dos usuários quanto à qualidade e quantidade da alimentação servida, aspectos culturais, higiênicos sanitários e a diversidade das preparações. Os resultados mostram a insatisfação da maioria dos (as) idosos (as) em relação ao grau de aceitabilidade da alimentação consumida, levando em conta os aspectos, nutricionais, culturais e sensoriais, higiene dos alimentos e diversidade das preparações, indo de encontro ao que propõe os documentos legais que garantem o direito dos (as) idosos (as) a uma alimentação adequada e saudável e que respeite a cultura alimentar desse segmento.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional, Cultura e Consumo Alimentar, Qualidade de Vida em ILPIs.

ABSTRACT

This paper presents the perception of (the) users (as) consumers (as) about the quality of food consumed in long-stay institutions for the Elderly (the) - ILPIs the city and the Metropolitan Region of Recife-PE, more specifically assess the degree of satisfaction of the elderly (the) relative to power consumed taking into account the nutritional, cultural and sensory aspects, food hygiene and diversity of preparations. It is a qualitative study, characterized as a case. The sample is composed of five ILPIs located in the city of Recife and eight in the metropolitan area, totaling thirteen institutions. For data collection was used in addition to the interview technique, semi-structured questionnaires and direct observation technique from a script by integrating aspects to be observed such as: number of ILPIs units and its characterization (public, private and non profit), cafeteria physical structure, degree of user satisfaction regarding the quality and quantity of food served, aspects cultures, sanitary napkins and the diversity of preparations. The results show the dissatisfaction of the majority of (the) Elderly (the) relative to the degree of

(83) 3322.3222

contato@cieh.com.br

www.cieh.com.br

acceptability of food consumed, taking into account nutritional aspects, cultural and sensory, food hygiene and diversity of preparations, going against what is proposed the legal documents that guarantee the rights of (the) elderly (as) to adequate and healthy food and to respect the food culture of this segment.

Key-words: Food Security and Nutrition Culture and Food Consumption, Quality of Life in ILPS.

INTRODUÇÃO

Este artigo apresenta os resultados da pesquisa intitulada **Perfil dos (as) profissionais de ILPIs e seus reflexos no processo de produção e de consumo de produtos e de serviços**, desenvolvido através do Programa Institucional de Iniciação Científica (PIC) / CNPQ / UFRPE, como ação do Núcleo de Estudos e de Pesquisa em Envelhecimento e Valorização do idoso – NUPEVI⁷. Apesar da importância do tema e dos desafios atuais que a nova conjuntura apresenta sobre o problema, há ainda uma lacuna de conhecimento acerca da alimentação consumida pelos (as) idosos (as) em ILPIs, levando em conta, os aspectos nutricionais, culturais, e sensoriais, de higiene dos alimentos e a diversidade das preparações.

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

Nesse contexto, embora a família na legislação brasileira - na Constituição Federal, no Estatuto do Idoso e na Política Nacional do Idoso - ainda figure como principal responsável pelo cuidado de seus (suas) idosos (as), as transformações socioeconômicas e demográficas ocorridas na sociedade, sobremodo, 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 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) institucionalizados.

A preocupação com essa questão neste estudo, parte do pressuposto que o metabolismo dos idosos fica mais lento com o passar da idade e com a redução da atividade física. Além disso, acontecem 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. Uma alimentação adequada levando em conta os aspectos nutricionais, culturais e sensoriais, higiene dos alimentos e diversidade das preparações, vai contribuir para deixar em alta o sistema imunológico, 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.

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 por Roque, Bomfim e Chiar¹¹; Siebens¹⁰; O'Loughlin e Shanley¹⁰, as principais causas de morbi-mortalidade 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).

A partir destes pressupostos, o interesse em desenvolver esse estudo partiu da necessidade de avaliar a alimentação consumida pelos (as) idosos (as) em ILPIs, levando em conta, os aspectos nutricionais, culturais, e sensoriais, de higiene dos alimentos e a diversidade das preparações. Mais especificamente, avaliar o grau de satisfação dos idosos (as) em relação à alimentação consumida levando em conta os referidos aspectos, uma vez que, quando não considerados afetam o estado de saúde, de nutrição e de bem estar físico e social do idoso (a) institucionalizado. Compreender, por tanto, esta relação torna-se essencial para identificar a causa dos problemas alimentares nas ILPIs, a partir da satisfação dos (as) idosos (as), a fim de

determinar intervenções que possam contribuir com a qualidade da produção de bens e serviços nestas instituições.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caso conceituado e entendido como investigação aprofundada e sistemática de uma instância (Nisbett e Watt⁶). O Estudo de Caso é amplo e abrangente, designando uma diversidade de pesquisas que coletam e registram dados de um caso particular ou vários casos a fim de organizar um relato ordenado e crítica de uma experiência ou avaliar analiticamente, objetivando tomar decisões a seu respeito ou propor uma ação transformadora. Assim o Estudo de Caso é considerado como uma situação que envolve complexas condições socioculturais que tanto pode retratar uma realidade quanto revelar uma multiplicidade de aspectos globais presente numa dada situação a ser investigada CHIZZOTI⁴.

A opção por este tipo de estudo se prende ao fato de que se busca apreender a realidade a ser pesquisada dentro de um contexto mais amplo em que se acha situada, valorizando suas conexões com o todo. Assim sendo, pode-se contar com a participação ativa dos sujeitos que integram esta realidade, não apenas num momento pontual, durante a realização das entrevistas, por exemplo, mas ao longo de todo processo de investigação.

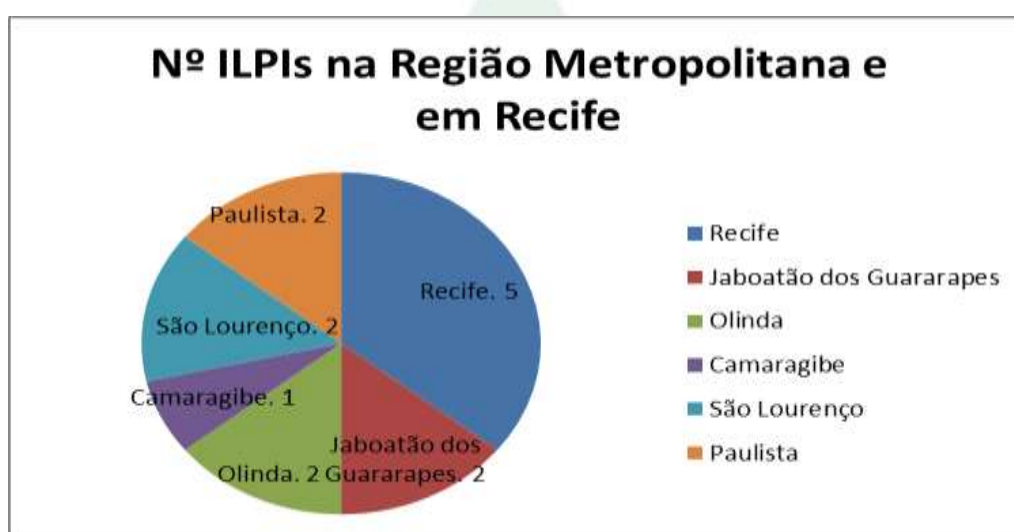
Como instrumentos de pesquisa utilizaram-se, além da técnica de entrevista, através da aplicação de questionário composto de questões abertas e fechadas versando sobre aspectos específicos a serem investigados, a técnica da observação direta e a revisão bibliográfica.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados apresentados demonstram uma predominância nos municípios de instituições de caráter filantrópico ou privadas sem fins lucrativos, corroborando os dados encontrados na pesquisa do IPEA/CNI/SEDH realizada no Estado de Pernambuco em 2010, onde das 106 ILPIs que participaram da pesquisa, a maioria (61,32%) tem esse caráter, incluindo aquelas instituições localizadas na cidade de Recife e Região Metropolitana, conforme mostra o gráfico a seguir.

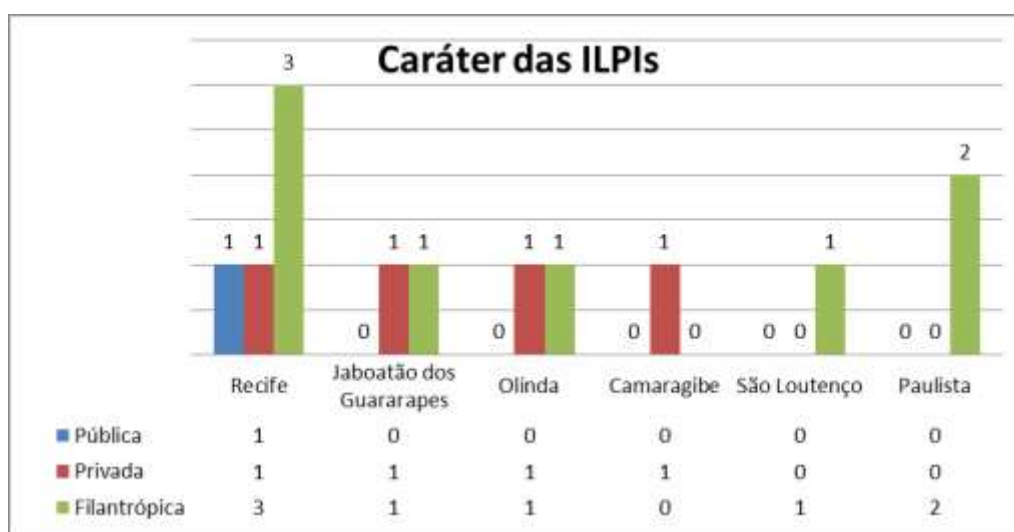
De acordo com a pesquisa realizada foi possível mapear treze (13) ILPIs, sendo cinco (5) na cidade do Recife e (9) oito na Região Metropolitana, conforme apresenta o gráfico abaixo:

Figura 1 – Distribuição da amostra segundo quantidade das ILPIs em Recife e na Região Metropolitana, 2012/2013.



Os dados apresentados demonstram uma predominância os municípios de instituições de caráter filantrópico ou privadas sem fins lucrativos, corroborando os dados encontrados na pesquisa do IPEA/CNI/SEDH realizada no Estado de Pernambuco em 2010, onde das 106 ILPIs que participaram da pesquisa, a maioria (61,32%) tem esse caráter, incluindo aquelas instituições localizadas na cidade de Recife e Região Metropolitana, conforme mostra a Tabela 2.

Figura 2 – Distribuição da amostra das ILPIs segundo seu caráter, em Recife e na Região Metropolitana, 2012/2013.



Os dados apresentados demonstram uma predominância em todas as cidades de instituições de caráter filantrópico ou privadas sem fins lucrativos, corroborando os dados encontrados na pesquisa do IPEA/CNI/SEDH realizada no Estado de Pernambuco em 2010, onde das 106 ILPIs que participaram da pesquisa, a maioria (61,32%) tem esse caráter, incluindo aquelas instituições localizadas na cidade de Recife e Região Metropolitana, conforme mostra a gráfico dois.

O caráter filantrópico da maioria das instituições de longa permanência de atendimento ao idoso (a) nesse estudo remete a origem dessas instituições, ligadas aos asilos, dirigido à população carente que necessita de abrigo, frutos da caridade cristã diante da ausência de políticas sociais efetivas. Reflete igualmente a forma como o atendimento ao idoso (a) ainda é percebido pelo aparato estatal e pela sociedade, ou seja, como uma solução remediadora da extrema situação de pobreza em que vivem os idosos (as) no Brasil e suas famílias.

Segundo Ângelo⁷, a carência financeira e a falta de moradia estão entre os motivos mais importantes que justificam a busca pelas instituições filantrópicas pelos mais necessitados do País.

O quantitativo insignificante, de apenas 10% de instituições de caráter público governamental, reforça a desresponsabilização do Estado com as políticas sociais, incluindo aquelas de proteção ao idoso (a), e seu comprometimento com a filantropia privada “sem fins lucrativos”. Os dados apontam para a fragilidade do sistema de proteção social que se expressa através do crescente número de instituições privadas “sem fins lucrativos”, com atendimento focalizado na pobreza com destaque para ações assistencialistas com vistas a garantir às pessoas com 60 anos ou mais a proteção à vida e à saúde.

Esse contexto, na verdade, apesar do avanço na legislação, não difere muito daquele de décadas anterior, quando até então todo o trabalho realizado com idosos (as) no Brasil era de cunho caritativo, desenvolvido especialmente por ordens religiosas ou entidades leigas filantrópicas. O crescimento significativo de idosos a partir da década 70 em nossa sociedade, preocupando, de certa forma, a área governamental e o setor privado para a questão social do idoso (a) no País, não resultou em mudanças efetivas para esse segmento, a não ser nos termos da lei.

A própria disposição dada pela Política Nacional do Idoso (Lei Nº 8.842 / 1994) colocando à família natural como prioridade, em seguida a sociedade e em última instância o Estado como responsável pelos cuidados com o idoso, justifica também o atendimento ao idoso (a) continuar sendo desenvolvido especialmente por instituições religiosas ou entidades de caráter filantrópico.

Sobre o local onde os idosos (as) se alimentam: estrutura física

Os resultados das observações realizadas nas ILPIs identificam aspectos que vão ajudar a compreender melhor as características físicas dessas instituições na área do refeitório.

Diante da necessidade de oferecimento de diferentes serviços aos idosos (as) a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA², RDC 283, 2005 no que se refere à alimentação determina que as ILPIs além de garantir alimentação, respeitando os aspectos culturais locais e seis refeições diárias, ofereça refeitório com área mínima de 1m² por usuário, acrescido de local para guarda de lanches, lavatório para higienização das mãos, ventilação e iluminação adequadas.

Os dados mostram que todas as ILPIs possui refeitório, no entanto a distância entre o que está previsto na lei e o que deveria acontecer é enorme. O que se verifica na maioria das instituições é a existência de refeitórios com espaços reduzidos, mal iluminados, quentes e com acomodações desconfortáveis, inclusive verificou-se a existência de bancos de madeira como assentos em mais de 50% dos refeitórios extremamente desconfortáveis, desrespeitando os aspectos ergonômicos previsto da legislação. Alguns fatores como o número de lugares e a qualidade dos assentos são fundamentais para o conforto dos (as) usuários (as).

Considerando o refeitório o local onde os (as) idoso (as) fazem suas refeições, o mesmo deve estar situado em local que facilite o acesso com segurança e conforto dos comensais. Nesse sentido, cuidados especiais devem ser considerados á essa área, sobretudo, em instituições para idosos (as).

A ventilação é um desses aspectos tendo em vista assegurar certo grau de conforto térmico indispensável no momento das refeições. Da mesma forma a ventilação e a iluminação exercem uma grande influência no comportamento das pessoas, sua utilização adequada evita doenças visuais e reduz o número de acidentes.

De acordo com os objetivos específicos delineados na pesquisa, em relação aos alimentos ofertados na ILPIs, a tabela abaixo informa sobre a percepção dos (as) idosos (as) em relação a sua percepção: a organização respeita os aspectos culturais dos (as) idosos (as); o grau de satisfação com a alimentação; se a quantidade de alimentação servida é satisfatória, se os aspectos relacionados à higiene dos alimentos são observados, se há diversidade das preparações disponibilizada, além de observarmos sobre os aspectos higiênicos sanitários dos produtos e serviços.

Os Cuidados com a alimentação dos (as) idosos (as) são essenciais a fim de garantir a estes (as) a melhoria do estado nutricional e da qualidade de vida. Oliveira e Marchini⁸ afirmam que uma alimentação saudável é um dos principais fatores relacionados ao processo de envelhecimento e que a expectativa de vida é resultado, sobretudo, de uma alimentação saudável.

Dessa forma, um consumo alimentar equilibrado na faixa etária da população idosa deve ser considerado, bem como seus hábitos alimentares, uma vez que estes sofrem influências de fatores psicológicos, socioculturais e biológicos.

Nessa perspectiva, questionou-se aos idosos (as) sobre vários aspectos da alimentação consumida nas ILPIs onde se realizou a pesquisa, tendo em vista avaliar sua satisfação, conforme se apresenta nos gráficos.



Figura 3. Respeita os aspectos culturais



Figura 4. Quantidade da alimentação servida

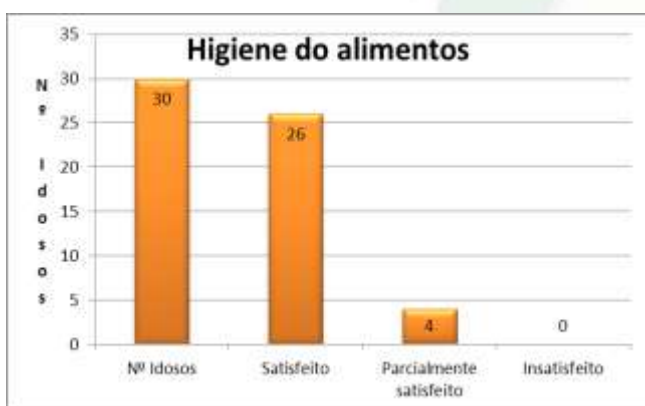


Figura 5. Higiene dos alimentos



Figura 6. Diversidade das preparações



Figura 7. Aspecto sensorial dos alimentos

Os Cuidados com a alimentação dos (as) idosos (as) são essenciais a fim de garantir a estes (as) a melhoria do estado nutricional e da qualidade de vida. Oliveira e Marchini⁸ afirmam que uma alimentação saudável é um dos principais fatores relacionados ao processo de envelhecimento e que a expectativa de vida é resultado, sobretudo, de uma alimentação saudável.

Dessa forma, um consumo alimentar equilibrado na faixa etária da população idosa deve ser considerado, bem como seus costumes, uma vez que os hábitos alimentares das pessoas idosas sofrem influências de fatores psicológicos, socioculturais e biológicos.

Nessa perspectiva, questionou-se aos idosos (as) sobre vários aspectos da alimentação consumida nas ILPIs onde se realizou a pesquisa, tendo em vista avaliar sua satisfação.

Em relação ao respeito aos hábitos alimentares, a maioria respondeu que havia sim o respeito, porém, quando se perguntou como avaliavam esse respeito, os depoimentos da maioria se contrapõem ao entendimento do que seja isso.

D. Severina de 84 anos de idade ressalta:

Eu gosto da alimentação daqui, mas, não há variação, todo dia é a mesma coisa. Eu queria comer uma canjica, comer bode, carne assada, bolo de milho, coisas que eu comia na minha casa, eu mesma fazia. A gente pede para comer essas coisas, mas, dificilmente, a gente come.

Essa questão é preocupante, segundo Oliveira e Marchini⁸ os hábitos alimentares das pessoas quando não respeitado de forma equilibrada pode influenciar no aumento do estresse social, perdas pessoais e diminuição da autoestima inclusive afetar negativamente a ingestão alimentar e o apetite.

Corroborando essas orientações, D. Terezinha, de 78 anos de idade chama atenção:

A alimentação é tão repetida que tem dia que nem sinto vontade de comer, deixo a comida toda no prato. Elas tem boa vontade, faz tudo direitinho, mas, a gente queria umas coisinhas diferente. Não é porque a gente é idoso que tem que comer só papa, eu como tudo.

Morley⁵ refere que o estado nutricional inadequado em instituições de longa permanência para idosos está associado a altas taxas de morbidade e mortalidade. A presença de problemas de saúde, interferindo na alimentação do idoso, é referida como algo comum nesse tipo de instituição, indicando um fato que merece ser valorizado pelas equipes de saúde e pelas

peessoas responsáveis pela alimentação. Assim, não apenas a questão dos hábitos alimentares deve ser considerada, mas, também a diversidade das preparações, a cor, o sabor, a textura e a aparência.

Nessa perspectiva, as respostas dos (as) idosos (as) em relação a diversidade das preparações corrobora o que eles (as) quando afirmam a respeito aos hábitos alimentares, isto é, não se respeita os costumes de comensalidade dos idosos/as e nem há uma diversidade das preparações.

Para D. Francisca de 79 anos de idade, complementando o que disse D. Terezinha;

[...] a alimentação é boa, é muita, a gente come quanto quiser, mas, é todo dia a mesma coisa: papa; sopa; mingau; galinha cozida, etc., Seria bom, se elas perguntassem a gente, o que a gente quer comer.

A alimentação é um dos principais fatores que contribui com o processo de envelhecimento, que pode inclusive contribuir para um envelhecimento mais saudável, sugere-se nesse estudo que a questão do consumo alimentar do segmento da população idosa seja mais bem estudada.

CONCLUSÃO

O que se verifica a partir das observações realizadas nas ILPIs pelos participantes da pesquisa, é que a maioria delas apresentam aspectos negativos que afetam a funcionalidade das instituições e por, conseguinte, o padrão de qualidade dos produtos e serviços oferecidos.

Estas instituições independentes do seu caráter e no alto índice de idosos (as) mal cuidados (as) e abandonados (as) nesses locais. Isso se deve à contextualização em que esse equipamento foi criado, historicamente para atender pessoas em situação de pobreza, com problemas de saúde e sem suporte social.

Considerando que a alimentação é um dos principais fatores mais importante relacionado ao processo de envelhecimento, que pode inclusive contribuir para um envelhecimento saudável, sugere-se nesse estudo que a questão do consumo alimentar do segmento da população idosa seja melhor estudado, sobretudo, em instituições caracterizadas como de consumo coletivo.

REFERÊNCIAS

1. Ângelo, BHB; Silva, DIB; Lima, MAS. Avaliação das Instituições de Longa Permanência para Idosos do município de Olinda-PE. Rev bras geriatr Gerontol. [Internet]. 2011; [Acesso em: 2015]; 14(4): 663-673. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1809-98232011000400006>.
2. 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://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/res0283_26_09_2005.html.
3. 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.
4. Chizzotti, A. Pesquisa em ciências humanas e sociais. São Paulo: Cortez, 1995.
5. Morley JE. Why do physicians fail to recognize and treat malnutrition in older persons? J Am Geriatr Soc 1993; 39:(11)39-40.
6. Nisbet, J. e Watt, J. *Case Study*. Readguide 26: Guides in Educational Research. University of Nottingham School of Education, 1978.
7. Nupevi - Núcleo de Estudos e de Pesquisa em Envelhecimento e Valorização do Idoso. Perfil dos (as) profissionais de ILPIs e seus reflexos no processo de produção e de consumo de produtos e de serviços. Programa Institucional de Iniciação Científica (PIC) / CNPQ / UFRPE, 2010.
8. Oliveira, DEJ; Marchini, SJ. Ciências nutricionais. São Paulo-SP, Sarvier, 1998.
9. O'Loughlin G, Shanley, C. Swallowing problems in the nursing home: A novel training response. Dysphagia. 1998; 13(3):172-83.
10. 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.
11. Roque, FP; Bomfim, FMS and Chiari, BM. Descrição da dinâmica de 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>.
12. Unipac. Manual de Normalização de trabalhos técnico-científico de acordo com a norma Vancouver para os cursos da área da saúde: citações e referências. Unipac. Barbacena, 2014.



[acesso em 2015 julh 22]. Disponível em: <http://www.unipac.br/site/bb/guias/Manual%20-%20Normas%20Vancouver%20 UNIPAC.pdf>

