



*80 Anos de Nutrição: Trajetória
de Cuidado, Ciência e Formação
no Complexo HCFMUSP*

*Hospital das Clínicas da Faculdade de
Medicina da USP São Paulo / SP*



Autores

Adriana Servilha Gandolfo
Aline Sgobi Jorge
Ana Paula Alves Reis
Ana Paula Jurtick Pires de Andrade
Andréa Gislene do Nascimento
Andréa Luiza Jorge
Anna Carolina Di Creddo Alves
Beatriz Polisel Mazzoni
Cristina Teruko Kariya
Dinora Gal Silva
Fátima Aparecida Castanheira
Fernanda Simões de Andrade e Silva
Gislaine Aparecida Ozório
Helen Cristina Bittencourt Lopes
Helenice Moreira da Costa
Heloiza Christiane Teixeira Esteves
Janete Maculevicius
Lia Mara Kauchi Ribeiro
Lillian del Valhe
Lívia Spaulonci Mantovani
Marcia Akiko Nakamura
Maria Aquimara Zambone Magalhães
Mariana Bazolli Arid
Miyoko Nakasato
Paula Mayara da Silva
Regina Satiko Hirota
Rosana Ap. de Freitas Lopes
Rosiris Roco Alonso
Simone Kimie Oku
Stefany Datovo Prado
Thaís Manoel Bispo Schiesari
Veruska Magalhães Scabim
Vinícius Somolanji Trevisani

Apoio e Agradecimentos

Comitê Assistencial, Técnico-Científico e Administrativo de Nutrição do HCFMUSP (CANUT)

Presidente

Vinicius Somolanji Trevisani

Membros:

Ana Paula Jurtick Pires de Andrade Feijó de Melo, Livia Spaulonci Mantovani, Maria Aquimara Zambone Magalhães, Paula Mayara da Silva, Rosana Aparecida de Freitas Lopes, Rosiris Roco Alonso, Simone Kimie Oku, Stefany Datovo Prado, Ana Paula Alves Reis, Anna Carolina Di Creddo Alves

Câmara Técnica de Ensino e Pesquisa do HCFMUSP (CATEP)

Coordenadora

Livia Spaulonci Mantovani

Membros:

Ana Paula Jurtick Pires de Andrade Feijó de Melo, Heloiza Cristiane Teixeira Esteves, Beatriz Polisel Mazzoni, Stefany Datovo Prado, Helenice Moreira da Costa, Gislaïne Aparecida Ozório, Helen Cristina Lopes, Paula Mayara da Silva, Simone Kimie Oku, Fernanda Simões, Rosana Freitas Lopes, Aline Sgobi Jorge

Presidente do Conselho Deliberativo

Profa. Dra. Eloisa Silva Dutra de Oliveira Bonfá

Superintendência

Engº Antonio José Rodrigues Pereira

Governador do Estado de São Paulo

Tarcísio de Freitas

Diretoria Clínica

Prof. Dr. Edivaldo Massazo Utiyama

Secretário de Estado da Saúde

Eleuses Paiva

Chefe de Gabinete

Dra. Sílvia Takanohashi Kobayashi

80 Anos de Nutrição: Trajetória de Cuidado, Ciência e Formação no Complexo HCFMUSP / Adriana Servilha Gandolfo [e outros]. – São Paulo, SP: Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP (HCFMUSP), 2024.

49 p. : il.

CDU: 613.2:362.11

1. Nutrição Hospitalar – História. 2. Nutrição – Aspectos históricos. 3. Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP (HCFMUSP). 4. Terapia Nutricional. I. Gandolfo, Adriana Servilha. II. Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP. III. Título.

Sumário

<i>Introdução</i>	6
<i>Instituto Central (ICHC)</i>	7
<i>Centro de Desenvolvimento de Educação Infantil (CEDEI)</i>	14
<i>Instituto Psiquiatria (IPq)</i>	16
<i>Instituto de Ortopedia e Traumatologia (IOT)</i>	19
<i>Instituto do Coração (Incor)</i>	22
<i>Hospital Auxiliar de Coroxó (HAC)</i>	25
<i>Hospital Auxiliar de Suzano (HAS)</i>	30
<i>Instituto de Medicina Física e Reabilitação (IMREA)</i>	32
<i>Instituto da Criança e do Adolescente (ICr)</i>	35
<i>Instituto do Cancer do Estado de São Paulo (Icesp)</i>	39
<i>Instituto Perdizes (IPer)</i>	43
<i>Depoimento Janete Maculevicius</i>	46



Introdução

Bem-vindos a uma jornada pelas páginas da história, em que a ciência da nutrição se entrelaça com a evolução do cuidado à saúde em um dos maiores e mais complexos centros hospitalares da América Latina: o Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP). Mais do que um conjunto de edifícios e especialidades, o HCFMUSP representa um ecossistema de conhecimento, pesquisa e assistência, na qual cada avanço e cada história de sucesso têm, em sua base, um elemento fundamental: a nutrição.

Este ebook mergulha nas origens e no desenvolvimento da nutrição em cada um dos institutos que compõem o complexo HCFMUSP. Da fundação do Instituto Central em 1944, que lançou as sementes de um cuidado abrangente, aos desafios contemporâneos enfrentados pelo Instituto do Câncer do Estado de São Paulo (ICESP) e pela mais recente unidade, o Instituto Perdizes, a nutrição sempre esteve presente, adaptando-se às necessidades de cada paciente e às descobertas científicas.

Ao longo desta leitura, você descobrirá como a nutrição se tornou um pilar indispensável no tratamento de doenças psiquiátricas no Instituto de Psiquiatria (IPq), na recuperação de lesões no Instituto de Ortopedia e Traumatologia (IOT), e na vitalidade de corações no Instituto do Coração (InCor). Exploraremos sua relevância na reabilitação dos pacientes no Instituto de Medicina Física e Reabilitação (IMREA), no desenvolvimento de crianças e adolescentes no Instituto da Criança e do Adolescente (ICr).

Mais do que apenas fornecer dietas, a história da nutrição no HCFMUSP é uma narrativa de inovação, dedicação e humanização. É a história de profissionais que, ao longo das décadas, trabalham incansavelmente para garantir que cada paciente receba o suporte nutricional adequado, compreendendo que a alimentação é, muitas vezes, o primeiro passo para a cura e o bem-estar.

Convidamos você a explorar essa rica trajetória de cada Instituto e reconhecer o impacto que a nutrição tem na vida de milhares de pessoas atendidas diariamente no complexo HCFMUSP.

Instituto Central (ICHC) - 1944

A história da nutrição no Instituto Central do Hospital das Clínicas (ICHC) é um legado de inovação, estruturação e liderança, que se desenvolveu em diferentes frentes ao longo das décadas.

Pioneirismo e Fundação

1943: O serviço de nutrição do ICHC foi fundado em 1º de dezembro, antes mesmo de o hospital receber seus primeiros pacientes. Suas atividades iniciais incluíam o preparo de refeições para funcionários, gestão de pessoal e levantamentos estatísticos.

1944: Com a inauguração do ICHC em abril, o serviço de nutrição começou a atender os primeiros pacientes.

1945: Foi inaugurado o Serviço de Moléstias de Nutrição, com a criação da primeira cozinha metabólica. No mesmo ano, a Divisão de Nutrição e Dietética (DND) começou a receber as primeiras estagiárias de Nutrição da Universidade de São Paulo (USP), consolidando o ensino como pilar fundamental.

1957: Início do atendimento ambulatorial dos pacientes em parceria com as clínicas da endocrinologia, obstetrícia, cirurgia e moléstias infecciosas.

1977: Foram servidas as duas primeiras refeições aos pacientes internados.

1991: A DND foi pioneira em implantar em unidades de atendimento nutricional a classificação por níveis de assistência nutricional, em pacientes ambulatoriais e internados.

1992: Teve o início da implantação da avaliação de desempenho de fornecedores.

1996: Foi aprovado pela Diretoria Executiva e Conselho Deliberativo, a proposta de buscar certificação ISO 9000.

1997: Primeiro encontro de fornecedores da nutrição.

1998: A primeira certificação de Qualidade de um serviço de Nutrição.



Área de cocção dos alimentos -
Relatório Diário da DND - ICHC de
01/12/43 a 30/04/44 / Relatório anual
de atividades - 1945



Carros de refeição para pacientes / Paciente recebendo refeição - Relatório Diário da DND - ICHC de 01/12/43 a 30/04/44 / Relatório anual de atividades - 1945



Área do Refeitório - Relatório Diário da DND - ICHC de 01/12/43 a 30/04/44 / Relatório anual de atividades -

1945

Expansão da Estrutura e dos Serviços

Década de 1950: Com a expansão do Hospital das Clínicas e a inauguração de novos institutos, a equipe da DND foi direcionada para auxiliar na estruturação dos serviços de nutrição no Instituto de Psiquiatria (1952) e no Instituto de Ortopedia e Traumatologia (1953).

1957: A cozinha metabólica foi transferida para o 7º andar, onde passou a ser chamada de Cozinha Terapêutica Experimental, atendendo de 7 a 8 pacientes.

Década de 1970: O complexo continuou a se expandir com a inauguração de novos institutos, como o Instituto de Medicina Física e Reabilitação (1975), o Instituto da Criança e do Adolescente (1976) e o Instituto do Coração (1977), exigindo novamente a colaboração da equipe.

1977: A estrutura organizacional do serviço foi oficializada como Divisão de Nutrição e Dietética.

1985: O serviço foi pioneiro ao utilizar o primeiro frasco descartável para dietas enterais.

1985-1986: A DND passou por uma grande reforma que modernizou a produção e distribuição de alimentos, implementando uma esteira de porcionamento para as dietas. O Lactário foi ampliado de 30m² para 200m², e o Sistema de Distribuição Centralizada de Refeições foi implantado.

1986: A antiga Cozinha Terapêutica Experimental foi transferida para o 2º andar do ICHC, triplicando sua capacidade de produção. No mesmo ano, o decreto 26559 regulamentou a área de Nutrição, Produção e Cocção (NPC), dividindo-a em departamentos e otimizando os fluxos de trabalho.

Inovação em Terapia Nutricional e Qualidade

Década de 1960: A DND se dedicou à produção experimental de dietas enterais, e, no final da década, implantou a primeira dieta enteral industrializada liofilizada no Brasil.

1991: A assistência nutricional evoluiu com a implantação da classificação por níveis de atendimento para pacientes internados e ambulatoriais. Em Janeiro foi oficializado a criação do AMULSIC - Ambulatório Multiprofissional da Síndrome do Intestino Curto, visando a reabilitação nutricional e sua reintegração a sociedade. Também nesse ano, foi implantado o PROSNED - Programa de Suporte Nutricional Enteral Domiciliar, em que os pacientes poderiam receber dieta industrializada em casa fornecida gratuitamente pela Divisão de Nutrição do IC, com o objetivo de recuperar o estado nutricional dos pacientes em pré operatória da cirurgia geral.

1994: O decreto 1986 criou o Serviço de Atendimento Ambulatorial - NAA da Divisão de Nutrição do IC.

1998: A DND obteve a certificação NBR ISO 9001/94, um marco pioneiro para a nutrição hospitalar pública no Brasil e no Mercosul, tendo as recertificações vigentes até o ano de 2014.

1999: A primeira Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN) em um hospital público brasileiro foi implantada no ICHC.

2006: Ano que teve o início da realização a coleta seletiva dos resíduos produzidos pela DND.

2015: celebração do aniversário durante a internação com a oferta de cupcake e bexigas para celebrar o dia da “Pega” no serviço de Transplante de medula óssea.

2014: A DND iniciou o uso de dietas enterais de sistema fechado nas UTIs, expandindo a prática para as enfermarias em 2017.

2020: A DND iniciou uma parceria com a Horta da FMUSP para o uso de alimentos agroecológicos na alimentação de pacientes e colaboradores do IC

2024: Prêmio de melhor trabalho no Quali Juntos com o tema de Avaliação de desempenho de fornecedores. O trabalho da Horta Hospitalar foi premiado no Congresso Quali Hosp.



Premiação do Quali juntos

Fortalecimento do Ensino e da Pesquisa

Década de 1940: O setor começou a receber as primeiras estagiárias do curso de Nutrição da USP, consolidando o ensino como um de seus pilares.

Década de 1970: O estágio curricular para estudantes de nutrição foi oficialmente implantado.

A década de 1980 - Expansão do Ensino e da Estrutura - Com a inauguração do Prédio dos Ambulatórios (PAMB), a nutrição expandiu sua atuação e iniciou os estágios curriculares para alunos de graduação em diversas especialidades ambulatoriais. O instituto também passou a receber grupos e profissionais de diferentes áreas (nutricionistas, técnicos, administradores e arquitetos) para visitas técnicas, demonstrando a diversidade de suas atividades.

1984: A Comissão de Aprimoramento de Pessoal da Área de Nutrição (COAN) foi criada para padronizar condutas e estratégias de ensino.

1985: Teve início o Programa de Aprimoramento em Nutrição Hospitalar.



Nutricionistas – Instituto Central - Década de 70



Nutricionista com Aprimorandos de Nutrição e estagiários - Década de 80

Década de 1990: Os Programas de Capacitação em Serviço e a participação em congressos foram ampliados, e o instituto passou a receber profissionais de outros estados e países por meio de programas de intercâmbio.

2000: A DND avança na implantação inovadora de seu processo produtivo, passando a utilizar produtos semi prontos ou semi processados para a sua produção, deixando de realizar a manipulação de pré preparos dos alimentos.

2008: Foi lançado o Curso de Especialização de Nutrição em Gerontologia.

2014: O Programa de Aprimoramento foi substituído pela Especialização em Nutrição Hospitalar e foi criado o Programa de Residência de Nutrição em Gastroenterologia em parceria com a FMUSP.

2015: A partir deste ano a DND inclui em seu rol de alunos de residencia em nutrição, nos programas de Paciente Critico, Nefrologia, Urgência e Trauma, Nutrição clínica e Gestão em Nutrição



*Alunos de Nutrição e Nutricionistas PAMB
- Década de 80*



Resposta a Desafios e Transformação

Década de 2000: O processo produtivo foi modernizado com a adoção de produtos semi processados e a coleta seletiva de resíduos. A eficiência operacional foi aprimorada com a padronização de uniformes e a centralização do processo de compras.

2020: Com a conversão do ICHC para o atendimento exclusivo a pacientes COVID-19, a Divisão de Nutrição do IC integrou o Comitê de Crise e transformou integralmente seus processos. Para manter a excelência no cuidado, a equipe implementou rapidamente a centralização da montagem das refeições e, de forma inédita, migrou para o atendimento nutricional remoto realizado em uma sala exclusiva. Essa adaptação incluiu a criação de um canal direto via aplicativo para comunicação com os pacientes e um gesto de acolhimento na alta: a entrega de um bolo individualizado. Ainda esse ano, a DND avança na implantação inovadora de seu processo produtivo, passando a utilizar produtos semi prontos ou semi processados para a sua produção, deixando de realizar a manipulação de pré preparos dos alimentos, revolucionando a forma de entrega dos fornecedores de alimentos em natura , iniciando novo nicho de mercado.



2024: O ano foi marcado pela unificação da assistência nutricional, reestruturando todos os protocolos para que as equipes de internação, ambulatório e EMTN seguissem os mesmos critérios, intensificando a colaboração com outras áreas, como a Fonoaudiologia.

2025: A Divisão de Nutrição deixou de utilizar a classificação dos pacientes em níveis de assistência e passou a utilizar os resultados da Triagem Nutricional seja nas unidades de internação ou nos atendimentos ambulatoriais. Ainda esse ano, houve o evento em Comemoração aos 40º Encontro de Fornecedores.



PANCs coletadas na horta nas dietas dos pacientes

Publicações

1985 - Foi publicado o primeiro Manual de Organização do Lactário

1999- Manual de Receitas de Dietas Ricas em Aminoácidos de Cadeia Ramificada

2005 - Guia Básico de Terapia Nutricional Manual de Boas Práticas

2007 - Hotelaria Hospitalar Uma Visão Interdisciplinar

2016 - Guia Prático de Educação Nutricional

Premiações recentes

2023 - 1º lugar como Melhor trabalho do Congresso Quali Juntos - Horta Hospitalar

3º lugar trabalho apresentado no Congresso Quali Hosp - Avaliação de Desempenho de fornecedores

2025 - 1º lugar como Melhor trabalho apresentado no 4º Simpósio do LIMs no Congresso GANEPÃO - Avaliação da alimentação em pacientes pré transplante hepático

Centro de Desenvolvimento de Educação Infantil (CEDEI) - 1950

O CEDEI começou na década de 1950 como uma creche dentro do Hospital das Clínicas, para cuidar dos filhos dos funcionários. Durante anos, seu papel foi principalmente assistencialista, oferecendo um lugar seguro para que as mães pudessem trabalhar.

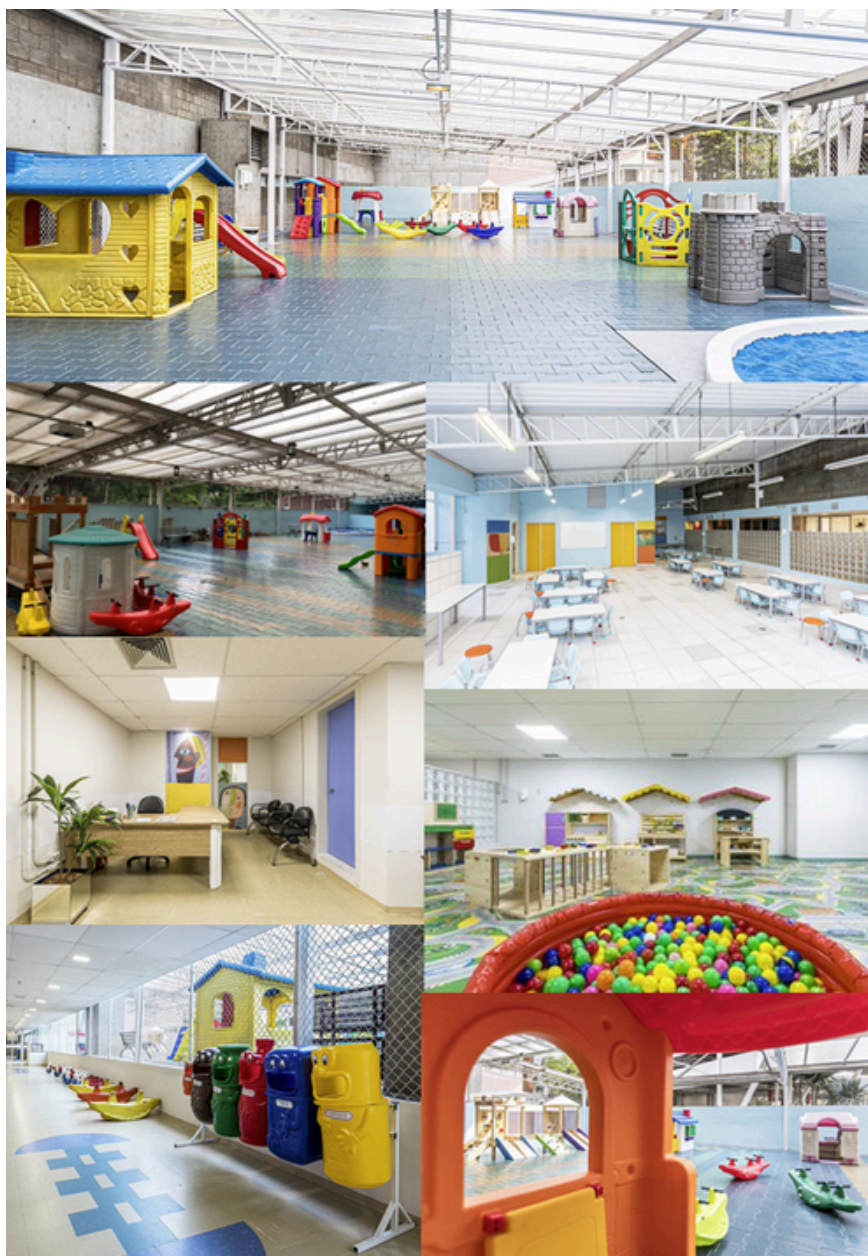
A responsabilidade pela coordenação do centro mudou ao longo do tempo. Inicialmente, era do Serviço de Assistência Médica e Social aos Servidores (SAMSS). Em 2004, a administração foi transferida para o Instituto da Criança. Em 2006, o nome foi oficializado como Centro de Desenvolvimento de Educação Infantil, marcando a intenção de transformar a creche em um espaço educativo. Após a mudança de nome, a administração passou por novas reestruturações, sendo subordinada à superintendência do hospital em 2009 e, depois, gerida por um núcleo de gestão de pessoas em 2010.

A busca por uma identidade educativa trouxe desafios pelo caminho, no entanto, com a implantação do projeto político pedagógico do CEDEI reafirmou seu compromisso com o desenvolvimento integral da criança, reconhecendo a educação como essencial para sua prática.

A atuação da nutrição do IC no CEDEI esteve presente desde o início da implantação, sendo responsável pelo fornecimento das refeições e fórmulas infantis das crianças, fato que se mantém até 2025. O CEDEI contribui com a continuidade da amamentação, oferece um espaço tranquilo e apropriado para que as mães possam amamentar seus filhos, além de trabalhar a introdução alimentar fundamentada e em parceria com a DND do ICHC (responsável pela produção das refeições e fórmulas infantis utilizadas), esta parceria se construiu através do conjunto planejamento dos cardápios os quais seguem as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) para crianças de 0 a 3 anos e 11 meses, garantindo uma alimentação saudável e nutritiva.

Além disso, ocorrem ações para promoção da educação alimentar e nutricional com o objetivo de ensinar as crianças, de forma contínua, às escolhas alimentares adequadas, saudáveis e seguras. Além de buscar o envolvimento dos cuidadores para garantir a continuidade da influência positiva entre as crianças e a comida.

Centro de Desenvolvimento de Educação Infantil



Instituto Psiquiatria (IPq)- 1952

Fundação e Estabelecimento (1952-1981)

Este período marca a criação do instituto e o estabelecimento da Unidade de Nutrição e Dietética (UND), com as primeiras décadas de organização e liderança.

1952: O Instituto de Psiquiatria é inaugurado.

1953: A UND inicia suas atividades, sendo organizada e supervisionada por uma nutricionista do Complexo do Hospital das Clínicas (IHC).

1954: Uma nutricionista do IHC é encarregada da UND-IPq.

1959: A profissional é designada como chefe da Seção de Nutrição e Dietética.

1965: Ela se torna Diretora do Serviço de Nutrição e Dietética.

1977: A diretora da época passa a fazer parte de um Grupo de Trabalho para a Coordenação de Serviços de Nutrição.

1981: Em julho, há uma mudança na liderança do serviço.



Cozinha - IPq



Cozinha - IPq



Modernização e Acreditação (1993-2014)

Nesta fase, a unidade passa por transições de liderança e por importantes inovações de infraestrutura e processos, preparando-se para as exigências de qualidade e eficiência.

1993: Uma nova profissional assume a Direção Técnica de Serviço. Ela é reconhecida por ter sido precursora no uso de soja na alimentação enteral.

1999: Há uma nova nomeação para o cargo de Diretora Técnica, ocupado por uma profissional com 12 anos de atuação no instituto.

2000-2006: O Instituto de Psiquiatria passa por uma completa reforma e reestruturação.

2002: Elaboração da planta da nova cozinha junto a equipe de Engenharia.

2004: Reinauguração da cozinha do IPq, e o sistema de distribuição de dietas muda de descentralizado para centralizado.

2011: A equipe participa da organização do primeiro evento "IPq portas abertas".

2013: A equipe de nutrição participa da primeira visita de acreditação (ONA 1) do Instituto e da elaboração do edital para a terceirização da cozinha.

2014: O Sistema Brand Brasil de dietoterapia é implantado.

Gestão Focada em Humanização e Sustentabilidade (2015- Atualmente)

Este período é marcado por novas lideranças que priorizam a humanização do serviço, com foco em gestão participativa e alinhamento com as metas de sustentabilidade do instituto.

2015: Uma nova profissional, com 18 anos de experiência no Instituto, é designada Diretora Técnica de Serviço.

2022: O cargo de Diretora Técnica de Serviço é assumido por uma nutricionista com 8 anos de atuação na instituição. Ela implantou uma gestão com foco na humanização.

2023: A nutrição clínica para assistência ao paciente é terceirizada.

Sob a liderança atual, a equipe de nutrição continua a participar de eventos como o "Portas Abertas", contribuiu para a conquista do selo de humanização do IPq e participa da acreditação ONA 3. A unidade também integra o planejamento estratégico do IPq com ações de sustentabilidade.



Serviço de Nutrição e Dietética - IPq

Instituto de Ortopedia e Traumatologia (IOT) - 1953

A história do Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto de Ortopedia e Traumatologia pode ser contada através de sua evolução e modernização, com base em marcos importantes ao longo do tempo.

Os Primórdios

As atividades do Serviço de Nutrição e Dietética tiveram início em 31 de julho de 1953, na mesma época em que o Instituto de Ortopedia e Traumatologia foi fundado. Naquele período, a equipe de planejamento e direção era composta por um grupo de profissionais.

A Era da Reestruturação e Modernização

No início dos anos 2000 foi realizada uma reforma no Serviço de Nutrição e Dietética, onde toda a estrutura física foi reestruturada para se adequar aos novos processos produtivos. A obra foi entregue em 06 de novembro de 2001.

De 2002 a 2014, o serviço foi liderado por uma diretora que conduziu importantes mudanças. Essa profissional, formada em Nutrição e com diversas outras qualificações, começou sua trajetória no Instituto em 1987 e atuou ativamente para aprimorar o setor.

2003: Foi iniciado o atendimento ambulatorial voltado a pacientes adultos de trauma, afecções de quadril e joelho trauma. Foi descontinuado em 2009.

2009: Junto à Diretoria Executiva, foram iniciados projetos de reestruturação e adequação da área, além dos estudos de viabilidade para a terceirização do serviço.



Serviço de Nutrição e Dietética - IOT

Avanços Tecnológicos e Qualitativos

De 2014 a 2017, uma nova diretora assumiu a liderança e deu continuidade ao processo de reestruturação. Durante sua gestão, o serviço passou por uma significativa informatização, com a implantação de um sistema de administração de dietas e a participação na implementação do Sistema de Administração Hospitalar do Instituto.

Houve um esforço considerável para melhorar os protocolos de atendimento, incluindo a contribuição para a criação e planejamento de um Protocolo de Abreviação de Jejum.

Os padrões de dieta foram atualizados, assim como todos os processos da cadeia de produção de dietas.

Além disso, a infraestrutura foi modernizada, com a aquisição de novos equipamentos, como básculas a vapor, refrigeradores, uma estufa e carros térmicos.

A gestão também promoveu ações de humanização, como a realização de bazares para arrecadar fundos e oferecer preparações especiais aos pacientes em datas comemorativas, demonstrando um cuidado que ia além do nutricional.

Projetos e Melhorias Contínuas

Todas as mudanças e avanços permitiram ao Serviço de Nutrição e Dietética contribuir positivamente na melhoria contínua do Instituto de Ortopedia e Traumatologia. Em 2014, o Instituto recebeu sua primeira certificação ONA nível 1.

Em 2015, o Serviço de Nutrição participou de um projeto de custos, buscando otimizar os recursos e a eficiência das operações. Isso reforça o compromisso contínuo com a melhoria da qualidade e a gestão financeira da unidade, que se desenvolveu ao longo de décadas.



Neste mesmo ano, retomou a parceria junto à Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, recebendo novamente os alunos de estágio curricular do curso de Nutrição. Neste período foi possível realizar muitos projetos na área de educação em nutrição, promovendo treinamentos em Boas Práticas de Produção de Alimentos e de Padrões de Dietas junto aos colaboradores.

De **2017 a 2019**, uma nova liderança deu continuidade ao trabalho da gestão anterior, aprimorando os processos já existentes.

A partir de **2019**, mais estruturados e sob nova liderança, o Serviço de Nutrição e Dietética pode participar mais ativamente de atividades assistenciais, junto às enfermarias.

2020: Devido à pandemia da COVID-19, o SND passou a atender os pacientes vindos de algumas enfermarias do ICHC, adaptando suas rotinas e atendimentos.

2022: iniciou parceria junto à Horta da FMUSP, para a colheita e utilização de ervas aromáticas e Plantas Alimentícias Não Convencionais no cardápio oferecido aos pacientes internados.

2023: em Setembro, o SND IOT contribuiu para que o Instituto de Ortopedia e Traumatologia alcançasse a acreditação ONA nível 2. Em outubro deste mesmo ano, a área de produção e distribuição foi terceirizado.

2024: A Nutrição dá continuidade do Projeto junto à horta da FMUSP, com parceria com empresa terceirizada e passa a integrar a Subcomissão de Sustentabilidade Ambiental do Instituto de Ortopedia.



*Serviço de Nutrição e Dietética -
IOT*

Instituto do Coração (Incor) - 1963

O Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração (InCor) teve suas atividades iniciadas em 10 de janeiro de 1977, inicialmente voltadas ao atendimento ambulatorial. Em outubro do mesmo ano, passou a atuar também na produção de refeições destinadas aos pacientes do setor de hemodinâmica.

Início e Primeiros Avanços (1977-1991)

Nos primeiros anos, o serviço participou da elaboração de importantes manuais para a padronização de procedimentos, como o "Manual de Padronização e Utilização de Gêneros do Complexo HCFMUSP", em 1977, e o manual sobre "Cuidados Nutricionais na presença de fatores de risco de doenças cardiovasculares", em 1992.

A equipe também foi fundamental para a formação de novos profissionais, implantando programas de estágio para graduandos em Nutrição a partir de 1980, e o programa de bolsistas da FUNDAP em 1985, uma iniciativa pioneira nessa modalidade no Hospital das Clínicas.

A qualidade das refeições oferecidas aos pacientes particulares passou por um processo contínuo de aprimoramento, com avanços significativos implementados em 1982 e novas melhorias consolidadas nos anos de 1988, 1991 e 2025.



Equipe de Nutrição - Incor

Modernização e Inovação (1990-2004).

No início da década de 1990, o serviço começou a buscar a modernização dos processos de produção de alimentos. O primeiro forno combinado, modelo CM 201, foi adquirido em 1992, agilizando a produção de refeições. Um segundo forno foi instalado em 1999.

O serviço também foi um catalisador de mudanças no sistema de compras. Em 1990, iniciou estudos para a aquisição de carnes pré-processadas, e embora tenha enfrentado resistência inicial, o projeto foi finalmente aprovado em 2001 pelo Hospital das Clínicas. A aquisição de hortaliças e carnes pré-processadas começou a ser implementada em 2002.

A inovação se estendeu à nutrição clínica. Em 1998, o serviço foi pioneiro na implantação da nutrição enteral por sistema fechado, com aquisição pela Fundação Zerbini, itens que foram posteriormente incorporados às compras do Hospital das Clínicas em 2004. A tecnologia também foi abraçada para otimizar os processos internos, com a informatização da prescrição, produção e identificação da nutrição enteral e do lactário em 2002.

*Serviço de Nutrição e Dietética -
Incor*



Expansão, Reconhecimento e Novos Projetos (2004-Atual).

Em 2005, foi implantada uma iniciativa voltada ao aprimoramento sensorial e à valorização do preparo culinário: a introdução de ervas aromáticas in natura no preparo das refeições, promovendo maior qualidade e aceitação alimentar. Em 2015, a área de nutrição clínica vivenciou um importante avanço com a adoção de equipes específicas para a administração de dietas enterais por sistema linear, ampliando a segurança e a eficiência na terapia nutricional enteral. Já em 2019, foi implementado o sistema informatizado de nutrição SI3, permitindo a integração direta com o sistema de internação hospitalar e otimizando o fluxo de informações entre as equipes multiprofissionais, promovendo maior rastreabilidade, agilidade e qualidade no cuidado nutricional dos pacientes.

Ao longo de sua história, o serviço recebeu diversas premiações que reconhecem sua excelência e pioneirismo:

1993: Honra ao Mérito pelo desempenho na área hospitalar de Nutrição.

2002: 1º lugar no V Prêmio Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti, na categoria Alimentação Coletiva.

2005: Prêmio Mário Covas pelo projeto de informatização.

2011: Prêmio Proteção Brasil de Ergonomia.

2023: Prêmio de Menção Honrosa e 3º lugar no Quali Hosp, pelo trabalho com o uso de ervas aromáticas, especiarias e plantas alimentícias não convencionais na alimentação hospitalar.



Hospital Auxiliar de Cotoxó (HAC) - 1971

O Surgimento e a Infraestrutura Inicial (1965-1971)

O Hospital Auxiliar de Cotoxó (HAC), teve seu início no dia 09 de novembro de 1965, quando o Sr. Sylvio Alves de Barros, então Superintendente do Hospital das Clínicas(HC), oficiou ao Governador Dr. Ademar de Barros, solicitando que fosse arrendado pelo prazo de 5 anos o Instituto Professor "Pacheco e Silva", localizado à Rua Cotoxó, nº 1142.

O objetivo deste arrendamento era transferir para esta Unidade, os pacientes do Hospital das Clínicas internados na Casa do Convalescente, situado no Município de Suzano, cuja administração era difícil e muito penoso o transporte dos pacientes com seguimento no HC.

Na evolução dos acontecimentos, em 25 de outubro de 1966, pelo Decreto nº 46.962 o Governador Laudo Natel, desapropria o Instituto Professor "Pacheco e Silva".

Pelas dificuldades processuais, somente em 24 de julho de 1969 foi efetivamente o imóvel outorgado ao Hospital das Clínicas constando em sua escritura que se destinava a instalação da Casa do Convalescente.

Este destino inicial não foi concretizado. O imóvel passou por reformas, sendo inaugurado o Hospital no dia 13 de outubro de 1971, com o objetivo de ser um Hospital Auxiliar de Retaguarda do Hospital das Clínicas.



Instituto Auxiliar de Cotoxó - Meados de 1955



Instituto Auxiliar de Cotoxó - Meados de 1955

A Expansão e Diversificação da Atuação (1971-2014)

O hospital começou sua operação com 54 leitos para pacientes do pronto-socorro. Sua capacidade operacional foi ampliada ao longo dos anos para atender à demanda crescente, atingindo um pico de 138 leitos em 1977.

Com a expansão, a instituição passou a receber pacientes de diversas especialidades, incluindo pediatria, a partir de 1973. A área de nutrição foi criada junto com o hospital, em 1971, para fornecer refeições, prestar assistência dietoterápica e atuar em atividades de ensino e pesquisa. A partir de 1976, o hospital se tornou um campo de estágio para estudantes de medicina, enfermagem, nutrição e outras áreas da saúde.

A nutrição teve um papel fundamental no desenvolvimento da instituição. Em 1977, foi criado, pelos Serviços de Nutrição do Complexo HC, o Grupo de Trabalho de Coordenação dos Serviços de Nutrição do Complexo HC para coordenar os serviços de nutrição. Esse grupo era composto pelos Nutricionistas responsáveis pelos Serviços de Nutrição de cada prédio, onde se determinavam as diretrizes a ser seguidas por todos. Essa iniciativa evoluiu para um Comitê em 2013.

Em 1984, foi estabelecida uma Comissão para aprimorar a atuação dos profissionais da área de ensino, que definia critérios para o ensino e atendimento. E dentro dessa Comissão, alguns Serviços de Nutrição, incluindo o do Cotoxó, criaram o Curso de Aperfeiçoamento Profissional que era reconhecido pelo MEC. Tivemos um total de 20 aprimorandas que concluíram o curso, que existiu até 2011.

Ao longo de sua existência de 43 anos, o hospital recebeu pacientes de diferentes clínicas e institutos, como: clínica médica, clínica cirúrgica, Obstetrícia, Cardiologia (adulto e pediátrica), Pediatria, Radioterapia e Cuidados paliativos.

Em 1985, o hospital fixou os leitos dedicados à cardiologia, pediatria e obstetrícia. Em seus anos finais, em abril de 2014, a instituição funcionava com 66 leitos, voltados exclusivamente para a cardiologia e cuidados paliativos adultos.

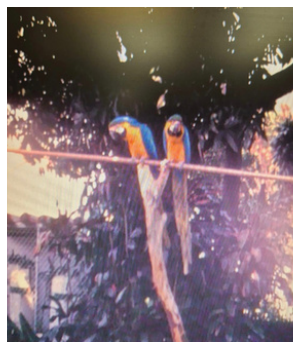
Festividades e Ações de Humanização

Desde 1980, o setor de nutrição e dietética se destacou por seu papel central nas ações de humanização. Ele contava com um refeitório especial, que não servia apenas como local para refeições, mas também como um espaço de convivência. A equipe de nutrição, em particular uma nutricionista, usava um piano para tocar para os pacientes e chegou a dar aulas, proporcionando distração e alívio durante longas internações.

As festividades se tornaram uma tradição da instituição, celebradas para pacientes, acompanhantes e funcionários. Festas juninas, de Natal e Páscoa eram realizadas anualmente, com música, comidas típicas e a participação da comunidade. O Natal contava com uma missa especial, a presença de um Papai Noel e um jantar caprichado, enquanto a Páscoa tinha uma missa e distribuição de ovos para as crianças, com a aparição ocasional de um coelho.

Outras iniciativas marcaram essa época, como a presença de animais no hospital. Uma arara solta, que apareceu por volta de 1980, viveu no local por cerca de dois anos, tornando-se uma residente querida. Após sua morte, a direção comprou três araras que ficaram em um viveiro e passeavam soltas, encantando pacientes e crianças. A história se repetiu com um casal de faisões, doado por um paciente, que viveu na área verde do hospital por um tempo. Essas presenças demonstravam o caráter único e acolhedor do local.

A humanização também se manifestava de maneira íntima e profunda. O refeitório foi palco de três casamentos de pacientes, um deles especialmente emocionante, celebrado para uma paciente em cuidados paliativos. A equipe de nutrição cuidou dos comensais e bebês, e muitos funcionários se voluntariaram para ajudar na confecção.





Por volta de 2005, a instituição começou a realizar "Happy Hours" mensais, com a participação de artistas convidados, como duplas sertanejas, palhaço Atchim, conjuntos de pagode, cantores solos, mágicos, e outros músicos . O evento era aberto a todos e contava com a música da nutricionista ao piano, levando alguns pacientes a dançarem. Também compareciam ao refeitório para assistir, os cadeirantes e os pacientes com sondas de alimentação e todos os acompanhantes . Além disso, a equipe passou a oferecer "comfort food", adaptando pratos como hambúrgueres e massas às dietas dos pacientes, com o objetivo de estimular a alimentação e o bem-estar.



Ademais, o hospital Cotoxó, em parceria com a Secretaria da Educação de São Paulo, oferecia o Programa Classe Hospitalar para crianças internadas, garantindo que elas pudessem continuar seus estudos com o apoio de professoras da rede estadual. Além disso, para promover o lazer e a cultura, o hospital mantinha uma Biblioteca Itinerante, onde uma funcionária circulava com uma cesta de livros, revistas e jornais para que os pacientes pudessem escolher suas leituras.



Prêmios:

2003 Avaliação Nutricional Subjetiva Global de Pacientes Cardiopatas - XXIV Congresso da SOCESP, SOCESP Apresentado no X Simpósio de Nutrição em Cardiologia, obtendo o 1º Lugar - Sessão de Pôsteres.

2011 Suplementação de TCM e Melhor Ingestão na Proporção de Carboidratos e Lipídeos em Pacientes com ICC Descompensada Grave: Um Ensaio Randomizado - XXXII Congresso da SOCESP, SOCESP - Apresentado na Sessão de Tema Livre do XVIII Simpósio de Nutrição, obtendo o 1º Lugar.

2011 Gasto Energético Basal em Idosos com Insuficiência Cardíaca- XXXII Congresso da SOCESP, SOCESP - Apresentado na Sessão de Tema Livre do XVIII Simpósio de Nutrição, do obtendo o 2º Lugar.





O Fim de uma Era e a Renovação (2014-2022).

A desativação do hospital em 2014 foi necessária devido à idade avançada do prédio. Optou-se por uma reforma geral na estrutura. O prédio foi reaberto apenas em 2022, sob a política da empresa, para abrigar um novo instituto.

Apesar das mudanças, o legado da instituição se reflete em sua equipe de profissionais. Duas nutricionistas realizaram mestrado e uma delas defendeu tese de doutorado. Todas as teses foram na área de cardiologia, tema central da instituição em seus anos finais. Esse conhecimento continuou a ser produzido ao longo dos anos, com a conclusão de pesquisas sobre avaliação nutricional em crianças com cardiopatia congênita, status de ferro e suplementação energética em pacientes com insuficiência cardíaca.



Festa de Encerramento - 2013

Hospital Auxiliar de Suzano (HAS) - 1973

O Início e a Hospitalidade (Anos 60 e 70)

A jornada começou em 1960, com a criação de uma casa de convalescentes para liberar leitos de um hospital maior, permitindo-lhe multiplicar seu atendimento. Em 1973, essa instituição se transformou em uma Divisão Auxiliar, com o objetivo de oferecer cuidado, pesquisa e ensino a pacientes crônicos e convalescentes.

O hospital, com sua característica de ter várias áreas verdes e pavilhões, era considerado um pioneiro no cuidado humanizado e prolongado. O foco era tratar a pessoa, não apenas a doença, integrando aspectos sociais, psíquicos e emocionais ao atendimento médico e multidisciplinar.

Humanização

As ações de humanização ganharam ainda mais força com o tempo, especialmente a partir de meados dos anos 2000.

Programas e Projetos: A partir de 2003, a instituição alinhou-se à Política Nacional de Humanização e, em 2012, formalizou um Grupo de Trabalho de Humanização multidisciplinar. Esse grupo impulsionou uma série de programas inovadores:

Assistência holística: Projetos como o REIKI e o Lian-Gong foram oferecidos para pacientes e funcionários, focando na qualidade de vida e no bem-estar integral.

Inclusão e educação: Aulas de informática e um programa de apoio pedagógico ("Classe Hospitalar") garantiam a continuidade educacional para crianças internadas.



Serviço de Nutrição e
Dietética - HAS



Convivência e entretenimento: Atividades como sessões de "Cinema com Pipoca", " a "Biblioteca Itinerante" e a terapia assistida com animais ("Patas no DIVÃ") e com peixes-beta eram usadas para ressignificar a experiência da internação.



Apoio social e familiar: Encontros mensais para familiares e acompanhantes e a prática de "visita aberta" ajudavam a manter os vínculos sociais e familiares, essenciais durante longos períodos de hospitalização.

Valorização do funcionário: Programas de apoio, como o "Aniversariantes do Mês", iniciado por volta de 2000, e ações para a melhoria da qualidade de vida dos colaboradores, mostravam o compromisso da instituição com toda a sua equipe.



Legado e Fechamento (Anos 2010 em diante).

O hospital continuou a inovar e a ser reconhecido por suas práticas. Em 2011, recebeu um prêmio de excelência por um projeto de otimização de leitos. A partir de 2016, modernizou seus sistemas com a implantação de prontuários eletrônicos e, em 2017, conquistou a Acreditação ONA, Nível 1.

O legado de cuidado, respeito e amor, que priorizava a assistência humanizada, continuou forte mesmo em momentos desafiadores, como durante a pandemia.

Após 63 anos de história e dedicação, a instituição encerrou suas atividades em 2023, deixando para trás um modelo de cuidado integral que marcou a vida de inúmeros pacientes e profissionais.



Instituto de Medicina Física e Reabilitação (IMREA) – 1975

Fundação e Evolução Institucional

A trajetória da instituição teve início em 1975, com a criação de uma divisão dedicada à reabilitação profissional chamada, Divisão de Reabilitação Profissional de Vergueiro do Hospital das Clínicas (DRPV). Ao longo do tempo, ampliou-se e passou a ser conhecida como Divisão de Medicina de Reabilitação. Sua relevância e a expansão de seus serviços de assistência levaram-na a alcançar o status de Instituto em 2009.

A missão central do Instituto de Medicina Física e Reabilitação (IMREA) é oferecer tratamento integral a pessoas com deficiência. Para isso, o instituto atua em um nível quaternário de complexidade, buscando atingir o maior nível de independência física e funcional do paciente, com o objetivo de promover sua autonomia e inclusão social. O IMREA utiliza uma estrutura tecnológica avançada e conta com uma equipe multiprofissional e interdisciplinar para oferecer atendimentos de alta complexidade.

Histórico do Serviço de Nutrição

O setor de Nutrição e Dietética iniciou suas atividades em 1975, com foco na produção de refeições. Em 1986, um novo serviço foi implementado, o de Nutrição Clínica. A profissional responsável por essa área dedicou-se intensamente à educação nutricional, escrevendo capítulos de livros e superando desafios, como a baixa visão, para estabelecer um legado que serve de base até hoje para as práticas da instituição.

Ao longo dos anos, a equipe de nutrição na produção de refeições teve várias transições de liderança. Em 2002, uma nova chefia assumiu o serviço, implementando aprimoramentos significativos e buscando a excelência em qualidade e eficiência. Sob essa liderança, a área ajudou a conquistar o primeiro Certificado de Qualidade CARF (Commission on Accreditation of Rehabilitation Facilities), um marco de reconhecimento internacional.

A expansão também da área de nutrição continuou com a implementação do serviço em novas unidades, como a do IMREA Umarizal (2001), IMREA Lapa (2007) e o Instituto de Reabilitação Lucy Montoro (2009) o primeiro e maior hospital para reabilitação de pessoas com deficiência física do Sistema Único de Saúde do Estado de São Paulo, ofertando também atendimento ambulatorial para o público infantil. Todas estas unidades fazem parte da Rede de reabilitação Lucy Montoro criada em 2008. Em 2014, o setor de Nutrição passou por mudanças importantes, como a terceirização do serviço de produção de refeições e a ativação de leitos de internação na unidade Vila Mariana. No mesmo ano, recebemos a primeira residente do programa de Residência Multiprofissional: Reabilitação de Pessoas com Deficiência Física Incapacitante.

Desenvolvimento e Expansão

Em 2007, uma nova unidade foi aberta na Lapa, iniciando suas atividades com grupos de atendimento e educação nutricional. A partir de 2008, a equipe se dedicou a redigir protocolos assistenciais para atendimentos ambulatoriais. Uma profissional que chegou em 2009 contribuiu significativamente para a estruturação do serviço, alinhando-o aos objetivos institucionais e aperfeiçoando os processos e indicadores.

A expansão da Rede Lucy Montoro também foi acompanhada pelo setor de nutrição, com a capacitação de unidades em diversas cidades a partir de 2008.

Qualidade e Acreditação (CARF)

A busca pela qualidade se tornou uma prioridade, com um marco em 2014, quando a instituição se tornou a primeira no Brasil a receber a acreditação CARF em seu nível máximo (3 anos). Esse reconhecimento foi liderado por uma das nutricionistas que coordenava o serviço.

O compromisso com a excelência foi reafirmado em 2017, quando a acreditação foi renovada. Nesse mesmo ano, a instituição conquistou uma nova acreditação especializada para o tratamento de pessoas com amputações. A acreditação da CARF foi novamente conquistada em 2020 e em 2024, em todos os programas (ambulatório, internação e internação especializada para pacientes amputados), reforçando o compromisso com a qualidade.



*Atendimento no Ambulatório Infantil
- Unidade Morumbi*

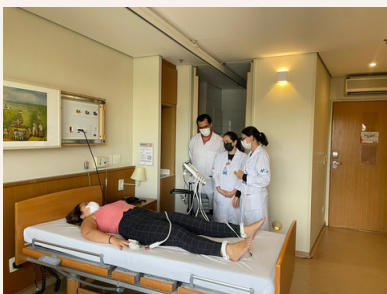


Nutriteca

Projetos e Contribuições Especiais

Uma coordenadora de unidade que se juntou à equipe há 10 anos se destacou por sua liderança e dedicação à reabilitação. Ela participou ativamente da certificação CARF e foi responsável pela criação de projetos importantes. Um deles foi a Cozinha Inclusiva, um espaço terapêutico que revolucionou o atendimento nutricional. Outro projeto notável foi a Nutriteca, um espaço infantil dedicado ao atendimento de crianças em reabilitação inaugurado em 2018. O projeto da Cozinha Inclusiva foi premiado em 2023.

Jornada de nutrição realizada pela Canut: Papel da Nutrição na Lesão medular



Atuação do nutricionista na Lesão medular, além de uma jornada sobre o papel da nutrição na reabilitação. Em 2019, a nutrição foi incluída no estudo do tratamento funcional da dor incapacitante decorrente da osteoartrose de joelho em programa de reabilitação da professora Dra. Marta Imamura.

Foco em Ensino e Pesquisa

A partir de 2016, uma nova chefia assumiu o setor de nutrição, intensificando o foco em assistência, ensino e pesquisa. Isso foi alcançado com a abertura de campos de estágio, a divulgação da residência multiprofissional e a participação em congressos e publicações científicas.

Ao longo dos anos, a instituição sediou simpósios, como o de 2016 I simpósio de nutrição na reabilitação (sobre o papel da nutrição na reabilitação infantil), 2017 II simpósio de nutrição na reabilitação (Atuação do nutricionista na reabilitação após AVC) e 2018 (III simpósio de nutrição em reabilitação).



Instituto da Criança e do Adolescente (ICr) - 1976

Início e Consolidação (Décadas de 1970 a 1990)

As atividades de um departamento de pediatria começaram em 1970, operando dentro de outro instituto. Em 1971, foi criada uma unidade pediátrica de emergência clínica. As obras para o edifício próprio da instituição iniciaram em 1973, e sua estrutura administrativa foi montada no ano seguinte.

O serviço de nutrição começou suas atividades junto à unidade de emergência em 1971, participando do planejamento do instituto. A partir de 1976, com o próprio edifício inaugurado, o atendimento ambulatorial começou, e depois foram criadas as unidades de internação.

Em 1978, foi criado um centro de estudos, que, em 1981, deu seu nome oficial à instituição. No ano de 1990, a instituição expandiu seus atendimentos para incluir a assistência médica suplementar. Em 1992, foi realizado um estudo para uma ampla reformulação institucional, com foco em assistência, ensino e pesquisa.



Equipe de Nutrição - 2009



*Serviço de Nutrição e
Dietética - ICr*



Expansão, Inovação e Terceirização (Anos 2000 a 2013)

O serviço de nutrição desenvolveu projetos inovadores, como a criação de uma cozinha experimental para testes de novas preparações e atividades lúdicas. O projeto "Nutrição... Uma tarde especial" foi iniciado em 2001, oferecendo lanches temáticos e momentos de descontração para os pacientes internados e seus acompanhantes, um projeto que durou até a pandemia de 2020, sendo que após esta data, foi substituído por um lanche especial entregue ao paciente no leito. Em 2002, o serviço iniciou a primeira turma de um curso de especialização em Nutrição Clínica em Pediatria até 2019.

O Instituto passou por uma reforma em 2001, ampliando o número de leitos e serviços e inaugurando um novo prédio de pronto-socorro. Em 2007, o centro de estudos teve seu nome alterado e passou a focar na promoção de pesquisa, cursos, simpósios e publicações.

Em 2011, uma reforma estrutural na cozinha e no lactário da instituição exigiu as refeições fossem preparadas na Cozinha do Instituto de Psiquiatria e as mamadeiras e nutrição enteral no Lactário do ICHC. As novas instalações foram inauguradas em agosto de 2013, e a produção retornou ao prédio. Em outubro do mesmo ano, iniciou-se a terceirização permanente do serviço de nutrição na área de produção e distribuição das refeições por uma empresa externa, sendo que o Lactário permaneceu como autogestão e, em 2023, iniciou a contratação de algumas Nutricionistas de Clínica.

O serviço de nutrição também passou por um processo de informatização, introduzindo sistemas para cálculos de dietas, identificação de mamadeiras, prescrição de dietas e, finalmente, o prontuário eletrônico em 2018.

Aprimoramento, Pesquisa e Adaptação à Pandemia (Anos 2010 e 2020)

A partir de 2012, a instituição recebeu sua primeira certificação de acreditação. O serviço de nutrição contribuiu significativamente para esse processo. Nos anos seguintes, houve importantes avanços na área:

2014: Uma nutricionista foi alocada para a Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, e foi criada uma sala para extração de leite materno na unidade de cuidados intensivos neonatais.

2017: A instituição iniciou o programa de residência multiprofissional em pediatria e neonatologia, com vagas para a nutrição.

2018: Foi realizado o primeiro curso de especialização em Gestão em Nutrição Hospitalar. Também foi implementada uma ferramenta de triagem nutricional neonatal.

A pandemia de COVID-19, a partir de março de 2020, exigiu adaptações no serviço de nutrição. A escala de nutricionistas foi reduzida, os estagiários foram afastados das unidades de internação, o uso de EPIs tornou-se obrigatório, as reuniões e aulas passaram a ser online, e o contato com acompanhantes passou a ser via telefone. Para a assistência, a avaliação antropométrica foi simplificada e o serviço introduziu a teleconsulta.





Ensino, Produção Científica e Publicações

O serviço de nutrição sempre manteve um forte foco em ensino e pesquisa. Ao longo de sua história, realizou atividades de educação nutricional para pacientes, além de programas de estágio para alunos de graduação.

Ele ofereceu cursos de aprimoramento profissional e, a partir de 2001, cursos de especialização em Nutrição Clínica em Pediatria. Em 2019, foi lançado um curso de especialização em Nutrição Clínica Materno-Infantil, que já formou 9 turmas e 153 alunos.

A produção científica e a contribuição para a literatura da área também são notáveis. A instituição publicou diversos livros e cartilhas sobre nutrição e dietas pediátricas desde 1981, e os profissionais do serviço publicaram livros e artigos em revistas especializadas.

As publicações da instituição receberam premiações, como o 3º lugar em Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional e o 1º lugar em Algoritmo de Nutrição Enteral em Pediatria. Em 2018, uma das nutricionistas do serviço também foi premiada.

Em 2022, o Centro Neonatal inaugurou o seu Banco de Leite Humano. O serviço de nutrição continua a realizar projetos de melhoria, como a revisão dos impressos de orientação nutricional, com o objetivo de minimizar o uso de alimentos ultraprocessados e adoçantes, e a criação de um novo cardápio para uma creche.

Instituto do Cancer do Estado de São Paulo (Icesp) - 2008

Visão Geral e Estrutura

O Icesp faz parte do Complexo do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP) e oferece atendimento exclusivo para pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS).

O Instituto foi inaugurado em 6 de maio de 2008, como Organização Social de Saúde (OSS), por meio de uma parceria firmada entre a Fundação Faculdade de Medicina, a Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo e a Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo (SES-SP).

Habilitado junto ao Ministério da Saúde como “Centro de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia” (CACON), ou seja, o Instituto possui as condições técnicas, instalações físicas, equipamentos e recursos humanos adequados à prestação de assistência especializada de alta complexidade para o diagnóstico definitivo e tratamento dos cânceres mais prevalentes no país.

Desde que iniciou suas atividades, a assistência, o ensino e a pesquisa formam o alicerce da instituição, fazendo com que ela seja reconhecida como um centro de excelência em âmbito nacional e internacional.

Acreditado, pela Joint Commission International (JCI), uma das mais importantes certificadoras mundiais em saúde. Além disso, seu centro de reabilitação foi um dos pioneiros no país a obter a acreditação da Commission on Accreditation of Rehabilitation Facilities (CARF), reforçando o compromisso do Icesp com a excelência assistencial e o cuidado humanizado.

Desde a sua inauguração, tem como propósito oferecer um atendimento de qualidade ao paciente oncológico proveniente do Sistema Único de Saúde (SUS). O Instituto tem como objetivo proporcionar aos pacientes uma assistência especializada, multiprofissional, integrada e humanizada, garantindo cuidado, segurança e alta qualidade de atendimento.



Equipe de Nutrição -Icesp

Inovação e Expansão do Serviço de Nutrição

O Icesp desenvolve diversos programas inovadores para garantir o sucesso do tratamento nutricional de seus pacientes. O Programa "Oferta Apetite", criado em 2011, foi desenvolvido para melhorar a aceitação alimentar, permitindo que os pacientes substituam refeições por opções mais leves e saborosas, como pizzas e sanduíches, sempre com o acompanhamento de nutricionistas clínicos. Foi criada também a Comissão de Cardápio, composta por nutricionistas das diversas especialidades, para discutir e implementar melhorias e inovações nas refeições oferecidas, assegurando que as dietas atendam a todas as necessidades nutricionais dos pacientes.

Em 2010, foi inaugurada a Cozinha Experimental, um espaço dedicado a oficinas culinárias para pacientes e acompanhantes. Nessas oficinas, os participantes aprendem sobre o manejo de sintomas alimentares, como os causados pela quimioterapia, além de receberem orientações sobre alternativas alimentares. Essas oficinas também são realizadas com os colaboradores, promovendo saúde e fortalecendo a comunicação interna.



Cozinha -Icesp



Em 2022, foi implementado o sistema de Nutrivigilância, com o objetivo de monitorar e qualificar continuamente o serviço de alimentação e nutrição, permitindo a notificação de queixas técnicas e eventos adversos relacionados às dietas.

Em fevereiro de 2024, o Instituto de Tratamento do Câncer Infantil (ITACI) passou a ser administrado pelo Icesp, priorizando a atenção às necessidades específicas das crianças e adolescentes com câncer.

Além disso, o instituto oferece suporte nutricional pós-alta para pacientes com risco nutricional e desnutrição.

O Programa "Ensinando a Cuidar" garante a continuidade do cuidado nutricional após a alta, com temas como cuidados com estomas, prevenção de quedas e manejo de sintomas. O serviço "Alô Nutrição" oferece apoio contínuo, permitindo que pacientes e acompanhantes tirem dúvidas sobre alimentação fora do ambiente hospitalar, com respostas fornecidas em até 24 horas.



Ensino, Pesquisa e Reconhecimento

Além de sua atuação clínica, o Icesp tem se destacado na formação de profissionais de nutrição especializados em oncologia. Em 2010 implantou no seu instituto os programas de estágios curriculares para graduandos de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Além disso, em 2019, iniciou-se o Programa de Residência Multiprofissional em Atenção Oncológica no Adulto, contribuindo para a formação de novos profissionais especializados no cuidado nutricional de pacientes com câncer.

Em 2020, foi realizada a 1ª turma da Especialização em Nutrição Hospitalar com Ênfase em Oncologia, com um curso presencial que logo se consolidou como um importante polo de formação de nutricionistas. Em 2024, o curso foi transformado em um modelo online, com aulas ao vivo, ampliando o alcance do conhecimento especializado e democratizando a educação na área de nutrição e câncer.

Outro destaque é a promoção de eventos científicos voltados à nutrição oncológica. Desde 2011, o Instituto realiza as Jornadas de Nutrição e Câncer, evento que reúne profissionais de saúde, acadêmicos e especialistas para discutir as melhores práticas e inovações no cuidado nutricional de pacientes com câncer.

O Icesp também tem sido ativo na publicação científica. O Instituto participou de três edições especiais da revista SP Câncer sobre nutrição, nas edições de 2014, 2018 e 2020, contribuindo com artigos e pesquisas que discutem as melhores práticas em nutrição oncológica. Entre os temas abordados, destacam-se os artigos sobre o gasto energético de pacientes oncológicos e a validação da ferramenta para diagnóstico nutricional GLIM (Global Leadership Initiative on Malnutrition), que são de grande relevância científica para a área.

O trabalho realizado na área de nutrição hospitalar tem sido amplamente reconhecido. Durante toda a trajetória a equipe de nutrição recebeu algumas menções honrosas e prêmios importantes:

2023: Prêmio Nutrição em UTI, concedido pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral - BRASPEN

2023: Prêmio Palmas para Você, Que Faz Acontecer!, um reconhecimento concedido pelo Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo.

2013: Menção Honrosa: Tema Livre "Análise da diferença entre o volume de nutrição enteral prescrito e infundido em unidades de terapia intensiva em um hospital oncológico de referência do Estado de São Paulo

O foco em pesquisa resultou na publicação de 13 artigos, participação em 25 capítulos de livros e na atuação como editor em 3 obras. A dedicação ao ensino e à pesquisa demonstra o compromisso da instituição com a excelência clínica e a formação de futuros especialistas.

Instituto Perdizes (IPer) - 2022

Início das Operações

Em 2022, o Instituto Perdizes foi inaugurado, com o objetivo de ser referência para a realização integrada de ações e serviços de saúde nas suas áreas de atuação: Transição de Cuidados, Tratamento de Álcool e Outras Drogas e Cuidados Paliativos.

No final de fevereiro de 2023, com o início das internações de pacientes, o Serviço de Nutrição e Dietética começou sua operação. Neste período, as refeições principais eram transportadas e fornecidas por uma empresa terceirizada, e a distribuição era feita pelas copas das enfermarias, já que a cozinha do hospital ainda estava em construção.



Desenvolvimento e Expansão

Em julho de 2023, o serviço de nutrição lançou um projeto inovador focado em cuidadores.

O programa oferece treinamento teórico e prático, com o uso de um manequim, para que os cuidadores possam aprender a gerenciar a nutrição enteral caseira de pacientes em casa.



Em outubro de 2024, o programa de treinamento para cuidadores evoluiu, incluindo a parte prática de preparo e manuseio da nutrição enteral caseira na cozinha do hospital, proporcionando uma experiência mais completa e realista.

Em dezembro de 2024, iniciamos o treinamento para pacientes cardiopatas com uso da medicação Varfarina. O treinamento é realizado por uma equipe multidisciplinar, sendo composto por médico, nutricionista, farmacêutico e dentista, com objetivo de promover a autonomia dos pacientes no seu cuidado.



Treinamento do Cuidador - Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

Consolidação do Serviço

Um marco importante foi alcançado em fevereiro de 2024, quando a cozinha do hospital foi inaugurada. A produção de refeições passou a ser feita no local por uma nova empresa terceirizada. Neste mesmo mês, o serviço de nutrição passou por uma reestruturação, ganhando uma coordenadora de nutrição e uma equipe clínica de seis nutricionistas.

Em março de 2024, a gestão da produção de refeições foi fortalecida com a contratação de uma nutricionista para a Unidade de Alimentação e Nutrição. Em abril, a equipe se consolidou, contando com sete nutricionistas clínicos, uma nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição e a coordenadora.

Conforto e Afeto à Mesa

O Serviço de Nutrição e Dietética se dedica a ir além do cuidado convencional, tornando a experiência dos pacientes mais acolhedora e agradável. Para os pacientes em Cuidados Paliativos, oferecemos o conceito de comfort food.

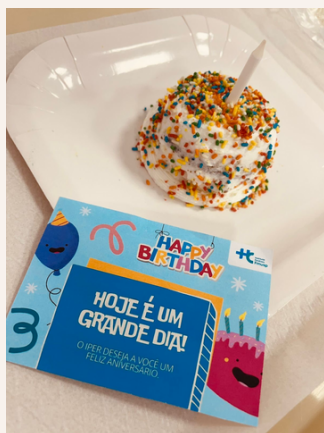
O objetivo é atender aos desejos e preferências alimentares individuais, proporcionando bem-estar por meio da comida.

Além disso, criamos momentos especiais para todos os pacientes internados. Oferecemos um almoço com feijoada na penúltima quarta-feira de cada mês. E, para encerrar o mês em grande estilo, toda última sexta-feira, os pacientes podem saborear um jantar temático com hambúrguer e batata frita.



Celebrando Momentos Importantes

Sabemos que passar o aniversário no hospital pode ser difícil. Por isso, todos os pacientes que celebram seu aniversário durante a internação recebem um cupcake e bexigas para marcar a data com alegria. Nosso principal objetivo é tornar a jornada do paciente mais leve e humanizada, garantindo que sua experiência conosco seja a mais positiva possível.



Crescimento e Educação

A partir de junho de 2024, o serviço começou a receber estagiários em parceria com Faculdade de Saúde Pública da USP, contribuindo para a formação de novos profissionais em áreas como nutrição clínica e alimentação coletiva.



Equipe de Nutrição - IPer

Depoimento Janete Maculevicius

Atuou por 47 anos no Instituto Central do Hospital das Clínicas desde 1957, sendo a Diretora da Divisão de Nutrição do IC de 1976 a 2004.

Minha história com a instituição iniciou ainda na faculdade quando prestei o vestibular super concorrido para as 20 vagas oferecidas na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP-USP), o curso era super intensivo e com uma grande carga horária de estágios nas áreas de atuação da nutrição (merenda escolar, cozinha industrial e hospitalar), porém com poucas oportunidades. Em agosto de 1957, pouco tempo depois de atuar em 2 outros locais, fui chamada para atuar no HC e eu não hesitei e aceitei imediatamente, pois meu desejo sempre foi poder atuar em uma grande instituição de saúde; logo no início prestei o concurso público para assim ser efetivada no ICHC.

O início da minha trajetória no ICHC foi bastante intenso, atuei em todas as áreas da nutrição e em todos os horários, com um grupo de nutricionistas com muito conhecimento, e em um ambiente extremamente competitivo. Isto fez com que eu desenvolvesse um sentimento de aprendizado muito grande, as diversas situações que por muitas vezes poderiam dar o sentimento de fuga, me faziam desejar ainda mais o aprendizado dos obstáculos e desafios diários. Neste período fiz cursos de atualização em diversas instituições, abracei a causa do aprendizado e agia com muito empenho.

Após 9 anos de atuação na instituição em 1965 fui designada para um grande desafio, a realização de treinamentos para os funcionários, desde a organização do programa de treinamento e reciclagem, como o preparo do material utilizado, a falta de um local de trabalho específico e de recursos e investimentos para aquisição de equipamentos, me fizeram trabalhar com a criatividade, e com isto consegui através do contato com a manutenção um quadro negro (que na verdade era verde), um flanelógrafo, um álbum seriado, e recortes de revistas, desenhos e muita força de vontade.

Nesta mesma época tive a oportunidade de participar de um curso de TWI (Treinamento Dentro da Indústria) e pude conhecer diversos recursos audiovisuais, este foi um período que muito me encantou, poder preparar pessoas para atuar e ver pessoas já experientes sentirem desejo em querer aprender. A criação do embrião da cozinha experimental com a instalação de um fogão doméstico em um refeitório que estava desativado, para a realização de testes com novos produtos. Nesse período tinha dupla jornada, trabalhava 6 horas no ICHC, após dava aulas de Nutrição na Escola de Enfermagem no curso de Obstetrícia da USP ou atuava em um sanatório no período da tarde, foram 6 anos com esta rotina.

Continuei com o aprimoramento pessoal e cursei Pós Graduação em Marketing, tenho ótimas lembranças pois foi um período muito feliz profissionalmente.

Atuei na cozinha metabólica, era um grande desafio orientar individualmente os pacientes, pois muitos não tinham condições mínimas para a aquisição dos alimentos, procurava ensiná-los o cultivo de hortaliças, aproveitamento integral dos alimentos utilizando as cascas, os talos entre outras partes.

O trabalho junto aos pacientes é enriquecedor para as diferentes faces da vida e da morte, convive-se com a realidade da finitude, e como devemos valorizar o tempo, o conhecimento e a prática do bem ao próximo. Recordo-me muito bem de um dia em que estava visitando os pacientes notei um senhor idoso acamado, que estava sozinho na hora do almoço e a sua refeição estava em cima da mesa de cabeceira intocada, perguntei a ele se eu o poderia servir, ele aceitou, ofereci um pouco da sopa e de repente ele fechou os olhos e partiu para sempre.

Realizei outra Pós Graduação em Administração Hospitalar e prestei concurso para o cargo de nutricionista chefe; e então fui designada para a Chefia da então Seção de Dietética; pude participar do planejamento de vários hospitais como: Hospital Universitário (HU) da USP, hospital do EMFA (Estado Maior das Forças Armadas) de Brasília.



Em agosto de 1976 eu assumi a Diretoria Técnica de Serviço de Nutrição e Dietética e depois como Diretora da Divisão de Nutrição e Dietética até minha aposentadoria em 2004. Para mim o início na direção foi extremamente desafiador pela competitividade no ambiente e por mudanças políticas que aconteciam no país, a estrutura física das áreas de produção estavam comprometidas, os salários estavam desatualizados, havia falta de mão de obra e também aconteciam greves dos servidores do hospital, enfim fomos vencendo as batalhas dia após dia e cada obstáculo tendo o apoio da administração superior.

Para o desenvolvimento das rotinas diárias sempre procuramos um bom entrosamento com as diferentes áreas do hospital, visando sempre agilizar as soluções dos problemas ou implementar novas ideias. E com este entrosamento houve a reestruturação física da área da nutrição no ano de 1986, que foi um sucesso pois o engajamento de toda a equipe de nutricionistas e funcionários foi fundamental e em minha recordação foi um momento muito impactante.

Após passar por tantos desafios a conquista da certificação ISO 9000, foi o que considero um grande feito em minha carreira, poder finalmente ter o reconhecimento da qualidade e ser pioneiro na área pública, o sucesso foi obtido com um intenso programa de treinamento e inclusão de toda equipe.

Hoje analisando a experiência passada no hospital sei que houveram erros, que às vezes poderiam ter sido contornados e com soluções mais amenas, não se acerta sempre nas condutas, mas com os erros também aprendemos a pensar muito bem nas consequências, pesando o fato de estarmos lidando com pessoas de diferentes personalidades e de formação diferente e com diversos conceitos de vida.

Posso afirmar que levo de minha atuação no HC um imenso aprendizado profissional, mas acima de tudo um aprendizado de vida; da valorização de pequenas oportunidades que abriram novos caminhos aparentemente impossíveis, diversas lembranças, algumas delas tristes e muitas felizes, mas todas enriquecendo o meu espírito.

Com a certeza de ter participado da formação de dezenas de profissionais não só de nutrição, com de diferentes áreas e de ter colocado a Nutrição em destaque no conhecimento e com pioneirismo, tudo isso graças aos valorosos profissionais, creio eu ser esse meu legado.

Para as futuras gerações da Nutrição deixo a seguinte mensagem: Sejam atualizados, lutem pelos seus objetivos e não temam obstáculos; mas acima de tudo não esqueçam que lidamos com pessoas, que merecem ser ouvidas e respeitadas e principalmente nesta época de avanços tecnológicos, onde robôs assumem papéis humanos; lembrem-se que toda árvore para dar bons frutos precisa ser cuidada e ter boas raízes.

Minha eterna gratidão a todos que foram colocados no meu caminho no HC, a todos funcionários da Nutrição e das outras áreas e aos meus amigos que lá conquistei, encerro meu depoimento com um verso, como diria Roberto Carlos "se chorei ou se sorri o importante é que emoções eu vivi".

“

Levo de minha atuação no HC um imenso aprendizado profissional, mas acima de tudo um aprendizado de vida; da valorização de pequenas oportunidades que abriram novos caminhos aparentemente impossíveis, diversas lembranças, algumas delas tristes e muitas felizes, mas todas enriquecendo o meu espírito

