

**MISSÃO:** Garantir a excelência no cuidado nutricional, com segurança e qualidade.

FORNECEDORES	INSUMOS	MACRO ATIVIDADE	PRODUTOS	CLIENTES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• UE, UI, UTI</li> <li>• Fonoaudiologia</li> <li>• Farmácia</li> <li>• EMTN</li> <li>• Suprimentos</li> <li>• Tecnologia da Informação</li> <li>• Gestão de Pessoas</li> <li>• Educação Continuada</li> <li>• Qualidade</li> <li>• Nutrição Produção</li> <li>• Higienização</li> <li>• SESMT</li> <li>• Infraestrutura</li> <li>• CCIH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pacientes</li> <li>• Avaliação Paciente</li> <li>• Mat/Med</li> <li>• Avaliação Clínica</li> <li>• Insumos</li> <li>• Computadores e Rede</li> <li>• Colaboradores</li> <li>• Treinamentos</li> <li>• Assessoria</li> <li>• Dietas dos Paciente</li> <li>• Ambiente Limpo</li> <li>• EPI's</li> <li>• Manutenção Predial</li> <li>• Pacientes em isolamento/ precaução</li> </ul>	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Avaliação Nutricional em 24 horas</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Definição de conduta Dietoterápica</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Monitoramento de ingesta alimentar</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Reavaliação do paciente</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Orientação de Alta</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paciente avaliado/reavaliado/ orientado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UI/ UTI/ UE</li> <li>• EMTN</li> <li>• Fonoaudiologia</li> </ul>

## INDICADORES DE DESEMPENHO/RESULTADO

- NA - Realização de Triagem Nutricional em até 24h
- NA - Avaliação Nutricional em até 24 horas para Paciente de Risco
- NA - Reavaliação Nutricional Periódica no Prazo
- NA - Pacientes na UTI que atingiram  $\geq 80\%$  do VET em 72 horas

- NA - Pacientes com Risco Nutricional que não atingiram  $\geq 70\%$  do VET em 72 Horas na UI
- NA - Dieta hiperproteica pacientes com LP Estágio 2 ou acima
- NA - Taxa de Efetividade do Atendimento Nutricional
- NA - Taxa de Orientação Nutricional na Alta Hospitalar

## INTERAÇÕES DE PROCESSOS

### FORNECEDORES

- **Unidade de Emergência:** Fica estabelecido que: Para o paciente que for internar o médico prescreverá a dieta pelo sistema Tasy.
- **Unidade de Internação:** Fica estabelecido que: o médico prescreverá a dieta pelo sistema Tasy. Se já estiver passado do horário estabelecido para distribuição das dietas pelo SND e ainda houver internação ou pedido de mais alguma dieta, de algum outro paciente, o colaborador da UI deverá comunicar ao SND-produção as liberações ou alterações de dieta no seguinte ramal: 9652
- **Unidade de Terapia Intensiva:** Fica estabelecido que o médico prescreverá a dieta pelo sistema Tasy.
- **UI/UTI pediátrica:** Fica estabelecido que: O médico prescreverá a dieta pelo sistema Tasy. Ao passar uma hora desses horários e ainda houver internação ou pedido de mais alguma dieta de alguma outra criança, o colaborador da pediatria deverá comunicar ao SND-produção as liberações ou alterações de dieta no seguinte ramal: 9652;

### CLIENTES

- **Unidade de Emergência:** O paciente que já estiver com confirmação de internação na UE já vai ser triado pela enfermagem na admissão; após a triagem, a nutricionista clínica vai avaliar o paciente de acordo com o protocolo assistencial.
- **Unidade de Internação:** O paciente na UI vai ser avaliado pela nutricionista clínica, posterior a avaliação nutricional a nutricionista vai realizar o planejamento dietético e sinalizar para a produção os ajustes no mapa de dietas;
- **Unidade de Terapia Intensiva:** O paciente na UTI vai ser avaliado pela nutricionista clínica, posterior a avaliação nutricional a nutricionista vai realizar o planejamento dietético e sinalizar para a produção os ajustes no mapa de dietas;
- **UI/UTI Pediátrica:** A criança na UI/UTI vai ser avaliado pela nutricionista clínica em até 24 horas.
- **Fonoaudiologia:** A Nutrição clínica começará a visitar o paciente com nutrição enteral, quando a fonoaudiologia liberar dieta por via oral em volume de pelo menos 600 ml/dia e mantém acompanhamento com a EMTN, já com redução de 50% de vazão da dieta enteral, caso o mesmo aceite todo o volume ofertado;

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Setor de Compras/Suprimentos:</b> Receber a solicitação aprovada via tasy, realizar cotação e fazer as compras dos insumos para chegar conforme o prazo estabelecido na ordem de compra;</li><li>• <b>Tecnologia da Informação:</b> Atender as Ordens de Serviços (OS) voltadas para as demandas de suporte técnico do Tasy, e demais tecnologias;</li><li>• <b>Gente Gestão:</b> Garantir suporte quanto as demandas relacionadas aos seguintes setores: departamento pessoal, recursos humanos, Sesmet e educação continuada;</li><li>• <b>Educação Continuada:</b> Garantir suporte técnico científico para os treinamentos propostos pela equipe da nutrição, proporcionar treinamentos;</li><li>• <b>Qualidade:</b> Avaliar e divulgar o desempenho do setor, por meio de indicadores construídos a partir da literatura científica e com apoio de especialistas, revisão dos protocolos, procedimentos operacionais padrões e mapas de processos;</li><li>• <b>Nutrição produção:</b> Seguir e fornecer as dietas conforme o mapa fornecido (preferências e consistências) pela Nutrição Clínica e necessidades alimentares (alergias, intolerâncias), seguir os prazos estabelecidos das entregas das dietas de horário, avisar se houver alguma modificação no cardápio até as 10:30hs; informar as opções de proteínas disponíveis em estoque para serem oferecidas aos pacientes recomendados.</li><li>• <b>Higienização:</b> Garantir limpeza e higienização de equipamentos e ambientes do setor e elaborar o cronograma de limpeza e higienização do local;</li><li>• <b>SEMST:</b> Fornecer EPI's aos colaboradores;</li><li>• <b>Infraestrutura:</b> Atender as Ordens de Serviços (OS) em até 240 minutos após a solicitação, de todas as O.S abertas, para a manutenção da sala quando houver necessidade;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN):</b> Após a avaliação da EMTN para terapia nutricional oral (TNO), o paciente seguirá sob os cuidados da nutrição clínica seguindo os critérios estabelecidos no processo de sistematização nutricional sendo este paciente avaliado conforme protocolo estabelecido;</li><li>• <b>Setor de Compras/Suprimentos:</b> Solicitar aquisição de fórmulas infantis, equipos e frascos sempre que houver necessidade ou de acordo com a demanda necessária;</li><li>• <b>Tecnologia da Informação:</b> Solicitação, quando necessário, suporte técnico para o Tasy e demais tecnologias via Ordens de Serviços. Acompanhar a execução das O.s's abertas para verificar se estão sendo executadas e no prazo estabelecido, cobrando via histórico o andamento das mesmas;</li><li>• <b>Educação Continuada:</b> Cumprir com os cronogramas dos treinamentos propostos e participar de todas as ações propostas pelo setor;</li><li>• <b>Qualidade:</b> Ter mais agilidade e efetividade aos processos, melhorando a excelência dos serviços ofertados a instituição como um todo e atentar para a revisão dos documentos institucionais no prazo;</li><li>• <b>Nutrição produção:</b> Fornecimento do mapa de dietas e de quem há a necessidade de se alimentar (se for mudanças nos mapas até as 10:30hs (referente as novas preferências, se for algo que não tenha no cardápio, repassar ao cliente que será atendido em até 24hs) e realizar no mapa até as 11:00hs as modificações de consistências de dietas (regressão ou progressão); repassar aos clientes as informações referentes ao cardápio do dia para escolha dos mesmos; verificar as opções do dia de proteínas para os pacientes recomendados, e sempre verificar se houver alguma mudança no cardápio antes de iniciarem as visitas.</li></ul> |
|--|---|

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CCIH:</b> Fornecer a informação dos pacientes em precaução de contato, sinalizando via tasy e também na porta do leito dos pacientes.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Higienização:</b> Solicitar higienização da sala e dos equipamentos e verificar se estão cumprindo com o cronograma de higienização;</li> <li>• <b>SEMST:</b> Garantir o fornecimento dos EPI's necessários aos colaboradores;</li> <li>• <b>Infraestrutura:</b> Solicitação diária de consertos de equipamentos e parte estrutural via Ordens de Serviços; Acompanhar a execução das O.s's abertas para verificar se estão sendo executadas e no prazo estabelecido;</li> <li>• <b>CCIH:</b> A nutricionista devidamente paramentada com os EPI's necessários, irá avaliar o paciente pela nutricionista clínica, posterior a avaliação nutricional a nutricionista vai realizar o planejamento dietético e sinalizar para a produção os ajustes no mapa de dietas.</li> </ul> |
|--|---|

## DOCUMENTOS RELACIONADOS

### PROCEDIMENTO GERAL

- HPD-GE-PG-03 - Práticas Assistenciais de Enfermagem
- HPD-NA-PG-02 - Assistência Nutricional Pediátrica

### PROTOCOLOS

- HPD-AQ-PT-02 - Comunicação Efetiva
- HPD-GE-PT-07 - Prevenção de Broncoaspiração

- HPD-AQ-PT-01 - Identificação Segura do Paciente
- HPD-AQ-PT-03 - Prevenção de Queda
- HPD-ACCIH-PT-01 - Higienização das Mãos
- HPD-GE-PT-06 - Prevenção de Lesão por Pressão, de Pele e Mucosas
- HPD-FARM-PT-01 - Segurança Medicamentosa
- HPD-GE-PT-14 - Jejum
- HPD-GE-PT-13 - Protocolo de Cirurgia Bariátrica por via Laparoscópica
- HPD-REAB-PT-02 - Fratura de Fêmur em Paciente Idoso

<b>Elaborado por:</b> Amanda Garça Nutrição Assistencial	<b>Verificado por:</b> Assessoria de Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Diretoria Técnica Hospitalar	<b>Data de Elaboração:</b> 19 / 01 / 2018	<b>Data de Revisão:</b> 20/01/2025
--	---	--	--	---------------------------------------

## AVALIAÇÃO PRELIMINAR DE RISCOS

DESCRIÇÃO DO RISCO				NÍVEL DE RISCO					TRATAMENTO DO RISCO					
PROCESSO AVALIADO	RISCO IDENTIFICADO	CAUSA	CONSEQUÊNCIAS	FATOR DE IMPACTO	GRAVIDADE	PROBABILIDADE	IMPACTO	CLASSIFICAÇÃO DE RISCO	AÇÕES PARA MITIGAÇÃO	RESPONSÁVEL	PRAZO	ESTRATÉGIA	SITUAÇÃO	TENDÊNCIA
Avaliação Nutricional em 24 horas	Medidas antropométricas incorretas	Avaliação antropométrica realizada errada	Cálculo incorreto das necessidades nutricionais e diagnóstico nutricional errado	Prazo e qualidade	4	5	20	ALTO	Sistema Tasy (aba avaliação nutricional com cálculo padrão na conduta nutricional)	Nutricionistas clínicos	Diário	Mitigar	Concluído	Manter
Definição de conduta	Diagnóstico nutricional errôneo	Leitura dos parâmetros incorretos	Desfecho clínico desfavorável	Qualidade	4	5	20	ALTO	Sistema Tasy (aba avaliação nutricional com cálculo padrão na conduta nutricional para a conduta nutricional e história clínica em evolução).	Nutricionistas	Diário	Mitigar	Concluído	Manter
Prescrição nutricional	Indicação de consistência inadequada	Ida de dieta inadequada	Desfecho clínico desfavorável	Qualidade	3	5	15	ALTO	Sistema Tasy (na aba elaboração do mapa de dietas paciente)	Nutricionistas clínicos	Diário	Mitigar	Concluído	Manter
Reavaliação nutricional	Medidas antropométricas incorretas	Avaliação antropométrica realizada errada	Cálculo incorreto das necessidades nutricionais e diagnóstico nutricional errado	Qualidade	4	5	20	ALTO	Sistema Tasy (aba avaliação nutricional com cálculo padrão na conduta nutricional)	Nutricionistas clínicos	De 4 a 7 dias	Mitigar	Concluído	Manter

# Mapa de Processo

Cadeia de Valor: Processo Assistencial



Processo: Nutrição Assistencial

Responsável: Amanda Garça

Código: HPD-MP-NA-01

Versão: 08

Página: 1/7

Monitoração do estado nutricional	Depleção nutricional	Anamnese inadequada	Risco nutricional aos pacientes	Qualidade	3	5	15	ALTO	Sistema Tasy (aba evolução nutricional)	Nutricionistas clínicos	Diário	Mitigar	Concluído	Manter
-----------------------------------	----------------------	---------------------	---------------------------------	-----------	---	---	----	------	---	-------------------------	--------	---------	-----------	--------

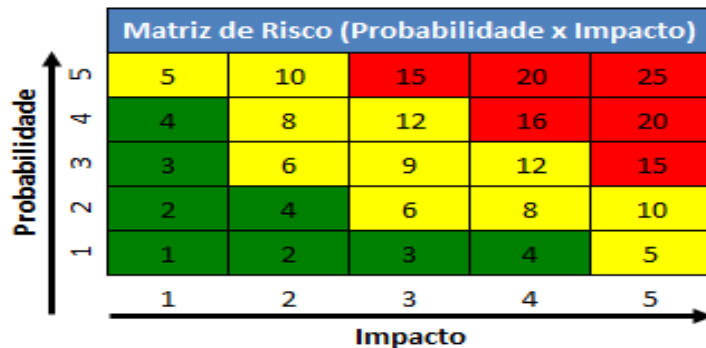
<b>Elaborado por:</b> Amanda Garça Nutrição Assistencial	<b>Verificado por:</b> Assessoria de Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Diretoria Técnica Hospitalar	<b>Data de Elaboração</b> 19 / 01 / 2018	<b>Data de Revisão</b> 20/01/2025
--	---	--	---	--------------------------------------



## LEGENDAS PARA CLASSIFICAÇÃO DO RISCO

FATOR IMPACTADO		Voltar
Principais fatores do processo analisado, no qual será impactado caso o risco ocorra		
Fatores	Descrição	
Financeiro	o risco impacta no custo da atividade	
Imagem	o risco impacta na imagem da instituição	
Prazo	o risco impacta no tempo de entrega da atividade	
Qualidade	o risco impacta na qualidade e desempenho da atividade	

CLASSIFICAÇÃO DO RISCO		Voltar
Classificação	Descrição	
Baixo	Realizar análises periódicas e gerencie por procedimentos de rotina	
Médio	Ponto de atenção, requer ações pontuais	
Alto	Ponto crítico, implementar ações imediatamente	



ESTRATÉGICA (RESPOSTA AO RISCO)		Voltar
Classificação	Descrição	
Aceitar	Aceitar os impactos e não realizar nenhuma ação	
Mitigar	Reduzir o impacto ou a probabilidade do risco	
Prevenir	Prevenir e, se possível, eliminar o risco	
Transferir	Transferir o impacto para terceiros	

GRAVIDADE		
Descritor	Descrição	Nível
Muito Baixo	Os riscos possuem danos pouco significativos	1
Baixo	Os riscos possuem danos reversíveis em curto e médio prazo, com custos pouco significativos	2
Médio	Os riscos possuem danos reversíveis em curto e médio prazo, impactos significativos, porém recuperáveis, custos baixos	3
Alto	Os riscos possuem danos com custos altos, impactos de reversão difícil	4
Muito Alto	Os riscos possuem danos que impactam fortemente inclusive em outros processos, gerando custos economicamente inviáveis.	5

PROBABILIDADE		
Descritor	Descrição	Nível
Muito Baixa	Eventos extraordinários. Embora possa assumir dimensão estratégica para a manutenção do processo, não há histórico de sua ocorrência.	1
Baixa	Evento casual, inesperado. Muito embora raro, há histórico conhecido de sua ocorrência por parte dos gestores.	2
Média	Evento esperado, que se reproduz com frequência reduzida, porém constante. Seu histórico é conhecido da maioria dos gestores.	3
Alta	Evento usual, corriqueiro. Devido sua ocorrência habitual ou conhecida um uma dezena ou mais de casos, aproximadamente, seu histórico é amplamente conhecido por parte dos gestores	4
Muito Alta	Evento se reproduz muitas vezes, se repete seguidamente, de maneira assídua, numerosa. Interfere no ritmo das atividades, sendo evidente para os que conhecem o processo.	5