

 <p><b>Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina</b></p>	<p align="center"><b>Procedimento Operacional Padrão (POP) Divisão de Nutrição e Dietética</b></p>	<p align="center"><b>POP nº 02 - DND/HU</b></p>	
	<p align="center"><b>Atendimento Ambulatorial de Nutrição em Cirurgia Bariátrica Avaliação pré-operatória</b></p>	<p align="center"><b>Versão 02</b></p>	<p align="center"><b>Próxima revisão:</b></p>
<p><b>Elaborado por:</b> Gisele Maria Backes Gomes</p>		<p><b>Data da criação:</b> 2007</p>	
<p><b>Revisado por:</b> Gisele Maria Backes Gomes</p>		<p><b>Data da revisão:</b> junho/2014</p>	
<p><b>Aprovado por:</b> Gisele Maria Backes Gomes</p>		<p><b>Data da aprovação:</b></p>	
<p><b>Local de guarda do documento:</b></p>			
<p><b>Responsável pelo POP e pela atualização:</b> Gisele Maria Backes Gomes</p>			
<p><b>Objetivo:</b> Avaliar o paciente em pré-operatório de cirurgia bariátrica</p>			
<p><b>Setor:</b> DND</p>		<p><b>Agente:</b> Nutricionista</p>	
<p align="center"><b>ETAPAS DO PROCEDIMENTO:</b></p>			
<p><b>Campo de aplicação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Divisão de Nutrição e Dietética</li> <li>• Serviço de Ambulatório em Cirurgia do Aparelho Digestivo</li> <li>• Serviço de Ambulatório em Psicologia</li> <li>• Serviço de Ambulatório em Endocrinologia</li> <li>• Serviço de Assistência Social</li> <li>• Unidade de Internação Clínica Cirúrgica I</li> </ul>			
<p><b>População atendida:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pacientes com diagnóstico de obesidade grau III ou pacientes com diagnóstico de obesidade grau II associado a comorbidades, em pré-operatório de cirurgia bariátrica.</li> </ul>			
<p><b>Agendamento de consulta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Os pacientes são encaminhados pelo serviço de endocrinologia (ambulatório)</li> <li>• Os retornos são realizados através de agendamento no Hospital Universitário, pelo Serviço de Atendimento de Marcação de Consultas, de acordo com o encaminhamento da nutricionista responsável pelo atendimento ambulatorial ou pelo médico da Equipe de Cirurgia do Aparelho Digestivo do Hospital Universitário.</li> </ul>			
<p><b>Local de atendimento e frequência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambulatório de Nutrição do Hospital Universitário, na área de cirurgia ambulatorial, período matutino, periodicidade semanal (terças-feiras).</li> </ul>			
<p><b>Método e material utilizados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrevista com o paciente conforme agenda ambulatorial disponível</li> </ul>			

- Prontuário do paciente
- O ambulatório não dispõe de uma balança e os pacientes são encaminhados à sala do ambulatório de endocrinologia, área A, para verificação das medidas antropométricas; mesa e cadeiras para a entrevista e maca.
- São utilizados ainda fita métrica, calculadora digital e material de escritório.

**Procedimento 1ª consulta:**

- É realizada a entrevista com o preenchimento da Ficha:

**Ambulatório de Nutrição/Gastroplastia: 1ª consulta:**

**a) Identificação:**

Nome, sexo, idade, atividade profissional, estado civil, filhos, procedência.

**b) História pregressa:**

- Obesidade: ( ) infância ( ) adolescência ( ) idade adulta;
  - Ganho de peso durante período gestacional: quanto: \_\_\_\_\_ houve perda pós-parto: quanto: \_\_\_\_\_;
  - Tentativas para emagrecer:
    - ( ) dietas hipocalóricas com acompanhamento especializado;
    - ( ) dietas hipocalóricas sem acompanhamento especializado
    - ( ) uso de medicação anorexígena com acompanhamento especializado;
    - ( ) uso de medicação anorexígena sem acompanhamento especializado;
    - ( ) tratamento dietético e medicamentoso;
  - Tempo de tratamento: \_\_\_\_\_.
  - Comorbidades associadas à obesidade: ( )DM ( )HAS ( ) dislipidemias
- Outras: \_\_\_\_\_
- Uso de medicação: \_\_\_\_\_
  - Tratamento com psicólogo: ( )sim ( )não
  - Tratamento com psiquiatra: ( )sim ( )não
  - Tabagismo ( )sim quantidade e tempo: \_\_\_\_\_ ( ) não
  - Consumo de bebida alcoólica ( ) sim ( ) não  
quantidade/frequência/tipo: \_\_\_\_\_
  - Eliminações intestinais: \_\_\_\_\_

**c) Antecedentes familiares:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**d) Anamnese alimentar:**

O paciente refere sobre suas preferências e/ou intolerâncias alimentares, consumo de sal, açúcar ou adoçante artificial, tipo de gordura utilizada no preparo dos alimentos (óleo vegetal ou banha), frequência de consumo de frituras e carboidratos simples. Frequência de consumo de hortaliças e frutas, pães, biscoitos, leite e derivados, leguminosas; observar consumo de bebidas calóricas sem valor nutritivo (refrigerantes e refrescos em pó ou light); consumo de água diário. (Anexo 1).

**e) Registro alimentar usual:**

Registro dos alimentos consumidos em cada refeição com suas respectivas quantidades.

f) Avaliação Antropométrica:

Peso usual: \_\_\_\_\_ kg

Peso atual: \_\_\_\_\_ kg          Altura: \_\_\_\_\_ cm          IMC: \_\_\_\_\_ kg/m<sup>2</sup>

Peso teórico (IMC médio – IMC máximo): \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_.

Exames laboratoriais: hemograma; lipidograma; glicose; uréia, creatinina, transaminases.

**g) Diagnóstico nutricional:** \_\_\_\_\_

h) Investigação sobre a cirurgia:

O paciente é questionado sobre o seu conhecimento sobre o ato cirúrgico; se algum parente ou conhecido já realizou a gastroplastia; se tem o desejo em realizá-la; se já fez exames pré-operatórios; se conhece o tratamento dietético pós-operatório.

**i) Esclarecimentos:**

O paciente é informado sobre a importância do tratamento dietético e acompanhamento ambulatorial frequentes; sobre o regime alimentar e o uso de suplementação nutricional contínuos; sobre a qualidade e a quantidade dos alimentos ingeridos; sobre a dieta pós-operatório e sua progressão.

**Anexo I**

**Questionário de Frequência de Consumo Alimentar**

ALIMENTO	FREQUENCIA DE CONSUMO
CAFÉ	
LEITE INTEGRAL	
LEITE DESNATADO	
QUEIJO AMARELO	
QUEIJO BRANCO	
REQUEIJÃO	
IOGURTE	
IOGURTE DIET/LIGHT	
AÇÚCAR	
ADOÇANTE	
PÃO	
MARGARINA	

MANTEIGA
GELÉIA
FRUTAS
SUCO NATURAL
SUCO ARTIFICIAL
REFRIGERANTE
VERDURAS
LEGUMES
LEGUMINOSAS
ARROZ/TUBÉRCULOS
MACARRÃO
CARNE VERMELHA
CARNE BRANCA
OVOS
LANCHES
DOCES
BISCOITOS
SALGADINHOS INDUSTRIALIZADOS
ÓLEO CONSUMO MENSAL
BANHA CONSUMO MENSAL
SAL CONSUMO MENSAL