Cuidado nutricional de pacientes com Ageusia e Anosmia causada pela Covid 19

Autor: Erika Soares do Nascimento Correia

Introdução

A Covid 19, doença causada pelo Coronavírus, se tornou o principal tema de discussão de Saúde Pública desde o início de 2020. A perda súbita do olfato (anosmia) e paladar (ageusia) são queixas frequentes em muitos pacientes infectados por tal moléstia e, a taxa de recuperação total ou parcial gera uma interrogação entre pesquisadores, para se saber qual melhor abordagem de intervenção. A alteração da sensibilidade gustativa pode ocasionar alterações no padrão de ingestão alimentar e acarretar perda de peso, prejuízo na imunidade e deterioração das condições de saúde do paciente.

Justificativa

A queixa de alguns pacientes dos sintomas de perda de paladar e olfato com demora no retorno, fizeram refletir sobre a importância dos sentidos para a alimentação do indivíduo, podendo ocorrer comprometimentos nutricionais em decorrência dessas alterações.

Objetivo

O propósito deste trabalho foi relatar a experiência vivida de um profissional de Nutrição com uma paciente na Unidade Básica de Saúde e o quanto esse serviço pode auxiliar o paciente em algumas sequelas da Covid 19.

Relato de Experiência

Uma paciente que teve Covid 19 em 2020 com sintomas leves, se viu passar os 14 dias e não retomar o paladar e olfato, o tempo foi passando e a mesma seguiu sem a sensibilidade olfativa e gustativa, com isso começou a não ter estimulo adequado para consumir alimentos e consequentemente entrou no quadro de desnutrição. Procurou atendimento na UBS e foi agendado consulta com Nutricionista para avaliação. Nesta primeira consulta, paciente apresentou-se com muito desânimo, sem apetite, totalmente desestimulada a ingerir alimentos. Apesar de ter aulas na formação de nutrição para percepção estímulos de olfato e paladar, não é uma prática muito utilizada nos consultórios. Por esse motivo foi iniciado a consulta, realizando investigação alimentar e tentando resgatar as memórias afetivas dos alimentos. No segundo encontro foi utilizada a estratégia de usar as partes sensoriais colocando uma venda nos olhos da paciente e entregando alimentos cítricos e olfato após o paladar, sempre perguntando se ela havia identificado o que seria. Por ser uma paciente que tinha uma grande afinidade com a gastronomia foi difícil a escolha dos alimentos para o teste, pois a mesma muitas vezes descobria o alimento no tato e precisava identificar se o que estava mais comprometido era o olfato ou o paladar.

Nos encontros seguintes começamos a trazer alimentos mais exóticos para que a paciente realmente não reconhecesse com facilidade, com isso foi possível identificar que o maior comprometimento estava no olfato; e não no paladar como a paciente estava relatando. Como foi identificado o olfato com principal afetado, fizemos o encaminhamento para Otorrinolaringologista para realizar uma parte do tratamento. A paciente apresentava desnutrição, por esse motivo também foi utilizado outra vertente do cuidado, identificando alimentos que representasse algo afetivo e com isso construir um cardápio que despertasse novamente o prazer pelo ato de comer, além de adequar as vitaminas após realização de exames bioquímicos. Com essa nova estratégia paciente voltou a ganhar peso e sair dos riscos que a desnutrição poderia causar. Também foi percebido que a paciente parou de apresentar desânimo e retorno da auto estima que estava abalada com a perda de peso e falta do prazer em saborear os alimentos. Atualmente fazem 7 meses que a paciente segue na UBS, ainda continuamos o atendimento com Nutrição e estímulos para reconhecimento de alimentos em casa, houve uma melhora significativa do olfato e melhora no paladar, mas ainda sente um pouco de dificuldade.

Contribuições

O que se verificou de relevante para minha especificidade como nutricionista foi: desafio em trazer novas técnicas de atendimentos na Unidade básica de saúde, através dos estímulos sensoriais do paciente. Criar estratégia de sustentabilidade para acolher novos pacientes da UBS com esse mesmo tipo de queixa, criando uma horta vertical com plantas comestíveis aromáticas a fim de evitar custos na aquisição desses alimentos para realizar o tratamento do paciente. Nesta horta também foi plantado chás ansiolíticos naturais que não tem efeito colateral como a hortelã para auxiliar nos momentos de ansiedade utilizando a natureza e orientando o paciente a fazer o plantio em casa. Aproveitando a ferramenta do SUS que disponibilizado na UBS como algumas vitaminas com AD e Ferro, hipoclorito de sódio para higienização de legumes e verduras, assim como exames laboratoriais disponíveis para controle e diagnóstico adequado que são de grande utilidade para o tratamento. Fortalecimento de vínculo com trabalho multiprofissional, uma vez que foram necessárias várias discussões para definir o melhor cuidado, como encaminhamentos quando necessário como o do otorrinolaringologista) e a prescrição de vitaminas realizada pelo médico quando necessário. Colocando o profissional de Nutrição como mais uma linha possível de tratamento no pós Covid 19, não ficando apenas nas linhas já existentes como diabetes, obesidade, etc.