



HOSPITAL DE CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

Avenida Getúlio Guaritá, nº 130 - Bairro Abadia

Uberaba-MG, CEP 38025-440

- <http://hcuftm.hubrasil.gov.br/>

Ata - SEI nº 05/2026/2026/STHH/DLIH/GAD/HC-UFTM-HU BRASIL

Uberaba, 14 de maio de 2026.

Dados da Reunião

Data	Hora inicial	Hora final	Local
14/05/2026	09:00	11:00	Sala de Reuniões do Setor de Hotelaria Hospitalar

Participantes

Renata Maria Dias de Abreu
Daniela Minare Fonseca
Elisângela Miranda da Silva
Isabela Samaria Fernandes Leite
Larissa Lemos da Silva Gomes
Luana Barbosa Zago Boscolo
Luciano Henrique de Paiva
Luísa Helena Soares Costa Garces
Marília Medeiros de Sousa Ramos

Pauta

1	Pauta para repasse das reuniões do grupo gestor da GAD e grupo gestor da DLIH
2	Execução dos Planos de Implementação dos Cadernos de Processos e Práticas de Hotelaria Hospitalar (CPEPICPPHH)
3	Atividades referentes ao PIP da Hotelaria em 2026

Relato da reunião e Ações

1	Reunião conjunta entre os membros da Comissão do Grupo Gestor e do PIP, contando com a participação de Renata, Daniela, Elisângela, Isabela, Larissa, Luana, Luciano, Luísa e Marília. Renata iniciou a reunião relatando que a sede orientou que o PIP contemplasse exclusivamente ações padronizadas e previstas formalmente nos processos institucionais, com objetivo de manter uniformidade no nível de maturidade das unidades da rede. Diante disso, algumas ações inicialmente planejadas foram retiradas do documento oficial, embora permaneçam sendo trabalhadas internamente pela equipe. Na sequência, a nutricionista Daniela apresentou os avanços das ações do PIP relacionadas ao setor de Nutrição, destacando que a maior parte das atividades previstas já se encontrava concluída, observando-se o prazo máximo de execução estabelecido para 30 de maio de 2026. Foi apresentado o fluxo de gestão do estoque de dietas enterais, realizado atualmente por meio do sistema Teknisa, utilizado pela empresa terceirizada Nutriville, onde são registrados os insumos utilizados no lactário e na enteral. Também foi demonstrado que o controle da movimentação do estoque ainda ocorre por meio de planilhas em Excel, devido à ausência de integração sistêmica completa. Daniela explicou que existem dois estoques distintos: • um estoque geral para alimentos não perecíveis; • e um estoque climatizado interno da Nutrição, destinado exclusivamente às fórmulas e dietas enterais, com acesso restrito às nutricionistas responsáveis. Isabela informou que os critérios de controle de estoque, a utilização de fórmulas similares previstas em edital e o monitoramento de itens críticos seguem protocolos previamente estabelecidos, sendo os produtos continuamente acompanhados e avaliados pela equipe técnica responsável. Em relação ao fornecimento de dietas enterais, foi esclarecido que a unidade ainda não dispõe de sistema integrado para geração automática de mapas nutricionais e etiquetas, motivo pelo qual o acompanhamento é realizado por meio de planilhas eletrônicas desenvolvidas internamente. Renata ressaltou que, apesar da ausência de sistema oficial integrado ao AGHU, existem controles efetivos e rastreáveis, não se tratando de ausência de monitoramento, mas sim de utilização de ferramentas alternativas enquanto se aguarda desenvolvimento do módulo nutricional institucional. Daniela e Isabela apresentaram os mapas utilizados para controle das dietas enterais em sistema fechado, contendo identificação do paciente, leito, clínica, dieta prescrita, velocidade de infusão, volumes administrados, horários de acompanhamento e controle de desperdícios. Também foi detalhado o funcionamento do sistema fechado de dietas enterais, no qual as bolsas chegam prontas e lacradas, sendo conectadas diretamente ao paciente sem manipulação intermediária. Foram discutidos os controles realizados pelos técnicos de nutrição, incluindo monitoramento manual dos volumes infundidos e cálculos de desperdício. No tocante ao lactário infantil, foi apresentado o mapa, documento contendo informações detalhadas sobre pacientes, fórmulas prescritas, volumes, diluições, quantidade de medidas, horários de preparo e administração. Foi esclarecido que a manipulação é organizada por fórmula e não individualmente por paciente, visando padronização, segurança operacional e redução de riscos durante o preparo.
---	---

Também foram apresentados os protocolos de controle da água utilizada no lactário, contemplando os processos de filtração, fervura obrigatória e aferição da temperatura, mantendo-se padrão mínimo superior a 70 °C, com aferição realizada pelo menos três vezes durante o processo.

Na sequência, foram apresentados os processos de checklist e validação das preparações antes da dispensação às unidades assistenciais. Foi demonstrado que os documentos possuem:

- assinatura da copeira responsável pela manipulação;
- assinatura e carimbo do técnico de nutrição responsável pela validação;
- assinatura da enfermagem responsável pelo recebimento;
- além de registros de temperatura, lote, validade e rastreabilidade completa das dietas.

Foi relatado, inclusive, episódio recente envolvendo investigação conduzida pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH), no qual os registros do setor permitiram rastreabilidade segura das informações referentes ao preparo, entrega e recebimento das fórmulas administradas.

Posteriormente, foram amplamente discutidas as dificuldades operacionais decorrentes da ausência de integração entre o sistema AGHU e os sistemas utilizados pela Nutrição. Atualmente, os técnicos realizam transcrição manual das prescrições médicas para planilhas em Excel, processo executado diversas vezes ao dia para todos os pacientes internados.

Foi ressaltado que tal atividade demanda elevado quantitativo de mão de obra, além de representar risco operacional relacionado à possibilidade de erro de transcrição, especialmente diante do grande volume de pacientes e interrupções frequentes da rotina de trabalho.

Também foram apresentadas as etiquetas utilizadas para identificação das dietas enterais, contendo nome do paciente, data de nascimento, leito, dieta prescrita, produto, volume, velocidade de infusão, validade, identificação do nutricionista responsável e controle de entrega. Foi destacado que a inclusão da data de nascimento ocorreu após apontamentos relacionados à segurança do paciente e prevenção de homônimos.

Foi apresentado o fluxo de fiscalização semanal realizado pela responsável técnica da área, incluindo acompanhamento presencial das entregas, conferência de notas fiscais, aferição de temperatura e validação das condições de transporte.

Na sequência, foi apresentada a comprovação da ação referente à capacitação da equipe da contratada para cumprimento integral dos checklists e controles de temperatura, realizada mediante treinamento formal registrado em ata junto à colaboradora responsável pelo processo de recebimento e conferência dos insumos.

2

Renata apresentou as diretrizes institucionais relacionadas à política de sustentabilidade da EBSEH, sendo informado que um dos indicadores vinculados à Gerência Administrativa será o fortalecimento das ações de sustentabilidade nos diversos setores hospitalares.

Foi informado que cada colaborador receberá atribuições específicas relacionadas às práticas sustentáveis compatíveis com suas atividades. Como exemplo, foi mencionada a implantação de ações de logística reversa para o descarte correto de pilhas e baterias, além do fortalecimento das ações de reciclagem institucional.

Também foram discutidas possibilidades de compostagem e reaproveitamento de resíduos orgânicos no setor de Nutrição, bem como a inclusão de exigências ambientais e de segregação de resíduos nos novos contratos e termos de referência das empresas terceirizadas.

Renata informou que está em elaboração o novo caderno de processos e o manual de boas práticas da hotelaria hospitalar, contemplando diretrizes voltadas à sustentabilidade, ao descarte adequado de resíduos e à padronização das boas práticas operacionais nos serviços de apoio.

Na sequência, foi apresentado o indicador de Educação Permanente. Renata informou que serão mantidas campanhas de incentivo à participação em cursos, treinamentos e eventos voltados ao aperfeiçoamento profissional e à melhoria contínua dos processos institucionais. Os participantes foram orientados a buscar capacitações alinhadas às necessidades práticas de cada setor, evitando a concentração das atividades apenas no período final de avaliação de desempenho.

Posteriormente, foram apresentados informes sobre mudanças estruturais da unidade hospitalar. Foi informado que o setor de GO (Ginecologia e Obstetrícia) será transferido para o Hospital da Mulher a partir de julho de 2026, com início das movimentações preparatórias no mês de junho.

Esclareceu-se que tais mudanças estão relacionadas ao planejamento das obras de climatização hospitalar, que serão executadas

gradativamente após a desocupação parcial das enfermarias.

Renata informou ainda que o hospital sofreu redução significativa no valor destinado ao custeio institucional no exercício vigente, impactando a realização de reformas e investimentos estruturais anteriormente previstos. Assim, os recursos disponíveis serão suficientes apenas para a manutenção dos contratos vigentes e execução parcial das obras planejadas.

Também foi informado que os recursos de investimento atualmente disponíveis são oriundos principalmente do programa Valora Minas, direcionados prioritariamente à climatização hospitalar e à aquisição de equipamentos.

Ainda durante a reunião, foi discutida a reorganização do fornecimento de refeições aos internos. A gestão informou que, diante do aumento expressivo do quantitativo de refeições fornecidas, terão direito à alimentação apenas os internos em atividade de plantão, mediante vagas limitadas e encaminhamento formal.

Por fim, abriu-se espaço para escuta da equipe quanto a sugestões de melhorias, críticas construtivas e possibilidades de reorganização dos fluxos de trabalho. Renata destacou que a distribuição das atividades considera as aptidões individuais dos colaboradores, buscando maior produtividade, eficiência e melhor aproveitamento das competências de cada integrante da equipe.

Assinaturas:

(assinado eletronicamente)

Renata Maria Dias de Abreu

(Coordenadora do Conselho Gestor - STHH e CPEICPPHH)

(assinado eletronicamente)

Daniela Minare Fonseca

(Membro do Conselho Gestor - STHH e CPEICPPHH)

(assinado eletronicamente)

Elisângela Miranda da Silva

(Membro do Conselho Gestor - STHH e CPEICPPHH)

(assinado eletronicamente)

Isabela Samaria Fernandes Leite

(Membro do Conselho Gestor - STHH e CPEICPPHH)

(assinado eletronicamente)

Larissa Lemos da Silva Gomes

(Membro do Conselho Gestor - STHH e CPEICPPHH)

(assinado eletronicamente)

Luana Barbosa Zago Boscolo

(Membro do Conselho Gestor - STHH e CPEICPPHH)

(assinado eletronicamente)

Luciano Henrique de Paiva

(Membro do Conselho Gestor - STHH e CPEPICPPHH)

(assinado eletronicamente)

Luísa Helena Soares Costa Garces

(Membro do Conselho Gestor - STHH e CPEPICPPHH)

(assinado eletronicamente)

Marília Medeiros de Sousa Ramos

(Membro do Conselho Gestor - STHH e CPEPICPPHH)



Documento assinado eletronicamente por **Renata Maria Dias de Abreu, Chefe de Setor**, em 02/06/2026, às 09:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marília Medeiros de Sousa Ramos, Analista Administrativo**, em 02/06/2026, às 15:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Luciano Henrique de Paiva, Biólogo(a)**, em 02/06/2026, às 15:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Luana Barbosa Zago Boscolo, Enfermeiro(a)**, em 02/06/2026, às 15:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Larissa Lemos da Silva Gomes, Assistente Administrativo**, em 02/06/2026, às 16:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Elisangela Miranda da Silva, Analista Administrativo**, em 02/06/2026, às 16:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Isabela Samaria Fernandes Leite, Nutricionista**, em 03/06/2026, às 07:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Minare Fonseca, Nutricionista**, em 03/06/2026, às 08:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUISA HELENA SOARES COSTA GARCES, Assistente Administrativo**, em 08/06/2026, às 10:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **60884094** e o código CRC **D0A45613**.

Referência: Processo nº 23521.011368/2022-33 SEI nº 60884094

Criado por [marilia.medeiros](#), versão 6 por [renata.abreu](#) em 02/06/2026 09:56:55.