



## O HOSPITAL EM FOCO

Iniciativa Hospital Amigo da Criança "IHAC"

## DIRETRIZES E PROTOCOLOS ASSISTENCIAIS

Comissão de Diretrizes e Protocolos  
Campanha - Sepse: Tempo é Vida!

## SEGURANÇA DO PACIENTE

Dia mundial da segurança do paciente

## MUITO MAIS QUE UM QUINTAL... QuintaHU

I Festa da Primavera  
Culinária da horta comunitária

## BORA CONVERSAR COM A GENTE!

Você tem lugar nessa conversa!  
Mande sua sugestão de pauta, prêmios, eventos, dicas para o e-mail [ccom@hu.usp.br](mailto:ccom@hu.usp.br)  
Bora conversar! Sua opinião e ideias são importantes! Juntos somos mais forte e chegamos ainda mais longe!



# O HOSPITAL EM FOCO

## INICIATIVA HOSPITAL AMIGO DA CRIANÇA “IHAC”

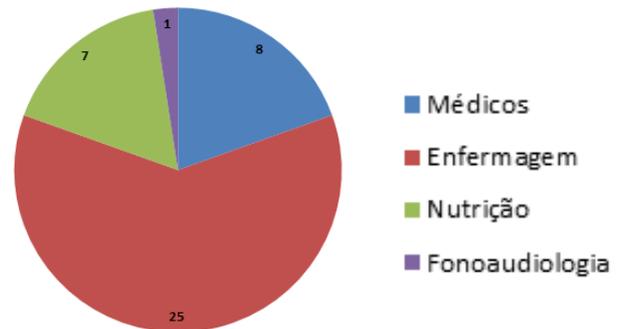


A Iniciativa Hospital Amigo da Criança “IHAC” é uma política pública internacional elaborada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e o Fundo das Nações Unidas para Infância (UNICEF), desde 1990, com grande impacto na SAÚDE INTEGRAL DA CRIANÇA E DA MULHER. O objetivo central da IHAC é reduzir a mortalidade infantil por meio do estímulo à prática da amamentação, incluindo entre as diretrizes, a Promoção do Cuidado Amigo da Mulher com diversas garantias, entre elas, a presença de um acompanhante de sua livre escolha. O HU-USP é reconhecido pela Política da IHAC desde 2006 e em maio deste ano, a Comissão da IHAC deu início ao processo obrigatório, que deverá ser permanente, de capacitação dos profissionais da assistência materno-infantil do HU/USP.

A parte teórica desta capacitação, com duração de 20 horas, foi desenvolvida pela Secretaria Estadual de Saúde e ofertada em formato EAD. O treinamento prático, com duração de 4 horas, foi replicado em 02 períodos distintos, em setembro, sendo desenvolvidas atividades de sensibilização e habilitação para o fortalecimento do incentivo ao aleitamento materno.

Os temas abordados foram “Aconselhamento, dificuldades e técnica na amamentação”, “Recém-nascidos separados das mães, ordenha manual, armazenamento e amamentação após a alta”, “Cuidado Amigo da Mulher”, “Contato pele a pele” e “Recém-nascido e situações especiais, baixa produção de leite materno, técnica de oferta no copo e translactação”.

### PROFISSIONAIS CAPACITADOS



Nestes 17 anos, desde a implementação da IHAC no HU/USP, pudemos testemunhar o impacto positivo da estratégia no melhor cuidado ao recém-nascido, à mulher e, portanto, à família e à sociedade.



# DIRETRIZES E PROTOCOLOS ASSISTENCIAIS

## NEWS

### COMISSÃO DE DIRETRIZES E PROTOCOLOS ASSISTENCIAIS

A Comissão de Diretrizes e Protocolos Assistenciais do HU-USP foi instituída pela superintendência no final de 2022 com o intuito de construir e divulgar materiais que uniformizam as informações e norteiam a equipe multiprofissional na assistência aos pacientes.

Para que a padronização e divulgação seja efetiva todas as áreas precisam se envolver. Se a sua área tem protocolo e/ou diretrizes assistenciais encaminhe ao e-mail [comissaoprotocolos@hu.usp.br](mailto:comissaoprotocolos@hu.usp.br), para que possam ser aprovados e divulgados.

NA ÁREA DE TRABALHO VOCÊ ENCONTRARÁ O ÍCONE COM TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A CONSTRUÇÃO DE PROTOCOLOS E DIRETRIZES ASSISTENCIAIS.



### CAMPANHA - NA SEPSE: TEMPO É VIDA!

No mês de setembro foi comemorado o Dia Mundial da Sepsis. A data é importante para conscientizar a população sobre a doença e reforçar junto aos profissionais de saúde a importância de agir com rapidez nesses casos.

A cada ano, a sepsis é responsável por, pelo menos, 11 milhões de mortes no mundo. No Brasil, são registrados cerca de 400 mil casos de sepsis em pacientes adultos e 42 mil em crianças, por ano.

O diagnóstico precoce e as medidas iniciais tomadas na primeira hora de infecção são essenciais. A “hora de ouro” é fundamental

para evitar o comprometimento do organismo, principalmente de órgãos vitais, além de prevenir sequelas, como lesões renais, cardíacas e neurológicas.

Neste ano, a Comissão de Diretrizes e Protocolos Assistenciais, em conjunto com o Grupo de Trabalho de Sepsis, lançou a campanha Sepsis: “Tempo é Vida!”, implementando o primeiro protocolo institucional da sepsis (disponível no ícone da Comissão na área de trabalho a partir de outubro). O protocolo visa a padronização para identificação e o manejo da sepsis em pacientes do Pronto Socorro Adulto.

Além do protocolo, será realizada ação de sensibilização com a Dra. Daniela Carla de Souza, médica da UTI Pediátrica e Presidente do Instituto Latino Americano de Sepse, que realizará palestra abordando aspectos importantes da sepse em adultos e crianças, no dia 04 de outubro, às 9h00, no anfiteatro HU - 2º andar. Compareçam!

# NA SEPSE, TEMPO É VIDA!



## SEGURANÇA DO PACIENTE

*Fique por dentro!*

### DIA MUNDIAL DA SEGURANÇA DO PACIENTE

A Organização Mundial da Saúde (OMS) elegeu para o Dia Mundial de Segurança do Paciente de 2023 o tema “Engajando o paciente para a segurança do cuidado – vamos fazer ouvir a voz dos pacientes!”, em reconhecimento ao papel crucial que pacientes, familiares e acompanhantes desempenham na segurança dos cuidados de saúde.

Aproximadamente, 3 MILHÕES DE MORTES ocorrem anualmente devido a cuidados inseguros em saúde e cerca de 50% DOS EVENTOS ADVERSOS são classificados como EVITÁVEIS. Segundo a OMS, as evidências demonstram que quando os pacientes são considerados parceiros em seus cuidados, ganhos significativos são obtidos em

segurança, satisfação e resultados de saúde. O engajamento e empoderamento do paciente pode ser a ferramenta mais potente para a melhoria da SEGURANÇA DO PACIENTE.

No fim de setembro a Comissão de Segurança do Paciente do HU realizou evento com profissionais de várias áreas com palestras e roda de discussão sobre o tema, além do trabalho de sensibilização com os vídeos:

Josie King Johns Hopkins, apresenta um comovente testemunho de uma mãe que impõe uma reflexão sobre a temática.



“ We adVance - Nós Avançamos” – traz um documentário sobre a Segurança do Paciente.



*... é cuidado,  
arte, cultura e  
sustentabilidade*

## I FESTA DA PRIMAVERA

O QuintaHU é muito mais que um quintal, é um ambiente promotor de saúde, bem-estar e qualidade de vida para os todos os envolvidos (trabalhadores, estudantes, docentes, pacientes, famílias e comunidade) e a cada dia floresce mais.

No mês de setembro tivemos nossa I Festa da Primavera, regada de flores, música, bom humor, poesia, yoga e piquenique comunitário com comidas deliciosas preparadas com o que a horta nos deu.

Em dias cinzas, onde a saúde mental está em pauta, ter um ambiente que promove cuidado, arte, cultura e sustentabilidade é acolhedor e traz leveza às pessoas.



# Culinária da Horta Comunitária do



Receitas maravilhosas da voluntária, Ivone Santa, que fez os pratos com o que colheu na Horta Comunitária do QuintaHU. Se inspire, leve mais sabor para sua vida!



## CANAPÉS COM PESTO DE ERVAS E CAPUCHINHA DA HORTA

1 maço de manjeriço, orégano, tomilho, erva baleeira, salsinha e folhas e flores de capuchinha

1 dente de alho

2 pacotes de pão de forma

Azeite e sal a gosto

Modo de fazer:

Corte os pães em quadrado e separe. No liquidificador triture todas as ervas com alho, sal e azeite.

Passe o pesto nos pães e coloque uma florzinha e uma folhinha de capuchinha.



## SAGU DE AMORA DA HORTA

1 litro e meio de Amoras maduras

2 xícaras de água

5 colheres de açúcar

2 pauzinhos de canela se gostar

1/2 kg de sagu.

Modo de fazer:

Cozinhe as amoras com água e açúcar até dar liga e separe.

Cozinhe o sagu junto com a canela em aproximadamente 1 litro e meio de água.

Misture o sagu com as amoras e leve para gelar.

## FAROFA DE VERDURAS DA HORTA



Ingredientes:

1 Maço de couve

1 Maço de almeirão roxo

1 Maço de cheiro verde

1 maço de Coentro

Farinha de milho em flocos

Azeite e sal a gosto

Modo de fazer:

Refogue as verduras no azeite com alho e sal, acrescente a farinha e misture. Dica: sirva com arroz, lentilha e feijão branco.



### CUSCUZ COM VERDURAS DA HORTA

Ingredientes:

1 Maço de couve, almeirão roxo, cheiro verde, coentro, erva baleeira e tomilho  
Tomate cereja e ovos para enfeitar  
Farinha de milho em flocos  
Sal, alho e azeite a gosto

Modo de fazer:

Pique as verduras e refogue no alho, sal, azeite e separe.

Em 1 litro de água acrescente os temperos, a farinha de milho, as verduras e mexa até ficar com uma consistência mais firme.

Enfeite uma forma com os tomates, rodela de ovos e folhas de manjericão. Coloque a mistura na forma, espere esfriar e desinforme em um prato grande.



### SUCO DE SHISSÔ-VERDE E HORTELÃ-PIMENTA DA HORTA

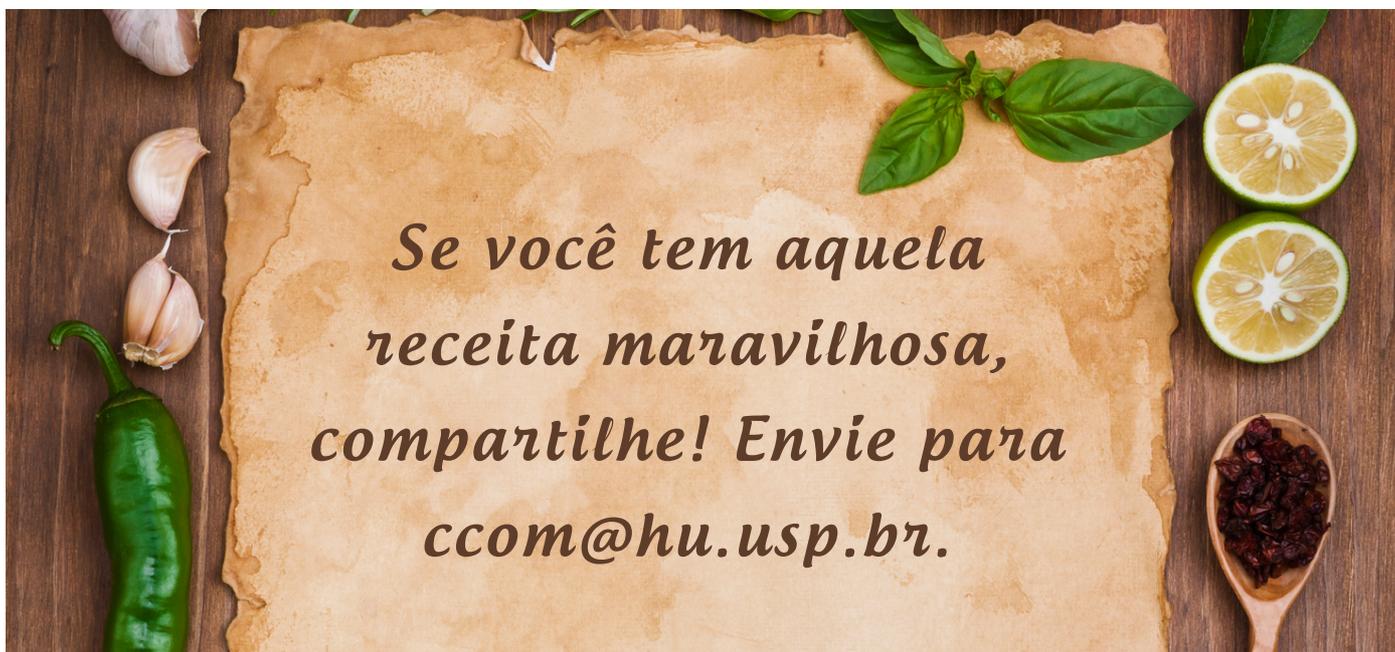
Ingredientes:

5 Garrafas de água mineral com gás  
5 Maços de shissô-verde,  
3 Maços de hortelã-pimenta  
3 Limões  
4 Colheres (sopa) de açúcar  
4 Colheres (sopa) de vinagre de maçã

Modo de fazer:

No liquidificador triture os maços de hortelã-pimenta e os limões sem casca, coe e separe.

Ferva os maços de shissô na água por 25 minutos, deixe esfriar, acrescente o vinagre e o açúcar e misture com água com gás.





O HU é cheio de histórias  
e pessoas maravilhosas!  
Nós queremos te ouvir  
e trazer a sua voz para  
o “Conversa de Hospital”.  
Mande sua história,  
prêmio, dica, evento  
para [ccom@hu.usp.br](mailto:ccom@hu.usp.br).  
Juntos somos mais forte  
e chegamos  
ainda mais longe!

**Vem conversar  
com a gente!**