

# Atendimento a feridos nas rodovias pelas concessionárias é eficiente

Enfermeira detalha a logística de socorro pré-hospitalar oferecida por cada empresa da RMC

RAQUEL DO CARMO SANTOS  
kel@unicamp.br

Vinte e quatro horas por dia. Todos os dias da semana. É um contingente grande de médicos, enfermeiros, técnicos, auxiliares e resgatistas de prontidão para o socorro imediato às vítimas de acidentes nas rodovias da Região Metropolitana de Campinas (RMC). Eles formam um esquadrão que, com o auxílio de equipamentos de última geração e ambulâncias modernas, consegue prestar não só o socorro no local, como também providenciar o encaminhamento dos feridos para os hospitais mais próximos.

“O atendimento é muito rápido, uma vez que se exige em contrato que eles deixem a base em até um minuto e removam os feridos da estrada em até 15 minutos. Com isso, o funcionamento do serviço médico móvel nas estradas pode ser considerado seguro, sincronizado e eficiente”, atesta a enfermeira Cleuza Aparecida Vedovato. Ela apresentou dissertação de mestrado na Faculdade de Ciências Médicas (FCM) com uma descrição detalhada da logística do atendimento pré-hospitalar oferecido pelas quatro concessionárias de rodovias que atendem a RMC.

Em sua atuação como professora no Serviço de Emergência e Urgência do Hospital de Clínicas (HC) da Unicamp, Cleuza Vedovato percebeu a importância de deixar registrado o funcionamento desta área, visto que detalhes que acontecem no atendimento inicial às vítimas são fundamentais para direcionar as ações no hospital. “Os impressos de registros dos atendimentos realizados pelas equipes, por exemplo, indicam a terapêutica a ser adotada. Além disso, esses mesmos impressos oferecem o respaldo legal para os envolvidos e para um estudo retrospectivo do acidente”, explica.

A lei que regulamenta o serviço de emergência no país, a de número 2.048, é recente. Ela data de dezembro de 2002 e dispõe

sobre as exigências para o serviço público e privado. Segundo a enfermeira, são várias as pesquisas que se incumbem de mostrar o funcionamento do atendimento público, em geral, realizado na esfera municipal. Mas, com relação às características do serviço privado, que são realizados especificamente em rodovias, não existia nenhum tipo de registro. “A grata surpresa foi observar que as concessionárias cumprem os dispositivos previstos em lei”, afirma.

Cleuza Vedovato fez visitas a todas as concessionárias da RMC para traçar uma radiografia do serviço oferecido. Entrevistou os coordenadores, verificou os materiais e equipamentos presentes nas viaturas e teve acesso a documentos. Também apurou como é realizada a comunicação do atendimento pré-hospitalar com o local do encaminhamento. Tudo está relatado e são informações úteis para quem trabalha em urgência e emergência em hospitais e em pronto-atendimento.

A pesquisa mostrou que a frota de veículos em cada concessionária, em média, é de nove viaturas para atendimento básico e uma para o suporte avançado. O número de profissionais contratados pelas concessionárias é significativo. Cada empresa possui em média dez médicos, sete enfermeiros, 38 técnicos e 40 resgatistas. Em sua maioria, são homens, com média de idade de 34 anos.

As solicitações podem ser acionadas pelo SOS Usuário, nos telefones de emergência instalados a cada quilômetro da estrada ou por ligação gratuita. Os centros de controle operacional, instalados na sede de cada concessionária, recebem as chamadas e o médico de plantão, que faz a regulação, “dispara” o atendimento com a ambulância básica e, se houver necessidade, médico e enfermeiro de plantão também se dirigem até o local do acidente.

O médico e o enfermeiro permanecem na base do centro operacional 24 horas, enquanto os demais membros da equipe do atendi-

A enfermeira Cleuza Vedovato: “O serviço médico móvel é seguro, sincronizado e eficiente”

Fotos: Antoninho Perri / Antoninho Scarpinetti



Rodovia D. Pedro I: logística inclui ambulâncias ao longo do trajeto para diminuir tempo de resposta

mento de emergência ficam distribuídos em bases operacionais nas ambulâncias básicas, ao longo da malha viária da concessão. “A descentralização tem como finalidade diminuir o tempo de resposta, pois as viaturas e suas equipes atendem em uma região pré-determinada”, explica a autora da dissertação.

Após a avaliação do grau de complexidade dos ferimentos, as vítimas são removidas para hospitais e pronto-atendimentos previamente visitados, avaliados e classificados pelos coordenadores médicos. É interessante observar, destaca Cleuza Vedovato, que o médico ou enfermeiro de plantão realiza contato diário com os hospitais e pronto-atendimento de cada cidade para verificar a disponibilidade de acolhimento, bem como os recursos materiais e equipamentos disponíveis para aquelas 24 horas.

“Quando há um aparelho quebrado ou falta de equipamentos fundamentais para o diagnóstico e manutenção da vida, a informação é repassada para o coordenador para que seja feita a regulação respeitando o déficit daquele serviço, sem prejuízo às vítimas atendidas”, esclarece. As equipes

são capacitadas constantemente durante o horário de trabalho e de maneira informal. Elas recebem apostilas, manuais, vídeos e aulas a serem estudados e, na sequência, passam por testes de múltipla escolha ou por perguntas sobre o assunto.

O que ficou evidente, segundo a enfermeira, foi a diversificação na forma de gerir tais processos nas empresas concessionárias. Há aquelas que terceirizam o trabalho e apenas o coordenador é contratado, bem como outras em que todos os profissionais são contratados. Uma delas contrata o pessoal por horas trabalhadas.

## Publicação

**Dissertação:** “Logística do atendimento do serviço pré-hospitalar móvel das concessionárias de rodovias”

**Autora:** Cleuza Aparecida Vedovato

**Orientadora:** Maria Inês Monteiro

**Coorientadora:** Ana Paula Boaventura

**Unidade:** Faculdade de Ciências Médicas (FCM)

# Nutricionista entrevista 200 pessoas por causa do baixo consumo de peixe

Seja em casa ou no restaurante, o consumidor brasileiro não tem o hábito de comer peixe. Diversas pesquisas já realizadas apontam que o consumo está abaixo do recomendado pelo Ministério da Saúde, ainda que seja de conhecimento geral que o alimento é uma ótima fonte de ácido graxo ômega 3 e traga dezenas de benefícios para o organismo humano. O que influencia o baixo consumo deste alimento?

Foi em busca de respostas que a nutricionista Izabella Tesoto Loscalzo realizou entrevistas com 199 pessoas, procurando saber quais atributos de qualidade são levados em consideração para a ingestão do peixe pelo consumidor campineiro. Uma resposta obtida é que os voluntários levam em consideração o sabor, o aroma, a textura e a aparência do peixe na hora de consumir.

“Afora o período em que os cristãos celebram a Semana Santa, o peixe não costuma estar presente na mesa do consumidor. É comum imaginarmos que a procedência poderia ser um aspecto relevante, por se tratar de um alimento perecível e de fácil contaminação. Mas fato é que o consumidor leva em conta muito mais os quesitos sensoriais, como aparência, sabor e aroma do que aqueles relacionados com a origem do pescado”, destaca a nutricionista.

Apresentada na Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), a pesquisa de mestrado teve orientação da professora Elisabete Salay. Para Izabella, os resultados podem servir de referência para que os restaurantes e a indústria de alimentos proponham alternativas atrativas ao consumidor e, assim, conseguir uma maior aceitação do peixe. “Um exemplo seria o de sugerir receitas saborosas e criativas. O restaurante também pode informar o

39% dos que frequentam restaurantes e 32% dos que fazem refeições em casa nunca ou raramente comem este alimento



A nutricionista Izabella Loscalzo: “O consumidor leva mais em conta a aparência, aroma e sabor do que a procedência do peixe”

cliente sobre os cuidados higiênicos tomados durante o preparo, por meio de selos de qualidade. Talvez essas informações pudessem despertar o interesse e estimular o consumo”, sugere a nutricionista.

Entretanto, a responsabilidade pela baixa aceitação deste alimento não pesa apenas sobre os restaurantes. Na opinião de Izabella Loscalzo, o setor público poderia programar campanhas visando ensinar o brasileiro a identificar um bom peixe, bem como outras maneiras de preparo. “Seria interessante destacar a qualidade nutricional, mas também esclarecer as particularidades quanto a conta-

minantes, de modo que auxilie no aumento do consumo saudável do produto”, defende.

Segundo a pesquisadora, o peixe assado foi a forma de consumo mais indicada nas entrevistas. Mas, de maneira geral, a frequência de consumo tanto em casa como no restaurante se manteve muito baixa, confirmando resultados de outros estudos: apenas 7% dos indivíduos comem peixe duas ou mais vezes por semana em casa e 4% em restaurantes. Os índices de quem nunca ou raramente consome peixe são ainda mais preocupantes: 39,7% dos frequentadores de restaurantes e 32,6% dos que fazem as refeições em casa.

O estudo também apontou que as mulheres dão mais atenção à qualidade do peixe, em comparação aos homens. Outro dado é que quanto maior a faixa etária, maior relevância é dada ao seu valor nutricional. Segundo a nutricionista, esses dados mostram que a percepção da qualidade pode variar conforme as características socioeconômicas e demográficas dos indivíduos. Isso foi possível perceber pelo fato de a pesquisa ter sido realizada aos funcionários de uma empresa, com diversos perfis, desde trabalhadores da produção até aqueles em cargo de diretoria.

Izabella Loscalzo faz questão de lembrar os benefícios que os peixes oferecem para a saúde humana, por conterem um conjunto de minerais e vitaminas essenciais, proteínas de melhor digestibilidade e baixo teor de gordura e colesterol, além de apresentarem uma composição graxa beneficiada, graças à presença de ácidos graxos essenciais polinsaturados. “Por estes e por muitos outros motivos, o consumo deve ser incentivado na população brasileira”, conclui. (RCS)

## Publicação

**Dissertação:** “Percepção dos consumidores referente a atributos da qualidade de peixe”

**Autora:** Izabella Tesoto Loscalzo

**Orientadora:** Elisabete Salay

**Unidade:** Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA)