**A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA HOSPITALAR PARA RECUPERAÇÃO DOS PACIENTES**

**Leandro do Carmo Sombra**

Discente – Centro Universitário Fametro – Unifametro

E-mail para contato ([leandrodocarmosombra15@gmail.com](mailto:Leandrodocarmosombra15@gmail.com))

**Osmar Rodrigues de Lima Neto**

Discente – Centro Universitário Fametro – Unifametro

E-mail para contato ([osmar.neto01@aluno.unifametro.edu.br](mailto:osmar.neto01@aluno.unifametro.edu.br))

**Larissa Pereira Aguiar**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato ([larissa.aguiar@professor.unifametro.edu.br](mailto:larissa.aguiar@professor.unifametro.edu.br))

**Jackeline Lima de Medeiros**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato ([jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br](mailto:jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br))

**Área Temática:** Produção e Processamento de Alimentos

**Área de Conhecimento: Ciências da Saúde**

**Encontro Científico:** IX Encontro de Iniciação à Pesquisa

**RESUMO**

**Introdução:** A gastronomia hospitalar tem uma grande relevância para a saúde e estrutura corporal e emocional de um paciente durante seu processo de adequação hospitalar. **Objetivo:** Enfatizar a importância e benefícios da gastronomia hospitalar na recuperação dos pacientes. **Métodos:** A pesquisa foi realizada de março a maio de 2021, nas plataformas Google acadêmico e *Scielo* utilizando as palavras chaves, “gastronomia hospitalar” e “recuperação do paciente”. **Resultados:** Ao serem questionados sobre o ato da gastronomia hospitalar apenas 67% dos profissionais afirmam conhecer a atuação na área. O uso da gastronomia na nutrição ainda está em crescente evolução. Alguns profissionais citaram requisitos necessários em uma unidade de alimentação hospitalar, utilizando de técnicas gastronômicas, dessa forma temos 25% dos profissionais citaram sabor e visual, 8% citaram sabor visual e textura, 25% citaram apenas sabor. **Considerações finais:** Analisa-se que a gastronomia hospitalar é uma aliada importante na recuperação dos pacientes, mas é necessário expandir o conceito, para que haja maior expansão da gastronomia hospitalar e a mesma seja uma ferramenta constantes em hospitais, para assim, promover mais qualidade de vida na recuperação dos pacientes.

**Palavras-chave:** Gastronomia hospitalar; Recuperação; Dietas hospitalares.

**INTRODUÇÃO**

A alimentação é de grande relevância para a saúde e bem-estar dos pacientes, pois além de está associada a conforto e qualidade de vida tanto físico como mental, auxilia na prevenção e recuperação de doenças, ao fornecer os nutrientes, com toda sua funcionalidade aos pacientes hospitalizados. São elaboradas e diferenciadas de acordo com cada patologia e estado fisiológico e nutricional do paciente. Entretanto, observa-se que a redução do consumo alimentar representa uma realidade no âmbito hospitalar e está associada a alguns fatores, como: condição patológica, falta de apetite, tempo de internação e qualidade da refeição. A gastronomia hospitalar surge para mudar esse cenário trazendo maior aceitação na alimentação desses pacientes ((SOUSA e NAKASATO, 2011; SANTOS *et al.*, 2017).

A Gastronomia está presente na humanidade desde a antiguidade e vem se readequando constantemente decorrente da evolução industrial e científica, ampliando o seu campo de atuação e se adequando a novas realidades, nesse sentido, a área hospitalar ganha destaque. A gastronomia hospitalar, conhecido como serviço de nutrição e dietética (SND), surge como uma ferramenta de encantamento ao cliente, atendendo as exigências dietéticas e de saúde e rompendo o estigma negativo em torno da gastronomia hospitalar, a qual era vista como sem qualidade sensorial (CABRAL, OLIVEIRA, SHINOHARA, 2015).

O SND é onde se realiza a produção, distribuição e adequação da alimentação hospitalar, as chamadas dietas. O referido serviço está dividido formalmente como cozinha geral, cozinha dietética, copas, almoxarifado. Porém, por muito tempo focou seus objetivos apenas na recuperação do paciente e esquecendo-se das práticas da gastronomia, contribuindo para o conceito de alimentação sem tempero, sem cor, sem criatividade, portanto uma comida, ruim e “sem graça” (CABRAL, OLIVEIRA, SHINOHARA, 2015).

A gastronomia contribuiu no meio hospitalar com um grande avanço para definitivamente mudar o conceito que todos nós conhecemos de comida sem cor, sabor e criatividade. Dessa forma foi proporcionando melhorias no desenvolvimento e qualidade dos produtos para ser uma refeição melhor e que estimule o paciente a desenvolver uma boa alimentação no seu período adequado e acompanhado por um determinado profissional de saúde. (ROBERTO, MAGNONII, 2013)

Assim, o objetivo dessa pesquisa foi mostrar a importância e benefícios da gastronomia hospitalar na recuperação dos pacientes.

**METODOLOGIA**

Foi realizada uma pesquisa bibliográfica em uma análise qualitativa por meio de artigos científicos e materiais diversos publicados em portais como Google acadêmico, *Scielo*, de 2011 até o presente ano, no período de março a maio de 2021. Foram utilizadas as palavras chaves, “gastronomia hospitalar” e “recuperação do paciente”. No total foram selecionados 7 artigos, publicados em português e espanhol.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A gastronomia hospitalar é um novo conceito que vem se destacando nos serviços oferecidos aos pacientes, tendo como base obedecer às exigências nutricionais em cada patologia, ao mesmo tempo que procura oferecer um alimento mais atraente. É importante aplicar várias técnicas juntas, não adianta ter alimento com mais sabor, se a preparação do prato não é atraente para o paciente. Muitos hospitais já reconhecem essa necessidade como um dos fatores que podem trazer melhorias nos seus serviços (CASTRO; ZANELLA, 2017).

Segundo Santos, Gontijo e Cristina (2017), uma dieta fora de seu domicílio pode apresentar uma aceitação negativa, visto que o ambiente hospitalar é um local de grande desgaste físico e mental. Uma refeição é considerada ruim para o paciente, em virtude de experiências pregressas, diminuindo a vontade de degustá-las. Por isso, a escolha de técnicas adequadas de preparo é possível ofertar alimentos mais saborosos, contribuindo na redução das perdas de nutrientes.

Nos primeiros dias os pacientes possuem menor apetite por estarem debilitados, podendo ser um dos motivos da rejeição dos alimentos. Após o início do tratamento, ocorre um aumento do consumo das refeições, as técnicas gastronômicas podem contribuir para melhorar a aceitabilidade geral, pelas cores, aromas, sabores, textura e temperatura mais agradável. Associar os conhecimentos de nutrição as práticas gastronômicas, promove a recuperação dos indivíduos e auxilia na melhora da ingestão alimentar, proporcionando prazer e bem-estar por meio das preparações, buscando também aumentar a aceitação e o maior consumo logo nos primeiros dias de internação (CABRAL; CORRÊA; SHINOHARA, 2015).

A necessidade de implantação da gastronomia hospitalar, é buscar a melhoria da qualidade de vida dos pacientes. Uma dieta balanceada através da dietoterapia, que é um ramo que se dedica a elaborar uma dieta específica para cada patologia de cada paciente. Hipócrates, o pai da medicina, usava a comida como aliada para tratamentos dos internados, confiando mais na alimentação e em atividades físicas do que em medicamentos prescritos (SILVA, 2020).

A refeição servida no ambiente hospitalar deve ser uma alimentação equilibrada no que diz respeito ao uso de condimentos, com quantidade reduzida de sal e não utilizando temperos industrializados, ocasionando uma mudança na alimentação. Sendo assim, a baixa aceitação pode estar relacionada com a patologia e suas inapetências, como alterações de paladar e mudanças de hábitos. Atualizar a culinária com técnicas como: branquear (tornando a aparência do alimento mais atrativa), redução (para concentração de sabor), saltear (preparação em temperatura elevada para que fique dourada e mais suculenta, geralmente usado em proteínas), sendo assim, melhorando as características sensoriais da dieta, determinando a qualidade. É preciso investir esforços na cultura alimentar hospitalar para que as refeições possam ser parte importante, possibilitando o sucesso do tratamento nutricional do paciente (SILVA, 2020).

Em uma pesquisa realizada por Castro e Zanella (2017) apresentou dados sobre o uso da gastronomia em dietas de pacientes hospitalizados. Ao serem questionados sobre o ato da gastronomia hospitalar apenas 67% dos profissionais afirmam conhecer a atuação na área. O uso da gastronomia na nutrição ainda está em crescente evolução. Alguns profissionais citaram requisitos necessários em uma unidade de alimentação hospitalar, utilizando de técnicas gastronômicas, dessa forma temos 25% dos profissionais citaram sabor e visual, 8% citaram sabor visual e textura, 25% citaram apenas sabor. Os achados da pesquisa demonstraram também o percentual de 23% sobre a necessidade de treinamento de funcionários mostrando que é possível aplicar a gastronomia em condições higiênico-sanitárias e dietas balanceadas, através de profissionais qualificados.

Segundo uma coleta de dados realizada por Calza (2017), 25 pacientes por meio de um questionário, averiguaram novas preparações servidas no almoço e jantar. Acetificou-se uma aceitação de 50% para almoço e jantar antes da inclusão das novas preparações. Após as novas aplicações o nível de aceitação subiu para 61% no almoço e o 55,8% para o jantar. Diante dos resultados positivos deste estudo, mostrou-se ainda que é necessário haver mais estratégias para melhorar a aceitação das refeições.

**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Foi possível concluir que a gastronomia hospitalar é uma aliada importante na recuperação do estado nutricional dos pacientes. Porém, é necessário expandir o conceito de gastronomia hospitalar, para que mais resultados sejam adquiridos no desempenho de suas atividades. As instituições e a sociedade ainda precisam entender a importância do fortalecimento da gastronomia no âmbito hospitalar, o avanço científico é necessário para evidenciar na prática que este meio é uma ferramenta de promoção de mais qualidade de vida para os pacientes em recuperação.

**REFERÊNCIAS**

CASTRO, A.; ZANELLA, C. Conhecimento e prática de nutricionistas em gastronomia hospitalar. **Nutrivisa- Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**. V. 4, n. 1., mar./jun., 2017.

CABRAL, J. V. B.; CORRÊA, F. H. P.; SHINOHARA, N. K. S. A gastronomia hospitalar como ferramenta de bem-estar ao paciente. **Higiene Alimentar.** v. 29, p. 167-171, 2015.

CALZA, G. F. **Gastronomia hospitalar e aceitação de dietas em pacientes oncológicos pediátricos.** 2017. 35f. Monografia (Especialização em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis e Nutrição) – Universidade de Brasília, Brasília, 2017.

ROBERTO, T. S.; MAGNONI, D.; CUKIER, C.; STIKAN, R. **Gastronomia hospitalar:** no conceito do *comfort food*. Editora Balieiro, cap. 3, p. 10-19. São Paulo, 2013.

SANTOS, V. S.; GONTIJO, M. C. F.; ALMEIDA, M. E. F. de. Efeito da gastronomia na aceitabilidade das dietas hospitalares. **Nutrición clínica y dietética hospitalária.** v. 37, n. 3, p. 17-22, 2017.

SILVA, R. R. F. **Gastronomia hospitalar como ferramenta para avaliar a aceitação de dietas livres infantis em hospitais brasileiros - uma revisão**. 2020. 38f. Monografia (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2020.

SOUZA, M.; NAKASATO, M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. **O mundo da saúde,** v. 35, n. 2, p. 208-214, 2011.