**CONTRIBUIÇÃO DA GASTRONOMIA HOSPITALAR COMO FERRAMENTA DE RECUPERAÇÃO PARA PACIENTES ONCOLÓGICOS HOSPITALIZADOS**

**Luciana Costa da Fonseca¹;** Alcídia Oliveira Rosa¹;Micaelly da Silva Sales¹; Renata Fernandes de Araújo Batista de Morais¹; Renan Macêdo Araújo².

¹ Nutricionistas, Pós Graduandas em Nutrição Clínica e Funcional pelo Centro Universitário de Patos - UNIFIP. Email: lucostaa\_nutri@hotmail.com

² Discente do Curso de Bacharelado em Medicina do Centro Universitário de Patos - UNIFIP.

Centro Universitário de Patos - UNIFIP

Rua Horácio Nóbrega, s/n - Belo Horizonte, Patos - PB, 58704-000, Brasil.

**INTRODUÇÃO**

A alimentação mantém uma relação importante na vida dos seres humanos, ela por sua vez está associada a quase todos os momentos da vida, desde a alimentação rotineira do dia a dia, até comemorações e celebrações de datas especiais. O momento das refeições é vista como fonte de prazer, de saciedade, seja ela feita em casa, na rua, no trabalho, no hospital ou em qualquer outro lugar, é enfatizando tamanha importância que surge a gastronomia hospitalar, fazendo toda a diferença na recuperação de pacientes hospitalizados.

A gastronomia envolve toda uma culinária, temperos, bebidas, utensílios necessários, criatividade nas preparações, combinação de ingredientes, bem como visa à tipicidade, gosto e aversões de cada pessoa (GARCIA; CASTRO, 2011).

Com a alimentação presente em todos os momentos da vida, desde a infância até a velhice, as necessidades de novas especialidades vêm surgindo e se expandindo, se especificando em áreas distintas, presente em grandes e conceituados restaurantes, eventos importantes, e não só em lugares receptivos, mas também um grande marco importante atualmente é a gastronomia hospitalar, que vêm crescendo e oferecendo aos enfermos uma melhor forma de reabilitação (SOMMERHALDER, 2010).

A gastronomia hospitalar busca harmonizar a prescrição dietética e as restrições alimentares dos pacientes enfermos com elaborações de refeições saudáveis, nutritivas, atrativas e saborosas, promovendo uma recuperação com nutrição e prazer (JORGE, 2012).

Assim, a gastronomia hospitalar se faz importante por garantir o fornecimento de nutrientes ao paciente internado além de preservar ou recuperar seu estado nutricional. Também é importante por atenuar o sofrimento gerado nesse período em que o indivíduo está separado de suas atividades e papéis desempenhados na sociedade (SOUZA; NAKASATO, 2011).

Atualmente, a visão da dieta hospitalar está sendo ampliada e adaptada às tendências da gastronomia, e a busca de aliar a prescrição dietética e as restrições alimentares a refeições atrativas e saborosas, é um desafio que exige aprimoramento técnico e assistência nutricional individualizada. A combinação da dietoterapia com a gastronomia é chamada de gastronomia hospitalar, que deve servir de instrumento para que a dietoterapia seja realizada de forma agradável, principalmente aos olhos e ao paladar do enfermo (BORGES; GINANI, 2009).

Em pacientes oncológicos, a ingestão alimentar pode ficar ainda mais prejudicada, o que aumenta o risco para a desnutrição. Isso ocorre porque sintomas como hiporexia, mal-estar, disfagia, mucosites, xerostomia, náuseas, vômitos, disosmia e mudanças no paladar estão muito presentes devido aos tratamentos da doença, como a quimioterapia e a radioterapia, bem como a própria doença. Dessa forma, a terapia dietética para esses pacientes deve contar com todos os fatores capazes de incentivar o aumento da ingestão de alimentos (LAGES; RIBEIRO; SOARES, 2013).

Nesse contexto, a gastronomia hospitalar desenvolve importante papel para a recuperação do paciente oncológico. O desenvolvimento de técnicas de decoração e preparo das refeições pode contribuir para o aumento da aceitação e da ingestão alimentar, além de ser determinante na qualidade sensorial das refeições. Ressalta-se que a literatura científica demonstra que a aparência das refeições influencia diretamente no “querer e prazer em se alimentar” de cada indivíduo (SOUSA; GLÓRIA; CARDOSO, 2011).

**OBJETIVOS**

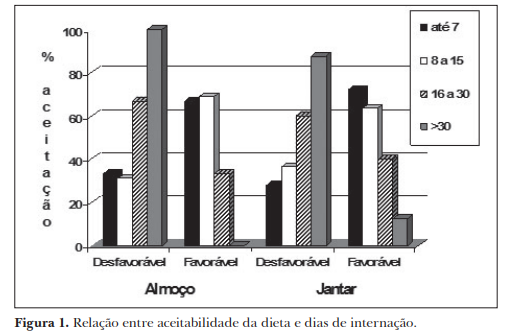
O objetivo deste trabalho foi discorrer sobre a gastronomia hospitalar buscando técnicas gastronômicas como aliada na recuperação do estado nutricional de pacientes oncológicos hospitalizados.

**MATERIAIS E MÉTODOS**

Trata-se de um estudo de revisão integrativa com coleta de dados realizada a partir de fontes secundárias, por meio de levantamento e análise bibliográfica de publicações realizadas a partir de 2009. Para a determinação das palavras-chave e para a busca de artigos científicos nas bases de dados, foi realizada uma pesquisa nos descritores em Ciência da Saúde, na Biblioteca Virtual em Saúde, nas bases de dados National Library of Medicine (MEDLINE), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Scientific Eletronic Library Online (SciELO) e Google Acadêmico. Os critérios de inclusão definidos para a seleção foram: artigos publicados em língua portuguesa e inglesa, disponíveis on-line com texto completo, que retratassem a temática referente à gastronomia hospitalar voltados para pacientes oncológicos no âmbito hospitalar.

**RESULTADOS E DISCUSSÕES**

A satisfação pela dieta hospitalar, por parte dos pacientes, está associada em grande parte, à qualidade sensorial das refeições oferecidas. No entanto, essa percepção de qualidade pode ser consideravelmente alterada pela doença (GODOY; LOPES; GARCIA, 2009).



Nesse estudo, pôde-se verificar que pacientes com maiores períodos de internação apresentam menor apetite, e consequentemente, menor aceitabilidade da alimentação, sobretudo em relação às grandes refeições. Fato relevante, visto que o tempo de internação é diretamente proporcional ao gasto com a saúde e o grau de morbidade. Por isso, uma das metas do Sistema Único de Saúde (SUS) e dos hospitais é diminuir o tempo médio de internação hospitalar e o sofrimento humano (RIBAS; PINTO; RODRIGUES, 2013).

No câncer há muitas alterações fisiológicas que influenciam a ingestão alimentar, principalmente causadas pelo tratamento. Contudo, alguns destes sintomas podem ser agravados quando condições restritivas da dieta são impostas devido à patologia. Câncer do trato gastrointestinal, de cabeça e pescoço são os mais frequentes em prescrições para dietas pastosas e, quando a consistência da dieta é alterada, a aceitação tende a diminuir (STANGA et al., 2009).

A rotina dos Serviços de Nutrição hospitalares deve ser pautada no desenvolvimento de técnicas de preparo de refeições saborosas, atrativas e nutricionalmente adequadas, de maneira a influenciar o paciente em sua vontade se de alimentar, bem como em sua percepção de bem estar. Até porque, a aparência da refeição interfere na aceitação e na vontade do indivíduo em querer se alimentar (SAHIN, 2009).

**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A gastronomia tem influencia na minimização dos sintomas do tratamento do câncer, interferindo na aceitação da dieta, favorecendo a realização das refeições e inovando com preparações específicas de acordo com os efeitos adversos, reduzindo a inapetência alimentar e suas complicações e, consequentemente, melhorando o estado nutricional e aumentando a resposta ao tratamento empregado, passando a ser considerada como uma necessidade para obtenção de melhores resultados na qualidade dos serviços prestados por hospitais e promoção da saúde dos pacientes.

A gastronomia hospitalar quando empregada de forma correta e com efeitos benéficos aos pacientes deve ser prioridade em um serviço de nutrição, visando sempre à promoção do estado nutricional adequado, satisfação do paciente, contribuindo para assistência integrada.

A ocorrência do câncer e a necessidade de internação não competem ao hospital o sinônimo de privação, de total abstinência das preferências alimentares dos pacientes. Entretanto, para que as instituições e a própria sociedade compreendam a importância da consolidação da gastronomia hospitalar como ferramenta de bem-estar, recuperação e promoção de qualidade de vida são fundamentais o avanço científico e a execução das práticas gastronômicas voltada para esses pacientes.

**PALAVRAS-CHAVE**

Gastronomia Hospitalar, Paciente Oncológico, Recuperação.

**REFERÊNCIAS**

BORGES, C. M. F; GINANI, V. **A Percepção do Profissional Nutricionista sobre a Gastronomia Hospitalar: um estudo de caso sobre um hospital particular do Distrito Federal, Brasília,** 2009.

### GARCIA, R. W. D; CASTRO, I. R. R. A Culinária como Objeto de Estudo e de Intervenção no Campo da Alimentação e Nutrição, Ciência e Saúde Coletiva, v.16, n.1, 2011.

GODOY, A. M.; LOPES, D. A.; GARCIA, R. W. D. Transformações Socioculturais da Alimentação Hospitalar, **Revista História, Ciências e Saúde,** v. 14, n. 4, p. 1197-215, 2009.

JORGE, A. L. Oficinas de Culinária em Cozinha Experimental Hospitalar como Estratégia de Educação Nutricional e Gastronomia, **Revista Nutrição Profissional,** v. 4, n. 21, p. 38-46, 2012.

LAGES, L. C.; RIBEIRO, R. C.; SOARES, L. S.; **A Gastronomia como Proposta de Qualificação Dietética das Refeições Hospitalares Pastosas: análise, intervenção e avaliação,** v. 24, n. 1, p. 93-99, 2013.

Ribas, S. A.; Pinto, E. O; Rodrigues, C. B. Determinantes do Grau de Aceitabilidade da Dieta Hospitalar: ferramentas para a prática clínica? **Revista Demetra,** v. 8, n. 2, p. 137-148, 2013.

SAHIN, B. Evaluation of factors affecting the food consumption levels of inpatients in a turkish armed forces training hospital. **Food Qual. Prefer.,** v. 18, n. 3, p. 555-559, 2009.

### SOMMERHALDER , C. Sentido de vida na fase adulta e velhice Psicologia Reflexão e Critica, v.23, n.2, 2010.

SOUSA, A. A; GLORIA, M. S; CARDOSO, T. S. Aceitação de Dietas em Ambiente Hospitalar, **Revista Nutrição PUCCAMP,** v. 24, n. 2, p. 287-294, 2011.

SOUZA, M.D; NAKASATO, M. A Gastronomia Hospitalar Auxiliando na Redução dos Índices de Desnutrição entre Pacientes Hospitalizados, **Revista O Mundo da Saúde,** v. 35, n.2, p.208- 214. 2011.

STANGA, Z. Hospital food: a survey of patient`s perception. **Clin. Nutr.,** v. 23, n. 3, p. 241-246, 2009.