

## GASTRONOMIA FUNCIONAL E HOSPITALAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

**Jackeline Lima de Medeiros**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

Jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br

**Lucas Barros de Azevedo**

Estudante - Centro Universitário Fametro – Unifametro

lucasbarrosdeazevedo@gmail.com

**Hayssa Alves Nojosa Melo**

Estudante - Centro Universitário Fametro – Unifametro

hayssanojosa@gmail.com

**Área Temática:** Alimentos, nutrição e saúde

**Área de Conhecimento:** Ciências da Saúde

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

**Introdução:** A alimentação equilibrada tem um papel primordial na recuperação e saúde do paciente. No âmbito hospitalar uma alimentação saborosa, atrativa, saudável e que atenda as condições clínicas dos pacientes, vem sendo uma busca constante. A literatura cita que ao aliar as técnicas gastronômicas a dietoterapia, tem-se um custo benefício relevante, visto que reduz o tempo de internação do paciente, além de proporcionar maior satisfação e bem-estar ao mesmo, sendo assim, de grande importância a atuação do gastrônomo nesse ambiente. Também é válido destacar a importância da inclusão de alimentos funcionais oferecidos no hospital, visto que tais alimentos funcionais, assim como outros alimentos, possuem a capacidade de atuar no metabolismo humano, promovendo benefícios à saúde. São incluídos os ácidos graxos ômega 3, fibras alimentares, probióticos, fitoesteróis e proteína da soja. A importância dos alimentos funcionais no ambiente hospitalar, funda-se da importância de tais alimentos na prevenção, bem como no tratamento de algumas patologias, como diferentes tipos de câncer, doenças cardíacas e diabetes. **Metodologia:** O objetivo dessa pesquisa foi relatar a experiência na disciplina de gastronomia funcional e hospitalar por discentes do curso de gastronomia de uma instituição privada. **Resultados e Discussão:** A disciplina teve início em agosto de 2023, caracteriza-se por ser teórico e prática. Inicialmente teve-se aulas teóricas acerca do conteúdo como

alimentação saudável, macronutrientes, micronutrientes, alimentos funcionais e sua aplicabilidade, bem como os alimentos que fazem parte da dieta. Realizou a associação e importância desses alimentos no âmbito alimentar. Posteriormente, a disciplina foi organizada com as práticas dos alunos de gastronomia. Tais práticas foram divididas em oficinas e práticas na cozinha pedagógica. No que se refere as oficinas, foram divididos os temas vegetarianismo, nos quais os subtemas foram: lactovegetariano, ovolactovegetariano, vegano e ovovegetariano. Nesse momento, os discentes, em grupos, deveriam escolher a preparação de acordo com o tema sorteado, analisando alimentos proibidos e permitidos e realizar uma ficha técnica de preparação para que fosse corrigido pelo professor. Posteriormente, os discentes, ministraram as oficinas para os demais alunos, explicando a escolha da preparação. No que se refere a aula prática da disciplina, foi sorteado alimentos funcionais e cada grupo propôs uma preparação que foi realizada na cozinha pedagógica da universidade privada. Cada grupo também explicou a escolha da preparação e todos os discentes degustaram. Assim, percebeu-se a importância de preparação de alimentos funcionais, saudáveis e saborosos **Considerações finais:** Verifica-se a importância de disciplina de Gastronomia funcional e hospitalar para os estudantes de gastronomia, visto que os mesmos podem realizar preparações saborosas, saudáveis e que atendam às necessidades dos pacientes, contribuindo para prevenção, tratamento e redução do tempo de internação dos mesmos. Promovendo maior bem-estar, saúde e satisfação.

**Palavras-chave:** gastronomia hospitalar; alimentos saudáveis; alimentos funcionais.

#### **Referências:**

- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. (2016). Anvisa atualiza lista de alegações de propriedades funcionais e de saúde. [http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset\\_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-atualiza-lista-de-alegacoes-de-propriedades-funcionais-e-desauade/](http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-atualiza-lista-de-alegacoes-de-propriedades-funcionais-e-desauade/).
- FLORES, V.R; SANTOS, J.S. A importância da alimentação funcional, e seu papel durante o tratamento do câncer de mama. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 15, 2022.
- PERIN, L.; ZANARDO, V.Z.S. Benefícios dos alimentos funcionais na prevenção do diabetes melitos tipo 2. **Nutrição Brasil**, v. 14, n.3, 156-160, 2015.
- SAFRAID, G.F; PORTES, C.Z; DANTAS, R.M; BATISTA, A.G. Perfil de consumidor de alimentos funcionais: identidade e hábitos de vida. **Brasilian Journal of thecnology**. V.24, p-1-14, 2022.
- SILVA, S.M; MAURÍCIO, A.A. gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação da dieta. **Conscientia e Saúde**. V. 12, n.1, p.17-27, 2013.