

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE - CCS
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**INTERFACE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NA ROTINA
HOSPITALAR: UMA REVISÃO NARRATIVA**

Maria Victória Carvalho Antão dos Santos

RECIFE

2024

MARIA VICTÓRIA CARVALHO ANTÃO DOS SANTOS

**INTERFACE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NA ROTINA
HOSPITALAR: UMA REVISÃO NARRATIVA**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Nutrição de Universidade Federal de Pernambuco como requisito para obtenção de grau de Nutricionista.

Área de concentração: Saúde.

Orientador(a): Vivianne Montarroyos Padilha

RECIFE

2024

FICHA CATALOGRÁFICA

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do programa de geração automática do SIB/UFPE

Santos, Maria Victória Carvalho Antão dos.
Interface nutrição e gastronomia na rotina hospitalar: uma revisão narrativa /
Maria Victória Carvalho Antão dos Santos. - Recife, 2024.
36, tab.

Orientador(a): Vivianne Montarroyos Padilha
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal de
Pernambuco, Centro de Ciências da Saúde, Nutrição - Bacharelado, 2024.
Monografia para obtenção de grau de Nutricionista.

1. Nutrição. 2. Gastronomia. 3. Dietoterapia. 4. Técnica Dietética. I.
Padilha, Vivianne Montarroyos. (Orientação). II. Título.

610 CDD (22.ed.)

MARIA VICTÓRIA CARVALHO ANTÃO DOS SANTOS

**INTERFACE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NA ROTINA
HOSPITALAR: UMA REVISÃO NARRATIVA**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Nutrição de Universidade Federal de Pernambuco como requisito para obtenção de grau de Nutricionista.

Área de concentração: Saúde.

Aprovado em: 27/03/2024

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Dra. Vivianne Montarroyos Padilha (Orientadora)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof^a Dra. Ruth Cavalcanti Guilherme (Presidente da Banca)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof^a Dra Raquel Araújo de Santana
Universidade Federal de Pernambuco

Dedicatória

Dedico esse trabalho a todos os pacientes com quem tive contato e pude colaborar para sua saúde durante a graduação.

AGRADECIMENTOS

Agradeço especialmente a Deus pela oportunidade de ingressar na universidade e, agora, por estar finalizando a graduação em Nutrição. Ser aprovada e chegar aqui não foi um caminho fácil, muito menos linear. Mas as curvas, os altos e baixos e as dificuldades puderam contribuir fortemente para meu crescimento profissional e pessoal. Além disso, as maiores dificuldades foram as responsáveis por abrir meus olhos para a realidade que encontrarei no mercado de trabalho e, por isso, me sinto ainda mais preparada.

Reconheço os meus pais (Mirela Rodrigues e Flávio Antão) e familiares como grandes incentivadores e defensores da importância da educação na minha vida. Eles me encorajaram a iniciar uma graduação, vibraram ao meu lado na vitória e nunca esquecem de mim ao encontrarem oportunidades que possam me beneficiar. Agradeço aos meus avós que foram um dos primeiros a saber da minha aprovação e ficaram verdadeiramente felizes com o resultado. Minha família plantou no meu coração a concepção de que o trabalho honesto e inteligente é capaz de levar uma pessoa longe e a eles sou eternamente grata.

Nos melhores, e também nos mais difíceis, momentos encontrei ombros amigos para abraçar e solicitar ajuda. Esses ombros sempre fizeram questão de estar perto e de me mostrar uma nova perspectiva das situações. Fico muito feliz por ver que começamos e estamos terminando essa etapa juntos. Obrigada Ana Luiza Pires, Anna Letícia Ludovico, Beatriz Melo, Bruno Ferraz, Camila Costa e Laís Dias pela parceria, gargalhadas, revisões, conselhos, suporte e incentivo. Se estou me tornando nutricionista, certamente tem “um dedinho” de vocês aqui.

Agradeço de maneira particular às professoras da disciplina de Técnica Dietética - disciplina que pude colaborar como monitora por períodos frutuosos. Cada novo período que começava eu costumava considerar como mais uma grande oportunidade de aprender assuntos importantes para aplicar na Nutrição e na vida. A boa relação e proximidade que construímos me traz muitas memórias felizes. Além disso, buscar formas simples de explicar experimentos, conceitos, etc vistos nas aulas para os alunos com dúvidas sempre me faziam imaginar um pouco sobre o momento de exercer a profissão fazendo com que o meu paciente realmente entenda os motivos das condutas que precisarei ajudá-lo a realizar.

RESUMO

O presente estudo trata-se de uma revisão narrativa de literatura que objetivou analisar os efeitos da aplicação de técnicas da nutrição unida a artifícios da gastronomia hospitalar no serviço de alimentação e nutrição de hospitais em materiais produzidos entre 2001 e 2023. A busca por artigos se deu através de pesquisas nos bancos de dados Google Acadêmico e *ScienceDirect*. De 36 artigos encontrados, após a leitura dos resumos e resultados e discussão, 17 produções se enquadraram a respeito do objetivo dessa pesquisa. Os estudos demonstraram que a aliança entre a arte da gastronomia com a ciência da nutrição promove maior eficácia da dietoterapia, recuperação do estado nutricional, redução do tempo de internação, diminuição dos riscos de piora do quadro, maior satisfação por parte do paciente e maior prestígio para o hospital. Entretanto, existem dificuldades para a implementação da gastronomia hospitalar na maioria das unidades de alimentação e nutrição. Ainda assim, o nutricionista é um profissional capaz de promover melhoras na qualidade nutricional e sensorial das refeições através da aplicação de ferramentas da técnica dietética e apropriação de técnicas simples da gastronomia.

Palavras chaves: Nutrição; Gastronomia; Dietoterapia; Técnica Dietética.

ABSTRACT

The present study is a narrative literature review that aimed to analyze the results of the application of nutrition techniques combined with hospital gastronomy devices in the food and nutrition service of hospitals in materials produced between 2001 and 2023. The search for articles was found through searches in the Google Scholar and ScienceDirect databases. Of the 36 articles found, after reading the summaries and results and discussion, 17 productions met the objective of this research. Studies have shown that the alliance between the art of gastronomy and the science of nutrition promotes greater effectiveness of diet therapy, recovery of nutritional status, reduction of hospital stay, reduction of the risk of worsening of the condition, greater patient satisfaction and greater prestige to the hospital. However, there are difficulties in implementing hospital gastronomy in most food and nutrition units. Even so, the nutritionist is a professional capable of promoting improvements in the nutritional and sensorial quality of meals through the application of dietary technique tools and the appropriation of simple gastronomic techniques.

Keywords: Nutrition; Gastronomy; Diet therapy; Dietary Technique.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	13
2.1 Atribuições da nutrição na rotina hospitalar	13
2.2 Gastronomia hospitalar e suas técnicas	15
3 OBJETIVOS	19
3.1 Objetivo Geral	19
3.2 Objetivos Específicos	19
4 METODOLOGIA	20
5 RESULTADOS	21
6 DICUSSÃO	25
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	30
REFERÊNCIAS	31

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é a mais básica das necessidades fisiológicas humanas após a respiração. No entanto seu conceito não pode ser restringido apenas ao conceito de processo biológico uma vez que comer é um ato complexo que está carregada de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, entre outros (Carneiro, 2003).

Aliada à alimentação, a nutrição refere-se ao processo que ocorre quando o alimento entra em contato com o nosso sistema fisiológico, sendo adequado ou não a depender da qualidade da combinação dos alimentos e da quantidade escolhida por um indivíduo. É por meio dos nutrientes ingeridos que haverá um bom funcionamento do organismo (Silva, Martínez, 2014).

Uma das ferramentas que o nutricionista trabalha no seu dia a dia na elaboração de cardápios é a Técnica Dietética. Esta compreende às técnicas que os alimentos são submetidos para realizar-se o preparo da refeição. Ela vai além dos conhecimentos culinários pelo fato de explicar o motivo das modificações sofridas pelos alimentos durante tanto o processo de pré-preparo como de preparo (Cândido, Carelle, 2014).

Algo relevante a ser compreendido é a gastronomia. Ela pode ser considerada um dos principais agregadores da sociedade, uma vez que o comer sempre está envolvido em acontecimentos da vida servindo para ampliar os laços de amizade e fortalecendo a convivência. Quando se fala de reuniões, festas, encontros sociais e/ou profissionais sempre a comida está envolvida. O ato de comer ultrapassa o conceito de atender as necessidades fisiológicas e toca também as esferas sociais, psicológicas e religiosas (Silva, Martínez, 2014).

Não é de hoje que começaram a ressaltar o papel relevante da união da gastronomia com a dietética dentro do hospital, mas sim desde 1956. É importante que o paciente coma “com gosto”, sinta prazer gustativo, olfativo e tátil, que admire o visual do prato (Silva, Maurício, 2013). Com isso, o mercado que abarca a gastronomia hospitalar é visto como um recurso inovador, junto ao nutricionista, capaz de proporcionar uma dieta equilibrada para o paciente (Silva, Maurício, 2013).

Por essa razão, a nutrição e a gastronomia podem andar juntas e com um objetivo comum: a promoção da saúde e a prevenção de doenças associadas ao consumo de dietas desequilibradas. É indispensável entender que a arte de cozinhar tem potencial para ser uma grande aliada já que possibilitar prazer a quem come e é extremamente útil e poderoso para elaborar refeições atrativas e melhorar a adesão dos pacientes à dieta (Tomás, Cuadrado, Beltran, 2021; Villar, 2007; Assis, 2002; Giani, Araújo, 2002).

Associar a gama de conhecimentos da nutrição com práticas da gastronomia visando a promoção e recuperação da saúde dos pacientes, tem sua importância, especialmente para incentivar a ingestão alimentar proporcionando prazer e bem-estar através da melhora da apresentação das preparações para aumentar a aceitabilidade e promover desde o início do internamento um maior consumo de alimentos (Messias, Presta, Souza, 2011; Souza, Nakasato, 2011).

Conhecer o impacto da aplicação de métodos da gastronomia hospitalar no dia a dia do serviço da alimentação e nutrição de um hospital tem grande relevância, uma vez que a alimentação hospitalar, quando bem planejada, resulta no aperfeiçoamento da qualidade nutricional da refeição. Ademais, essa melhora não é apenas adequação da oferta de nutrientes, mas também sobre os aspectos sensoriais - cor, aroma, textura, sabor - os quais repercutem diretamente sobre a aceitabilidade da dieta por parte do paciente (Correia, Perman, Waitzberg, 2017).

A fraca aceitabilidade das refeições por parte dos doentes corrobora com um elevado percentual de desperdício alimentar e é uma questão bastante onerosa que causa impactos não só na economia, mas também na sociedade e no meio ambiente. Mesmo que a adesão da gastronomia hospitalar seja viável para uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), isso demanda um custo e planejamento. Em contrapartida, a possível redução de desperdício de alimentos que a introdução desse serviço proporciona faz com que o investimento seja abatido (HCWH, 2016; Pasquotto, Avi, 2021)

O papel da nutrição é indispensável quando se trata de desperdício, pois é através de ferramentas como a utilização de fichas técnicas e controle do resto ingestão, por exemplo, que o nutricionista conseguirá ter um melhor controle do custo

e isso certamente facilitará o controle dos investimentos para que a gastronomia hospitalar seja aderida e possa se aliar na redução do desperdício (Silva, 2016).

Saber que a boa qualidade sensorial é justamente o ponto-chave para que um alimento desperte o desejo de ser consumido é uma informação decisiva, pois o ser humano se alimenta não pensando somente no papel nutritivo da refeição (Villar, 2007).

Um nutricionista que tem conhecimento da técnica dietética sabe bem que não basta somente preparar alimentos de acordo com a receita, mas ele está sempre atento aos aspectos higiênico-sanitários, recepção dos gêneros alimentícios, estocagem adequada, manipulação de alimentos, manutenção de equipamentos e aspectos sensoriais, por exemplo (Cândido, Carelle, 2014)

A partir do que foi exposto anteriormente, motivou-se a elaboração desse estudo a fim de realizar uma revisão narrativa de literatura sobre as repercussões da nutrição associada à gastronomia hospitalar. Para a realização da pesquisa, partiu-se da seguinte questão norteadora: “*Da perspectiva da nutrição, quais são os efeitos das técnicas da gastronomia na rotina hospitalar?*”.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Atribuições da nutrição na rotina hospitalar

O nutricionista é o profissional da saúde cuja responsabilidade é estabelecer a ligação entre saúde e alimentação e de avaliar o consumo alimentar dos pacientes, sendo indispensável para realizar uma conduta que atenda às necessidades nutricionais quantitativa e qualitativa adequadamente. Para isso, o nutricionista também desempenha um papel importante na adequação da consistência das dietas a depender de cada caso e realizar a evolução quando necessário (Gonçalves, Ribeiro, 2022).

A presença do profissional da nutrição é imprescindível para estabelecer uma alimentação cuidadosamente de acordo com a prescrição dietética, preferências dos pacientes e limitações provenientes das enfermidades e seus sintomas. Sua atuação no ambiente hospitalar envolve tanto a intervenção dietoterápica como também a administração do serviço de alimentação e nutrição do hospital. (Molinari, 2017; Menezes *et al.*, 2018).

A rotina de um nutricionista clínico, no hospital, se dá especialmente sobre a avaliação nutricional – realizando periodicamente medidas antropométricas, interpretação de exames laboratoriais e avaliando o consumo alimentar. Já o dia a dia na unidade de alimentação e nutrição hospitalar está atrelado à produção de refeições de pacientes e funcionário. Para isso, é importante que o profissional da nutrição esteja atento e verifique constantemente aspectos da segurança microbiológica e físico-química dos alimentos utilizando de artifícios como *check-lists*, Procedimentos Operacionais Padrão (POP), técnica dietética e treinamento do pessoal (Pereira, Oliveira, 2012; Wendisch, 2010).

O serviço de nutrição e dietética deve estar apto para executar as prescrições médicas e dietéticas, bem como utilizar adequadamente técnicas de porcionamento e realizar a distribuição das refeições (Lobato *et al.*, 2019). Para que isso ocorra, é importante que o serviço de nutrição hospitalar tenha uma padronização dos tipos de dietas servidas visando a eficácia do atendimento. Além disso, os alimentos e refeições que podem estar presentes em cada tipo de dieta deve estar descrito no manual de dietas, o que irá facilitar e nortear a atuação de nutricionistas, técnicos de

nutrição, copeiros, cozinheiros e, se o hospital tiver, gastrônomos (Abreu, Spinelli, Pinto, 2019).

Quando se fala sobre qualidade do serviço, é preciso ter em mente que nas últimas duas décadas o mundo dos negócios sofreu mudanças, provocando um cenário onde de um lado estão clientes mais exigentes e sofisticados e, do outro, as empresas enfrentam concorrentes mais agressivos e preparados. Isso atinge o serviço de nutrição hospitalar à medida que cada vez mais o aperfeiçoamento contínuo é exigido por parte de todos os colaboradores que integram a equipe (Abreu, Spinelli, Pinto, 2019).

Ainda assim, medidas simples que estão atreladas ao papel do nutricionista tendem a assegurar que os procedimentos que ocorrem na UAN sejam finalizados em tempo apropriado sem que haja prejuízos na apresentação, qualidade nutricional e sensorial. Algumas medidas são: padronizar dos processos de produção das refeições, utilizar fichas técnicas de preparação e coordenar das atribuições dos cozinheiros e auxiliares (Akutsu *et al.*, 2005).

Por parte da nutrição, existem atribuições específicas garantidas pela Lei nº 8234/91(Brasil) que têm alta capacidade de auxiliar tanto o nutricionista como sua equipe a encontrarem meios de se aperfeiçoar. Alguns exemplos das atribuições são: avaliar tecnicamente as preparações culinárias, controle periódico de sobras e restos, coordenar e executar cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições e/ou preparações culinárias, planejar cardápios de acordo com a necessidade de seus clientes e fazer especificação de alimentos, utensílios e equipamentos (Abreu, Spinelli, Pinto, 2019).

Com a adesão da gastronomia hospitalar, o nutricionista do serviço de nutrição passará a enfrentar um desafio: respeitar ao mesmo tempo a prescrição dietética e o padrão de dieta de acordo com a patologia e, ao mesmo tempo, conseguir servir uma refeição que seja agradável, capaz de auxiliar na recuperação e no bem-estar do paciente, sendo possível através da união de técnicas dietéticas e técnicas gastronômicas (Gonçalves, Ribeiro, 2022).

Segundo Abreu, Spinelli e Pinto (2019), o planejamento de cardápio e as fichas técnicas de preparação são ferramentas dominadas pelo nutricionista e úteis para o

funcionamento da UAN e, conseqüentemente, responsáveis pelo controle e padronização das preparações que serão servidas aos pacientes.

O planejamento do cardápio é o início da produção e é um instrumento válido para ajudar o nutricionista a determinar o será preparado, em que momento, a quantidade, com quais matérias-primas, equipamentos necessários, procedimentos, pré-preparo e quem será o responsável. O cardápio está ligado à rentabilidade de uma empresa, pois com ele é possível realizar uma previsão de custo (Abreu, Spinelli, Pinto, 2019).

As fichas técnicas de preparação, são documentos detalhados que constam em quantidade e qualidade específica cada item alimentar necessário e a sequência exata de preparação e pré-preparo, permitindo haja uma padronização. Com isso, o profissional da nutrição consegue facilmente observar rendimento da preparação, definir custo por porção e valor nutritivo bem como construir uma lista de compras detalhada. (Abreu, Spinelli, Pinto, 2019).

Também atribui-se à instalação da cozinha experimental, dentro da cozinha dietética, a possibilidade de ter maior controle de qualidade dos produtos alimentícios, local propício à realização de treinamento do pessoal e à instrução dos acompanhantes dos pacientes, próximo a sua alta, para que os cuidados quanto ao preparo das dietas em casa sejam passados (Souza, Nakasato, 2011).

Numa unidade de alimentação e nutrição hospitalar, estratégias como controle do tempo e temperatura das refeições, realizar a degustação das preparações previamente, fazer adaptações individuais no cardápio do paciente, ofertar preparações diferentes de acordo com datas comemorativas, inclusão de preparações do hábito do paciente e usar ervas e especiarias são as mais utilizadas (Silva, 2022; Gonçalves, Ribeiro, 2022; Mezomo, 2014).

2.2 Gastronomia e suas técnicas

O gastrônomo é aquele que estuda e conhece técnicas e sabe o que usar para fazer cada preparação. Isso o torna um aliado para o preparo de refeições de maneira que além de saudáveis elas também pareçam saborosas e atrativas (Souza, Nakasato, 2011).

Quando as técnicas gastronômicas são aplicadas corretamente, não acarretam custos elevados para o hospital, uma vez que o principal objetivo é realizar o detalhamento das preparações para melhorar as características visuais e palatáveis. As técnicas da gastronomia são divididas em: cortes, fundos, aromáticos e espessante (Amaral, Tavares, Mello, 2020).

O intuito de utilizar a técnica de cortes está na padronização das subdivisões das preparações à base de carnes – bifes, cubos, tiras - e vegetais para saladas e entradas – *macedoine*, *paysanne*, *parisienne* - com a intenção de agregar beleza ao prato. Além disso, em virtude da mudança da espessura e do tamanho da superfície de contato é preciso estar atento ao tempo correto de cocção. Essa técnica tem capacidade para melhorar tanto a aparência da refeição como evita a monotonia dos cardápios e promove maior aceitação das dietas. Alguns exemplos de corte são: *chiffonnade*, *brunoise*, jardineira, bastonete, *julienne* (Silva, Martínez, 2014).

Os aromáticos correspondem às misturas de ingredientes de certos legumes, ervas e especiarias com a intenção de agregar sabor à preparação. Em muitos casos essa mistura já é pré-definida como o *mirepoix*, por exemplo, que é uma mistura de 50% de cebola, 25% de salsão e 25% de cenoura. Também há o *bouquet garni*, *sachet d'épices*, cebola *brûlée*, entre outros. A principal aplicação dos aromáticos é para preparação de refogados, molhos, sopas, *consommés*, entre outros (Silva, Martínez, 2014).

Os fundos é o produto do cozimento lento de ingredientes aromáticos e, também, ossos. A depender da mistura de ingredientes é possível obter os fundos claros e escuros. Para fundos claros utiliza-se as ervas aromáticas diretamente no líquido e para fundos escuros salteia-se na manteiga ou óleo os ingredientes aromáticos até dourar antes da adição da água para o cozimento. A utilização de fundos se dá no preparo de sopas, carnes, molhos, purês o que produz uma acentuação do sabor das preparações (Silva, Martínez, 2014).

Por fim, os espessantes podem ser tanto uma substância como uma mistura de ingredientes capazes de modificar a densidade de uma preparação. Dessa forma, a mistura que antes era líquida passa a ser mais condensada e consistente. Alguns exemplos de espessantes culinários são o amido de milho e derivados de amido,

goma guar, goma xantana, *roux*, espessar por concentração e outros (Silva, Martínez, 2014).

A gastronomia hospitalar é entendida como a arte de harmonizar a prescrição dietética, associada às restrições alimentares dos pacientes, com a criação de refeições saudáveis e nutritivas, bem como atrativas e saborosas. Com isso, é possível concretizar os objetivos dietéticos estabelecidos pelo nutricionista por meio da promoção de nutrição com prazer. Ela surgiu com o intuito de mudar a perspectiva em relação às dietas preparadas no hospital por meio do trabalho para valorizar os aspectos sensoriais dos alimentos (aroma, cor, textura, sabor e temperatura) de forma que sejam agradáveis aos sentidos (olfato, gustação, visual, tátil e auditiva) dos pacientes (Jorge, Maculevicius, 2007; Santos, Gontijo, Almeida, 2017).

O aparecimento da gastronomia hospitalar se deu através de uma via dupla - o trabalho de nutricionistas para conseguir fornecer uma alimentação mais prazerosa e o desafio enfrentado pelos chefes de cozinha para adaptar as tendências gastronômicas à realidade hospitalar. Tudo isso se deve ao fato de que a apresentação do prato, bem como o sabor e o aroma são capazes de melhorar a experiência da refeição para alguns pacientes. É uma vitória conseguir unir o conceito de uma comida saborosa e de aspecto atraente a um valor terapêutico que auxilie no tratamento (Taldivo, Santos, 2016).

Dessa forma, fica claro que a gastronomia consegue ir além de preparar uma refeição. Ela consegue envolver sentimentos e sensações (Collaço, 2013). Por isso que a gastronomia hospitalar também leva em conta os hábitos regionais e costumes habituais dos pacientes, além de utilizar os ingredientes e técnicas adequadas para cada preparação (Gomes, 2022).

A gastronomia hospitalar tem capacidade para beneficiar os pacientes que irão consumir as dietas quando une alimentos saudáveis a preparações com técnicas que preservam suas características sensoriais (Pinto, Alves, 2020). Isso é relevante pois foi observado que a insatisfação com a refeição não é fruto apenas do estado patológico, mas também do estresse causado pelo ambiente hospitalar e a forma como a alimentação é preparada e servida (Sousa, Glória, Cardoso, 2011).

Deve-se ressaltar que gastronomia não é sinônimo de uso de ingredientes caros ou raros, mas diz respeito ao preparo de qualquer refeição com técnicas

adequadas para extrair maior sabor, melhor textura e aparência (Gonçalves, Ribeiro, 2022). Dentro do ambiente hospitalar, a gastronomia é uma ferramenta de cuidado humanizado aplicado ao preparo de refeições (Gonçalves, Ribeiro, 2022).

A ideia de que gastronomia é aplicada apenas para sofisticar cardápios, utilizar alimentos caros e técnicas de preparo de alta complexidade só é encontrada na realidade de 20% desses profissionais (Silva, 2022).

Na verdade, a gastronomia é responsável por aplicar técnicas criativas na apresentação das refeições e fazer combinações de diferentes ingredientes e temperos a fim de manter a cultura alimentar e ambiente social onde o indivíduo se encontra inserido (Lages, Ribeiro, Soares, 2013).

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral:

- Analisar os efeitos da aplicação de técnicas da nutrição unida a artifícios da gastronomia no serviço de alimentação e nutrição de hospitais.

3.2 Objetivos Específicos:

- Averiguar quais as técnicas da nutrição e gastronomia podem ser utilizadas na dieta hospitalar;
- Verificar como o nutricionista pode atuar para uma melhora da aceitação das dietas.

4 METODOLOGIA

Através das pesquisas realizadas entre junho de 2023 e março de 2024, buscou-se elucidar os efeitos das técnicas da gastronomia no ambiente hospitalar – frente ao desperdício de alimentos, melhora do quadro dos pacientes e aumento da aceitação das refeições. Por isso, utilizou-se artigos e periódicos, de banco de dados (Google Acadêmico e Sciencedirect) em português e inglês, documentos que abordavam os descritores “*nutrition*”, “*hospital gastronomy*” e “*hospital diet*”. Foram escolhidas produções publicados entre 2001 e 2023 e também foram utilizados livros.

Inicialmente, encontrou-se 325 produções científicas. Desses, após a leitura do título para averiguar possível relação com o presente trabalho, foram selecionadas 36 publicações e, para distinguir todos os materiais encontrados dos que apresentavam relevância para o desenvolvimento dessa revisão narrativa, foi necessário realizar a leitura dos resumos de cada artigo e aqueles que realmente expuseram os efeitos provocados pela aliança da nutrição com a gastronomia bem como evidenciaram as técnicas utilizadas foram selecionados para compor essa pesquisa. Dessa forma, apenas 17 publicações científicas foram utilizadas e 3 livros disponíveis que possuíam alguma relação com o tema.

5 RESULTADOS

Mesmo que o estudo sobre aliar a nutrição e a gastronomia não seja algo novo, fez-se necessário avaliar artigos publicados desde 2001 até 2023 a fim de contemplar resultados mais recentes envolvendo as mudanças e novas exigências do mercado e a gastronomia hospitalar.

Tabela 1. Artigos relacionados com a pergunta norteadora.

	(Autor/ ANO)	Título	Desfecho
1	Akutsu <i>et al.</i>, 2005	A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições.	O uso das fichas técnicas de preparação facilita o trabalho do profissional de nutrição, promove o aperfeiçoamento dos funcionários e promove a melhoria da saúde da população atendida.
2	Amaral, Tavares, Mello, 2020	Gastronomia aliada à nutrição nas dietas hospitalares.	O emprego das técnicas gastronômicas pode promover a melhora da aceitabilidade da dietoterapia, ativando os vários aspectos sensoriais, diminuindo o tempo de internação e maior sobrevida do paciente.
3	Gomes, 2022	Gastronomia hospitalar: a importância dos gastrônomos e sua influência na qualidade de vida de indivíduos hospitalizados.	O gastrônomo pode influenciar na redução dos casos de desnutrição de pacientes hospitalizados, acelerar o processo de recuperação e diminuir o desperdício de alimentos em hospitais e transformar o ambiente hospitalar em um local que as pessoas se sintam mais acolhidas, pois estas já se encontram fragilizadas pelas enfermidades.
4	Gonçalves, Ribeiro, 2022	A gastronomia hospitalar e o profissional técnico em nutrição e dietética: uma revisão narrativa da literatura.	O técnico em nutrição e dietética pode atuar na gastronomia hospitalar através da implantação de técnicas dietéticas eficazes, promovendo uma alimentação prazerosa e atrativa, evitando desperdícios, através de controles, treinamentos de boas práticas, fichas técnicas padronizadas.

5	Herezais, Baratto, Gnoatto, 2018	Avaliação da satisfação das refeições servidas em hospitais do município de Pato Branco-PR.	O grau de satisfação em relação ao serviço prestado após a implementação de ações humanizadas na alimentação hospitalar foi considerada “satisfatória” por pacientes e acompanhantes.
6	Lages, Ribeiro, Soares, 2013	A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares pastosas: análise, intervenção e avaliação.	A gastronomia é um conjunto de técnicas que, se bem aplicadas, podem contribuir com a humanização do ato de se alimentar no ambiente hospitalar.
7	Menezes et al., 2018	Estudo da adequação de refeições servidas a pacientes em hospital de referência na cidade de Salvador, BA.	Os pacientes hospitalizados em sua maioria se encontram em situação de risco, havendo a necessidade de tratar com atenção a distribuição das refeições para que a alimentação correta auxilie na evolução do estado nutricional e consequente na melhora clínica.
8	Pasquotto, Avi, 2021	Gastronomia Hospitalar: instrumento de orientação e redução de desperdícios de alimentos em unidades hospitalares.	O emprego de técnicas gastronômicas no momento da preparação e montagem dos pratos, além de demonstrar carinho e cuidado, aumentam a aceitação por parte dos pacientes que a consomem, por estarem visivelmente mais atrativos e coloridos, trazendo assim uma diminuição do índice de rejeição, através da melhor aceitação da dieta e, consequentemente uma maior satisfação do paciente e redução do desperdício de alimentos, trazendo benefícios para UAN.
9	Pinto, Alves, 2020	A gastronomia no contexto da hotelaria hospitalar: um estudo de caso na cidade do Rio De Janeiro, RJ, Brasil.	A gastronomia, em sua essência, se insere no contexto hospitalar trazendo uma proposta de adaptação, introduzindo processos e serviços, com a finalidade de proporcionar prazer, despertar sensações, fidelização e melhor rentabilidade.

10	Santos, Gontijo, Almeida, 2017	Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares	A aplicação das técnicas gastronômicas proporcionou uma maior ingestão das refeições pelos pacientes mediante a melhoria da qualidade dos atributos sensoriais e da temperatura, sugerindo que tal fato possa melhorar o estado nutricional dos pacientes hospitalizados, e reduzir os custos com os desperdícios das refeições.
11	Silva, Tavares, 2019	Nutrição e gastronomia: aliados no bem estar e na recuperação de pacientes hospitalizados.	A gastronomia hospitalar hoje é uma ferramenta de bem estar e de promoção de qualidade de vida e fundamental ao avanço da qualidade no atendimento hospitalar.
12	Silva, Maurício, 2013	Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas.	O aumento do apetite proporcionado pela mudança na apresentação da dieta habitualmente servida e as adequações do tempero indicaram que deve existir uma preocupação com esses fatores, pois interferem na satisfação do paciente visto como cliente, bem como promovem uma recuperação mais rápida e adequada.
13	Sousa, Gloria, Cardoso, 2011	Aceitação de dietas em ambiente hospitalar.	Os índices de resto-ingestão encontrados (36,09%) estiveram acima do aceitável para uma população enferma (20,00%), o que demonstrou uma perda considerável de alimentos. A temperatura e o uso de temperos foram os aspectos de menor satisfação para os pacientes.

É possível observar que alguns artigos enfatizam que a base acadêmica da formação do nutricionista acabam sendo um diferencial para o profissional, para o paciente e para o hospital quando bem aplicadas. Em especial, usar a técnica dietética traz muitas melhorias pois contribui para reduzir o desperdício, variar cardápios, promover a recuperação do paciente, entre outros. Além disso, também é imprescindível realizar o controle do resto pelo cálculo do índice de resto ingestão.

Foi exposto nos artigos que o emprego da gastronomia no serviço de alimentação e nutrição, aperfeiçoando o aspecto sensorial, foi capaz de evitar o aumento da incidência de desnutrição hospitalar e favorecer a aceitação das refeições. Como bem colocou Gomes (2022) houve também uma eficiência na recuperação do paciente, bem como a gastronomia ajudou a fazer com que o ambiente hospitalar se tornasse mais acolhedor.

A perspectiva desses trabalhos é bastante positiva quanto ao papel do profissional da nutrição e do profissional da gastronomia na elaboração de dietas em um hospital especialmente, quando trabalham em conjunto.

6 DISCUSSÃO

De acordo com as bibliografias consultados nessa revisão, pode-se elencar como os efeitos da união da nutrição com a gastronomia está relacionado com o estudo de Silva e Tavares (2019), o qual evidenciou que a nutrição e a gastronomia podem se complementar e gerar como resultado a melhora na qualidade de vida conferindo hábitos saudáveis e promovendo prazer ao se alimentar. Martins e Baratto (2018) conseguiram mostrar em seu estudo o fato de que somente a composição química do alimento não é suficiente para fazer com que o homem sinta vontade de se alimentar, mas é necessário que a preparação seja atraente, unindo a ciência da nutrição à arte da gastronomia (Silva, Martínez, 2014).

Com a preocupação crescente em relação aos indicadores do estado nutricional dos pacientes hospitalizados, maior atenção a alimentação hospitalar tem recebido. A desnutrição intra-hospitalar, que atinge entre 30 a 50% dos pacientes de todas as idades, é um dos motivos do direcionamento da atenção para o estado nutricional durante a internação. Com isso, maior atenção também começou a ser dada à gastronomia hospitalar e sua aliança com a nutrição (Abreu, Spinelli, Pinto, 2019).

Em um estudo realizado por Morimoto e Paladini (2009) na cidade de Curitiba, que tinha como finalidade a determinação de características da alimentação durante a internação no hospital, foram entrevistados 216 pacientes. O que se observou como características que definiam o alto grau de importância na qualidade da refeição servida foram: sabor, temperatura, variação do cardápio, higiene dos alimentos oferecidos, aparência e cortesia das copeiras ao servirem a refeição, visual da bandeja, organização dos utensílios sobre a bandeja e disponibilidade de utensílios adequados para cada refeição.

Outro estudo relevante foi o de Pasquotto e Avi (2021) que mostrou que a substituição de temperos industrializados por ervas aromáticas ajudou a diminuir o índice de não aceitação da refeição de 49,22% para 16,8%. Essa atitude ajudou não só a reduzir o desperdício como reduziu o número de possíveis casos de desnutrição e, conseqüentemente, os riscos de complicações.

Uma pesquisa com 26 pacientes, cujo objetivo foi aplicar técnicas da gastronomia sobre as dietas livres num hospital particular de Maringá, fez uso da técnica de cortes e aromáticos além de métodos de cocção e combinação de cores de legumes e hortaliças. O resultado mostrou que as maiores mudanças das respostas dos pacientes em relação as alterações feitas nas preparações foram sobre “a apresentação do prato tem influência no aumento do apetite?” que saiu de 12 “sim” para 23 e sobre a pergunta “o tempero está em quantidade adequada?” que mudou de 17 para 26 “sim” (Silva, Maurício, 2013).

Cada vez mais a satisfação dos clientes é considerada primordial para o hospital e para a própria recuperação do indivíduo. À medida que se unifica princípios da gastronomia, nutrição, hotelaria e terapêutica hospitalar, para promoção da gastronomia hospitalar, as expectativas dos clientes vêm sendo alcançadas promovendo satisfação à nível do paciente e também administrativo para o hospital. É relevante perceber que a gastronomia hospitalar é uma via de mão dupla uma vez que oferece benefícios tanto para os clientes como para a própria rede hospitalar. Ao implementá-la na rotina, em diversos casos observa-se diminuição do desperdício de alimentos e redução do custo de preparo (Gonçalves, Ribeiro, 2022; Taldivo, Santos, 2016).

A gastronomia hospitalar tem se tornado uma tendência pelo fato de que cada vez mais há exigências por parte dos enfermos - pedem uma alimentação que seja capaz de agradar ao paladar e, ao mesmo tempo, que contenha os nutrientes necessários. Uma ferramenta útil do serviço de nutrição para o aprimoramento do serviço é a avaliação da satisfação tanto dos pacientes como dos acompanhantes em relação às refeições (Herezais, Baratto, Gnoatto, 2018).

Na revisão bibliográfica de Souza e Nakasato (2011), foi abordado que tem se tornado uma tendência atual e inovadora implantar uma cozinha experimental dentro do serviço de alimentação e nutrição hospitalar. Seu principal objetivo é auxiliar na valorização da terapia nutricional oral. A cozinha experimental é um ambiente propício a associar ferramentas da nutrição (práticas da técnica dietética, análise sensorial) e da gastronomia (combinação de sabores, elementos aromáticos, cortes, fundos).

A incorporação de recursos da gastronomia é uma forma dos hospitais melhorarem o serviço de alimentação, mas o nutricionista não deve esquecer que

existe uma grande relação entre os componentes oferecidos na dieta que são aceitos pelos doentes e suas características socioculturais e pessoais. Aí está a importância de valorizar a individualidade de cada enfermo. Para tomar ciência dessas características o nutricionista deve reservar um tempo para conhecer cada novo paciente. Ademais, serviço de alimentação, quando dedica o uso de técnicas gastronômicas nas refeições dos acompanhantes, acaba ganhando ainda mais prestígio (Villar, 2007; Jorge, Maculevicius, 2007).

Um estudo feito por Parisenti, Firmino e Gomes (2008) procurou avaliar os restos alimentares do almoço e do jantar de pacientes antes e após um sistema de gastronomia e hotelaria hospitalar. Desenvolvido em Santa Catarina, os resultados da implantação desse sistema foi a diminuição dos restos de alimentos deixados pelos pacientes principalmente após o almoço. Outra mudança foi a incorporação da hotelaria hospitalar que proporcionou o oferecimento de sobremesa, substituição de carnes “de segunda” por carnes “de primeira”, além de oferecer talheres embalados individualmente e a acondicionar as saladas em recipientes individuais além de oferecerem sachês de molhos para salada à parte.

Pesquisas feitas em hospitais públicos demonstram que, nessas instituições, a prioridade da gastronomia hospitalar tem sido direcionada para a melhoria das dietas restritas (Jorge, Maculevicius, 2007). O resultado desse empenho em diversos hospitais pode ser certamente observado no fato de que pacientes quando recebem e ingerem a oferta adequada de alimentos têm, em média, redução na permanência no hospital em 13% - para tempo de internação - e redução de 35% para os riscos de complicações (Guest *et al.*, 2011).

No trabalho de Silva e Maurício (2013) ocorreu a aplicação de um questionário para avaliar as características sensoriais da dieta após a inserção de técnicas gastronômicas. E pensando no prazer estético, a mudança do formato do corte dos legumes pode ser alterada mudando a aparência do prato, especialmente a das refeições com restrição. Com a variação dos cortes, a apreciação do prato pelos pacientes envolvidos nessa pesquisa aumentou em 88%. Sendo assim, cada refeição que é servida para o paciente, entre muitos objetivos, possui a missão de impressionar. A presença da gastronomia conferindo habilidades técnicas de preparo de refeições contribui para causar essa reação (Freixa, Chaves, 2013).

Não esquecendo as datas comemorativas anuais, um hospital público de São Paulo, onde são aplicadas ações humanizadas, decidiu incorporar comidas típicas de Dia das Crianças, Natal e Ano Novo para os pacientes. No dia a dia, esse hospital especializado em cardiopneumologia adere o conceito de *comfortfood* ao propor refeições coloridas, variadas e adequadas às preferências dos pacientes. O resultado disso é maior conforto durante o tratamento, o que se torna uma aliada no processo de recuperação (Gonçalves, Ribeiro, 2022).

A medida que os conhecimentos e técnicas gastronômicas são aplicadas corretamente, seguir as recomendações nutricionais se torna mais fácil. É impossível só aplicar os conceitos da gastronomia pois a nutrição tem o papel imprescindível de zelar pela saúde por meio da oferta de refeições saudáveis e seguras. Dessa maneira, quando o nutricionista e o gastrônomo cooperam, se torna viável encontrar no mesmo prato arte e ciência oferecendo prazer em forma de refeição saudável (Silva, Martínez, 2014).

Gastronomia e nutrição é uma bela união que gera, entre muitos resultados, a escolha certa dos alimentos e formas de preparo, harmonização de sabores, variação e renovação de receitas, decoração dos pratos e seleção dos utensílios (Silva, Martínez, 2014).

Em relação à percepção e vivências dos nutricionistas acerca da gastronomia e a qualidade final das refeições servidas no hospital, Silva (2022) elaborou um estudo observacional com 31 nutricionistas e a maioria deles (87,1%) afirmaram que a gastronomia hospitalar pode melhorar a qualidade da refeição e, conseqüentemente, trazer benefícios para o paciente. Ademais, 77,4% deles acreditam que incorporar a gastronomia hospitalar é uma realidade para qualquer hospital e o que faz com que esse serviço não seja tão comum é a falta de informação e domínio do assunto.

Essa afirmativa corrobora com um estudo realizado por Taldivo e Santos (2016), o qual mostrou que a gastronomia hospitalar chegou trazendo um toque mais saboroso e colorido utilizando, como técnicas gastronômicas, o uso de aromáticos e, como técnicas de nutrição, a utilização de fichas técnicas e planejamento de cardápios.

Com essa revisão narrativa de literatura foi possível elucidar os efeitos das técnicas da gastronomia hospitalar na rotina hospitalar na perspectiva da nutrição a

medida que as técnicas citadas ajudaram na promoção da maior aceitabilidade das dietas e, conseqüentemente, recuperação do estado nutricional, redução do tempo de internação, diminuição dos riscos de piora do quadro, maior satisfação por parte do paciente, maior prestígio para o hospital, entre outros.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com essa pesquisa, é evidente perceber que a gastronomia realmente melhora a qualidade da refeição e traz benefícios para o paciente. Mas, infelizmente, muitos profissionais da nutrição não possuem domínio sobre esse tema, o que dificulta a implantação e, além disso, para muitas redes hospitalares, a implementação da gastronomia hospitalar ainda é uma realidade distante.

Este estudo ajudar a esclarecer que o nutricionista pode, através da implantação de técnicas dietéticas eficazes como a elaboração de cardápios variados utilizando fichas técnicas, colaborar para o preparo de refeições saudáveis e atrativas e saborosas. Além disso, treinar regularmente a equipe para ensinar algumas técnicas da gastronomia, que não demandam muita habilidade, certamente pode ser um diferencial para o resultado final das preparações e melhorar a aceitação das dietas.

Não possuir a gastronomia implementada no serviço hospitalar não é sinônimo de que o hospital servirá uma comida ruim. A adesão da gastronomia é um diferencial para o preparo das refeições. Ainda assim, o nutricionista da UAN é livre para se apropriar ainda mais das técnicas ensinadas na graduação e buscar aprender técnicas simples da gastronomia. Com isso, seu conhecimento poderá ser aplicado na rotina hospitalar como cada vez mais ele se tornará um profissional mais completo e se destacará no mercado.

Embora a gastronomia aliada a nutrição promova grandes contribuições para o hospital, o serviço de nutrição, o paciente, o acompanhante e para o próprio nutricionista, o profissional da nutrição não é impedido de realizar um bom serviço na ausência de um gastrônomo em sua equipe.

Por fim, faz-se necessário a persistência do nutricionista em se aprofundar, visando melhorar cada vez mais a qualidade da dieta hospitalar, tanto do ponto de vista nutricional como sensorial, e é relevante fomentar mais pesquisas que correlacionem a aplicação de técnicas da nutrição aliadas às técnicas gastronômicas, bem como seus efeitos na rotina hospitalar.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 7. ed. São Paulo: Editora Metha, 2019. 416 p.

AKUTSU, R. C. *et al.* A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista Nutrição**, v. 18, n. 2, p. 277-279, 2005. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000200012>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

AMARAL, A. C. F. R.; TAVARES, D. C. E.; MELLO, L. F. O. **Gastronomia aliada à nutrição nas dietas hospitalares**. Tese (Pós-graduação em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição). Goiânia, f. 14, 2020. Disponível em: <https://faculdadeith.com.br/wp-content/uploads/2022/03/TCC_anoelia-cristina-f.rosa-amaral-dayse-cristina-e.-tavares-layza-fernanda-o.-melo-tcc.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2024.

ASSIS, M. A. A. A importância da gastronomia na elaboração de dietas saudáveis. **Nutrição em Pauta**, v. 10, n. 55, p. 58-62, 2002. Acesso em: 30 ago. 2023.

BRASIL. Lei N° 8234, de 11 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 1991.

CÂNDIDO, C. C.; CARELLE, A. C. **Técnicas Dietéticas**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. 160 p.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 7. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 200p.

COLLAÇO, J. **Gastronomia: A trajetória de uma construção recente**. Tese (Pós-Graduação em Antropologia Social) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2013. Disponível em: <<https://repositorio.bc.ufg.br/bitstream/ri/18617/5/Artigo%20->

%20Janine%20Helfst%20Leicht%20Colla%C3%A7o%20-%20%202013.pdf>.

Acesso em: 12 mar. 2024.

CORREIA, M. I. T. D.; PERMAN, M. I.; WAITZBERG, D. L. Hospital malnutrition in Latin America: A systematic review. **Clinical Nutrition**, v. 36, n. 4, p. 958-967, 2017. Disponível em: <<https://doi.org/10.1016/j.clnu.2016.06.025>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 1. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. 320 p.

GINANE, V.; ARAÚJO, W. Gastronomia e dietas hospitalares. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, n. 56, p. 49-52, 2002. Acesso em: 30 ago. 2023

GOMES, A. L. R. **Gastronomia hospitalar: a importância dos gastrônomos e sua influência na qualidade de vida de indivíduos hospitalizados**. Tese (Graduação em gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: <<http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/65999>>. Acesso em 12 mar. 2024.

GONÇALVES, L. S.; RIBEIRO, R. S. **A gastronomia hospitalar e o profissional técnico em nutrição e dietética: uma revisão narrativa da literatura**. Trabalho de conclusão de curso (Curso Técnico em Nutrição e Dietética) - Escola Técnica Estadual ETEC Irmã Agostina (Jardim Satélite - São Paulo). São Paulo, f. 7. 2022. Disponível em: <<https://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/10929>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

GUEST, J. F. *et al.* Health economic impact of managing patients following a community-based diagnosis of malnutrition in the UK. **Clinical Nutrition**, v. 30, n. 4, p. 422-429, 2011. Disponível em: <<https://doi.org/10.1016/j.clnu.2011.02.002>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

HEALTH CARE WITHOUT HARM. Food waste in European healthcare settings. Disponível em: <https://noharm-europe.org/sites/default/files/documents-files/4336/HCWHEurope_FoodWaste_Flyer_Oct2016.pdf>. Acesso em: 08 jun. 2023.

HEREZAIS, A. C.; BARATTO, I.; GNOATTO, F. Avaliação da satisfação das refeições servidas em hospitais do município de Pato Branco-PR. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 12, n. 72, p. 479-485, 2018. Disponível em: <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6985676>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

JORGE, A. L.; MACULEVICIUS, J. Gastronomia hospitalar – como utilizá-la na melhoria do atendimento da unidade de nutrição e dietética. In: Guimarães NDV. **Hotelaria hospitalar: uma visão interdisciplinar**. São Paulo: Atheneu, 2007. p. 77-86. Acesso em: 22 jan. 2024.

LAGES, P. C.; RIBEIRO, R. C.; SOARES, L. S. A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares: análise, intervenção e avaliação. **Rev. Nut Braz Food Nutr**, v. 24, n. 1, p. 93-99, 2013. Disponível em: <<https://doaj.org/article/2613b4b281004dcfa8bfaedf5bafdb25>>. Acesso em: 12. mar. 2024.

LOBATO, T. A. A. *et al.* Aprimoramento do gerenciamento de riscos na distribuição de dietas hospitalares por via oral. **Nutrición clínica y dietética hospitalaria**, v. 39, n. 1, p. 141-145, 2019. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/ejemplar?codigo=518563&info=open_link_ejemplar>. Acesso em: 12 mar. 2024.

MARTINS, P. BARATTO, I. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, São Paulo. v.12, n.69, p.110-117, 2018. Acesso em: 12 mar. 2024.

MENEZES, R.O.S. *et al.* Estudo da adequação de refeições servidas a pacientes em hospital de referência na cidade de Salvador, BA. **Revista Higiene alimentar**, v. 32, n. 276/277, p. 37-42, 2018. Disponível em: <<https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/04/882940/276-277-site-37-42.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

MESSIAS, G. M.; PRESTA, F. M. P.; SOUZA, M. V. M. Benefícios da gastronomia hospitalar na alimentação de paciente idoso. **Revista Eletrônica Novo Enfoque**, v. 12, n. 12, p. 23-31, 2011. Acesso em: 16 ago. 2023.

MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: Planejamento e administração. 6. ed. Barueri: Editora Manole Saúde, 2014. 368 p.

MOLINARI, L. *et al.* Avaliação do cardápio das dietas especiais de uma UAN hospitalar. **Visão Acadêmica**, v. 18, n. 4, p. 116-134, 2017. Disponível em: <<https://core.ac.uk/download/pdf/328052446.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

MORIMOTO, I. M. I.; PALADINI, E. P. Determinantes da qualidade da alimentação na visão de pacientes hospitalizados. **O Mundo da Saúde**, v. 33, n. 3, p. 329-334, 2009. Disponível em: <<https://revistamundodasaude.emnuvens.com.br/mundodasaude/article/download/757/696>>. Acesso em: 30 jan. 2024.

PARISENTI, J.; FIRMINO, C. C.; GOMES, C. E. Avaliação de sobras de alimentos em uma unidade produtora de refeições hospitalares e efeitos da implantação do sistema de hotelaria. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 19, n. 2, p. 191-194, 2008. disponível em: <<https://scholar.archive.org/work/u6ndlxgixvct5cibnncs3qrtb4u/access/wayback/http://serv-bib.fcfar.unesp.br:80/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/244/239>>. Acesso em: 01 fev. 2024.

PASQUOTTO, A. C. P.; AVI, C. M. Gastronomia Hospitalar: instrumento de orientação e redução de desperdícios de alimentos em unidades hospitalares. **Revista Ciências Nutricionais Online**, v. 5, n. 1, p. 10-17, 2021. Disponível em: <<https://www.unifafibe.com.br/revistasonline/arquivos/cienciasnutricionaisonline/sumario/104/25062021101139.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

PEREIRA, J. O.; OLIVEIRA, E. F. A importância do profissional nutricionista no âmbito hospitalar. **CIEGESI - CONFERÊNCIA INTERNACIONAL DE ESTRATÉGIA EM GESTÃO, EDUCAÇÃO E SISTEMAS DE INFORMAÇÃO**. Goiânia, f. 14, 2012.

Disponível em: <<https://www.anais.ueg.br/index.php/ciegesi/article/view/1177>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

PINTO, C. C.; ALVES, E. A. A gastronomia no contexto da hotelaria hospitalar: Um estudo de caso na cidade do Rio de Janeiro, RJ, Brasil. **Revista Administração Hospitalar e Inovação em Saúde**, v. 14, n. 2, p. ,2020. Disponível em: <<https://revistas.face.ufmg.br/index.php/rahis/article/view/1-13>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

SANTOS, V. S.; GONTIJO, M. C. F.; ALMEIDA, M. E. F. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. **Nutr. Clín. Diet. Hosp.**, v.37, n.3, p.17-22, 2017. Disponível em: <<https://revista.nutricion.org/PDF/FerreiraAlmeida.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

SILVA, F. P.; TAVARES, J. F. Nutrição e gastronomia: aliados no bem estar e na recuperação de pacientes hospitalizados. **Revista Diálogos em Saúde**, v. 2, n. 2, p. 36-52, 2019. Disponível em: <<https://periodicos.iesp.edu.br/dialogosemsaude/article/view/369>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

SILVA, I. M. L, Gastronomia Hospitalar: aplicação de técnicas gastronômicas e avaliação do custo direto das preparações. 2016. 47p. - Instituto federal de educação, ciência e tecnologia do piaui. Campus Teresina zona sul curso de tecnologia em gastronomia, Teresina – PI, 2016.

SILVA, M. F. A. **Gastronomia e qualidade de refeições hospitalares na perspectiva do nutricionista**. Tese (Graduação em Nutrição) - Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Goiânia, f. 12, 2022. Disponível em: <<https://repositorio.pucgoias.edu.br/jspui/handle/123456789/4524>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

SILVA, S. M. C. S; MARTÍNEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 320 p.

SILVA, S. M.; MAURÍCIO, A. A. Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas. **ConScientiae Saúde**, v. 12, n. 1, p. 17-27, 2013. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=92926313002>>. Acesso em: 10 mar. 2024.

SOUSA, A. A.; GLORIA, M. S.; CARDOSO, T. S. Aceitação de dietas em ambiente hospitalar. **Revista Nutrição**, v. 24, n. 2, p. 287-294, 2011. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1415-52732011000200009>>. Acesso em 12 mar. 2023.

SOUZA, M. D.; 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. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/artigos/gastronomia_hospitalar_auxiliando_reducao_desnutricao_pacientes.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2023.

TALDIVO, B. P.; SANTOS, M. C. T. Gastronomia hospitalar. **Revista conexão eletrônica**, v. 13, n. 1, p. , 2016. Acesso em: 12 mar. 2024.

TOMAS, I.; CUADRADO, C.; BELTRAN, B. Culinary nutrition in gastronomic sciences. A review. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 25, p. 1-5, 2021. Disponível em: <<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100406>>. Acesso em: 29 jun. 2023.

VILLAR, M. H. Dietética e gastronomia. In: Silva SMCS, Mura JDP. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. p. 461-486. Acesso em: 30 ago. 2023.

WENDISCH, C. **Avaliação da Qualidade de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalares: construção de um instrumento**. Tese (Mestrado em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca. Rio de Janeiro, f. 133, 2010. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/handle/icict/24762/ve_Carlota_Wendisch_ENSP_2010?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 12 mar. 2024.