



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA

ANA LÍGIA RAMOS GOMES

**GASTRONOMIA HOSPITALAR: A IMPORTÂNCIA DOS GASTRÔNOMOS E SUA
INFLUÊNCIA NA QUALIDADE DE VIDA DE INDIVÍDUOS HOSPITALIZADOS**

FORTALEZA

2022

ANA LÍGIA RAMOS GOMES

**GASTRONOMIA HOSPITALAR: A IMPORTÂNCIA DOS GASTRÔNOMOS E SUA
INFLUÊNCIA NA QUALIDADE DE VIDA DE INDIVÍDUOS HOSPITALIZADOS**

Monografia apresentada ao Curso de Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte (ICA) da Universidade Federal do Ceará (UFC), como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Ana Erbênia Pereira Mendes

FORTALEZA

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

G612g Gomes, Ana Lígia Ramos.

Gastronomia hospitalar : a importância dos gastrônomos e sua influência na qualidade de vida de indivíduos hospitalizados / Ana Lígia Ramos Gomes. – 2022.
21 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2022.

Orientação: Profa. Dra. Ana Erbênia Pereira Mendes.

1. Alimentação. 2. Bem-estar. 3. Cozinha. 4. Saúde. 5. Paciente. I. Título.

CDD 641.013

ANA LÍGIA RAMOS GOMES

GASTRONOMIA HOSPITALAR: A IMPORTÂNCIA DOS GASTRÔNOMOS E SUA
INFLUÊNCIA NA QUALIDADE DE VIDA DE INDIVÍDUOS HOSPITALIZADOS

Monografia apresentada ao Curso de
Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte
(ICA) da Universidade Federal do Ceará
(UFC), como requisito parcial para a obtenção
do título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovada em: 07/02/2022.

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Ana Erbênia Pereira Mendes (Orientadora)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof.^a Dr.^a Diana Valesca Carvalho
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof.^a Dr.^a Adriana Camurça Pontes Siqueira
Universidade Estadual do Ceará (UFC)

ADeus.

Aos meus pais, filho e avós.

AGRADECIMENTOS

A Deus, primeiramente, por ter me sustentado até aqui e não ter me deixado desistir diante das dificuldades.

Aos meus pais, por todo apoio e incentivo durante essa caminhada. Sem eles não seria possível chegar até aqui.

Ao meu filho, que foi o meu maior incentivo e fonte de forças para não desistir. Tudo é por ele e para ele.

Aos meus avós, por todo ensinamento durante a minha jornada de vida e trajetória acadêmica, exemplos de coragem e persistência.

À Universidade Federal do Ceará e todos que fazem parte dela, pelas experiências proporcionadas, em especial aos que fazem parte do curso de Gastronomia.

Aos meus professores, por todo conhecimento compartilhado, paciência e suporte necessário durante esses anos.

À minha orientadora Ana Erbênia, por todo apoio e suporte.

Às professoras Diana Carvalho e Adriana Siqueira, pela disponibilidade e participação da banca examinadora do presente trabalho.

Agradeço às minhas amigas, Ana Beatriz, Letícia Azevedo e Rafaela Miranda por tornarem a minha jornada acadêmica mais leve e por todo conhecimento compartilhado.

Por fim, agradeço a todos aqueles que foram essenciais para esse sonho se realizar de forma direta ou indireta. Meus sinceros agradecimentos!

“O êxito da vida não se mede pelo caminho que você conquistou, mas sim pelas dificuldades que superou no caminho”.

(Abraham Lincoln)

RESUMO

A alimentação é uma das principais ferramentas que influenciam diretamente para a recuperação e bem-estar de indivíduos hospitalizados. No entanto, muito se é falado sobre o grande número de pacientes que rejeitam as refeições em consequência de suas características sensoriais. Em virtude disso, o presente trabalho tem como tema central a importância dos gastrônomos na cozinha hospitalar e a sua influência na qualidade de vida de pacientes hospitalizados, tendo como objetivo apresentar estudos que comprovem que sua atuação tem impacto na melhoria do quadro patológico de indivíduos em condições de internamento. Para isso, foram utilizados artigos, livros e periódicos que abordavam sobre os assuntos “gastronomia”, “gastronomia hospitalar” e “atuação dos gastrônomos nas cozinhas”. Dessa forma, buscando evidenciar e comprovar a grande relevância da presença destes em cozinhas hospitalares. Assim sendo, através da pesquisa feita, concluiu-se que esses profissionais influenciam na aceitação dos pacientes as dietas, bem como, na evolução positiva do seu quadro clínico.

Palavras-chave: alimentação; bem-estar; cozinha; saúde; paciente; gastronomia.

ABSTRACT

Food is one of the main tools that directly influence the recovery and well-being of hospitalized individuals, however, much is said about the large number of patients who reject meals as a result of their sensory characteristics. As a result, the present work has as its central theme the importance of gastronomes in the hospital kitchen and their influence on the quality of life of hospitalized patients, with the objective of presenting studies that prove that their performance has an impact on the improvement of the pathological condition of individuals in internment conditions. For this, articles, books and periodicals were used that addressed the subjects, “gastronomy”, “hospital gastronomy” and the role of “gastronomers in the kitchens”. In this way, seeking to evidence and prove the great relevance of their presence in hospital kitchens. Therefore, through the research carried out, it is concluded the great importance that these professionals represent for the acceptance of patients to hospital diets.

Keywords: feeding; welfare; kitchen; health;patients;gastronomy.

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	10
1	INTRODUÇÃO	11
2	METODOLOGIA	12
3	IMPORTÂNCIA DOS GASTRÔNOMOS NA COZINHA HOSPITALAR	13
3.1	GASTRONOMIA	13
3.2	GASTRONOMIA HOSPITALAR	14
3.3	GASTRÔNOMO NA COZINHA HOSPITALAR.....	16
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	19
	REFERÊNCIAS.....	20

APRESENTAÇÃO

A rejeição alimentar de pacientes às dietas hospitalares é um problema frequente, em que os responsáveis por esse serviço se atentam, muitas vezes, apenas às características nutritivas dos alimentos, dando pouca atenção ao apelo sensorial, que é imprescindível para uma boa refeição. Em virtude disso, seria de extrema importância a atuação de um gastrônomo nessas cozinhas atuando em conjunto com nutricionistas, tendo em vista os conhecimentos e técnicas que ele possui para a preparação e apresentação de refeições prazerosas e atrativas. Dessa forma, evidencia-se a necessidade de se fazer um apanhado de publicações sobre o tema, buscando comprovar a influência positiva desses profissionais no quadro patológico de pacientes.

Segundo Pizzani *et al.*, (2012, p.54),

Entende-se por pesquisa bibliográfica a revisão da literatura sobre as principais teorias que norteiam o trabalho científico. Essa revisão é o que chamamos de levantamento bibliográfico ou revisão bibliográfica, a qual pode ser realizada em livros, periódicos, artigo de jornais, sites da internet entre outras fontes.

Diante disso, essa pesquisa tem como tema central a importância dos gastrônomos nas cozinhas hospitalares, com o intuito de comprovar essa relevância e apresentar os benefícios proporcionados através da alimentação bem elaborada, aos pacientes e a rede hospitalar como um todo.

Dessa forma, o presente trabalho de conclusão de curso (TCC) trata-se de uma revisão bibliográfica e apresenta-se em formato de artigo científico. Portanto, além dessa apresentação, a pesquisa é segmentada da seguinte forma: 1 Introdução, em que se aborda o tema como um todo e a sua importância, além de justificativa, objetivo geral e objetivos específicos; 2 Metodologia, em que é informado o tipo de estudo e os materiais utilizados para a pesquisa; 3 Tema central, em que será abordado sobre gastronomia, gastronomia hospitalar e o papel do gastrônomo na cozinha hospitalar, destacando estudos que comprovam que sua atuação tem impacto na melhoria do quadro patológico de pacientes hospitalizados; 4 Considerações finais e, por fim, Referências.

GASTRONOMIA HOSPITALAR: A IMPORTÂNCIA DOS GASTRÔNOMOS E SUA INFLUÊNCIA NA QUALIDADE DE VIDA DOS INDIVÍDUOS HOSPITALIZADOS

Ana Lígia Ramos Gomes

1 INTRODUÇÃO

Sabe-se da influência de uma boa alimentação para o tratamento e recuperação de indivíduos hospitalizados. Em razão disso, há uma busca das organizações de saúde, em sua grande maioria, por profissionais que atentem tanto ao valor nutricional dos alimentos, quanto ao apelo sensorial que é primordial para que o paciente não rejeite a alimentação. Dessa forma, percebe-se a importância multidisciplinar do profissional gastrônomo na cozinha hospitalar juntamente com o nutricionista, contribuindo no preparo e apresentação dos alimentos, visando a saúde e o bem-estar dos enfermos (OLIVEIRA, 2018).

Por sua vez, o profissional de nutrição é responsável por relacionar saúde e alimentação, além de avaliar se o consumo alimentar do paciente é suficiente para atender as suas necessidades nutricionais quantitativas e qualitativas (OLIVEIRA, 2018). Logo, o gastrônomo estuda e conhece sobre técnicas com alimentos e sabe exatamente o que utilizar para cada preparação, tornando-se uma alternativa primordial de complemento no preparo das refeições, de forma que, além de saudáveis, se tornem saborosas (SOUZA; NAKASATO, 2011).

Diante disso, surgiu a gastronomia hospitalar, que une as prescrições dietéticas ao preparo elaborado das comidas, proporcionando uma nutrição prazerosa, beneficiando o estado físico e psicológico dos doentes (JORGE, 2012). Portanto, sendo considerada como ferramenta de cuidado humanizado no que se refere à alimentação, envolvendo os aspectos nutricionais e higiênicos sanitários, conforto, acolhimento e características sensoriais simbólicas (NAKASATO *et al.*, 2014).

Em consequente, há alguns anos associar alimentação, dietética e saúde, é visto como um recurso terapêutico, pois, com o surgimento e evolução dos hospitais, também tiveram avanços clínicos, quando se aliou às ações de hospitalidade à hotelaria para promoção de qualidade de vida aos pacientes (JORGE, 2005).

No entanto, ainda é uma realidade distante para muitas redes hospitalares, dando continuidade ao estereótipo desenvolvido de que a comida de hospital é ruim, sem sabor e nada atrativa. Sendo considerado um dos motivos pelo qual os doentes não se alimentam de

forma adequada, influenciando diretamente no seu quadro clínico, pois retarda o processo de recuperação e torna-o suscetível ao desenvolvimento de outras enfermidades.

Aliado a isto, a redução da ingestão dietética afeta diretamente o estado nutricional dos indivíduos hospitalizados, causando a desnutrição, que atinge de 30% a 50% dos pacientes adultos internados em hospitais nos países ocidentais, e está associada ao aumento de mortes. O quadro de desnutrição pode ser iniciado ou agravado durante a internação na ausência de uma refeição atraente e nutricionalmente adequada (SANTOS; GONTIJO; ALMEIDA, 2017).

Dessa forma, cada refeição servida tem a missão de impressionar o paciente. Entretanto, isso só se torna possível com a presença do gastrônomo que possui conhecimentos técnicos e habilidade para contribuir no preparo das refeições, intensificando as características sensoriais sem se abster do valor nutritivo dos alimentos. Assim sendo, as organizações de saúde devem atentar-se para a importância desse profissional trabalhando junto à equipe de nutrição, podendo, dessa forma, oferecer uma comida saborosa, adaptada às tendências gastronômicas, preservando a característica sensorial e terapêutica da refeição (FREIXA; CHAVES, 2013).

Diante do exposto, essa pesquisa foi realizada em decorrência da percepção de necessidade de gastrônomos em cozinhas hospitalares, pois muito ainda desconhecem os benefícios que esse profissional pode proporcionar através do alimento aos pacientes. Podendo, assim, contribuir para que o período de internação para essas pessoas se torne menos dolorido, bem como acelerando o processo de restabelecimento da saúde desses indivíduos, com suas habilidades e técnicas de preparo com os alimentos.

Dessa forma, o presente trabalho, embasado na pesquisa bibliográfica, tem por objetivo geral evidenciar a importância de gastrônomos em cozinhas hospitalares, influenciando diretamente na qualidade de vida e recuperação de pacientes hospitalizados. Ademais, possui como objetivos específicos apresentar estudos que comprovam a melhora da aceitação dos indivíduos hospitalizados às refeições com a inserção de técnicas gastronômicas; demonstrar a importância desse profissional; e enfatizar a relevância do uso da gastronomia no processo de recuperação dos pacientes.

2 METODOLOGIA

O presente trabalho é caracterizado como estudo bibliográfico, de caráter descritivo, com a análise de referências obtidas através das seguintes bases de dados: *Scientific Electronic Library Online* (SciELO) e Google Acadêmico. Ademais, foram utilizadas teses e

dissertações, artigos e livros. Para realizar as buscas relevantes de artigos científicos, a pesquisa por referencial teórico teve início em julho de 2021 e finalizou em janeiro de 2022.

Ademais, para a pesquisa de material, foram utilizadas as palavras chaves (ou descritores): “gastronomia”, “saúde”, “gastrônomos”, “bem-estar”, “gastronomia-hospitalar”, “dieta hospitalar”, “nutrição hospitalar” e “alimentação hospitalar”. Os critérios para inclusão dos artigos foram definidos previamente: artigos no idioma português e espanhol sobre gastronomia hospitalar; importância dos gastrônomos; gastronomia; em manuscritos publicados entre os anos de 2005 e 2021. Além disso, os critérios para exclusão de artigos foram: aqueles que possuíam informações breves ou documento incompleto, os que não possuíam data explícita de publicação, artigos indisponíveis quando se buscava os autores; que não se adequavam aos critérios definidos para inclusão.

Por fim, todos os dados obtidos através das referências foram analisados como um todo, levando em consideração o autor, ano de publicação, amostra de estudos, objetivos e justificativas. Além disso, os materiais foram selecionados de acordo com tema principal da presente pesquisa, que é a importância dos gastrônomos na cozinha hospitalar. Dessa forma, todas as referências presentes no trabalho se enquadram com o assunto principal dessa pesquisa após passar por uma avaliação e seleção de dados, no intuito de comprovar a relevância desses profissionais no processo internação dos indivíduos.

3 IMPORTÂNCIA DOS GASTRÔNOMOS NA COZINHA HOSPITALAR

Nesta seção será abordada a importância dos gastrônomos na cozinha hospitalares, bem como, a sua influência através da gastronomia na qualidade de vida e bem-estar dos indivíduos hospitalizados.

3.1 GASTRONOMIA

A gastronomia e a dietética se complementam para atender as exigências nutritivas, muitas vezes sendo comparada à medicação. Assim, para a melhor compreensão do que seja gastronomia, busca-se a conceituação de que ela é a arte culinária que compreende os métodos, técnicas e os procedimentos corretos, buscando transformar e sazonalizar os alimentos de forma saudável, e apresentá-los de maneira que agrade ao paladar, visão e o aroma de quem consome (MARQUETTO; JARCZEWSKI; BISOGNIN, 2015).

Entretanto, segundo Rocha (2015), muitos limitam o conceito de gastronomia a algo

restrito a práticas culinárias, de experimentação espontânea ou combinações de alimentos, e para outros, a concepção sobre gastronomia é um campo de conhecimentos sem regras e ambições científicas. Contudo, para os que realmente a enxergam como de fato ela é, se torna mais fácil o entendimento de que é uma área interdisciplinar de estudos sobre a alimentação humana, que mostra em razão de outros métodos e técnicas das outras ciências, uma maneira particular de aprendê-la.

Assim sendo, essa ciência é para além do que apenas o preparo de uma refeição, envolve sentimentos e sensações. Ademais, a relação entre os seres humanos e o alimento é cotidiana e compreendida de uma forma geral como uma necessidade básica, e vários fatores irão influenciar as escolhas para o quê comemos, como, quando, com quem e como eles irão ser preparados. Isso é o que vai definir como serão as cozinhas de determinados grupos, levando em consideração os costumes de determinados países e territórios (COLLAÇO, 2013).

Portanto, vários conceitos são dados para definir o que seria gastronomia, mas, como citado por Ferro (2017), a gastronomia é um campo de estudo vasto, e sua conceituação continua falha, pois sempre é caracterizada pela sinonímia de outras palavras como “cozinha”, “culinária” e “alimento”. No entanto, a sua maior importância não está em seu conceito, e sim naquilo que transmite, a gastronomia vai além de um prato saboroso e agradável aos olhos. Ela oferece qualidade de vida, conhecimentos e sentimentos.

Assim sendo, a gastronomia possui um papel fundamental no decorrer da vida do ser humano, sendo utilizada para comemorar momentos importantes na vida dos indivíduos, com significação simbólica. Além disso, produz memória afetiva em diversas situações, ou seja, ela está em todos os lugares e necessariamente possui grande relevância e simbologia na vida das pessoas. Dessa forma, no ambiente hospitalar não poderia ser diferente. Assim, em decorrência de inúmeros fatores, surgiu a gastronomia hospitalar na busca da promoção de humanização e qualidade de vida aos pacientes hospitalizados.

Por fim, entende-se, diante do exposto, a importância dessa ciência em diversas áreas da vida, proporcionando benefícios importantes aos indivíduos. Portanto, tornando-se uma ferramenta essencial na promoção de bem-estar, principalmente em momentos de vulnerabilidade, como no ambiente hospitalar, proporcionando acolhimento, afago e satisfação.

3.2 GASTRONOMIA HOSPITALAR

A alimentação saudável e adequada é essencial na vida do indivíduo, sendo caracterizada não apenas por suprir as necessidades nutricionais do corpo, mas levar em consideração também os valores culturais, sociais, afetivos e sensoriais de cada pessoa. (DUTRA; CARVALHO, 2013; OPAS, 2019). Assim sendo, no ambiente hospitalar o alimento é ainda mais importante, entretanto, é sabido por muitos o grande número de pacientes que rejeitam as dietas. Em razão disso, surgiu a gastronomia hospitalar, com o intuito de unir as prescrições dietéticas à preparação de refeições prazerosas, levando em consideração os hábitos regionais e os costumes habituais de cada paciente, utilizando-se dos melhores ingredientes e técnicas para cada preparação.

Dessa forma, podendo agregar características sensoriais ao que se produz e é ofertado, sem perder o seu valor nutritivo. Assim, proporcionando prazer voltado à apresentação, sabor e aroma, com o intuito de promover humanização e contribuição no processo de recuperação do doente (CABRAL; OLIVEIRA; SHINOHARA, 2015). De acordo com Pinto e Alves (2017), a gastronomia hospitalar beneficia quem consome, quando une os alimentos saudáveis à preparação com técnicas que mantenham suas características sensoriais. Portanto fazendo com que os pacientes encontrem na alimentação uma importante fonte para a sua recuperação, tendo em vista os benefícios físicos e psicológicos que o alimento proporciona.

Em consequente, estudos realizados sobre a rejeição alimentar hospitalar demonstram uma avaliação insuficiente do estado nutricional de pacientes e incapacidade de ingestão de alimentos, que resultam na desnutrição e carência de nutrientes necessários. Essa dificuldade é atribuída, principalmente, aos aspectos clínicos. No entanto, é observado que a insatisfação com a comida não é apenas pelo estado patológico dos indivíduos, mas também pelo ambiente, a forma como a alimentação é servida e preparada (SOUSA; GLÓRIA; CARDOSO, 2011). Assim sendo, percebe-se a importância desse serviço ser oferecido no ambiente hospitalar, pois resulta em melhorias para além da saúde física do indivíduo.

Ademais, essa área da gastronomia oferece benefícios não só para os pacientes, mas também para a rede hospitalar como um todo, pois ocorre uma diminuição no desperdício de alimentos e nos custos com o preparo das refeições. Dessa forma, sendo considerada uma via de mão dupla, ao mesmo tempo em que oferece melhorias no atendimento para com o paciente, proporciona vantagens econômicas para o hospital (TALDIVO; SANTOS, 2016).

Diante disso, a gastronomia hospitalar é considerada uma ferramenta indispensável na promoção de qualidade de vida e bem-estar aos pacientes. Além disso, deixa de ser considerada apenas uma regalia para o enfermo, e torna-se uma alternativa de investimento.

3.3 GASTRÔNOMO NA COZINHA HOSPITALAR

O gastrônomo é um profissional que estuda e conhece as inúmeras e mais diversas técnicas gastronômicas. Portanto, possui conhecimento para aprimorar pratos, diversificá-los e adaptá-los com diferentes temperos e ingredientes, ou seja, fazendo do alimento algo totalmente adaptável, podendo assim adequar refeições para todos os tipos de públicos, sem perder suas características sensoriais. Esse profissional surgiu através da gastronomia, dos conhecimentos que essa ciência com alimentos pode oferecer.

Assim sendo, o gastrônomo transformou essa profissão para além do que antes ela representava, comprovando assim que gastronomia também é saúde. Isso porque, através das suas técnicas e conhecimentos, fez surgir a gastronomia hospitalar, que transforma o que antes era visto como torturante para muitos pacientes, em algo mais leve e que acelere sua recuperação. Além disso, segundo Souza e Nakasato (2011), a gastronomia é conceituada como todo o conhecimento que envolve o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta, tendo como objetivo principal zelar a sua conservação, mantendo a espécie saudável por meio da alimentação. O gastrônomo, portanto, traz essa ideia para o ambiente hospitalar, quando através das técnicas gastronômicas influencia na recuperação e bem-estar dos pacientes.

Em consequente, os mesmos autores falam sobre a evolução da função terapêutica da alimentação, sendo resultado do grande avanço dos conhecimentos relacionados à dietética e à nutrição, pois as pesquisas feitas nessa área forneceram e abriram novos pontos de vista acerca da terapia nutricional, deixando evidente o papel fundamental que a alimentação ocupa no processo saúde e doença. O alimento e a alimentação têm grandes significados para os indivíduos no decorrer de toda a sua vida, além de serem fontes de sentimentos satisfatórios, fazem parte da manutenção ou da reconstrução da identidade do enfermo (SOUZA; NAKASATO, 2011).

Diante disso, em pesquisa feita por Calza (2017), verificou-se que após uma intervenção gastronômica no cardápio de pacientes pediátricos oncológicos de um hospital em Brasília, obteve-se uma melhora na aceitação das dietas em todas as refeições, tendo destaque no consumo do almoço. No entanto, no estudo realizado, somente algumas preparações foram adicionadas à alimentação dos pacientes, sendo elas desjejum, almoço e jantar apenas, que incluía ao cardápio creme de abóbora com gengibre, *cookies* de cacau, danoninho de inhame, rocambole de frango com fubá, *milk-shake* de chocolate com gengibre, bolo de banana sem farinha e açúcar, falsos *nuggets* de abobrinha com frango e almôndega com aveia, o que ainda

não se mostrou suficiente, mas sim eficiente, demonstrando a importância de uma maior visibilidade e atitudes que modifiquem a realidade de “comidas ruins” em hospitais, implantando refeições que se adequem as necessidades e preferências de cada indivíduo.

Ademais, segundo estudo realizado, pacientes oncológicos tendem a ter a ingestão alimentar ainda mais prejudicada que outros indivíduos hospitalizados, o que aumenta o risco de desnutrição. Isso por vários fatores clínicos, como vômitos e mal-estar ao longo do período de tratamento. Assim sendo, a terapia dietética é vista como um dos fatores cruciais para o aumento de aceitação desses pacientes aos alimentos (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013).

Salienta-se ainda que diversos métodos de estudos avaliativos do estado nutricional têm sido desenvolvidos na busca de identificação do paciente desnutrido ou em risco nutricional no ambiente hospitalar, dessa forma facilitando uma intervenção nutricional precoce e que um plano nutricional adequado seja instituído (NASCIMENTO *et al.*, 2017). Mas, é importante ressaltar a importância de como será feita a refeição do paciente, as combinações de ingredientes de forma saudável e que supra as necessidades nutricionais destes sem perder as suas características sensoriais.

Além disso, em outra pesquisa realizada no Estado de Santa Catarina, observaram-se as sobras de refeições dos pacientes, antes e após a implantação do sistema de hotelaria em um hospital de setor privado. Dentre os resultados, o que teve destaque foi a diminuição dos restos de alimentos pelos pacientes no almoço, refeição em que foram avaliadas as principais mudanças, como adicional de sobremesas, melhoria na qualidade da carne, utensílios utilizados, dentre outras modificações. Dessa forma, notando-se que a qualidade dos alimentos, os utensílios utilizados, apresentação, temperatura, variação de cardápio e a atenção da equipe às preferências alimentares do paciente influenciaram diretamente para a aceitação as dietas e, conseqüentemente, uma diminuição nas sobras das refeições (PARISENTI; FIRMINO; GOMES, 2008).

Em conseqüente, em um hospital público de São Paulo, especializado em cardiopneumologia, são realizadas ações humanizadoras, em que na elaboração dos cardápios especiais para Natal e Ano Novo utiliza-se de comidas típicas e alimentos diferenciados, com decorações e temas natalinos no momento de servir as refeições, tornando o momento de se alimentar especial e alegre. Ademais, no Dia das Crianças, são servidos alimentos como bolos, doces ou cachorro-quente. Além dessas datas comemorativas, o cardápio diário é composto por refeições coloridas e variadas para os pacientes e, também, aderem o conceito de *comfortfood*, em que se atentam as preferências de cada pessoa, levando em consideração

seus hábitos e preferências. Em detrimento disso, concluiu-se a importância da gastronomia também como ferramenta de humanização, contribuindo no conforto e tratamento do paciente, tornando-se uma forte aliada no processo de recuperação (NAKASATO *et al.*, 2014)

Dessa forma, percebe-se o papel importante que o gastrônomo, através da gastronomia, tem nas cozinhas hospitalares. Tendo em vista a sua contribuição na aceitação dos pacientes as dietas, na sua recuperação e na promoção de qualidade de vida e conforto, além de diminuir os gastos e desperdícios de alimentos nas redes hospitalares.

Ademais, para Menezes (2005), a graduação em Gastronomia cobra dos alunos um aprendizado mais amplo durante o processo de formação, onde ele consegue integrar os conhecimentos tecnológicos com as práticas de cozinha, com a ciência da alimentação, relações de mercado, os princípios nutricionais dos alimentos, cultura geral das etnias e regiões que a formam e com seu desenvolvimento profissional individual. Além do coletivo, tendo consciência dos direitos humanos, sendo a alimentação um direito humano que também integra o próprio direito à vida e à saúde.

Logo, os gastrônomos se mostram profissionais preparados, que possuem propriedade não apenas do preparo alimentar e montagens de pratos como muitos restringem, mas também de assuntos gerais e com grande relevância para as redes hospitalares, proporcionando benefícios a todos. Mas, para muitos, esses benefícios ainda são desconhecidos. Isso ocorre pois quando se fala em gastrônomos e gastronomia, imaginam restaurantes, comidas saborosas e *glamour*, tudo o que dificilmente acham que será possível estar presente no ambiente hospitalar.

No entanto, em consequência do trabalho exercido por esses profissionais, essa realidade tem sido desconstruída, e a gastronomia hospitalar tem crescido e se desenvolvido. Segundo Jorge(2005), o investimento em atendimento nos hospitais tem crescido, tornando-se um diferencial de mercado e fazendo com que o usuário se sinta cada vez mais cliente e menos paciente.

Considerando que para uma alimentação saudável deve-se levar em consideração alguns aspectos como a compreensão do papel do alimento para a saúde física, psicológica e de forma sociocultural, ademais, não se deve ter um conceito definido do que é uma alimentação adequada quando não se tem conhecimento para quem, quando e onde. É imprescindível respeitar a fome física, bem como a vontade de comer, variações do humor, situações sociais, tudo que possa influenciar diretamente no apetite e quantidades consumidas por cada indivíduo (PHILIPPI; COLUCCI, 2018).

Tendo em vista isso, se torna cada vez mais perceptível a importância de um alimento

pensado e bem elaborado para a saúde do indivíduo como um todo. No ambiente hospitalar, os pacientes se encontram em um momento de vulnerabilidade e tristeza, mas, através do alimento, os gastrônomos têm conseguido transformar essa realidade, beneficiando a saúde física e psicológica através da alimentação.

Portanto, fica explícita a importância desses profissionais atuando no serviço de alimentação hospitalar, garantindo qualidade de vida aos pacientes, proporcionando o prazer de se alimentar de forma saudável sem perder os benefícios sensoriais que os alimentos bem elaborados podem proporcionar. Além disso, faz com que o processo de recuperação se torne mais acelerado e menos dolorido. Dessa maneira, promovendo humanização através da alimentação.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O alimento é algo necessário para a saúde e sobrevivência dos seres humanos, tendo em vista os benefícios nutricionais que ele proporciona ao corpo. Entretanto, é perceptível visualizar que as pessoas não buscam apenas refeições nutritivas, mas que tenham características sensoriais que lhes ofereçam sentimentos de prazer e saciedade. A rejeição das refeições pelos pacientes hospitalizados costumam ocorrer por vários fatores que influenciam diretamente no seu quadro clínico e processo de recuperação. Dessa forma, os gastrônomos, através da gastronomia hospitalar, podem contribuir para mudar essa realidade e proporcionar bem-estar, saúde e qualidade de vida aos indivíduos hospitalizados.

No entanto, são necessários mais estudos de campo para a comprovação e demonstração dos benefícios que esses profissionais podem proporcionar, pois muito se fala da gastronomia hospitalar de forma geral e pouco sobre esses profissionais em cozinhas hospitalares. Dessa forma, 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. Além disso, transformar o ambiente hospitalar em um local que as pessoas se sintam mais acolhidas, pois estas já se encontram fragilizadas pelas enfermidades. O conforto e qualidade da alimentação podem proporcionar sentimentos de acolhimento e solidariedade. Diante do exposto, considera-se a grande importância dos gastrônomos nas cozinhas hospitalares, influenciando na aceitação de pacientes às dietas, de forma que as refeições se tornem saborosas e atrativas aos olhos. Além disso, contribuindo para aumento da imunidade, melhora no estado nutricional, processo de recuperação mais acelerado e, conseqüentemente, reduzindo o seu tempo de internação. Dessa forma, comprovando o

impacto positivo desses profissionais no quadro clínico de pacientes e a sua influência na qualidade de vida destes.

REFERÊNCIAS

CABRAL, João Victor; OLIVEIRA, Fábio Henrique; SHINOHARA, Neide Kazue. A gastronomia como ferramenta de bem-estar ao paciente. **Hig. aliment.**, [s. l.], v. 29, n. 250-251, p. 167-171, nov./dez. 2015. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Joao-Victor-Cabral-3/publication/316875644_A_GASTRONOMIA_HOSPITALAR_COMO_FERRAMENTA_D_E_BEM-ESTAR_AO_PACIENTE/links/59152db3a6fdcc963e8253b0/A-GASTRONOMIA-HOSPITALAR-COMO-FERRAMENTA-DE-BEM-ESTAR-AO-PACIENTE.pdf. Acesso em: 16 jan.2022.

CALZA, Géssica Ferreira. **Gastronomia Hospitalar e a aceitação de dietas em pacientes oncológicos pediátricos**. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Pós-Graduação em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2017. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/18584/1/2017_GessicaFerreiraCalza_tcc.pdf. Acesso em: 15 jan. 2022.

COLLAÇO, Janine. **Gastronomia: A trajetória de uma construção recente**. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (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%20C3%A7o%20-%202013.pdf>. Acesso em: 14 jan. 2022.

DUTRA, S.E.; CARVALHO, B.M.K. **Alimentação saudável e sustentável**. Universidade Federal de Mato Grosso. 4 ed. Cuiabá: Rede e-Tec, 2013. Disponível em: http://ead.ifap.edu.br/netsys/public/livros/04%20Cadernos%20Forma%20C3%A7o%20C3%A9cnica%20ALIMENTA%20C3%87%20C3%83O%20ESCOLAR%2010%20ao%2016_PROFUNCI%20C3%81RIO/Caderno_11_AE_Alimentacao_saudavel.pdf.

FERREIRA, Daiane; GUIMARÃES, Tessa; MARCADENTI, Aline. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. **Einstein**, Porto Alegre, v.11, n.1, p. 41-46, 2012-2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/eins/a/sc58CfXBvzfBP93Lgxrr5yy/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 28 dez. 2021.

FERRO, Rafael. Dimensões conceituais da gastronomia. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v.5, n.2, jul.2017. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/318724650_Dimensoes_conceituais_da_gastronomia. Acesso em: 29 ago. 2021.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

JORGE, Andrea Luiza. História e evolução da gastronomia hospitalar. **Revista Nutrição em Pauta**. São Paulo, n. 70, p. 1, jan./fev. 2005. Disponível em: https://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=1. Acesso em: 05 jan. 2022.

JORGE, Andrea Luiza. **Nutrição e Gastronomia**: Tendências e inovações para a alimentação saudável. [S. l.: s. n.], 2012. Disponível em: <https://www.google.com/amp/s/docplayer.com.br/amp/3904813-Nutricao-e-gastronomia-tendencias-e-inovacoes-para-a-alimentacao-saudavel-andrea-luiza-jorge.html>. Acesso em: 22 dez. 2021.

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich; JARCZEWSKI, Márcia; BISOGNIN Edir L. Turismo e Gastronomia na Região Missioneira. In: ENCONTRO MISSIONEIRO DE ESTUDOS INTERDISCIPLINARES EM CULTURA, 1., 2015, São Borja, Rio Grande do Sul. **Anais [...]**. São Borja: USC, 2015. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/83-gastronomia-como-fator.pdf>. Acesso em: 28 ago. 2021.

MENEZES, Maria Cristina Pinto. **A formação de alunos(as) num curso superior de gastronomia**: aprendizagem, cultura e cidadania. 2005. Dissertação (Mestrado em Educação) – Centro Universitário Nove de Julho, Uninove, São Paulo, 2005. Disponível em: https://bibliotecatede.uninove.br/bitstream/tede/1087/2/B_Maria_Cristina_PintoPde_Menezes.pdf. Acesso em: 10 jan. 2022.

NAKASATO, Miyoko; CASSEB, Mariana Otani; COSTA, Helenice Moreira da; CARDOSO, Elisabeth. A Gastronomia Hospitalar com Instrumento de Humanização. **Anais do Congresso Internacional de Humanidades & Humanização em Saúde**, São Paulo, v.1, n.2, p.72, março, 2014. Disponível em: <http://pdf.blucher.com.br/s3-sa-east-1.amazonaws.com/medicalproceedings/cihhs/10326.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2022.

NASCIMENTO, Nayana Cavassim *et al.* Comparação de métodos de detecção da desnutrição no ambiente hospitalar. **Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria**, [s. l.], v.37, n.1, p. 34-40, 2017. Disponível em: <https://revista.nutricion.org/PDF/cavassim.pdf>. Acesso em: 18 jan. 2022.

OLIVEIRA, Claudia Modesto Veludo. **Cozinha Nutricional**. Londrina: Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018.

PARISENTI, Jane; FIRMINO, Cristina Copetti; GOMES, Clarissa Espíndola. Avaliação de sobras de alimentos em unidade produtora de refeições hospitalares e efeitos da implantação do sistema de hotelaria. **Alimento e Nutrição**, Araraquara, v.19, n.2, p. 191-194, abr./jun. 2008. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/244/239>. Acesso em: 15 jan. 2022.

PIZZANI, Luciana *et al.* A arte da pesquisa bibliográfica na busca do conhecimento. **Revista Digital de Biblioteconomia e Ciência da Informação**, Campinas, v.10, n.1, p.53-66, jul./dez. 2012. Disponível em: https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rdbci/article/download/1896/pdf_28/. Acesso em: 14 jan. 2022.

PINTO, Cláudia; ALVES, Emilaura. A gastronomia no contexto da hotelaria hospitalar: um estudo de caso na cidade do Rio de Janeiro. **Revista de Administração Hospitalar e Inovação em Saúde**, Belo Horizonte, v. 14, n. 2, abr./jun.2017. Disponível em: <https://revistas.face.ufmg.br/index.php/rahis/article/download/1-13/2066>Acesso em: 24 jul. 2021.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada. **Nutrição e Gastronomia**. Barueri: Manole Ltda., 2018.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, Recife, v.1, n.1, p. 3-20, maio/jun. 2015. Disponível em: http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417/pdf_1. Acesso em: 06 jan. 2022.

SANTOS, Virgínia Souza; GONTIJO, Michele Cristina Faria; ALMEIDA, Martha Elisa Ferreira. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. **Nutrición y Clínica Dietética Hospitalaria**, [s. l.], v. 37, n. 3, p. 17-22, 2017. Disponível em: <https://revista.nutricion.org/PDF/FerreiraAlmeida.pdf>. Acesso em: 25 jul.2021.

SOUSA, Anete Araújo; GLORIA, Mariana de Souza; CARDOSO, Thalita Schutz. Aceitação de dietas em ambiente hospitalar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.24, n.2, p.287-294, mar./abr. 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/hNxmKnkqQsbvYmntn6YvB6WJ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 9 jan.2022.

SOUZA, Mariana; NAKASATO, Miyoko. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. **Revista O mundo da Saúde**, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 208-214, fev./mar.2011. Disponível em: https://bvsm.saude.gov.br/bvs/artigos/gastronomia_hospitalar_auxiliando_reducao_desnutricao_pacientes.pdf. Acesso em: 25 jul. 2021.

TALDIVO, Bianca Paola ; SANTOS, Marília Carvalheiro Timoteodos. Gastronomia Hospitalar. **Revista Conexão Eletrônica**, Três Lagoas, v.13,n.1, p. 1-8,2016. Disponível em: http://www.aems.edu.br/conexao/edicaoanterior/Sumario/2016/downloads/1.%20Ci%C3%A Ancias%20Bio1%C3%B3gicas%20e%20Ci%C3%A Ancias%20da%20Sa%C3%BAde/041_Gastronomia%20-%20Gastronomia%20Hospitalar.pdf. Acesso em: 13 ago. 2021.