

BENEFÍCIOS DA GASTRONOMIA NO SERVIÇO HOSPITALAR: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Alyne Dandara Câmara da Silva¹
Rosicleide de Souza Silva²
Lígia Rejane Siqueira Garcia³

RESUMO: A implementação da gastronomia e de técnicas culinárias na alimentação hospitalar pode tornar a alimentação mais saudável e atrativa aos pacientes internados. Este estudo tem por objetivo analisar por meio de uma revisão literária os benefícios da implantação da gastronomia hospitalar, com enfoque no estado nutricional dos pacientes, aceitação da dieta e redução de custos hospitalares. O levantamento de dados foi realizado durante o período de abril a junho de 2018, e foram incluídos artigos publicados entre os anos de 2010 a 2018, disponíveis nas bases de dados PUBMED, SciELO e Biblioteca Virtual em Saúde. Os resultados nos mostram que a implantação da gastronomia hospitalar melhora a ingestão alimentar do paciente, consequentemente melhorando o estado nutricional, na redução óbitos e redução de custos. Conclui-se diante dos estudos apresentados, desfecho positivo com a introdução da gastronomia hospitalar, destacando os efeitos relacionados à melhor aceitação das refeições, com consequência sobre o estado nutricional dos pacientes.

Palavras - chaves: Gastronomia hospitalar. Alimentação hospitalar. Dieta hospitalar.

ABSTRACT: The implementation of gastronomy and culinary techniques in hospital feeding can make food healthier and more attractive to patients. The objective of this study is to analyze the benefits of implanting hospital gastronomy, focusing on the nutritional status of the patients, accepting the diet and reducing hospital costs. The data collection was carried out during the period from April to June 2018, and articles published between the years 2010 to 2018, available in PUBMED, Scielo and Virtual Health Library were included. The results show that the implantation of hospital gastronomy improves the food intake of the patient, consequently improving nutritional status, reducing deaths and reducing costs. It is concluded before the studies presented, a positive outcome with the implementation of the hospital gastronomy, highlighting the effects related to the better acceptance of meals, with consequence on the nutritional status of the patients.

Keywords: Hospital gastronomy. Hospital Feeding. Hospital Diet.

¹ E-mail: Alynedandara@gmail.com.

² E-mail: Rosi.souzah@gmail.com.

³ E-mail: ligiarejane@yahoo.com.br.

1 INTRODUÇÃO

Os hospitais surgiram na idade média, como casa de caridade e eram lugares responsáveis por acolher pessoas doentes. Com o passar dos anos os hospitais empregaram e aprimoraram o atendimento aos pacientes. As unidades hospitalares é parte complementar de do sistema de saúde, da qual a incumbência é possibilitar à população assistência completa, curativa e preventiva (SANGLARD, 2007).

Nestes ambientes hospitalares é fornecida uma dieta de acordo com a morbidade dos pacientes para que se obtenha recuperação e manutenção do equilíbrio nutricional destes. Porém muitos pacientes apresentam certa dificuldade na aceitabilidade da alimentação hospitalar durante a internação, seja devido a fatores diversos, como consistência da dieta, restrições alimentares, questão psicológica, sintomas da patologia, apresentação dos pratos, sabor, aroma, entre outros, o que contribui para a diminuição da ingestão alimentar dos pacientes que ficam susceptíveis a desenvolver deficiências nutricionais, agravando sua patologia (SOUZA, 2011; OLIVEIRA, 2019). Na internação a desnutrição é estabelecida do resultado da deficiência de nutrientes que podem provocar modificações na composição corporal. Sendo a causa por princípios de carência alimentar, patologias e senilidade (GOMES, FILOMENA *et al.*, 2018).

Uma das estratégias para reverter tal situação seria o cuidado humanizado, que envolve os aspectos nutricionais e higiênico-sanitários no que se refere à alimentação, mas também o cuidado, aconchego, amparo e as extensões simbólicas e sensoriais da alimentação. Neste sentido a humanização da alimentação hospitalar deve agregar aspectos éticos que visem o atendimento individualizado e a prestação de um serviço de qualidade através do atendimento às expectativas do paciente. Levando isso em consideração, muitos hospitais têm optado por fazer uso da gastronomia, que se define com arte de cozinhar, escolher os melhores pratos e preparar alimentos que proporcionem o máximo de prazer, além da alimentação com pratos atraentes, preservando sabores, com diferentes componentes para melhor apreciação. Dessa forma, a alimentação hospitalar com a implementação da gastronomia e de técnicas culinárias adaptadas às restrições dietéticas dos pacientes internados, pode tornar a alimentação mais atrativa, saborosa, prazerosa, saudável e equilibrada nutricionalmente (NAKASATO *et al.*, 2014).

Neste contexto, devido a baixa aceitabilidade da dieta e a alta prevalência de comprometimentos nutricionais nos ambientes hospitalares, é questionado se os benefícios proporcionados pela gastronomia, como prazer e satisfação no ato de comer, estão relacionados ao fornecimento de uma dieta bem aceita e equilibrada ao ponto de proporcionar uma melhor ingestão alimentar e nutricional durante a internação. Dessa forma, este estudo tem por objetivo analisar por meio de uma revisão literária os benefícios da implantação da gastronomia hospitalar, com enfoque no estado nutricional dos pacientes, aceitação da dieta e redução de custos hospitalares.

2 REFERÊNCIAL TEÓRICO

2.1 ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO AMBIENTE HOSPITALAR

Os hospitais como complexos de assistência à saúde, empregam de estratégias para aprimorar o atendimento aos pacientes. Essas ações estratégicas incidem em serviços de recuperação do enfermo, desde a internação até a alta hospitalar (CARVALHO, 2015).

Para promover uma rápida recuperação, torna-se interessante que o ambiente seja agradável, hospitaleiro e humanizado. Dessa forma, é indispensável que a equipe seja capacitada, vindo a contribuir para a recuperação e satisfação do paciente. A humanização é o principal conceito que a hotelaria hospitalar pratica na área da saúde, proporcionando assim uma nova visão, com ofertas de serviços que possibilitam segurança e conforto ao paciente, além de proporcionar uma sensação de exclusividade (OLIVEIRA *et al.*, 2013).

Os pacientes estão cada vez mais exigentes e criteriosos. Os fatores primários que colaboram para a percepção negativa dos pacientes em relação às instituições hospitalares são: estrutura física, apresentação dos alimentos e qualidade dos produtos utilizados para elaboração das refeições (HARTWELL, EDWARDS; SYMOONDS; 2006).

Mesmo com os cuidados aos pacientes durante a internação, há um risco de ocorrer complicações nutricionais, resultado de vários fatores que podem estar associados à própria doença ou situação terapêutica. O baixo consumo alimentar é uma das causas mais frequentes de comprometimento nutricional e diversas situações podem levar a perda de apetite ou dificultar a ingestão de alimentos. Outra causa seria a intervenção inadequada que pode acarretar no agravamento do estado nutricional durante internação, como uma prescrição

dietética que não atende as necessidades nutricionais do paciente (AQUINO, PHILIPPI, 2011).

Um dos principais agravos encontrados em pacientes internados é a desnutrição. Fatores como o aumento nas complicações clínicas e período de internamento prolongado estão associados à maior prevalência da desnutrição. Quanto maior o tempo de internação do paciente, maior o risco de agravar-se a desnutrição hospitalar (GARCIA, TAVARES, PASTORE, 2013). Segundo Duarte *et al.*, (2016), pode-se destacar que a desnutrição e os desvios nutricionais ocasionam a redução da imunidade, aumentando, portanto, o risco de infecções, hipoproteinemia e edema, bem como a redução de cicatrização de feridas.

2. GASTRONOMIA HOSPITALAR: HUMANIZANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Em relação à dieta hospitalar é interessante assegurar o aporte de nutrientes aos pacientes internados, preservando seu estado nutricional, além de contribuir com um papel terapêutico em patologias agudas e crônicas, respeitando as particularidades simbólicas e psicossensoriais individuais e coletivas. Dessa forma o Serviço de Nutrição Dietética (SND), responsável por preparar as refeições dos pacientes, por longo período focalizou suas finalidades exclusivamente na recuperação de doentes, esquecendo-se da importância da gastronomia. Por esse motivo, as refeições hospitalares ganharam a notoriedade de comida sem sabor, cor, sem tempero e criatividade, e conseqüentemente, uma comida sem graça e ruim (NASCIMENTO, 2010).

Por isso, a alimentação, o acolhimento nutricional e a cooperação do paciente em sua terapêutica são indispensáveis para a excelência no atendimento hospitalar (DIEZ-GARCIA; PADILHA; SANCHES; 2012).

Nessa perspectiva, a gastronomia e o aperfeiçoamento das técnicas culinárias asseguram as propriedades sensoriais das preparações, melhorando a percepção do paciente diante da dieta ofertada no hospital. Esse procedimento é uma ferramenta importante para promover a aceitação da dieta proposta, por aperfeiçoar os aspectos organolépticos das refeições (SOUSA *et al.*, 2013).

A implantação dessa tendência da nutrição e gastronomia em um ambiente hospitalar na prática, se dá através de um sistema de qualidade na produção de refeições e a métodos que favorecem a inovação aplicadas as dietas como: cardápios planejados, nutritivos, práticos,

com boa aceitabilidade; equipe bem treinada, eficiente para servir uma dieta com flexibilidade de atendimento, possibilitando eficácia em todos os níveis; seleção de fornecedores para desenvolver opções de preparos; modo de preparo, cortes e apresentações da montagem das refeições até a degustação; uso de utensílios funcionais e linhas de montagens centralizadas; habilidades manuais dos funcionários; assistência de um Chef de cozinha; cardápio para eventos especiais; recursos de economia e atenção do profissional nutricionista nos aspectos individuais do paciente (JORGE, 2005).

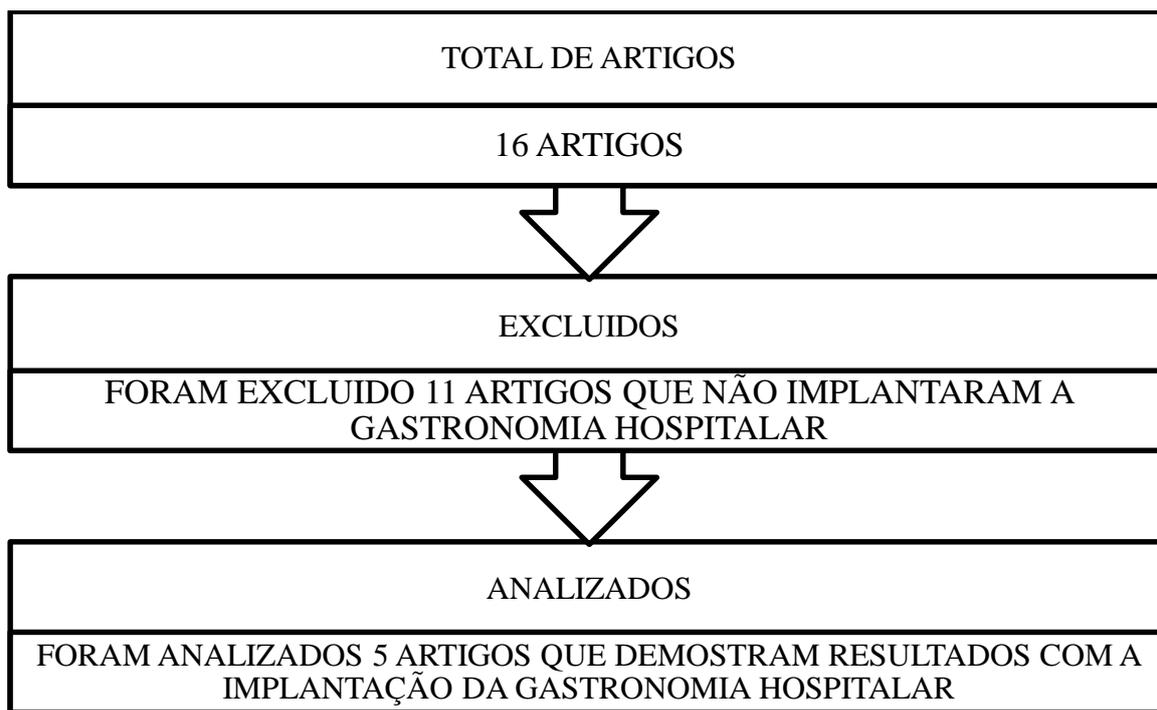
Neste âmbito a gastronomia hospitalar surgiu com a finalidade de aperfeiçoar a dieta adequada a cada patologia do paciente, levando em consideração os hábitos alimentares regionais com uma diversidade de ingredientes e utilizando a eficiência das técnicas dietéticas. Nesse contexto, há uma preocupação enorme em agregar prazer no que é produzido e oferecido. A apresentação dos pratos é voltada a satisfação, ao sabor, assim atendendo as predileções do paciente, com o propósito de viabilizar humanização e tornando as instituições hospitalares mais competitivas ao mercado. Em atenção aos clientes, vale a inclusão e o regalo de alimentos saborosos e adequados, atentando para uma refeição de boa aparência para ser ofertada no hospital (NASCIMENTO, 2010).

3 METODOLOGIA

O estudo utiliza revisão literária integrativa, na qual foram utilizadas as palavras-chave para a busca de artigos: Alimentação hospitalar, Dieta hospitalar, Hotelaria hospitalar e Gastronomia hospitalar. As bases de dados consultadas foram, PUBMED, Scielo e Biblioteca Virtual em Saúde com publicação completas e disponíveis.

O levantamento de dados foi realizado durante o período de abril a junho de 2018, usamos como critério de inclusão, artigos nas línguas portuguesa, inglesa e espanhola, publicados entre os anos de 2010 a 2018, e também artigos de pesquisa que demonstrassem resultados satisfatórios com a implantação da gastronomia hospitalar. E como critério de exclusão, publicações de revisão de literatura, e artigos de pesquisa que relatam o benefício mais não implantaram o serviço da gastronomia.

O estudo apresentou como limitação a quantidade de artigos encontrados, com maior concentração na região sudeste e centro-oeste do Brasil, necessitando de um maior quantitativo no âmbito nacional, regional e internacional.



4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Após levantamento na literatura, foram localizados apenas cinco artigos sobre a avaliação dos benefícios no processo de implantação da gastronomia hospitalar, conforme Quadro 1. Destes estudos, um foi desenvolvido na região sul, três na região sudeste e um na região centro-oeste do Brasil.

A gastronomia hospitalar tem a finalidade de implantar uma alimentação saudável com equilíbrio, tecnologia e agregando saúde e bem-estar em todas as fases da vida. Hospitais renomados no país já vivenciam esses benefícios, como o Hospital Samaritano, o Hospital Albert Einstein e o Hospital Sírio-Libanês em São Paulo. E no Rio Grande do Norte, dois hospitais oferecem esse serviço: o Hospital da Unimed e o Hospital do coração, em Natal (HOSPITAL SAMARITANO, 2017; HOSPITAL ALBERT EINSTEIN, 2017; SIRIO-LIBANÊS, 2017; HOSPITAL UNIMED, 2017; HOSPITAL DO CORAÇÃO, 2017).

Quadro 1. Detalhamento dos estudos sobre implantação da gastronomia hospitalar.

Autor	Objetivo	Método	Público-Alvo	Local	Principais achados
DA COSTA SILVEIRA; MIGOWSKI; DE VASCONCELOS, 2014.	Analisar a introdução da gastronomia hospitalar em uma instituição de saúde como fator de redução dos índices de desnutrição de pacientes durante o período de internação.	Estudo de Caso, com análise documental e observação participante não sistematizada.	Pacientes internados	Hospital do Rio Grande do Sul	Redução no resto ingesta de 49,22% para 16,86%. Redução nos custos e no número de óbitos. Repercussão na mídia local.
GUERRA, 2010.	Analisar o grau de aceitação de dietas hospitalares para o público infantil a partir da melhora da apresentação da dieta.	Estudo de caso	Crianças de 4 a 13 anos.	Hospital Universitário de Brasília-DF	Houve uma melhoria significativa na apresentação da dieta, com aumento da aceitação e diminuição nos rejeitos das refeições servidas aos pacientes pediátricos.
HORTA <i>et al.</i> , 2013	O objetivo desta pesquisa consiste em analisar, alterar e avaliar a qualidade sensorial das dietas livres oferecidas a crianças hospitalizadas, a partir do uso de técnicas gastronômicas.	Estudo Transversal	Crianças até 12 anos internadas na pediatria do hospital.	Hospital municipal público localizado na região Noroeste de Belo Horizonte (MG).	Verificou que o índice de resto ingestão reduziu de 32,5% para 25,1% quando implantadas técnicas gastronômicas simples, como tipos de corte e métodos de cocção.
DE PAIVA <i>et al.</i> , 2016	Analisou-se a influência da gastronomia na minimização dos sintomas dos tratamentos de combate ao câncer.	Estudo Transversal	Pacientes Oncológicos	Hospital oncológico da cidade de Muriaé (MG)	O estudo demonstrou que com a implantação da gastronomia teve um índice de aceitabilidade da dieta superior a

					80%. Interferindo na inapetência alimentar e consequentemente, melhorando o estado nutricional do paciente.
SANTOS; GONTIJO; DE ALMEIDA, 2017.	Avaliar o efeito do emprego de técnicas gastronômicas na aceitabilidade das preparações oferecidas à pacientes Hospitalizados	Estudo de caso	Pacientes do setor público e privado	Hospital Filantrópico da cidade de Carmo do Paranaíba, MG, Brasil	Após o uso das técnicas gastronômicas as notas médias dos atributos sensoriais, da temperatura, e da aceitabilidade geral das refeições aumentaram ($p<0,05$), enquanto o Índice Resto-Ingestão diminuiu.

Fonte: Autoria Própria

Uma experiência positiva foi desenvolvida no Hospital ALFA, um hospital de médio porte, centenário, localizado no Rio Grande do Sul (RS), na região dos Vales do Taquari e do Rio Pardo. A unidade hospitalar possui 185 leitos, sendo 110 disponibilizados para o Sistema Único de Saúde (SUS) e 75 para conveniados, e atende 25 municípios da região, com especialidade em Traumatologia-Ortopedia adulta. Possui um custo alto, com média de permanência de internação próximo ao limite recomendado pelo Ministério da Saúde (MS) que era de 5 dias. Em 2011, investiu na compra de cutelaria para melhorar a apresentação dos pratos. As bandejas passaram a ser levadas em carrinhos contendo um equipamento de microondas na parte superior para aquecer as refeições antes de servi-las, haja vista que é uma região fria. O novo serviço de Gastronomia Hospitalar tomou proporções agradáveis. Os autores sugerem que as repercussões na melhoria do estado nutricional dos pacientes podem ter contribuído para a redução de óbitos observada na instituição (COSTA; MIGOWSKI; VASCONCELOS, 2014).

Dada à ocorrência de casos de desnutrição no ambiente hospitalar na Pediatria Clínica do Hospital Universitário de Brasília (HUB), pesquisadores buscaram soluções para minimizar essa problemática. Foi feita uma coleta de dados em crianças internadas de ambos os sexos, com idade entre 4 e 13 anos. O principal problema foi a diversidade cultural, por receber crianças de todo Brasil, com hábitos peculiares e etnias, como indígenas, além da

apresentação dos pratos que interferiam na aceitação dos alimentos por parte desses pacientes hospitalizados. As alterações foram priorizadas para esse público, como preparações mais elaboradas de forma mais atrativas com imagens, desenhos e utensílios decorados. Essas medidas associadas à introdução da gastronomia hospitalar resultaram em uma evolução na apresentação das dietas, possibilitando uma melhoria na aceitação, diminuição dos restos de alimentos, maior integração da equipe da nutrição (copeiros, cozinheiros e nutricionistas) e um avanço para diminuir os casos de desnutrição (GUERRA, 2010).

Outro estudo em um hospital público de Belo Horizonte (MG), verificou um menor índice de resto ingestão no setor pediátrico quando implantadas técnicas gastronômicas simples, como tipos de corte e métodos de cocção, para melhorias sensoriais nas preparações, de modo a viabilizar o aumento no consumo das refeições e redução de custos (HORTA *et al.*, 2013).

A terapia nutricional aplicada adequadamente e com resultados benéficos aos pacientes deve ser prioridade em um serviço de nutrição, reduzindo a inapetência alimentar e suas complicações e, portanto, melhorando o estado nutricional e aumentando a resposta à terapia administrada. A pesquisa feita na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital oncológico da cidade de Muriaé (MG) mostra que sintomas presentes durante o tratamento do câncer como náusea, vômitos, disfagia, xerostomia, ofiofagia, constipação entre outros, conseguem ser amenizados com preparações gastronômicas simples, fáceis, de qualidade e baixo custo (DE PAIVA *et al.*, 2016).

Em outro estudo realizado no Hospital Filantrópico da cidade de Carmo do Paranaíba, Minas Gerais, com pacientes internados pelo sistema particular ou pelo Sistema Único de Saúde (SUS), com idade de 18 a 59 anos, de ambos os gêneros, que apresentaram um tempo mínimo de internação de 36 horas, e cuja dieta não apresentava nenhuma restrição (dieta livre). Após a aplicação das técnicas gastronômicas, ensinadas por meio de capacitação dos manipuladores, houve redução na quantidade de alimentos deixada no prato, através do emprego dos adequados métodos de cocção, e de condimentos e ervas que promoveram um sabor mais agradável e uma melhor distribuição visual dos alimentos, sugerindo uma possível melhora no estado nutricional e na redução dos custos com os desperdícios (SANTOS; GONTIJO; ALMEIDA, 2017).

Na Unidade de Oncologia/Hematologia de um hospital terciário em Porto Alegre (RS), foi verificado um alto índice de resto ingestão nos pacientes com câncer, principalmente os desnutridos, e reforçou a importância do acompanhamento e avaliação nutricional, assim como acompanhar o consumo alimentar dos pacientes. Os motivos relatados para a não aceitação da dieta oferecida foram, falta de sabor, falta de apetite, monotonia do cardápio e temperatura das refeições inadequadas. Assim o estudo apresenta que para estimular a ingestão alimentar dos pacientes a gastronomia hospitalar e suas técnicas são essenciais para o planejamento de cardápios nutritivos e saborosos (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013).

Em pacientes internados a falta de apetite por razão do tratamento é possivelmente a principal causa de desnutrição nos hospitais. Outras causas provavelmente seriam o sabor da comida, a aparência desagradável, a monotonia do cardápio, a temperatura inadequada. Dessa forma, uma baixa ingestão de nutrientes acaba contribuindo para alguns comprometimentos nutricionais, aumentando o tempo de recuperação e conseqüentemente o tempo de internação (MESSINA *et al.*, 2013).

De acordo com o estudo realizado no Hospital Geral de Brasília, ocorre um descontentamento com a qualidade das refeições oferecidas, apontando principalmente aspectos básicos da gastronomia, como o sabor, a apresentação e a variedade das refeições, segundo relatos dos pacientes. Concluindo que a gastronomia, inserida no contexto dietoterápico, é capaz de harmonizar o próprio bem-estar do paciente, assim como melhorar significativamente o tratamento e o estado nutricional destes (BEZERRA, 2003).

Um estudo desenvolvido para avaliar a percepção do nutricionista a respeito da importância da gastronomia hospitalar em um hospital privado situado em Brasília/DF, detectou que os entrevistados consideraram importante o sabor e a aparência visual dos pratos, consideraram também como muito importante a temperatura, cardápios variados, higiene dos alimentos, utensílios adequados, cortesia do atendimento e boa aparência dos funcionários, demonstrando critérios importantes que são melhorados com a implantação da gastronomia (BORGES, 2010).

Desta forma as técnicas gastronômicas trazem às preparações um benefício importante para os fatores sensoriais, que é uma das principais reclamações dos pacientes “*não gosto da consistência*”, “*não gosto do tempero*”, “*não tem sabor*”. O fato de aprimorar os fatores

sensoriais das preparações incentiva o desejo dos pacientes em querer se alimentar (LAGES; RIBEIRO; SOARES, 2013).

O Conselho Federal de Nutrição diz que é de responsabilidade do nutricionista adequar a oferta dos alimentos à prescrição dietética de cada paciente, devendo respeitar não somente suas preferências, mas também as limitações impostas pela doença (CFN RESOLUÇÃO Nº 380/2005).

Durante o período de internação pode-se diminuir a ocorrência da piora no quadro nutricional dos pacientes. A alimentação é introduzida como importante ação no tratamento e recuperação da saúde, devendo estar equilibrada em nutrientes para inibir ou estabilizar os processos patológicos (NOVINSKI; ARAÚJO; BARATTO. 2017). A alimentação hospitalar com a implementação da gastronomia e de técnicas culinárias adaptadas às restrições dietéticas dos pacientes internados, pode tornar a alimentação mais atrativa, saborosa, prazerosa e saudável (NAKASATO *et al.*, 2014).

Esse serviço deve ser oferecido, aperfeiçoado e integrado à dietoterapia para ajudar nos preparos dos alimentos, com o intuito de melhorar a adesão dos pacientes a uma dieta que possibilite sentir os ingredientes, seus sabores e aromas em uma refeição bem elaborada (GUERRA, 2010).

Portanto, combinar a ciência da Nutrição/Dietética com o requinte que a Gastronomia oferece torna-se indispensável aos hospitais que querem a satisfação e recuperação de seus pacientes/clientes (MARTINS; BARATTO, 2018).

5 CONCLUSÃO

Diante dos estudos apresentados, os resultados foram positivos quanto a implementação da gastronomia hospitalar, destacando os efeitos relacionados à melhor aceitação das refeições, redução de custos, e resultando sobre o estado nutricional dos pacientes minimizando os casos de óbitos.

A gastronomia hospitalar torna-se importante para proporcionar maior qualidade na ingestão alimentar, para que, assim, os pacientes consigam obter nutrientes necessários ao organismo, não havendo comprometimentos nutricionais no período de internação.

A associação da nutrição com a gastronomia apresenta influencia na minimização de sintomas provocados pelos tratamentos dos pacientes, assim, resultando na inovação de

preparações de acordo com a prescrição dietética, influenciando a aceitação da dieta, reduzindo a inapetência alimentar e, conseqüentemente, melhorando a resposta ao tratamento e estado clínico.

Torna se importante à realização de mais estudos sobre a gastronomia hospitalar e a sua influência na melhora do estado nutricional dos pacientes internados.

REFERÊNCIA

AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Identificação de fatores de risco de desnutrição em pacientes internados. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 57, n. 6, p. 637-643, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-42302011000600009>. Acesso em: 19 mar. 2019.

BEZERRA, Aline Cabral. **Gastronomia na prescrição de dietas hospitalares e as influências geradas pela indústria hoteleira**. 2003. 50 f. Monografia (Especialização em Qualidade de Alimentos)-Universidade de Brasília, Brasília, 2003.

BORGES, Cassia Maria Ferreira. **A percepção do profissional nutricionista sobre a gastronomia hospitalar: um estudo de caso sobre um hospital particular do Distrito Federal**. [Monografia] Brasília: Universidade de Brasília, 2010.

CARVALHO, William Ladeia de. A Gastronomia Hospitalar sob o olhar dos alunos de Hotelaria Hospitalar da Faculdade Hotec (São Paulo, Brasil). *In: SEMANA PARANAENSE DE TURISMO DA UFPR*, 22., 2015, Curitiba. **Anais [...]** Curitiba: UFPR, 2015, p. 1-13.

CFN, RESOLUÇÃO Nº. 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>. Acesso em: 02 jun. 2017.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; PADILHA, Marina; SANCHES, Maísa. Alimentação hospitalar: proposições para a qualificação do Serviço de Alimentação e Nutrição, avaliadas pela comunidade científica. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 17, p. 473-480, 2012. Disponível em: https://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232012000200020. Acesso em: 19 mar. 2019.

DUARTE, Agnis *et al.* Risco nutricional em pacientes hospitalizados durante o período de internação. **Nutrición clínica y dietética hospitalaria**, v. 36, n. 3, p. 146-152, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.12873/363duarte>. Acesso em: 19 mar. 2019.

FERREIRA, Daiane; GUIMARÃES, Tessa Gomes; MARCADENTI, Aline. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. **Einstein**, v. 11, n. 1, p. 41-6, 2013. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/236196246_Acceptance_of_hospital_diets_and_nut

ritional_status_among_inpatients_with_cancer. Acesso em: 19 março 2019.

GARCIA, Rosane Scussel; TAVARES, Léa Regina da Cunha; PASTORE, Carla Alberici. Nutritional screening in surgical patients of a teaching hospital from Southern Brazil: the impact of nutritional risk in clinical outcomes. **Einstein** (São Paulo), São Paulo, v. 11, n. 2, p. 147-152, jun. 2013.

GUERRA, Pollyana Machado de Sá. Avaliação da aceitação de dietas infantis modificadas em hospital público: estudo de caso. [Monografia] Brasília: **Universidade de Brasília**; 2010.

GOMES, Filomena *et al.* ESPEN guidelines on nutritional support for polymorbid internal medicine patients. **Clinical nutrition**, v. 37, n. 1, p. 336-353, 2018.

PAIVA, Derlyane Consolação Simão de *et al.* A gastronomia como alívio dos sintomas do tratamento do câncer. **Revista científica da faminas**, v. 9, n. 2, 2016. Disponível em: <http://periodicos.faminas.edu.br/index.php/RCFaminas/article/view/324>. Acesso em: 19 mar. 2019.

SILVEIRA, Regina da Costa; MIGOWSKI, Eliana Rustick; VASCONCELLOS, Sílvio Luís de. Gastronomia Hospitalar Como Geradora de vantagem Competitiva. **Negócios e Talentos**, v.2, n.10, p. 27-42, 2014. Disponível em: <https://seer.uniritter.edu.br/index.php?journal=negocios&page=article&op=view&path%5B%5D=662&path%5B%5D=444>. Acesso em: 19 mar. 2019.

HARTWELL, Heather Jill, EDWARDS John SA, SYMONDS Catherine. Foodservice in hospital: development of a theoretical model for patient experience and satisfaction using one hospital in the UK National Health Service as a case study. **Journal of Foodservice**, v. 17, n. 5-6, p. 226-238, 2006. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/j.1745-4506.2006.00040.x>. Acesso em: 19 mar. 2019.

HORTA, M.G.; SOUZA, I.P.; RIBEIRO, R.C.; RAMOS, S.A. A gastronomia nas dietas infantis. *Alim. Nutr. = Braz. J. Food Nutr.*, Araraquara, v.24, n.2, p. 165-173, abr./jun. 2013.

HOSPITAL ALBERT EINSTEIN – *Por dentro do hospital: A Cozinha do Einstein*. Disponível em: <http://www.einstein.br/einstein-saude/Paginas/por-dentro-do-hospital.aspx/>. Acesso em: 15 maio 2017.

HOSPITAL DO CORAÇÃO – Gastronomia Hospitalar. Disponível em: <http://hospitaldocoracao.com.br/conteudo>. Acesso em: 15 maio 2017.

HOSPITAL SAMARITANO – Nutrição e Gastronomia. Disponível em: <http://samaritano.com.br/category/nutricao/>. Acesso em: 15 maio 2017.

HOSPITAL UNIMED – Gastronomia hospitalar. Disponível em : http://www.unimed.coop.br/pct/index.jsp?cd_canal=57314&cd_secao=60592. Acesso em: 15 maio 2017.

JORGE, Andréa Luíza. História e Evolução da Gastronomia Hospitalar. *Revista Nutrição em Pauta*, São Paulo, v. 70, jan./fev., 2005. Disponível em: http://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=1. Acesso em: 15 jul.

2018.

LAGES, Priscilla Ceci; SOARES, Luciana Santos; RIBEIRO, R. C. A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares pastosas: análise, intervenção e avaliação. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 24, n. 1, p. 100, 2013. Disponível em: <http://200.145.71.150/seer/index.php/alimentos/article/view/93/2416>. Acesso em: 19 mar. 2019.

MARTINS, Paulo; BARATTO, Indiomara. Gastronomia hospitalar: treinamento em bases de cozinha. **RBONE-Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 12, n. 69, p. 110-117, 2018.

MESSINA, Gabriele *et al.*. Patients' evaluation of hospital foodservice quality in Italy: what do patients really value?. **Public health nutrition**, v. 16, n. 4, p. 730-737, 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.1017/S1368980012003333>. Acesso em: 19 mar. 2019.

NAKASATO, Miyoko *et al.*. A Gastronomia Hospitalar como Instrumento de Humanização. **Blucher Medical Proceedings**, v. 1, n. 2, p. 72-72, 2014. Disponível em: <https://10.5151/medpro-cihhs-10326>. Acesso em: 19 mar. 2019.

NASCIMENTO, Maria de Fátima Fortes do. **A contribuição da hotelaria hospitalar para os clientes da saúde e como ferramenta de humanização e marketing**. 2010.

NOVINSKI, Ana Paula Fonseca; ARAÚJO, Gesika Cortes; BARATTO, Indiomara. Resto ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Pato Branco-PR. **RBONE-Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 11, n. 66, p. 451-458, 2017.

OLIVEIRA, Ana Cláudia Santos de. Relação da estruturação de um serviço de nutrição e o risco de desnutrição hospitalar em um aparelho hospitalar da rede estadual de saúde do estado da Bahia. [Monografia] Bahia: **Universidade Federal do Recôncavo da Bahia** 2019. Disponível em: <http://www.repositoriodigital.ufrb.edu.br/>. Acesso em: 18 Maio 2019.

OLIVEIRA, Cael *et al.* A hotelaria hospitalar como uma nova perspectiva de atuação em organizações de saúde. **Revista Turismo: estudos e práticas**, v. 1, n. 2, 2013.

SANGLARD, Gisele. Hospitais: espaços de cura e lugares de memória da saúde. **An. mus. paul.**, São Paulo, v. 15, n. 2, p. 257-289, 2007. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-47142007000200020>. Acesso em: 21 maio 2019.

SANTOS, Virgínia Souza; GONTIJO, Michele Cristina Faria; ALMEIDA, Martha Elisa Ferreira de. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. **Nutrición clínica y dietética hospitalaria**, v. 37, n. 3, p. 17-22, 2017. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6189239>. Acesso em: 19 mar. 2019.

SIRIO-LIBANÊS – Gastronomia Hospitalar: Prazer na hora da refeição. É a referência do Hospital Sírio-Libanês na hora do serviço de alimentação ao paciente. Disponível em: <https://www.hospitalsiriolibanes.org.br/guia-de-alimentacao/Paginas/home.aspx>. Acesso em: 15 maio 2017.

SOUSA, Anete Araújo *et al.* Alimentação hospitalar: elementos para a construção de iniciativas humanizadoras. **Demetra**: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 8, n. 2, p. 149-162, 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2013.5281>. Acesso em: 19 mar. 2019.

SOUZA, Mariana Delega de; NAKASATO, Miyoko. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. **O mundo da saúde**, São Paulo, v. 35, p. 208-214, 2011.