



## OS BENEFÍCIOS DA GASTRONOMIA NA DIETA HOSPITALAR

Amanda de Oliveira Gomes<sup>1</sup>  
Daniela de Stefani Marques<sup>2</sup>  
Cinara Araujo Faria<sup>3</sup>  
Eleusa Spagnuolo Souza<sup>4</sup>  
Nayara Ferreira Favoreto<sup>5</sup>

### RESUMO

A boa qualidade sensorial da alimentação é um fator primordial para que o indivíduo consuma um alimento. O conceito de alimentação ligada à saúde tem por base diversos conhecimentos que fazem dela um pilar fundamental da medicina, sendo o primeiro recurso utilizado na terapêutica médica. A aceitação e satisfação por parte do paciente da dieta hospitalar está intimamente relacionadas à qualidade sensorial da refeição oferecida. Autores defendem a alimentação hospitalar como elemento fundamental dos cuidados hospitalares que são ofertados aos pacientes; assim sendo, deve integrar qualidade higiênico-sanitária e sensorial, atendendo as necessidades nutricionais e psicossociais. A atenção ao estado nutricional adequado e qualidade da alimentação contribui de maneira benéfica na recuperação dos pacientes hospitalizados e melhora da sua qualidade de vida. Essa revisão tem por objetivo explorar os benefícios da gastronomia aplicada a dieta hospitalar.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Dieta hospitalar. Benefícios.

### ABSTRACT

---

<sup>1</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição- Faculdade Atenas, e-mail amandagomes105@gmail.com.

<sup>2</sup> Professora da Faculdade Atenas;

<sup>3</sup> Professora da Faculdade Atenas;

<sup>4</sup> Professora da Faculdade Atenas;

<sup>5</sup> Professora da Faculdade Atenas..



The good sensory quality of food is a key factor for the individual to consume a food. The power concept linked to health is based on various skills that make it a cornerstone of medicine, the first feature used in medical therapy. The acceptance and satisfaction on the part of the hospital patient diet are closely related to sensory quality of the offered meal. Authors advocate the hospital food as a fundamental element of hospital care that are offered to patients; therefore must integrate hygienic-sanitary and sensory quality, meeting the nutritional needs and psicossociais. Attention to adequate nutritional status and food quality contributes beneficial way in the recovery of patients and improves their quality of life. This review aims to explore the benefits of cuisine applied to hospital diet.

**Keywords:** Gastronomy. Hospital diet. Benefits.

## **METODOLOGIA**

O presente trabalho consiste em uma revisão bibliográfica, na qual serão elucidados os benefícios da gastronomia na dieta hospitalar. Será utilizando o método de pesquisa explicativa descritiva, tendo como fonte de pesquisa base de dados Scientific Electronic Library Online (SCIELO) e Google Acadêmico, livros acadêmicos da área de Nutrição da biblioteca da Faculdade Atenas. Serão utilizados os descritores gastronomia, dieta hospitalar, benefícios, nutrição.

## **INTRODUÇÃO**

Desde os primórdios de sua existência, o ser humano mantém relação positiva com a alimentação. A mesma está por vezes associada a

momentos de prazer e celebração. A ocasião de uma refeição é tida como uma oportunidade de estabelecer relações pessoais e estreitar laços familiares (LAGES, 2013).

A dieta hospitalar tem papel importante na manutenção do aporte de nutrientes ao paciente internado, bem como na preservação do seu estado nutricional, atuando como auxiliar terapêutico em doenças crônicas e agudas, além de fazer parte da experiência de internação podendo atuar como atenuante da angústia causada pela separação do paciente do seu ambiente familiar, relações de trabalho, visto que responde a aspectos psicossensoriais de reconhecimento individual e coletivo (GARCIA, 2006).

A aceitação e satisfação por parte do paciente da dieta hospitalar está

intimamente relacionada à qualidade sensorial da refeição oferecida. As dietas hospitalares devem considerar a relação do paciente com o alimento, tendo como prioridade suas preferências e hábitos individuais, portanto, a escolha dos alimentos que estimulam e satisfazem o paladar é uma escolha prática (LAGES, 2013).

Dada a grande prevalência de complicações nutricionais e os efeitos

negativos no tratamento, recuperação e qualidade de vida dos pacientes internados, é importante que se busque novas formas de proporcionar uma ingestão alimentar adequada em nutrientes e contribuir para minimizar os problemas oriundos da internação hospitalar. Atualmente os aspectos da dieta hospitalar têm sido amplificados, seguindo tendências da gastronomia, visando aliar a prescrição dietética e as restrições alimentares a refeições atraentes e saborosas, tornando a dietoterapia uma experiência agradável principalmente aos olhos e ao paladar (SOUZA, et. al 2011).

Diante do exposto acima se justifica o estudo sobre os benefícios da

gastronomia aplicada à dieta hospitalar.

## DESENVOLVIMENTO

De acordo com Castro e Santos 2012, a gastronomia é a ciência que

integra culinária, bebida e demais ingredientes usados no preparo dos alimentos, utensílios necessários, bem como as peculiaridades culturais agregadas a ela. Para

Souza et al 2011, “a gastronomia é definida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta, com o objetivo principal de zelar pela sua conservação, mantendo saudável a espécie, por meio da melhor alimentação possível, qualitativa e quantitativamente”. Já Castro (2012) apud

Brillat-Savarin (1995) conceitua gastronomia como um “ato do nosso julgamento pelo qual damos preferência às coisas agradáveis ao nosso paladar em detrimento daquelas que não tem qualidade”.

A gastronomia utiliza-se de técnicas criativas de apresentação das refeições, e combinações de diferentes ingredientes e temperos que modificam o sabor do alimento a fim de manter a cultura alimentar e ambiente social ao qual o indivíduo está inserido. Desta feita, as refeições hospitalares devem ser elaboradas de forma a considerar que o paciente está fora do seu âmbito social, o que por si só pode influenciar negativamente a ingestão alimentar (LAGES, 2013)

Visto isso, nota-se que a boa qualidade sensorial do alimento é fator primordial para que o indivíduo consuma um alimento, pois este naturalmente não se alimenta pensando apenas na sua nutrição. O conceito de alimentação ligada à saúde tem por base diversos conhecimentos que fazem dela um pilar fundamental da medicina, sendo o primeiro recurso utilizado na terapêutica médica. Portanto, se pensarmos em um paciente retido em um local diferente do seu lar, e que necessite

de tratamentos especiais percebeu-se a importância de cuidar de sua alimentação (SOUZA et al, 2011).

A dieta hospitalar tem papel importante na manutenção do aporte de nutrientes ao paciente internado, bem como na preservação do estado nutricional, atuando como auxiliar terapêutico em doenças crônicas e agudas, além de fazer parte da experiência de internação podendo atuar como moderador da angústia causada pela separação do paciente do seu ambiente familiar, relações de trabalho, visto que responde a aspectos psicossensoriais de reconhecimento individual e coletivo (GARCIA, 2006).

A aceitação e satisfação por parte do paciente da dieta hospitalar estão intimamente relacionadas à qualidade sensorial da refeição oferecida. As dietas hospitalares devem considerar a relação do paciente com o alimento, tendo como prioridade suas preferências e hábitos individuais, portanto a escolha dos alimentos que estimulam e satisfazem o paladar é uma escolha prática. (LAGES, 2013).

Autores defendem a alimentação hospitalar como elemento fundamental dos cuidados hospitalares que são ofertados aos pacientes; assim sendo deve integrar qualidade higiênico-sanitária e sensorial, atendendo as necessidades nutricionais e psicossociais. Visto isso, destaca-se a necessidade de modificação de consistência, temperatura, disposição de nutrientes, sabor e apresentação as dietas (REIS, et al).

As dificuldades encontradas para implantação da gastronomia nas dietas hospitalares são verificadas em diferentes aspectos, que seguem desde o diagnóstico preciso das necessidades dos pacientes e suas expectativas, até a representação fiel em produtos saudáveis, atraentes, nutricionalmente íntegro, e, sobretudo, que contribua com a manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente (SOUZA et al, 2011).

Em muitos hospitais a dieta oferecida é inadequada em diversos aspectos inclusive os sensoriais, portanto há diminuição da ingestão alimentar por parte dos pacientes. Estudos demonstram que a falta de temperos, a temperatura fria, falta de molho e a monotonia dos cardápios são os

fatores negativos mais citados pelos entrevistados. Além disso, a consistência dos alimentos muitas vezes prejudica a ingestão alimentar (MESSIAS, 2011).

Dadas a grande prevalência de complicações nutricionais e os efeitos negativos no tratamento, recuperação e qualidade de vida dos pacientes, é importante que se busque novas formas de proporcionar uma ingestão alimentar adequada em nutrientes e contribuir para minimizar os problemas oriundos da internação hospitalar. Atualmente os aspectos da dieta hospitalar têm sido amplificados, seguindo tendências da gastronomia, visando aliar a prescrição dietética e as restrições alimentares a refeições atraentes e saborosas, tornando a dietoterapia uma experiência agradável principalmente aos olhos e ao paladar (SOUZA, et. al 2011).

A atenção ao estado nutricional adequado e qualidade da alimentação contribui de maneira benéfica na recuperação dos pacientes e melhora da sua qualidade de vida. A gastronomia torna o ato de comer uma experiência prazerosa, e uma fonte de satisfação. Sendo assim a aceitação da alimentação hospitalar está relacionada à diminuição de complicações, dor advinda da doença ou mesmo do tratamento empregado, aumento da ingestão alimentar, fator que contribui para diminuir as perdas nutricionais no período de internação, além de ser fator decisivo para uma atuação efetiva da terapia nutricional. Essa aceitação da alimentação pode ser facilitada pela implantação de cardápios que visem atender as necessidades e expectativa do paciente, e melhoramento de dietas restritas, tornando-as mais atrativas e harmoniosas (MESSIAS, 2011; SOUZA et al, 2011).

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**



O ser humano sempre procura se alimentar de acordo com as suas preferências, e uma boa qualidade sensorial é fator primordial para o consumo de um alimento, visto que o indivíduo não se alimenta pensando apenas nos benefícios nutricionais que terá a partir daquela refeição.

Diante do apresentado, conclui-se, portanto a validação da hipótese visto que, uma dieta com boa qualidade sensorial influencia de maneira positiva na aceitação por parte do paciente hospitalizado, da dieta oferecida. Conseqüente, há contribuição para melhora do estado nutricional, imunidade, diminuição da dor e angústia oriundas da doença e do período de internação.

Sendo assim a gastronomia deve ser um dos aspectos principais das dietas hospitalares, visando aliar as necessidades e restrições alimentares do paciente a uma refeição atraente e agradável aos olhos e ao paladar.

## REFERÊNCIAS

CASTRO, Fernanda Meneses de Miranda; SANTOS, Juliana Gomes Marinho dos. **A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos Restaurantes de Aracaju/SE.** Rev. Hospitalidade. São Paulo, v. 9, n. 2, p. 155 - 174, jul./dez., 2012.

GARCIA, Rosa Wanda Diez; PADILHA, Marina; SANCHES, Maísa. **Alimentação hospitalar:** proposições para a qualificação do Serviço de Alimentação e Nutrição, avaliadas pela comunidade científica. Rev. Ciência & Saúde Coletiva, v. 17, n. 2, p. 473-480, 2012.

LAGES, Priscilla Ceci; RIBEIRO, Rita de Cassia; SOARES, Luciana Santos. **A gastronomia como proposta de qualidade dietética das refeições hospitalares pastosa: Análise, intervenção e avaliação.** Rev. Alimentos e Nutrição / Brazilian Journal of Food and Nutrition, Araraquara, v. 24, n. 1, p. 93-99, jan. /mar., 2013.

MESSIAS, Gisele M.; PRESTA, Flavia Meneses Pereira; SOUZA, Monica Vieira

Mano. **Benefícios da gastronomia hospitalar na alimentação do paciente idoso.** Rev. Eletrônica Novo Enfoque, v. 12, n. 12, p. 23 – 31, 2011

REIS, Cecilia Vilela dos; FÁVERO, Fernando; FERREIRA, Maria das Graças Ribeiro et al.. **Modelo de Implantação da Prescrição Informatizada de Terapia**

**Nutricional em um Serviço de Nutrição Hospitalar.** Disponível em: <<http://telemedicina.unifesp.br/pub/SBIS../CBIS2004/trabalhos/arquivos/309.pdf>> Acesso em: maio, 2015.

SOUZA, Anete de Araújo; PEDROSA, Cassiani Gotâma Tasca; SALLES, Raquel Kuerten. **Cuidado nutricional hospitalar: percepção de nutricionistas para atendimento humanizado.** Rev. Ciência & Saúde Coletiva, v. 16 (Supl. 1), p. 1155-1162, 2011.

SOUZA, Mariana Delega de; NAKASATO, Miyoko. **A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição de pacientes hospitalizados.** Rev. O Mundo da Saúde, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 208-214, 2011.