

UNIVERSIDADE SANTO AMARO

Curso de Nutrição

Gabriela Monteiro Santos

**OS BENEFÍCIOS DA GASTRONOMIA HOSPITALAR PARA A
RECUPERAÇÃO DOS PACIENTES HOSPITALIZADOS**

São Paulo

2021

Gabriela Monteiro Santos

**OS BENEFÍCIOS DA GASTRONOMIA HOSPITALAR PARA A
RECUPERAÇÃO DOS PACIENTES HOSPITALIZADOS**

Trabalho científico de conclusão de curso referente ao curso de Nutrição (Bacharel) da Universidade Santo Amaro – UNISA, orientado pela Prof.^a Ms. Marcela Maria Pandolfi

São Paulo

2021

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer à Deus por me proporcionar essa experiência incrível e me sustentar até aqui.

Agradeço à minha mãe e meu noivo, que me incentivaram e ampararam durante todo esse longo percurso.

Agradeço aos meus tios e vó, por acreditarem em mim em todos os momentos deste curso.

Agradeço às minhas amigas que tive a honra de conhecer na universidade e àquelas que estão presentes em minha vida antes de eu realizar este curso.

Por fim, gostaria de agradecer à minha orientadora Marcela, por ter me auxiliado com toda paciência e experiência.

*Universo nada significa sem a vida, e
tudo o que vive come. (Savarin, 1995)*

Resumo

O presente trabalho tem como objetivo expor os benefícios oferecidos pela gastronomia hospitalar, quando associada às técnicas de nutrição e dietética. A revisão bibliográfica salientou diversos pontos vantajosos e desafiadores para a instituição de saúde e para os pacientes, com a implantação de métodos gastronômicos dentro da unidade de alimentação e nutrição de hospitais.

Através dos artigos analisados, foi possível observar que tais técnicas podem com certeza auxiliar a recuperação e regeneração da saúde dos pacientes. Além de trazer resultados positivos à instituição que introduz esta ferramenta em sua rotina de cuidado e terapia.

Palavras – chave: Gastronomia hospitalar, nutrição e dietética, nutrição, benefícios da gastronomia hospitalar

Abstract

The present work aims to expose the benefits offered by hospital gastronomy, when associated with nutrition and dietetic techniques. The literature review highlighted several advantageous and challenging points for the health institution and for patients, with the implementation of gastronomic methods within the food and nutrition unit of hospitals.

Through the articles analyzed, it was possible to observe that such techniques can certainly help the recovery and regeneration of patients' health. In addition to bringing positive results to the institution that introduces this tool in their care and therapy routine.

Key words: Hospital gastronomy, nutrition and dietetics, nutrition, benefits of hospital gastronomy

Sumário

1. Introdução.....	8
2. Justificativa.....	10
3. Objetivos.....	11
3.2 Objetivos específicos.....	11
4. Metodologia.....	12
5. Revisão de literatura.....	13
5.1 Vantagens da introdução de técnicas gastronômicas em hospitais.....	14
5.2 Desafios da implementação da gastronomia hospitalar.....	17
5.3 Técnica e dietética associada a gastronomia hospitalar.....	18
6. Considerações finais.....	20
8. Referências bibliográficas.....	21

1. Introdução

Atualmente são vistas diversas ferramentas capazes de propiciar bem-estar e recuperação de pacientes. Afim de reduzir gastos e regenerar a saúde dos enfermos, os hospitais combinam vários mecanismos com objetivo de reabilitar e tratar da forma mais rápida possível seus pacientes acometidos por doenças. Pois a partir do momento que há um tratamento humanizado e individualizado, a recuperação é mais eficaz e desse modo é possível manter um custo – benefício favorável ao local de tratamento.¹

A gastronomia hospitalar é um desses recursos, que vem crescendo gradativamente ao longo dos anos, pois a dieta hospitalar é considerada desagradável, seja por experiências anteriores ou por não gostarem da refeição servida. Unificando conhecimentos gastronômicos, nutricionais e de hotelaria, a gastronomia hospitalar tem o propósito de ofertar uma dieta equilibrada e prazerosa, melhorando a aceitação da refeição proposta, auxiliando a cura efetiva da enfermidade.¹

As características sensoriais de uma refeição é parte muito importante do ato de se alimentar, pois isto irá despertar o interesse e apetite do paciente, porém por algumas vezes as unidades de alimentação e dietética deixam o apelo sensorial de lado, sobrepondo a terapêutica tendo como resultado indivíduos que se recusam a ingerir a dieta servida, pois não há atrativos naquilo que é servido. Então os hospitais que associam técnicas dietéticas hospitalares e atributos oferecidos pela gastronomia, estão conquistando espaço e satisfação de seus pacientes.¹

Outro ponto importante a ser ressaltado, é que a gastronomia hospitalar pode colaborar com regressão de uma desnutrição, por vezes encontrada em pacientes internados. Pois realizando refeições saborosas, mas que ao mesmo tempo são nutricionalmente balanceadas, o paciente poderá ter seu estado nutricional regenerado.²

Entretanto, a gastronomia hospitalar pode ser desafiante para os nutricionistas, pois as restrições dietéticas devem ser respeitadas, mas ao mesmo tempo precisam fornecer uma refeição atrativa e saborosa, que seja capaz de colaborar com a recuperação e conforto do indivíduo que se encontra hospitalizado.¹

Diante do exposto é possível observar que a unificação de técnicas dietéticas e conceitos gastronômicos, mesmo que seja trabalhoso para os profissionais responsáveis pela alimentação dos pacientes, é capaz de tornar a comida de hospital, que tem uma má reputação, em uma refeição atraente, equilibrada e completa, para que o paciente recobre a saúde de forma rápida e prazerosa.

2. Justificativa

Esta pesquisa foi realizada com o intuito de exibir e evidenciar a partir de artigos científicos, as vantagens de introduzir nas dietas hospitalares os atrativos gastronômicos. Pois de acordo com Batista Cabral, Corrêa de Oliveira e Sakugawa Shinohara³ os pacientes hospitalizados estão sofrendo com a internação, separação de suas atividades habituais, distanciamento de seus familiares e dos seus papéis dentro de uma sociedade, então é preciso trabalhar a alimentação servida aos enfermos, tendo em vista o bem-estar físico e mental do indivíduo, não limitando as refeições em apenas restrições dietéticas.

Portanto, a gastronomia hospitalar surge com o propósito de oferecer ao paciente alimentações saborosas, atrativas, condizentes com seus hábitos regionais, com ingredientes e técnicas eficientes. Promovendo prazer ao ato de se alimentar, pois atendendo as expectativas do paciente hospitalizado o serviço se torna mais humanizado e individualizado, possibilitando uma recuperação satisfatória.

3. Objetivos

3.1 Objetivo geral

Descrever os benefícios da implantação da gastronomia hospitalar para melhora do estado nutricional dos pacientes.

3.2 Objetivos específicos

- Apresentar as vantagens da gastronomia hospitalar, quando associada às técnicas dietéticas propostas pelos profissionais de nutrição;
- Ressaltar a importância de ofertar uma refeição equilibrada e atrativa na recuperação e bem-estar do indivíduo hospitalizado;
- Salientar que a gastronomia hospitalar pode beneficiar, não só os pacientes, mas também a instituição que conta com esse recurso.

4. Metodologia

Este estudo foi realizado através de revisão bibliográfica, buscando colher conhecimento e informações científicas sobre Gastronomia Hospitalar e sua relação com o estado de saúde dos pacientes.

Trata-se de uma pesquisa bibliográfica não sistematizada, na qual foram utilizados os seguintes critérios: artigos científicos publicados em periódicos nacionais, teses, dissertações e livros que abordam o tema no período de 2012-2021

O levantamento de dados foi obtido através de obras literárias e artigos científicos extraídos da biblioteca virtual de saúde Bireme, pelas fontes SCIELO, Ministério da Saúde, Organização Mundial de Saúde (OMS), Pubmed, Medline.

Foram estabelecidos como critérios de inclusão para esta pesquisa livros e artigos com publicações nos últimos anos.

O levantamento nas bases de dados foi realizado entre fevereiro e novembro de 2021.

5. Revisão de literatura

A hospitalização de um indivíduo pode provocar diversos sentimentos prejudiciais ao paciente, como por exemplo, ineptidão, insegurança, falta de controle sobre seu corpo e acerca do ambiente em que está, pois, toda a rotina é programada pela instituição, então o paciente fica à mercê dos profissionais e das normas preestabelecidas.⁵

Determinadas situações podem ser desconfortáveis e invasivas, como pode ser observado no estudo de Gasparino e Guirardello⁵ onde foi constatado que o banho quando realizado por um profissional, principalmente do gênero oposto, é um momento desagradável para o paciente. Além disso, há vários outros procedimentos que invadem o espaço físico e territorial do indivíduo, por isso é fundamental que os profissionais de saúde conheçam os limites e as reações negativas expressas pelos pacientes, pois a ansiedade que antecede a internação e todos os processos que este indivíduo terá de ser submetido já é um sentimento desagradável, então é imprescindível que existam ferramentas utilizadas pela instituição e pelos profissionais, para que a hospitalização seja o mais tranquila possível.

Outra circunstância a ser observada é a desnutrição, uma condição onde há carência de proteínas, energia, vitaminas, entre outros nutrientes. Esta insuficiência é perigosa para o organismo e a saúde, prejudicando o estado clínico e funcional, trazendo consequências ao paciente.⁶

Taldivo e Timoteo dos Santos⁶ salientam que há diversas razões que podem culminar neste estado de insuficiência nutricional, entre elas está a desnutrição intra – hospitalar, pois a dieta fornecida por muitas vezes, é inadequada tendo em vista as características sensoriais da refeição. Este fator reforça o aspecto “desagradável” da comida de hospital e diminui a ingestão alimentar, favorecendo a desnutrição do paciente.

As questões citadas anteriormente não são as únicas que estão envolvidas em uma internação, o desconforto físico causado pela enfermidade, são capazes de prejudicar mais ainda a ingestão alimentar.

Os sintomas variam, o paciente pode sentir náuseas, vômitos, mal-estar, disfagia, xerostomia, entre outros. Dessa forma as técnicas empregadas no preparo das refeições, devem contar com diversos mecanismos e recursos para incentivar o consumo dos alimentos.

5.1 Vantagens da introdução de técnicas gastronômicas em hospitais.

A gastronomia hospitalar é um dos instrumentos empregados pelos hospitais para promover nutrição prazerosa para seus pacientes. Consiste em combinar prescrições dietéticas às refeições saborosas e atrativas, pois além de nutrir e atingir as metas dietéticas e clínicas, o prazer em se alimentar precisa estar incluso nos objetivos da equipe e do hospital.⁶

Incrementar técnicas de decoração e preparação podem ser primordiais para o aumento da ingestão alimentar, além de melhorar as características e qualidades sensoriais da refeição.



Figura 1 - Exemplo de dieta servida em hospitais que utilizam a gastronomia hospitalar.

O estudo de Lages, Ribeiro e Soares⁷ evidenciou que a dieta pastosa servida com uma simples decoração comestível em um hospital de Belo Horizonte (MG), obteve uma boa aceitação e melhorou significativamente a média de aprovação dos pacientes. O volume da refeição foi outro ponto determinante para a aceitação da refeição, pois eram servidas dietas com

grande quantidade de comida, sendo que oferecer volumes menores e mais vezes ao dia, pode melhorar consideravelmente a ingestão completa da refeição.

A pesquisa ainda constatou que há uma falta de padrão entre as dietas apresentadas, pois existe variação de consistência e textura entre os purês servidos aos pacientes. Então pode – se perceber que a aplicação de padrões para o preparo das dietas, ter controle e planejamento das etapas de preparação, administrar o uso correto de ingredientes, além de elaborar e implementar fichas técnicas de preparação, irá surtir efeito positivo sobre a qualidade sensorial dos alimentos.⁷

Segundo Pinto e Alves⁸ a gastronomia hospitalar oferece diversas vantagens tanto para os pacientes, quanto para a instituição que adota essa ferramenta. Como por exemplo, há a desmistificação da comida ruim e sem sabor de hospital, expõe as aversões e preferências alimentares como algo a ser levado em consideração e crucial para despertar o apetite do indivíduo e dessa forma acontece a fidelização do cliente à instituição, um fato extremamente positivo para as organizações.

Portanto, diante dessa demanda de ser uma instituição que oferece ao paciente o tratamento correto e um serviço de alimentação de qualidade, os hospitais estão adotando o sistema de hotelaria, ou seja, a hospitalidade, o ato de proporcionar ao indivíduo uma boa estadia além de uma terapêutica eficiente, fazem com que as organizações adotem medidas que possam atingir as expectativas dos clientes.⁸

Incluir um chef gastronômico dentro da equipe dietética que tenha conhecimento de procedimentos como cortes, decorações, texturas, diferentes pontos dos alimentos, dispor de equipamentos tecnológicos e capazes de preparar o que é proposto, são mecanismos empregados pelas instituições para que haja satisfação total do paciente, além de contribuir com a restabelecimento do apetite e conseqüentemente a recuperação da saúde, corroborando com o artigo de Lages, Ribeiro e Soares.⁷

O trabalho de Pinto e Alves, demonstra a necessidade de treinar os funcionários e admitir pessoas qualificadas para a tarefa, que envolve técnicas diferenciadas, fornecer equipamentos apropriados e oferecer diferentes tipos de serviços para os clientes, como por exemplo, *à la carte*, empratado, bufê e serviço de quarto 24 horas. E a gastronomia hospitalar não beneficia apenas o paciente, mas se estende até os familiares que estão acompanhando os enfermos, pois os acompanhantes também estão em uma situação de vulnerabilidade e o alimento bem preparado e servido, é capaz de trazer conforto para àquele que irá receber – la.⁸

A partir dessas informações é possível afirmar que a implementação da gastronomia nos serviços de saúde, estão se tornando imprescindíveis, pois promove a autonomia do paciente, promove o prazer e a nutrição a partir da alimentação, auxiliando na regeneração do organismo e fidelizando os clientes.⁸

O artigo de Nakasato⁹ contribui com a legitimação da gastronomia hospitalar, relatando que atitudes humanizadas como incluir decorações e alimentos diferenciados em datas comemorativas, por exemplo natal ou ano novo, tem potencial de auxiliar o paciente em seu tratamento e recuperação, dando mais aconchego durante a internação.

Pode – se entender a relevância da gastronomia hospitalar analisando o estudo de Souza⁴ onde evidencia que inserir técnicas gastronômicas resultou em uma ingestão alimentar melhor, propondo que estas mudanças podem ser benéficas ao estado nutricional do paciente.

Dessa forma é importante que instituições de saúde incluam a gastronomia hospitalar como instrumento de humanização dos pacientes, pois o indivíduo precisa ter suas opiniões, preferências e desejos levados em consideração, portanto a gastronomia juntamente com a dietética, sendo utilizadas como meio de tratamento pode afetar positivamente o paciente, pois ao apresentar uma refeição nutricionalmente adequada, saborosa e atrativa, as chances de o indivíduo ingerir completamente a comida são altas e conseqüentemente a recuperação irá progredir.⁹



Figura 2 - Dietas preparadas com técnicas gastronômicas.

5.2 Desafios da implementação da gastronomia hospitalar

Introduzir um método melhorado de servir refeições, que já eram padronizadas, enfrenta obstáculos e adversidades em diversos âmbitos, desde o treinamento dos funcionários a decifrar e atender as expectativas dos pacientes. Transformar a dieta prescrita, nos quesitos sabor, cor, textura e aparência e respeitar nutricionalmente a proposta feita pelo profissional, é um desafio a ser superado por aqueles que querem introduzir este serviço na instituição.¹⁰

Borges¹¹ cita os padrões que precisam ser seguidos pelos hospitais que adotam esse a gastronomia como forma de tratamento aos pacientes. Controle de temperatura adequada dos alimentos, treinamento apropriado dos funcionários, utensílios e equipamentos compatíveis com os tipos de preparações que serão realizadas, contratação de um *chef* de cozinha e atenção individualizada para cada paciente são critérios a serem seguidos com a introdução dessa ferramenta.

Isto pode ser bastante desafiador por demandar recursos financeiros e humanos, pois a apresentação e a capacitação dos colaboradores são fundamentais para o andamento adequado de todos os processos, além

do nutricionista precisar conciliar os nutrientes apropriados para cada indivíduo, juntamente com as alterações que a gastronomia faz nos alimentos.¹¹

É fundamental que haja uma interação e sincronia entre todos os profissionais atuantes, a equipe multidisciplinar é muito importante para o bom funcionamento do processo. Só é possível entregar um serviço de qualidade ao cliente, se todos os servidores envolvidos diretamente ou indiretamente, estejam concomitância deixando as divergências de à parte do trabalho, pois isso será essencial para cumprir todas as etapas das atividades com sucesso.¹¹

5.3 Técnica e dietética associada a gastronomia hospitalar

As unidades de alimentação e nutrição estão em busca de combinações e procedimentos que sejam capazes de transformar a recuperação do indivíduo, ou seja, ter a gastronomia hospitalar incluída dentro da conduta dietoterápica do profissional nutricionista. Isto pode se tornar um obstáculo desafiador para a equipe de funcionários envolvidos no cuidado do indivíduo, porém propicia bem-estar físico e mental ao paciente.¹²

A junção do trabalho nutricional e gastronômico é significativo para aqueles que recebem o produto final, pois elaborando as dietas em conjunto é possível aprimorar apresentações, preparações e receitas, explorando consistências e ingredientes que podem transformar as refeições, sem anular os efeitos dietoterápicos da dieta e conseqüentemente reduzindo diversas manifestações negativas que as doenças podem trazer, como por exemplo, mucosite, xerostomia, náuseas, entre outros sintomas.¹²

O estudo de Calza¹², evidenciou que 67% dos nutricionistas entrevistados compreendem que a gastronomia hospitalar tem um papel fundamental na reabilitação do paciente, visto que uma refeição bem formulada em termos sensoriais e nutricionais, é capaz de aumentar a chances de

aceitação da dieta. O mesmo trabalho ainda relatou que há pesquisas favoráveis à união da gastronomia e a nutrição, já que liga o prazer pela alimentação com a terapia nutricional.

Os dados do estudo de Ferreira¹³, constatou que os nutricionistas da cidade de Fortaleza, Ceará - Brasil não possuem um conhecimento abrangente sobre as atribuições da gastronomia hospitalar, além disso o trabalho mostra que as iniciativas de inclusão de tais técnicas nos hospitais da cidade, são bem limitadas e escassas. Entretanto, ao serem expostos aos preceitos da gastronomia hospitalar os nutricionistas tiveram uma reação positiva e admitiram os efeitos benéficos que a inserção dessa estratégia.

Perante ao que foi exposto, pode – se afirmar que a gastronomia hospitalar associada a técnica e dietética tem impacto significativo na recuperação do paciente, tendo por consequência uma internação mais curta e diminuição de gastos. Para o bom funcionamento dos serviços é crucial que o nutricionista participe das práticas gastronômicas e projete dietas que sejam capazes de passar pelas técnicas usadas pelos gastrônomos.¹³

6. Considerações finais

Diante do conteúdo exposto acima, pode – se concluir que a gastronomia hospitalar, quando associada à técnica e dietética é uma ferramenta e método potente de tratamento e recuperação do bem-estar, que além de auxiliar o paciente a se recuperar de forma mais rápida e saudável, traz para a instituição chances de criar fidelidade com seus clientes.

A inclusão de tais técnicas é desafiadora para os hospitais e profissionais, pois irá trazer mudanças em todo o processo de produção das refeições, com a introdução de novas preparações e técnicas de aperfeiçoamento da dieta e é necessária a inserção de todos os profissionais que fazem parte do cuidado do paciente, uma vez que a equipe multiprofissional se comunica e trabalha em conjunto, o resultado final irá beneficiar principalmente o paciente.

Pode – se afirmar diante dos argumentos apresentados, que a mudança na apresentação e a incorporação de novas receitas, proporcionou aos pacientes infantis a recuperação do apetite, melhor ingestão da refeição e um maior aproveitamento da dieta. Essa afirmação e todas que foram vistas durante o presente trabalho, são capazes de expor a potência que a implementação de técnicas gastronômicas à conduta proposta pelo nutricionista pode ter, pois por todo o conteúdo do presente trabalho é possível observar os efeitos benéfico que a gastronomia hospitalar trás.

Por fim, com esta revisão de literatura foi possível abordar pontos positivos e desafiadoras da gastronomia hospitalar, mas principalmente as vantagens trazidas aos pacientes que estão em contato com esta ferramenta.

8. Referências bibliográficas

1. Da Silva SM, Maurício AA. Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas. ConScientiae Saúde [Internet]. 2018 Mar 28 [cited 2021 Jul 12]; 12:17 - 27. DOI 10.5585. Available from: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=92926313002>
2. De Souza MD, Nakasato MA. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. O Mundo da Saúde [Internet]. 2011 [cited 2021 Jul 12]; 35:208 - 214. Available from: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/artigos/gastronomia_hospitalar_auxiliando_reducao_desnutricao_pacientes.pdf
3. Batista Cabral JV, Corrêa de Oliveira FHP, Sakugawa Shinohara NK. A GASTRONOMIA HOSPITALAR COMO FERRAMENTA DE BEM - ESTAR AO PACIENTE. ResearchGate [Internet]. 2015 Janeiro [cited 2021 Jul 13]; Available from: https://www.researchgate.net/profile/Joao-Victor-Cabral-3/publication/316875644_A_GASTRONOMIA_HOSPITALAR_COMO_FERRAMENTA_DE_BEM-
4. Souza Santos V, Contijo Faria MC, Ferreira de Almeida ME. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria [Internet]. 2021 Sep 24 [cited 2021 Jul 13]; 37:17 - 22. DOI 10.12873/373. Available from: <https://revista.nutricion.org/PDF/FerreiraAlmeida.pdf>
5. Gasparino RC, Guirardello EB. Sentimento de invasão do espaço territorial e pessoal do paciente. SciELO Brasil [Internet]. 2008 Mar 31 [cited 2021 Jul 27]; 5 DOI <https://doi.org/10.1590/S0034-71672006000500011>. Available from: <https://www.scielo.br/j/reben/a/yXJtnY5nDqTgfdKHFHgw3tp/?lang=pt>
6. Taldivo BP, Timoteo dos Santos MC. GASTRONOMIA HOSPITALAR. Revista Conexão Eletrônica [Internet]. 2016 [cited 2021 Jul 28]; 13(1) Available from: http://www.aems.edu.br/conexao/edicaoanterior/Sumario/2016/downloads/1.%20Ci%C3%A2ncias%20Biol%C3%B3gicas%20e%20Ci%C3%A2ncias%20da%20Sa%C3%BAde/041_Gastronomia%20-%20Gastronomia%20Hospitalar.pdf.

7. Lages PC, Ribeiro RC, Soares LC. A GASTRONOMIA COMO PROPOSTA DE QUALIFICAÇÃO DIETÉTICA DAS REFEIÇÕES HOSPITALARES PASTOSAS: ANÁLISE, INTERVENÇÃO E AVALIAÇÃO. Alim. Nutr. = Braz. J. Food Nutr. Araraquara [Internet]. 2013 [cited 2021 Sep 9]; 24:91-99. Available from: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewArticle/93>
8. Pinto CC, Alves EA. A GASTRONOMIA NO CONTEXTO DA HOTELARIA HOSPITALAR: UM ESTUDO DE CASO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, RJ, BRASIL. RAHIS, Revista de Administração Hospitalar e Inovação em Saúde [Internet]. 2020 Dec 18 [cited 2021 Sep 21]; 14(2) DOI <http://dx.doi.org/10.21450/rahis.v14i2.3844>. Available from: <https://revistas.face.ufmg.br/index.php/rahis/article/view/1-13>
9. Nakasato M, Casseb MO, Costa HM, Cardoso E. A Gastronomia Hospitalar como Instrumento de Humanização. CONGRESSO INTERNACIONAL DE HUMANIDADES E HUMANIZAÇÃO EM SAÚDE [Internet]. 2014 março [cited 2021 Sep 22];1(2) Available from: <http://pdf.blucher.com.br.s3-sa-east-1.amazonaws.com/medicalproceedings/cihhs/10326.pdf>
10. Feltrin VG. Gastronomia hospitalar: uma visão sobre cozinha experimental. Universidade Metodista de São Paulo, FAGES - Gastronomia [Internet]. 2012 Dec 12 [cited 2021 Sep 22]; Available from: <https://www.metodista.br/congressos-cientificos/index.php/CM2012/FAGESGAS/paper/view/3183>
11. Borges CMF. A PERCEPÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA SOBRE A GASTRONOMIA HOSPITALAR: UM ESTUDO DE CASO SOBRE UM HOSPITAL NO DISTRITO FEDERAL [Monografia on the Internet]. [place unknown]: Universidade de Brasília; 28/09/2009 [cited 2021 Sep 23]. 55 p. DOI <http://dx.doi.org/10.26512/2009.09.TCC.1051>. Available from: <https://bdm.unb.br/handle/10483/1051>
12. Calza GF. GASTRONOMIA HOSPITALAR E ACEITAÇÃO DE DIETAS EM PACIENTES ONCOLÓGICOS PEDIÁTRICOS [Curso de Pós-Graduação em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis Nutrição on the Internet]. Brasília: Universidade de Brasília; 2017 [cited 2021 Oct 25]. Available from: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/18584/1/2017_GessicaFerreiraCalza_tcc.pdf Pós-graduação.
13. Ferreira AR. A Percepção do Nutricionista sobre a Gastronomia Hospitalar [Trabalho de Conclusão de Curso on the Internet]. Brasília: A Universidade Católica de Brasília – UCB; 2012 [cited 2021 Oct 27]. Available from:

<https://repositorio.ucb.br:9443/jspui/bitstream/123456789/9580/1/AmandaRibeiroFerreira.pdf> Curso de nutrição.

14. Fernandes da Silva RR. GASTRONOMIA HOSPITALAR COMO FERRAMENTA PARA AVALIAR A ACEITAÇÃO DE DIETAS LIVRES INFANTIS EM HOSPITAIS BRASILEIROS – UMA REVISÃO [Trabalho de conclusão de curso on the Internet]. Cuité - PB: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE; 2020 [cited 2021 Oct 28]. Available from:
<http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/bitstream/riufcg/16812/1/RAYANE%20RA%20SSE%20FERNANDES%20DA%20SILVA%20TCC%20NUTRI%2087%2083O%202020.pdf> Bacharel em Nutrição.