

UNIVERSIDADE SANTO AMARO

CURSO DE NUTRIÇÃO

ALINE YASMIN SILVA BRITO

GASTRONOMIA HOSPITALAR: SABORES QUE CUIDAM

São Paulo

2024

ALINE YASMIN SILVA BRITO

GASTRONOMIA HOSPITALAR: SABORES QUE CUIDAM

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Nutrição da Universidade Santo Amaro – UNISA, como requisito parcial para obtenção do título Bacharel em Nutrição.

Orientador: Prof. Ms. Clara Rodrigues.

São Paulo

2024

B875g Brito, Aline Yasmin Silva
Gastronomia hospitalar: sabores que cuidam / Aline
Yasmin Silva Brito. – São Paulo, 2024.
19 p. : il., P&B.
Orientadora: Profa. Me. Clara Rodrigues.
TCC Graduação. (Curso Superior em Nutrição) –
Universidade Santo Amaro, 2024.
Bibliografia incluída.
1. Gastronomia hospitalar. 2. Alimentação hospitalar. 3.
Dieta hospitalar. I. Rodrigues, Clara, orient. II. Universidade
Santo Amaro. III. Título.

CDD 613.2

ALINE YASMIN SILVA BRITO

GASTRONOMIA HOSPITALAR: SABORES QUE CUIDAM

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Nutrição da Universidade Santo Amaro – UNISA, como requisito parcial para obtenção do título Bacharel em Nutrição.

Orientador: Prof. Ms. Clara Rodrigues

São Paulo, 28 de Novembro de 2024

Banca Examinadora

Prof. Dr. _____

Orientador

Prof. Dr. _____

Avaliador

Prof. Dr. _____

Avaliador

Conceito Final

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
2 METODOLOGIA	8
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO	9
4 CONCLUSÃO/ CONSIDERAÇÕES FINAIS	16
REFERÊNCIAS	17

GASTRONOMIA HOSPITALAR: SABORES QUE CUIDAM

BRITO, Aline Yasmin Silva ¹

RODRIGUES, Clara²

RESUMO

INTRODUÇÃO: A culinária hospitalar tem se destacado por promover a saúde e o bem-estar dos pacientes, unindo nutrição a métodos humanizados que impactam a facilidade das refeições hospitalares. Pesquisas recentes indicam a necessidade de inovação no serviço de nutrição, garantindo refeições saborosas e atraentes, além de serem clinicamente adequadas. A gastronomia em ambiente hospitalar, ao unir sabor, apresentação e valor nutricional, é importante para a recuperação dos pacientes, aumentando a acessibilidade da comida e evitando o desperdício. Esta combinação de culinária, hospitalidade e humanização aprimora a experiência hospitalar, contribuindo para a recuperação e o bem-estar dos pacientes ao tornar as refeições mais atraentes e adequadas às suas necessidades emocionais e nutricionais. A pesquisa busca analisar a influência da apresentação, sabor e diversidade dos pratos no aumento da satisfação dos pacientes, contribuindo para melhor humanização do ambiente hospitalar. **METODOLOGIA:** Revisão descritiva da literatura realizada com artigos publicados entre os anos de 2013 e 2021, totalizando 6 artigos. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Alterações na apresentação e tempero das dietas melhoraram o bem-estar e a satisfação dos pacientes, favorecendo a recuperação. Estudos mostram que a aceitação das dietas, técnicas gastronômicas e humanização são essenciais para a saúde dos pacientes. Refeições atraentes são fundamentais para o tratamento, reduzindo o estresse e promovendo a adesão ao regime alimentar. A capacitação da equipe de cozinha e a colaboração entre nutrição e culinária são cruciais para superar desafios no tratamento, especialmente em crianças em tratamento oncológico, garantindo um cuidado integral e eficiente. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** A revisão científica revela que a gastronomia hospitalar impacta a satisfação dos pacientes, melhorando a apresentação, o gosto e a variedade das refeições. Essas mudanças aumentam o apetite e a acessibilidade das refeições, promovendo uma recuperação mais eficaz e econômica. Além de melhorar a experiência alimentar, a gastronomia hospitalar desempenha um papel crucial na humanização do ambiente hospitalar, reduzindo o estresse metabólico e psicológico dos pacientes. A integração de métodos culinários e hábitos alimentares com a nutrição hospitalar cria um ambiente mais receptivo e melhora

¹ Graduando em Nutrição da Universidade Santo Amaro. z-aline2@estudante.unisa.br

² Professor Orientador. Mestre, Universidade Santo Amaro -SP – clarodrigues@prof.unisa.br

os resultados clínicos, destacando a importância da cooperação entre nutricionistas e especialistas em gastronomia.

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

ABSTRACT

INTRODUCTION: Hospital cuisine has stood out for promoting the health and well-being of patients, combining nutrition with humanized methods that impact the ease of hospital meals. Recent research indicates the need for innovation in nutrition services, ensuring tasty and attractive meals, in addition to being clinically appropriate. Gastronomy in a hospital environment, by combining flavor, presentation and nutritional value, is important for patient recovery, increasing food accessibility and avoiding waste. This combination of cuisine, hospitality and humanization enhances the hospital experience, contributing to the recovery and well-being of patients by making meals more attractive and appropriate to their emotional and nutritional needs. The research seeks to analyze the influence of presentation, flavor and diversity of dishes in increasing patient satisfaction, contributing to a better humanization of the hospital environment.

METHODOLOGY: Descriptive review of the literature carried out with articles published between 2013 and 2021, totaling 6 articles. **RESULTS AND**

DISCUSSION: Changes in the presentation and seasoning of diets improved patient well-being and satisfaction, favoring recovery. Studies show that acceptance of diets, gastronomic techniques, and humanization are essential for patient health. Attractive meals are essential for treatment, reducing stress and promoting adherence to the diet. Training the kitchen staff and collaboration between nutrition and cooking are crucial to overcome treatment challenges, especially in children undergoing cancer treatment, ensuring comprehensive and efficient care. **FINAL CONSIDERATIONS:** The scientific review reveals that hospital gastronomy impacts patient satisfaction, improving the presentation, taste, and variety of meals. These changes increase appetite and accessibility of meals, promoting a more effective and economical recovery. In addition to improving the eating experience, hospital gastronomy plays a crucial role in humanizing the hospital environment, reducing patients' metabolic and psychological stress. Integrating culinary methods and eating habits with hospital nutrition creates a more welcoming environment and improves clinical outcomes, highlighting the importance of cooperation between nutritionists and gastronomy specialists.

Keywords: Hospital gastronomy. Hospital food. Hospital diet.

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia hospitalar tem ganhado destaque como uma ferramenta importante para promover a saúde e o bem-estar dos pacientes internados, ao integrar princípios de nutrição com abordagens humanizadas e sensoriais que influenciam diretamente a aceitação das dietas hospitalares. Estudos recentes têm explorado a necessidade de inovar no atendimento nutricional em ambientes de saúde, garantindo que, além de atender às necessidades clínicas, as refeições oferecidas também sejam saborosas e atraentes aos pacientes.¹

De acordo com Barros (2024)¹, a gastronomia pode ser utilizada como um meio eficaz para melhorar a experiência alimentar dos pacientes, tornando a refeição parte do processo terapêutico. A revisão de literatura conduzida pelos autores destaca que, ao aliar sabor, apresentação e valor nutricional, a gastronomia hospitalar se transforma em uma ferramenta essencial para a recuperação, ampliando o bem-estar do paciente e reduzindo o desperdício alimentar.

Nesse sentido, Carvalho et al. (2021)² enfatizam a importância da aceitabilidade das dietas hospitalares como fator determinante no sucesso da recuperação do paciente. O estudo, realizado em um hospital universitário, revelou que a palatabilidade, a aparência dos alimentos e a personalização das refeições desempenham papéis fundamentais na satisfação dos pacientes e, conseqüentemente, na adesão ao tratamento nutricional proposto.

Complementando essa perspectiva, Godoi (2019)³ discute o conceito de hospitalidade e humanização hospitalar, defendendo que o ambiente hospitalar deve ser acolhedor e humanizado, e que a alimentação desempenha um papel vital nesse contexto. Segundo o autor, a aplicação de princípios de hospitalidade pode transformar a maneira como os serviços são prestados, criando um ambiente mais empático e atencioso, tanto para pacientes quanto para suas famílias.

Esses estudos sugerem que a integração de gastronomia, hospitalidade e humanização pode transformar a experiência de internação, favorecendo a recuperação e o bem-estar geral dos pacientes. Ao tornar as refeições mais atraentes e alinhadas às necessidades emocionais e nutricionais, é possível

promover uma melhoria significativa na aceitação alimentar e nos resultados terapêuticos.³

A pesquisa busca analisar a influência da apresentação, sabor e diversidade dos pratos no aumento da satisfação dos pacientes, contribuindo para melhor humanização do ambiente hospitalar.

2 METODOLOGIA

Este trabalho trata-se de uma revisão descritiva da literatura.

A base de dados utilizadas foi o *Google* acadêmico e *Scielo* (*Scientific Electronic Library Online*).

Os artigos selecionados para a revisão foram escritos no idioma português.

Os descritores utilizados foram: “Gastronomia hospitalar”; “Alimentação hospitalar”; “Dieta hospitalar”.

A revisão foi realizada com artigos publicados entre os anos de 2013 e 2021, o que corresponde ao início das pesquisas sobre o tema.

Foram encontrados 6 artigos, destes, 1 pesquisa qualitativa, 3 revisões integrativas, 1 revisão sistemática com metaanálise, 1 pesquisa observacional com delineamento transversal.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Autoria	Ano	Título	Tipo de Estudo	Objetivo	População	Principais resultados do artigo	Conclusão
Simone Mariano da Silva ; Angélica Aparecida Maurício	2013	Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas	Pesquisa qualitativa do tipo nominal (pesquisa de campo)	Modificar a dieta normal em uma unidade hospitalar privada de Maringá-PR, proporcionando uma alimentação equilibrada e, ao mesmo tempo, atrativa, por meio de técnicas da gastronomia, e verificar sua aceitação pelos pacientes em face da dieta habitualmente oferecida	O estudo foi desenvolvido em uma unidade hospitalar privada na cidade de Maringá-PR, Editorial Ciências básicas aplicadas Ciências de casos Estudos Revisão de literatura Instruções para os autores ala da maternidade de atendimento particular, com 26 pacientes hospitalizados. Estabeleceram-se, como critérios de seleção deste estudo: mulheres, independente mente da idade, em pré e pós-parto, pois apresentam, normalmente, tempo de internação igual ou superior a 48 horas, o que possibilitaria realizar a pesquisa com a mesma participante, em, no mínimo, dois dias consecutivos de internação.	Os resultados encontrados mostram que houve mudanças significativas após as intervenções gastronômicas quanto à apresentação, e que estas conseguiram modificar as respostas das entrevistadas positivamente em quase sua totalidade, ou seja, a melhora do aspecto visual da dieta promoveu um aumento no desejo de consumir a refeição.	Neste trabalho, pôde-se observar que algumas mudanças simples na alimentação de indivíduos hospitalizados podem gerar diferenças significativas no bem-estar destes. O aumento do apetite proporcionado pela mudança na apresentação da dieta habitualmente servida e as adequações do tempero indicaram que deve existir uma preocupação com esses fatores, pois interferem na satisfação do paciente visto como cliente, bem como promovem uma recuperação mais rápida e adequada.
João Victor Batista Cabra, Fábio Henrique Portella Corrêa de Oliveira, Neide Kazue Sakuga	2015	A gastronomia hospitalar como ferramenta de bem-estar ao paciente	Revisão integrativa com coleta de dados realizada a partir de fontes secundárias	O objetivo deste estudo foi analisar as publicações que abordam a influência da gastronomia hospitalar na construção do bem-	Foram encontrados 16 artigos, destes 08 foram selecionados como amostra final de discussão e os demais como fomento para discussão e construção	A revisão analisou oito artigos científicos selecionados por critérios estabelecidos. A maioria das publicações ocorreu em 2013 (62,5%), e	Foi possível constatar, através deste estudo, que a literatura brasileira, especialmente a de Ciências Gastronômicas, ainda não incorporou a temática gastronomia

wa Shinoha ra				estar do paciente, determinan do-a como ferramenta essencial de assistência.	teórica. por meio de levantamento e análise bibliográfica de publicações realizadas entre os anos de 2003 e 2014	menos em 2006, 2009 e 2012 (37,5%). Todos os estudos usaram pesquisa de campo, assegurand o resultados práticos. Dos artigos, 37,5% avaliaram a aceitação das dietas hospitalares por pacientes, 50% analisaram ou modificaram dietas usando técnicas gastronômicas, e 12,5% investigaram a percepção de nutricionistas sobre a humanização na alimentação hospitalar.	hospitalar como elemento de estudo, o que representa um desafio para novas pesquisa.
Alyne Dandara Câmara da Silva Rosiclei de Souza Silva Lígia Rejane Siqueira Garcia	2018	Benefícios da gastronomia no serviço hospitalar: uma revisão de literatura.	Revisão literária integrativa.	Analisar por meio de uma revisão literária os benefícios da implantação da gastronomia hospitalar, com ênfase no estado nutricional dos pacientes, aceitação da dieta e redução de custos hospitalares.	Total de 16 artigos encontrados na busca. Foram excluídos 11 artigos que não implantaram a gastronomia hospitalar. Foram analisados 5 artigos que demonstraram resultados com a implantação da gastronomia hospitalar.	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	A revisão analisou oito artigos científicos selecionados por critérios estabelecidos. A maioria das publicações ocorreu em 2013 (62,5%) e menos em 2006, 2009 e 2012 (37,5%). Todos os estudos usaram pesquisa de campo, assegurando resultados práticos. Dos artigos, 37,5% avaliaram a aceitação das dietas hospitalares por pacientes, 50% analisaram ou modificaram

						Grande do Norte, dois hospitais oferecem esse serviço: o Hospital da Unimed e o Hospital do coração, em Natal	dietas usando técnicas gastronômicas, e 12,5% investigaram a percepção de nutricionistas sobre a humanização na alimentação hospitalar.
Paulo Martins e Indioma Baratto	2018	Gastronomia hospitalar: treinamento em bases de cozinha.	Revisão Sistemática com metaanálise.	A inserção da gastronomia dentro do ambiente de produção de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar, realizando então a inserção da gastronomia hospitalar.	Este trabalho foi realizado em um hospital na cidade de Pato Branco-PR. A pesquisa relata a rotina do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do hospital o qual já está em processo de fusão da nutrição com a gastronomia para melhor atender os pacientes tornando-os clientes.	<p>Diagnóstico: Mudanças necessárias estão ocorrendo em hospitais de referência e dentro da própria unidade.</p> <p>Análise: A gastronomia hospitalar é aplicada em três estágios: treinamento da equipe, métodos de finger food (padronização e redução das porções) e comfort food (comida tradicional regional).</p> <p>Feedback: A equipe de gestão identificou questões-chave para mudanças, abordadas em tutoriais e receitas.</p> <p>Ação: Elaborado um manual de técnicas básicas e realizados quatro tutoriais com explicações e degustação de receitas.</p> <p>Avaliação: Aplicada uma avaliação de</p>	A equipe operacional inicia sua profissionalização na cozinha, deixando de seguir apenas receitas preestabelecidas para buscar novas receitas e adaptações. Junto com a gestão, podem elaborar cardápios mais atraentes e aceitáveis, superando dificuldades enfrentadas por pacientes. A união entre nutrição e gastronomia é essencial para a satisfação dos clientes hospitalares. Nutricionistas devem buscar novas técnicas para se destacar no mercado competitivo. As duas áreas de trabalho devem colaborar para um serviço atualizado e eficaz ao paciente.

						aproveitamento para medir os resultados dos tutoriais, iniciando o processo de intervenção.	
Rita de Cassia de Souza Fernandes; Spinelli, Mônica Glória Neumann	2020	Percepção de pais e responsáveis por crianças diagnosticadas com câncer: a gastronomia hospitalar em foco	Estudo transversal	Avaliar a percepção de pais e responsáveis por crianças diagnosticadas com câncer quanto à oferta de alimentos oferecidos no ambiente hospitalar no que se refere à gastronomia hospitalar.	Responderam ao questionário proposto 17 familiares	<p>Dos 17 familiares que responderam ao questionário, 89,5% eram pais e a média de idade das crianças era de 5,3 anos, sendo 57,9% meninas. Atualmente, 52,6% das crianças estão em tratamento oncológico e 47,4% já haviam sido tratadas, resultando em cura ou óbito. Leucemia foi o câncer mais comum (57,9%), seguido por câncer cerebral (21,1%).</p> <p>Principais sintomas relatados incluíram vômitos, náuseas, anorexia (73%), alteração do paladar (63,2%), xerostomia (52,6%) e outros. A maioria dos tratamentos foi realizada em hospitais públicos (90%). Alimentos oferecidos no hospital foram rejeitados em casa por 52,6% das crianças,</p>	O estudo concluiu a falta de técnicas de gastronomia e hospitalidade para atender às necessidades da gastronomia hospitalar e expectativas dos responsáveis, visando conforto e prevenção da desnutrição. A prática deve ser difundida nos hospitais brasileiros, valorizando e despertando a curiosidade das crianças em tratamento oncológico, promovendo adesão ao tratamento nutricional, aliviando sintomas e prevenindo desnutrição. É crucial alinhar expectativas e entender todos os envolvidos na alimentação da criança: serviços de alimentação, profissionais de saúde, pais e pacientes.

						<p>com 30% de aceitação no hospital. A mudança de moradia para tratamento foi feita por 26,3% das crianças, com 73,7% recebendo atendimento na Região Sudeste.</p> <p>Quanto à oferta de alimentos regionais, 40% dos hospitais não ofertaram, 20% incluíram em algumas preparações e 40% permitiram o consumo de alimentos trazidos de casa.</p>	
Beatriz Santos Souza Mariana Prado Molero Viviane Bressan e Claus Molina	2021	Gastronomia e humanização hospitalar	Revisão Bibliográfica	Relacionar a gastronomia com a aceitação dietética e identificar os benefícios da humanização hospitalar e a melhora de saúde do paciente.	Foram utilizados 20 artigos científicos como referência	<p>A gastronomia hospitalar humanizada envolve preparar refeições nutricionalmente equilibradas e atraentes, considerando a patologia de cada paciente e trazendo conforto e prazer. Em ocasiões especiais, cardápios diferenciados e decorados tornam a estadia hospitalar mais agradável, ajudando na recuperação dos pacientes. A desnutrição é comum em hospitais e pode ser evitada com alimentação</p>	<p>A gastronomia e a humanização hospitalar são essenciais para a manutenção e recuperação da saúde dos pacientes. Refeições atraentes incentivam a alimentação, fundamental para o sucesso do tratamento. É crucial que a Unidade de Alimentação e Nutrição elabore pratos saudáveis e atrativos, reduzindo o estresse metabólico e psicológico dos pacientes. Locais que combinam gastronomia com dietoterapia mostram</p>

						<p>adequada, melhorando a saúde dos pacientes. Pacientes oncológicos frequentemente enfrentam dificuldades alimentares devido a tratamentos, e a gastronomia humanizada oferece refeições saborosas e atrativas, auxiliando na recuperação . Comer é um ato social, e refeições humanizadas promovem bem-estar, tornando a estadia hospitalar mais agradável.</p>	<p>mais sucesso na recuperação, reduzindo gastos com internações prolongadas e desperdício de refeições.</p> <p>As técnicas de humanização garantem acolhimento e apoio, essenciais durante doenças. As organizações de saúde devem assegurar tratamentos coesos e respeitosos, melhorando a qualidade de vida. É necessário aprimorar os conceitos de humanização para conscientizar os profissionais sobre novos cuidados, reestabelecendo a qualidade de vida e a cura, além de interferir positivamente nas funções hormonais e metabólicas do corpo</p>
--	--	--	--	--	--	---	--

De acordo com Da Silva et al (2013)⁴, constatou-se que alterações básicas na alimentação de pacientes internados, como a apresentação da dieta e ajustes nos temperos, provocaram alterações notáveis no bem-estar dos pacientes. Essas mudanças intensificaram o apetite, impactando positivamente na satisfação dos pacientes e favorecendo uma recuperação mais ágil e significativa. Isso evidencia a relevância de se atentar aos elementos visuais e sensoriais das refeições em hospitais para aprimorar a alimentação acessível.

Contudo, Cabra et al (2015)⁸ revelou que a literatura brasileira, particularmente no campo das Ciências Gastronômicas, ainda não incluiu a gastronomia hospitalar como objeto de pesquisa. Isso constitui um obstáculo

para estudos futuros, sinalizando uma demanda por mais investigação e progresso no campo. Da Silva et al (2013)⁴ enfatiza as vantagens práticas das disciplinas culinárias, enquanto Cabra et al (2015)⁸ destaca o vazio histórico existente, apresentando uma grande oportunidade para progressos futuros na investigação e melhoria da gastronomia hospitalar.

A revisão de Da Silva et al (2018)⁶ mostra que a aceitação das dietas hospitalares, técnicas gastronômicas e a percepção sobre a humanização na alimentação são aspectos essenciais para a melhoria dos cuidados de saúde. A maioria dos artigos focou na análise e modificação das dietas usando técnicas gastronômicas, evidenciando a relevância dessas práticas para aumentar a aceitação alimentar e melhorar a satisfação dos pacientes.

Em contrapartida, Souza et al (2021)⁷ afirma a relevância da culinária e da humanização no ambiente hospitalar para a preservação e recuperação da saúde dos pacientes. Refeições apelativas são essenciais para o sucesso do tratamento, uma vez que promovem a alimentação e diminuem o estresse metabólico e emocional. A união da culinária com a dietoterapia em ambientes que seguem esses princípios demonstram maior eficiência na recuperação dos pacientes, destacando a importância de criar níveis elevados e atrativos para fomentar o bem-estar dos pacientes internados.

Martins et al (2018)⁶ ressalta a relevância da capacitação da equipe de cozinha, estimulando a procura por novas receitas e adaptações. A parceria entre a nutrição e a culinária é considerada crucial para a satisfação dos pacientes, auxiliando na superação dos desafios encontrados durante o tratamento. Os nutricionistas precisam investigar métodos inovadores para se sobressair no mercado competitivo. A fusão dessas duas áreas proporciona um serviço mais moderno e eficiente, trazendo benefícios diretos para os pacientes internados.

Por outro lado, Fernandes et al(2020)⁹ destaca a ausência de técnicas de culinária e hospitalidade nos hospitais do Brasil, enfatizando a importância de propagar tais práticas. Ao valorizar a culinária hospitalar, é possível estimular o interesse das crianças no tratamento contra o câncer, incentivando a adesão ao regime alimentar, aliviando sintomas e evitando a desnutrição. É crucial harmonizar as expectativas de todos os participantes na nutrição infantil, desde

os serviços de alimentação e profissionais de saúde até os pais e os próprios pacientes, para garantir um cuidado mais integral e eficiente.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Segundo esta revisão científica fica claro que a gastronomia hospitalar exerceu impacto específico na satisfação dos pacientes.

Aprimorar a apresentação, o gosto e a variedade dos pratos favorecendo o aumento do apetite e a acessibilidade das refeições, favorecendo uma recuperação mais eficaz e econômica.

Essas alterações não só melhoraram a experiência dos pacientes em relação à alimentação, como também tiveram um papel fundamental na humanização do ambiente hospitalar.

A incorporação de hábitos alimentares na alimentação hospitalar se mostrou crucial para preservar a saúde e o bem-estar dos pacientes, portanto a gastronomia hospitalar, ao oferecer refeições visualmente atrativas e saborosas diminui o estresse metabólico e psicológico, tornando a experiência de internação mais prazerosa e humanizada.

Este método integrado, que enfatiza tanto a qualidade da alimentação quanto a experiência sensorial dos pacientes, provou ser eficiente na criação de um ambiente mais receptivo e gratificante.

Assim, a aplicação de métodos culinários e a cooperação entre especialistas em nutrição e gastronomia são essenciais para a humanização do atendimento hospitalar e para aprimoramento dos resultados clínicos.

REFERÊNCIAS

1. DE BARROS, J. *et al.* Gastronomia como ferramenta na dieta hospitalar: Uma revisão de literatura. **Revista Foco**, v. 17, n. 6, p. e5293-e5293, 2024.
2. CARVALHO, M. F. A. *et al.* Aceitabilidade de dietas hospitalares para pacientes internados em hospitais universitários. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, v. 10, n. 14, pág. e35101421723-e35101421723, 2021.
3. DE GODOI, A. F.. Gestão Da Hospitalidade E Humanização Hospitalar. **Clube de Autores**, 2019.
4. DA SILVA, S. M. *et al.* Gastronomia hospitalar: Um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas. **Revista ConScientiae Saúde**, vol. 12, núm. 1, pp. 17-27, 2013
5. MARTINS, P. *et al.* Gastronomia hospitalar: treinamento em bases de cozinha. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, São Paulo. v.12. n.69. p.110-117. 2018.
6. DA SILVA, A. D. C. *et al.* Benefícios da gastronomia no serviço hospitalar: Uma revisão de literatura. **Revista Cultural e Científica do UNIFACEX**. v. 17, n. 01, 2018.
7. SOUZA, B. S. *et al.* Gastronomia e humanização hospitalar. **Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS)**, v. 3, n.01, p. 14-26, 2021.
8. CABRA, J. V. B. *et al.* A gastronomia hospitalar como ferramenta de bem-estar ao paciente. **VETINDEX-Periódicos Brasileiros em Medicina Veterinária e Zootecnia**, 2015.

9. FERNANDES, R. de C. de S. *et al.* Percepção de pais e responsáveis por crianças diagnosticadas com câncer: A gastronomia hospitalar em foco. **Nutr. clín. diet. hosp.** v.40, n01, p.20-24, 2020