

IMPACTO DA GASTRONOMIA NAS DIETAS HOSPITALARES

Laura Maia Rodrigues ¹ (Senac); Marcio Brito Pinto ¹ (Senac); Bella Castelo Branco ¹ (Senac); Larissa de Oliveira ² (Senac); Aline Elizabeth da Silva Miranda ³ (Senac)

¹ Estudante do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte, ² Professora do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia, Faculdade Senac Belo Horizonte, ³ Professora do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia, Faculdade Senac Belo Horizonte.

INTRODUÇÃO

A qualidade sensorial das preparações interfere na adesão do paciente às dietas hospitalares sendo que a utilização de técnicas gastronômicas como a combinação de cores e ingredientes, cortes variados, aparência atrativa, melhoram as características sensoriais das refeições ofertadas (HORTA *et al.*, 2013). Diante disso, este trabalho teve como objetivo verificar o impacto da gastronomia hospitalar na aceitação das dietas pelos pacientes internados, bem como na manutenção e/ou recuperação do seu estado nutricional.

METODOLOGIA

Realizou-se uma revisão bibliográfica integrativa da literatura seguindo as etapas propostas por Mendes, Silveira e Galvão (2008). Inicialmente, identificou-se o tema de interesse e elaborou-se a seguinte pergunta norteadora: “A gastronomia hospitalar tem impacto na aceitação das dietas pelos pacientes internados e no seu estado nutricional?”. A coleta de dados ocorreu em setembro de 2020 na Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), *Scientific Eletronic Library Online* (SciELO) e Periódicos CAPES. A estratégia de busca contemplou os seguintes descritores: gastronomia hospitalar; serviço hospitalar de nutrição; dieta; satisfação do paciente; estado nutricional, combinados por meio dos operadores booleanos “OR” e “AND”. Os critérios de inclusão foram: artigos científicos originais, publicados nos últimos 10 anos, no idioma português e disponíveis eletronicamente na íntegra. Foram excluídos os artigos duplicados nas bases de dados, revisões de literatura, teses e dissertações.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A pesquisa na base de dados resultou em 133 publicações. Após a leitura dos títulos e resumos foram excluídos 123 estudos, pois não se enquadravam na temática estudada ou estavam em duplicidade nas bases de dados pesquisadas. Dessa forma, 10 artigos foram selecionados para a leitura na íntegra. Entretanto, seis foram excluídos por não responderem à pergunta norteadora. Assim, a amostra final foi constituída por quatro artigos científicos (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013; LAGES; RIBEIRO; SOARES, 2013; SILVA; MAURÍCIO, 2013; SOUSA *et al.* 2013). A maioria dos estudos (n=3) foi realizado na região Sul do Brasil. Estudo realizado em uma Unidade de Oncologia/Hematologia de Porto Alegre destacou que a falta de sabor, a monotonia das preparações e a temperatura inadequada estão entre os principais fatores para a não aceitação da dieta oferecida (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013). Neste contexto, ressalta-se o papel fundamental das técnicas gastronômicas e da gastronomia hospitalar para elaboração de cardápios balanceados nutricionalmente, variados e atrativos, estimulando a ingestão dietética do paciente evitando uma evolução negativa do seu estado nutricional (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013; SOUZA *et al.* 2013). A decoração dos pratos foi a técnica gastronômica utilizada para melhorar o aspecto sensorial das dietas pastosas em um hospital de Belo Horizonte e refletiu em maior aceitação desta preparação (LAGES; RIBEIRO; SOARES, 2013). A boa apresentação dos pratos por meio de cortes, métodos de cocção e preparo, combinação de cores e uso de ervas aromáticas interferiu positivamente na aceitação da dieta ofertada em uma maternidade (SILVA; MAURÍCIO, 2013).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Nutrição aliada à gastronomia hospitalar impactou de forma positiva na aceitação das dietas hospitalares e satisfação dos pacientes. No entanto, foram encontrados poucos artigos sobre o tema. São necessários novos estudos a fim de confirmar a melhora da aceitação alimentar dos pacientes com a aplicação de técnicas gastronômicas e o impacto no estado nutricional dos mesmos.

REFERÊNCIAS

FERREIRA, D.; GUIMARÃES, T.G.; MARCADENTI, A. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. *Einstein*, São Paulo, v. 11, n.1, p. 41-46, jan./mar. 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-45082013000100008&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 24 set. 2020.

HORTA, M. G *et al.* Aplicação de técnicas gastronômicas para a melhoria da qualidade sensorial de dietas hospitalares infantis. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v.24, n.2, p. 165-173, abr./jun. 2013. Disponível em: <file:///D:/Usuario/Downloads/2464-11742-3-PB.pdf>. Acesso em: 09 out. 2020.

LAGES, P. C.; RIBEIRO, R. C.; SOARES, L. S. A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares pastosas: análise, intervenção e avaliação. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 24, n. 1, p. 91-99, jan./mar. 2013. Disponível em: <http://eds.b.ebscohost.com/eds/detail?vid=0&sid=7109c2bc-332e-4d7d-8faa-9f10f07837d2%40pdv-v-sessmgr04&bdata=Jmxbmc9cHQYnlmc2l0ZT1lZHMtG1ZlZQ%3d%3d#AN=90615803&db=foh>. Acesso em: 24 set. 2020.

MENDES, K. D. S.; SILVEIRA, R. C. de C. P.; GALVAO, C. M. Revisão integrativa: método de pesquisa para a incorporação de evidências na saúde e na enfermagem. *Texto & Contexto - Enfermagem*, Florianópolis, v. 17, n. 4, p. 758-764, dez. 2008. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-07072008000400018&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 25 set. 2020.

SILVA, S. M. da; MAURÍCIO, A. A. Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas. *ConScientiae Saúde*, v. 12, n. 1, p. 17-27, mar. 2013. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/brasil/resource/pt/lil-721753>. Acesso em: 07 out. 2020.

SOUZA, A.S.; SALLES, R.Q.; ZILIOOTTO, L.F.; PRUDÊNCIO, A.P.A.; MARTINS, C.A.; PEDROSO, C.G.T. Alimentação hospitalar: elementos para a construção de iniciativas humanizadoras. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 8, n. 2, p. 149-162. 2013. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/5281>. Acesso em: 24 set 2020.