

A influência da gastronomia na melhora da aceitabilidade de dietas em ambientes hospitalares: uma revisão de literatura

The influence of gastronomy in improving the acceptability of diets in hospital environments: a literature review

Isabelle Joubert Pereira¹, Bruno Henrique dos Santos Morais¹

¹Universidade da Amazônia

E-mail Isabelle Joubert Pereira - isabelle.joubert@outlook.com

Resumo

A Gastronomia Hospitalar é definida como a arte de conciliar a prescrição dietética e as restrições dietoterápicas na elaboração de refeições saudáveis, atrativas e nutritivas que farão a diferença no momento de despertar o desejo da degustação. Este estudo tem como objetivo pontuar a influência da gastronomia na melhora da aceitabilidade de dietas em ambientes hospitalares. A pesquisa é uma Revisão Integrativa da Literatura (RIL), com abordagem dos resultados de pesquisas na prática clínica. Para seleção dos artigos utilizou-se as bases de dados *Scientific Electronic Library Online* (SCIELO), Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Google Acadêmico. A busca foi realizada com base nos descritores: gastronomia hospitalar, nutrição, alimentação hospitalar e aceitabilidade. A amostra desta revisão constituiu-se de 18 artigos completos. Tendo como critério de inclusão: artigos científicos publicados na íntegra, em Português e Inglês, no período de 2013 a 2023. Após análise dos artigos incluídos, os resultados apontaram que a aplicação de ferramentas da gastronomia hospitalar melhora os aspectos sensoriais das dietas e influenciam positivamente na aceitabilidade, pois as tornam mais atrativas ao paladar. Logo, para que se tenha melhores resultados, é importante promover a capacitação dos colaboradores dos Serviços de Nutrição e Dietética, bem como a inserção de chefs de cozinha na equipe multiprofissional, aporte de utensílios adequados e planejamento de cardápios. Além da monitoração da aceitabilidade das dietas hospitalares, a fim de promover intervenções visando auxiliar na recuperação ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

Palavras-chave: Gastronomia Hospitalar. Nutrição. Alimentação hospitalar. Aceitabilidade.

Abstract

Hospital Gastronomy is defined as the art of reconciling dietary prescription and dietary therapy restrictions in the preparation of healthy, attractive and nutritious meals that will make a difference when awakening the desire for tasting. This study aims to highlight the influence of gastronomy in improving the acceptability of diets in hospital environments. The research is an Integrative Literature Review

(RIL), approaching research results in clinical practice. To select the articles, the Scientific Electronic Library Online (SCIELO), Latin American and Caribbean Literature in Health Sciences (LILACS) and Google Scholar databases were used. The search was carried out based on the descriptors: hospital gastronomy, nutrition, hospital food and acceptability. The sample for this review consisted of 18 complete articles. The inclusion criteria were: scientific articles published in full, in Portuguese and English, from 2013 to 2023. After analyzing the included articles, the results showed that the application of hospital gastronomy tools improves the sensory aspects of diets and positively influences in acceptability, as they make them more attractive to the palate. Therefore, in order to obtain better results, it is important to promote the training of employees in the Nutrition and Dietetic Services, as well as the inclusion of chefs in the multidisciplinary team, provision of appropriate utensils and menu planning. In addition to monitoring the acceptability of hospital diets, in order to promote interventions aimed at helping to recover or maintain the nutritional status of patients.

Keywords: Hospital gastronomy. Nutrition. Hospital food. Acceptability.

INTRODUÇÃO

A manutenção e/ou recuperação do estado nutricional no ambiente hospitalar é um desafio para os Serviços de Nutrição e Dietética (SND)¹. Nesse âmbito, estudos apontam que o agravamento do estado nutricional durante a internação hospitalar afeta negativamente o estado clínico do paciente, uma vez que pode haver alterações fisiológicas oriundas de um processo adaptativo do organismo à escassez de nutrientes². Assim sendo, a alimentação é fundamental na recuperação da saúde do paciente hospitalizado, além de se destacar como um elemento de conforto e qualidade³.

Fatores isolados ou em associação podem afetar o estado nutricional, resultando na desnutrição que atinge de 30 a 50% dos pacientes internados, aumentando o risco da morbimortalidade. Nesse contexto, o quadro de desnutrição pode ser iniciado ou agravado durante a internação, em função de a alimentação hospitalar muitas vezes ser vista de forma negativa, associando-se a uma comida ruim e sem sabor, normalmente diferente das refeições que os pacientes realizam em casa⁴.

Assim sendo, considerando as consequências negativas que o desequilíbrio nutricional pode ter sob o estado de saúde do paciente, aplicar uma terapia nutricional adequada e evitar a escassez de nutrientes por meio da alimentação, traz benefícios e pode prevenir a desnutrição hospitalar⁵. Além disto, oferecer uma alimentação atrativa, que seja condizente com os hábitos alimentares do paciente faz toda a diferença.

Nesse contexto, visando a mudança do estigma da alimentação hospitalar e maior adesão por parte dos pacientes, os serviços de alimentação hospitalar implementaram a gastronomia hospitalar, que é definida como a arte de conciliar a prescrição dietética e as restrições dietoterápicas na elaboração de refeições saudáveis e nutritivas, atrativas e saborosas, a fim de satisfazer as exigências nutricionais e preservar as características sensoriais, como a textura, aroma, apresentação visual e sabor em associação de objetivos dietéticos, clínicos e sensoriais e promover nutrição com prazer, que farão a diferença no momento de despertar o desejo da degustação⁶.

Nesse âmbito, a gastronomia no ambiente hospitalar deve, além de oferecer a dieta prescrita individualmente ao paciente com suas devidas recomendações nutricionais de forma agradável e harmônica, criar ideias para elaborar pratos coloridos, cheirosos e atrativos para que conquistem o paciente e o motive a alimentar-se adequadamente, proporcionando bem-estar físico e mental, visando a melhora de sua saúde⁷.

Assim sendo, mudanças simples na alimentação hospitalar podem gerar melhoras significativas que interferem na aceitabilidade do cardápio, na adesão terapêutica e na recuperação do paciente⁸.

Diante do exposto, a motivação para a realização desse estudo justifica-se pela necessidade de um maior aprofundamento desta temática envolvendo a influência da gastronomia na melhora da aceitabilidade de dietas em ambientes hospitalares, com o intuito de correlacionar a adesão à dieta hospitalar e o aumento da aceitabilidade, visto que esta associação, se negativa, pode repercutir na dificuldade de melhora do quadro clínico do paciente devido o risco de desnutrição e, conseqüentemente, aumento do seu tempo de internação e custos em saúde.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de Revisão Integrativa da Literatura (RIL), que tem como finalidade agrupar estudos relacionados a influência da gastronomia na aceitabilidade de dietas em ambientes hospitalares por meio de fundamento teórico sólido, no intuito de incorporar evidências na prática clínica com resultados de qualidade.

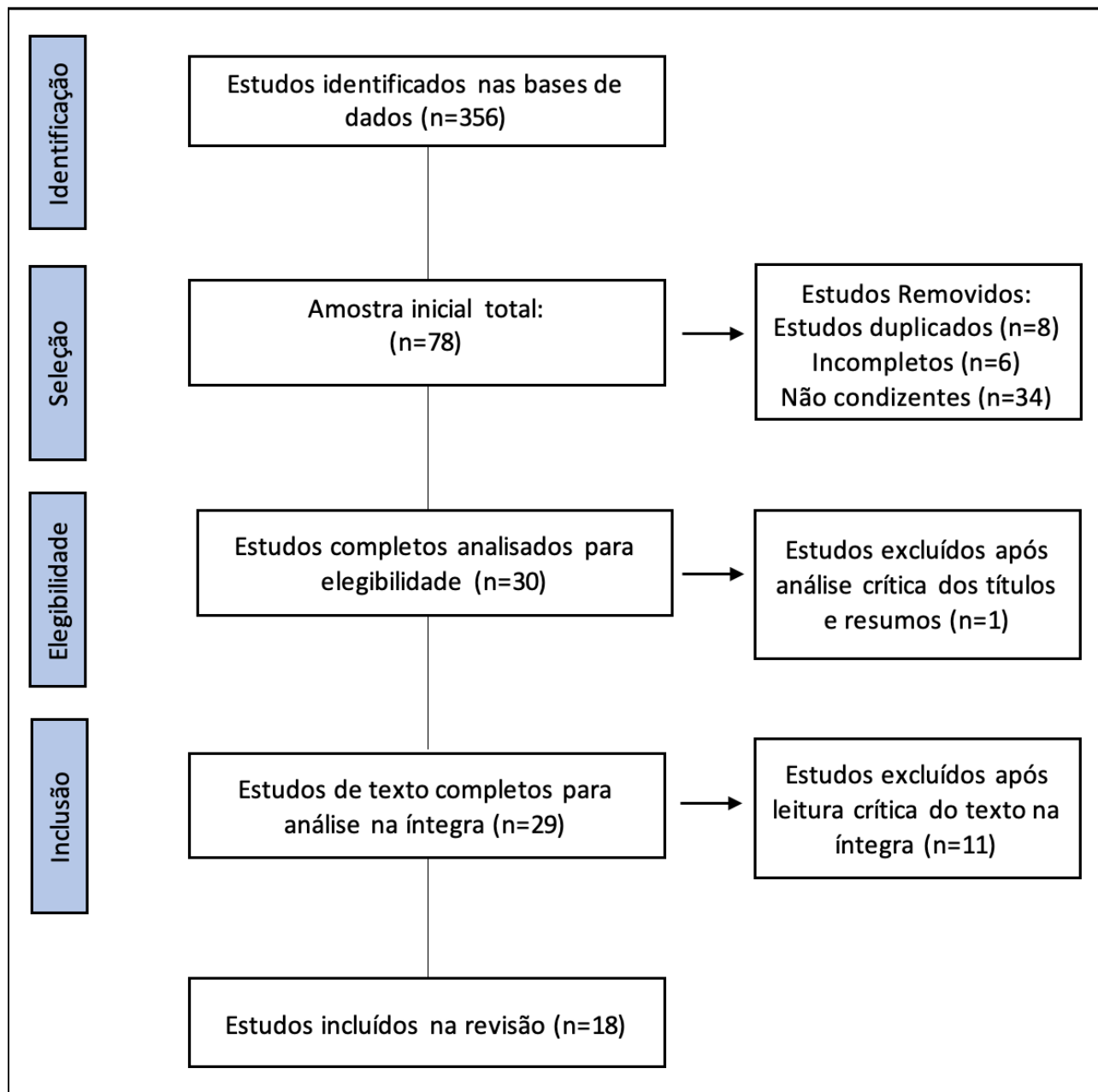
A RIL adota algumas fases para o desenvolvimento de pesquisas, sendo elas: elaboração das questões da revisão, busca e seleção dos estudos na literatura, análise dos dados dos estudos, síntese dos resultados da revisão e apresentação da revisão⁹.

Nesse contexto, iniciou-se o estudo com análise de trabalhos científicos presentes nas bases de dados *Scientific Electronic Library Online* (SCIELO), Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Google Acadêmico. A busca foi feita no período de janeiro a junho de 2023 por artigos nacionais e internacionais, publicados no período de 2013 a 2023.

Foram selecionados estudos sobre gastronomia hospitalar no contexto de artigos originais, escritos na língua inglesa e portuguesa, disponíveis nas bases de dados estipulados cuja pesquisa foi realizada utilizando-se de busca de título, assunto e palavras-chave os seguintes descritores para seleção: gastronomia hospitalar, nutrição, alimentação hospitalar e aceitabilidade. A lógica booleana foi utilizada para cruzar os termos durante a pesquisa com o operador AND combinando as palavras-chave de modo que correspondessem simultaneamente ao tema do artigo a ser buscado. Isto posto, foram incluídos artigos publicados na íntegra, de forma gratuita, em Português e Inglês, do período de 2013 a 2023, que abordassem a temática sobre gastronomia hospitalar, serviços de nutrição e dietética e aceitabilidade de dietas hospitalares. Foram excluídos os estudos que não se referiam à temática proposta; resumos; teses e dissertações; artigos que não foram publicados na íntegra e em outros idiomas que não fossem português e inglês.

Assim sendo, foram encontrados na pesquisa inicial um total de 356 artigos publicados entre os anos de 2013 e 2023. Dentre estes, dois foram obtidos na base de dados SCIELO, quatro na LILACS e trezentos e cinquenta no Google acadêmico. Após exclusão de referências duplicadas (n=8), estudos incompletos (n=6) e não condizentes (n=34), foi realizada análise crítica de títulos e resumos e estudos de texto completo para análise na íntegra, que resultou na composição da amostra final de 18 artigos incluídos na revisão. Esta etapa pode ser observada na Figura 1, elaborada com o software *Microsoft Word 2016*[®] contendo os estudos selecionados e analisados.

Figura 1 - Demonstrativo de identificação, seleção e elegibilidade dos artigos incluídos na revisão.



Legenda: n=número

RESULTADOS

No quadro 1 é possível observar a descrição dos artigos selecionados conforme os critérios de inclusão e exclusão estabelecidos para o desenvolvimento deste estudo.

Quadro 1 – Descrição dos artigos selecionados.

Título do artigo	Autor/Ano	Método	Considerações/Temática
Determinantes do grau de aceitabilidade da dieta hospitalar: ferramentas para a prática clínica?	RIBAS; PINTO; RODRIGUES, 2013.	Pesquisa de Campo	Teve como finalidade investigar o grau de aceitabilidade da dieta hospitalar e possíveis fatores de interferência, de pacientes hospitalizados.
A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares pastosas: análise, intervenção e avaliação	LAGES; RIBEIRO; SOARES, 2013.	Pesquisa de Campo	Realizou-se a avaliação de satisfação dos pacientes que recebiam dieta pastosa antes e depois das intervenções gastronômicas.
Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas	SILVA; MAURÍCIO, 2013.	Pesquisa de Campo	Aplicar técnicas da gastronomia na dieta normal de uma unidade hospitalar, para verificar a aceitação desta pelos pacientes.
Aplicação de técnicas gastronômicas para a melhoria da qualidade sensorial de dietas Hospitalares infantis	HORTA <i>et al</i> , 2013.	Pesquisa de Campo	Analisar, alterar e avaliar a qualidade sensorial das dietas livres oferecidas a crianças hospitalizadas, a partir do uso de técnicas gastronômicas.
Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares	SANTOS; GONTIJO; ALMEIDA, 2017.	Pesquisa de Campo	Estudo com pacientes internados em um Hospital Filantrópico em Minas Gerais, Brasil, com a análise sensorial, aceitabilidade e cálculo do IR, antes e depois do uso de técnicas gastronômicas.
Adequação da dieta hospitalar: Associação com estado nutricional e diagnóstico clínico	RIBAS; BARBOSA, 2017.	Pesquisa de Campo	Investigar a adequação da dieta hospitalar e sua associação com estado nutricional de pacientes internados em um hospital universitário.
Avaliação da satisfação das refeições servidas em hospitais do município de Pato Branco-PR	HEREZAIS; BARATTO, GNOATTO, 2018.	Pesquisa de Campo	Avaliar o grau de satisfação dos pacientes hospitalizados de dois hospitais públicos (A e B) do município de Pato Branco – PR
Grau de satisfação dos pacientes em relação às refeições oferecidas por um hospital público na cidade de Goiânia - GO	SILVA; DUARTE; ABREU, 2019.	Pesquisa de Campo	Identificar o grau de satisfação em relações às refeições oferecidas em um hospital público de Goiânia-GO e se existe relação com o tempo de internação, patologias e outras variáveis associadas com o histórico do paciente.
Aplicação de indicador de aceitabilidade e sua eficiência na análise dos fatores associados à satisfação sobre diferentes públicos em unidades de alimentação e nutrição	DALPIZOL; MARTINS, 2020.	Pesquisa de Campo	Analisar a eficiência da ferramenta de aceitabilidade em comensais hospitalizados e identificar a satisfação global de acordo com possíveis sintomas gástricos, físicos e grau de apetite.
Percepção de pais e responsáveis por crianças diagnosticadas com câncer: a gastronomia hospitalar em foco	FERNANDES; SPINELLI, 2020.	Pesquisa de Campo	Abordagem de pais e responsáveis por crianças de 5 a 3 anos que receberam tratamento oncológico e se alimentaram no ambiente hospitalar.
Verificação da aceitação de cardápios entre pacientes oncológicos e acompanhantes saudáveis na unidade de serviço de alimentação do Hospital Laureano/PB	LOPES; ALVES; LIMA, 2020.	Pesquisa de Campo	Verificar a aceitação de cardápios no Hospital referência em tratamentos oncológicos na Paraíba, realizando uma comparação de aceitação de cardápios entre pacientes e acompanhantes.
Análise dos indicadores de qualidade das dietas ofertadas a pacientes oncológicos	LOPES <i>et al</i> , 2020.	Pesquisa de Campo	Realizado a avaliação dos fatores que influenciavam na aceitação das dietas do serviço de alimentação e nutrição de pacientes oncológicos em um hospital público na cidade de Belém-PA.

Continua

Continuação do quadro 1

Título do artigo	Autor/Ano	Método	Considerações/Temática
Estimativa do desperdício das dietas hospitalares associado a satisfação e aceitação dos pacientes no Hospital Universitário Alcides Carneiro em Campina Grande-PB	BAÍA <i>et al</i> , 2021.	Pesquisa de Campo	Avaliar o desperdício dos alimentos associados à satisfação e à aceitação da dieta hospitalar dos pacientes internos do Hospital Universitário de Campina Grande-PB.
Proposta de apresentação de dietas oferecidas aos pacientes internados em um hospital público de Niterói-RJ	ANDRADE; OLIVEIRA; VILAR, 2021.	Pesquisa de Campo	Foi realizada uma avaliação qualitativa de cardápios ofertados aos pacientes do hospital para avaliar as características gerais e a apresentação final das preparações.
Melhoria na aparência, apresentação e qualidade da dieta pastosa em um hospital privado no interior do estado de São Paulo	MACEDO <i>et al</i> , 2021.	Pesquisa de Campo	As modificações na dieta pastosa possibilitaram melhoria na densidade energética e nutricional, bem como do aspecto visual.
Aceitabilidade de dietas hospitalares por pacientes internados em hospital Universitário	CARVALHO <i>et al</i> , 2021.	Pesquisa de Campo	Estudo de abordagem quantitativa, observacional e descritiva com os pacientes admitidos no hospital, para tratamento cirúrgico ou não.
Aprimoramento e validação de conteúdo de instrumentos para avaliar a qualidade de dietas hospitalares	SILVA <i>et al</i> , 2021.	Pesquisa de Campo	Aprimorar e validar o conteúdo de instrumentos para avaliação da qualidade das dietas hospitalares fornecidas por empresa terceirizada em um hospital público do Rio de Janeiro.
Avaliação de fatores que influenciam o consumo alimentar de pacientes em um hospital de Londrina, Paraná	VENANCIO; CARVALHO; NIGRO, 2022.	Pesquisa de Campo	Avaliar os fatores que podem influenciar na aceitação alimentar dos pacientes e definir qual deles teve maior destaque e relação com a diminuição da ingestão das dietas oferecidas pelo serviço do hospital avaliado.

DISCUSSÃO

A ausência de implementação de estratégias sensoriais para a melhora das dietas hospitalares, de maneira geral, dificulta o processo de adesão pelos pacientes, impactando no aumento das taxas de desperdício, custo das preparações e, conseqüentemente, os riscos de desnutrição hospitalar.

O comprometimento do estado nutricional é muito frequente entre os pacientes hospitalizados, tendo em vista que dietas que sofrem alguma restrição de nutrientes apresentam 50% menos de chance de aceitação. Possíveis causas para a baixa adesão à dieta por pacientes oncológicos, por exemplo, devem-se a tratamentos como cirurgia, radioterapia, quimioterapia ou a combinação dos mesmos, que proporcionam sintomas que dificultam a adesão alimentar. Logo, é necessário a implementação de estratégias visando maiores taxas de adesão das dietas hospitalares a fim de minimizar a prevalência de desnutrição e melhorar do quadro clínico dos pacientes hospitalizados¹⁰.

A baixa aceitação da dieta hospitalar pode ser influenciada pelo tempo de internação, maiores restrições alimentares, poder aquisitivo do paciente, aspectos sensoriais e ambientais, serviço alimentar, o serviço de funcionários, ambiente físico, grau de apetite e o diagnóstico de sintomas físicos e gastrointestinais que influenciam na ingestão de alimentos^{11,12}. Estas condições podem ser ajustadas, sobretudo na melhora dos aspectos sensoriais a partir do emprego de técnicas gastronômicas, como a utilização de técnicas de cortes e cocção, uso de ervas aromáticas, molhos base da gastronomia e emprego da temperatura adequada, a fim de diminuir os demais impactos, despertar o interesse pela degustação e, conseqüentemente, atingir maior adesão das dietas.

A aplicação de intervenções nos aspectos sensoriais das dietas, com destaque para a apresentação, o aroma, o sabor, a textura e a temperatura dos alimentos, são estratégias fundamentais da gastronomia hospitalar, visando influenciar no aumento do apetite e satisfação dos pacientes através de uma refeição que desperte o desejo de se alimentar, a melhora do quadro de saúde e diminuição dos custos em saúde^{13,14}.

É reforçado por Herezais, Baratto e Gnoatto¹⁵, a eficácia do emprego de ferramentas que estimulem a adesão das refeições, como a implantação de utensílios mais adequados para manutenção da temperatura, o porcionamento adequado das refeições, a implantação de fichas técnicas, bem como de inovações na área de gastronomia. O que corrobora com a diminuição do impacto da desnutrição hospitalar, uma vez que influencia na melhora da aceitabilidade das dietas e, por conseguinte, maior aporte nutricional. Sendo fundamental, também, a participação do profissional de nutrição na elaboração de cardápios respeitando todos os níveis culturais, fases do ciclo da vida, gênero e estado de saúde.

Para favorecer a adesão de dietas hospitalares, é fundamental o treinamento e capacitação dos manipuladores dos Serviços de Nutrição e Dietética (SND), a partir do emprego de técnicas gastronômicas como: tipos de cortes, métodos de cocção, preparo, combinações de cores, utilização de ervas aromáticas e apresentação dos pratos, visto que resultam em maiores taxas de adesão das preparações, o que sugere que após a capacitação dos manipuladores a qualidade sensorial das refeições melhora^{3,16}. Isto, remete a importância do treinamento e capacitação da equipe do SND, bem como da contratação de *chefs* de cozinha nos ambientes hospitalares, uma vez que a gastronomia hospitalar não deve ser vista como requinte apenas, mas

também, como uma ferramenta para contribuir na recuperação e bem-estar do paciente.

Assim, para que haja sucesso na apresentação das dietas para que se tornem mais atrativas, é necessária mão-de-obra capacitada, em número suficiente, para utilizar técnicas de preparo que valorizem a refeição. Além do mais, demonstrar que a gastronomia hospitalar pode ser uma aliada da nutrição, por valorizar a aparência e as características sensoriais das preparações, que podem contribuir para uma melhora na aceitabilidade das dietas pelos pacientes hospitalizados¹⁷.

Estudos^{10,18,19} evidenciam que os pacientes que apresentam maior déficit nutricional são aqueles que exigem tratamentos que podem causar desde dor e constipação até náuseas, vômitos, mucosites e falta de apetite, tal como as neoplasias. Na verificação da aceitação de cardápios entre pacientes oncológicos em um Hospital de referência em tratamentos oncológicos na Paraíba, analisou-se que com o emprego de técnicas de gastronomia os aspectos sensoriais como apresentação e sabor das dietas oferecidas, representaram em 100% de aceitação. Dessa forma, observa-se como as técnicas dietéticas e a gastronomia hospitalar são essenciais para elaboração de cardápios nutritivos e que estimulem a ingestão dietética do paciente, sobretudo para pacientes críticos, para que os fatores que influenciam na satisfação do usuário possam ser detectados e modificados antes que comprometam seu estado nutricional e fisiopatológico. Nesse contexto, também cabe ressaltar a importância do profissional nutricionista junto ao *chef* de cozinha na gastronomia hospitalar, a fim de investigar as necessidades nutricionais e individuais de cada paciente, bem como elaborar cardápios e fichas técnicas considerando hábitos alimentares e cultura alimentar do indivíduo, minimizando os sintomas e promovendo a satisfação do paciente.

Fernandes e Spinelli²⁰ ratificam a ideia em pesquisa realizada em casas de apoio a crianças com câncer, que estimava abordar pais e responsáveis de crianças que receberam tratamento oncológico e se alimentaram no ambiente hospitalar, através de um questionário com perguntas sobre sabor, temperatura, quantidade servida, apresentação e aparência. Nesta, foi possível identificar a falta do uso de técnicas de gastronomia e hospitalidade para atender os objetivos de recuperação. O que pode ser ajustado utilizando a gastronomia hospitalar como aliada, uma vez que os pacientes necessitam que a alimentação oferecida traga conforto, seja específica para a faixa etária e para evitar o quadro de desnutrição. Assim, cabe ressaltar a

importância do apelo visual e olfativo das preparações, sobretudo para pacientes pediátricos em tratamento oncológico que demandam o despertar da curiosidade para favorecer adesão alimentar, conforto dos sintomas e minimizar os impactos da desnutrição.

No estudo de Macedo et al.²¹, que analisou a satisfação da dieta hospitalar em um Hospital privado de São Paulo, as modificações realizadas na dieta pastosa como a mudança do modo de preparo, apresentação e do cardápio, possibilitaram melhor aspecto dietético e visual, com maior diversidade de alimentos utilizados. Que impactaram positivamente para a melhoria da aceitação das preparações, colaborando para o bem-estar do paciente durante a internação.

Figuras 2 e 3 - Exemplo de dieta pastosa tradicional (almoço) antes e após intervenções gastronômicas, respectivamente. Macedo et al.²¹



Figura 2



Figura 3

Do mesmo modo, Carvalho et al.²² analisaram a aceitabilidade das dietas de um Hospital Universitário do Piauí e neste, foi igualmente possível concluir que a elaboração do cardápio levando em consideração a preferência dos pacientes, a variedade e sabor das preparações foram determinantes para a boa aceitação (mais de 50% dos pacientes analisados consumiram toda a refeição) das dietas fornecidas na instituição.

Em uma pesquisa realizada com pacientes oncológicos de um Hospital Público de Belém-PA²³, aspectos intrínsecos como a aparência, cor e textura da refeição foram mais bem avaliados, enquanto o sabor, a temperatura e variedade foram avaliados negativamente, o que refletiu em baixo índice de satisfação dos pacientes e, conseqüentemente, taxa de índice de resto-ingestão (IRI) (relação entre o resto

devolvido nas bandejas e o consumido pelo comensal) acima do recomendado pela literatura. O IRI é outro fator importante a ser avaliado na aceitabilidade de dietas hospitalares, percentuais inferiores a 10% são considerados inadequados, o que revela que há um mal planejamento ou inadequação dos cardápios²⁴. Evidenciando que mudanças no cardápio visando a melhoria dos aspectos dietéticos e sensoriais das dietas é fundamental para estimular o paladar do paciente.

Da mesma forma, é possível identificar que a implementação de estratégias gastronômicas contribui positivamente na adesão das preparações hospitalares quando observado no estudo de Venancio, Carvalho e Nigro²⁵, o impacto positivo em relação à apresentação das preparações, onde os estudados avaliaram que os aspectos visuais das preparações, contribuía para o aumento do apetite.

Ademais, a gastronomia hospitalar deve ser aplicada levando em consideração as preferências alimentares, sazonalidade, aplicação de técnicas que minimizem os impactos dos sintomas da internação, necessidade energética e características sensoriais adequadas, visando o favorecimento de adesão das preparações e diminuição do impacto da desnutrição hospitalar. Para isto, é indispensável a monitoração da aceitabilidade das dietas hospitalares. Tendo em vista, que auxilia na garantia do atendimento às dimensões da qualidade das refeições servidas, contribuindo para a minimização da prevalência de desnutrição hospitalar, por permitir uma intervenção mais rápida e proporcionar a recuperação ou manutenção do estado nutricional do paciente²⁶.

CONCLUSÃO

Em suma, neste trabalho pode-se observar que a baixa ingestão dietética é constante entre os pacientes hospitalizados, principalmente entre pacientes oncológicos, e pode estar relacionado a vários fatores como os aspectos sensoriais, patológicos, tempo de internação e hábitos alimentares. No entanto, é notório que em quase todos os estudos avaliados, as intervenções gastronômicas aplicadas nas refeições hospitalares tiveram impacto positivo na aceitabilidade e adesão destas por partes dos pacientes. Sobretudo, no que se refere as modificações sensoriais (cor, sabor, aroma, textura, empratamento e temperatura adequada), que tiveram boa aceitação entre os pesquisados, evidenciado pelos percentuais de satisfação observados (aumento do % de adesão das dietas e redução do % de IR).

Logo, infere-se que a gastronomia tem influência na melhora da aceitabilidade de dietas hospitalares e isso deve-se ao intuito de melhorar as características sensoriais

e a apresentação das dietas, estimulando o desejo da degustação, o prazer em alimentar-se e, conseqüentemente, a melhora do quadro de saúde e estado nutricional do indivíduo hospitalizado. Todavia, é importante enfatizar que para obter a melhora da qualidade sensorial das preparações, é imprescindível a capacitação dos colaboradores do Serviço de Nutrição e Dietética, além da disponibilidade de equipamentos e utensílios adequados e planejamento dos cardápios, bem como da presença de *chefs* de cozinha na equipe multiprofissional. Além disso, a monitoração da aceitabilidade das dietas hospitalares constantemente também auxilia na promoção de intervenções mais rápidas e adequadas, visto que mais brevemente poderão ser avaliadas alterações de cardápio e/ou de métodos de preparo das refeições, levando em consideração as preferências dos pacientes, proporcionando a recuperação ou manutenção do estado nutricional destes.

Ademais, pôde-se observar a carência de estudos sobre a temática, e que a gastronomia hospitalar ainda é pouco explorada e negligenciada como objeto de pesquisa. Logo, esta deve ser difundida nos hospitais e não necessariamente ser vista como requinte, uma vez que busca auxiliar a equipe multidisciplinar na promoção da melhora do quadro clínico e bem-estar do paciente e para isso, é necessário promover investigações que ampliem essa temática.

REFERÊNCIAS

1. Oliveira EJC, Oliveira TC, Santos VS. “Dentro das condições que a gente tem”: Percepções de nutricionistas sobre gastronomia em hospital universitário. Rev Enferm Atenção Saúde [Online]. Ago/Dez 2020;9(2):28-38.
2. Lew CCH, Yandell R, Fraser RJL, Chua AP, Chong MFF, Miller M. Association Between Malnutrition and Clinical Outcomes in the Intensive Care Unit: A Systematic Review. JPEN J Parenter Enteral Nutr. Jul 2017;41(5):744-758.
3. Santos VS, Gontijo MCF, Almeida MEF. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. Nutr. clín. diet. hosp. Jul 2017;37(3):17-22.
4. Souza BS, Molero MP, Molina VBC. Gastronomia e Humanização Hospitalar. Rev Multid da Saúde (RMS) 2021;3(1):14-26.
5. Menezes R, Nascimento LD, Câmara PP, Sousa UH. Estudo da adequação de refeições servidas a pacientes em hospital de referência na cidade de Salvador. Rev Hig Aliment. Jan/Fev 2018;32(276/277):37-42.
6. Paiva DCS, Nascimento JC, Cabral BEM, Félix ACF, Lopes MS, Levate DXA. A gastronomia como alívio dos sintomas do tratamento do câncer. Rev Científ da Faminas. Maio 2013;9(2):11-26.
7. Cabral JVB, Oliveira FHPC, Shinohara NKS. A gastronomia hospitalar como ferramenta de bem-estar ao paciente. Rev Hig Aliment. Nov/Dez 2015;29(250/251):167-171.

8. Morais BHS, Nascimento NMPL, Oliveira LC. Intervenções Gastronômicas e Avaliação Sensorial em um Serviço de Nutrição e Dietética de Referência em Belém/PA. *Rev Nut em Pauta* 2018 Maio;8(44):45-50.
9. Mendes KDS, Silveira RC de CP, Galvão CM. Uso de gerenciador de referências bibliográficas na seleção dos estudos primários em revisão integrativa. *Texto & Contexto - Enfermagem*. 2019;28.
10. Ribas SA, Barbosa BCM. Adequação da dieta hospitalar: Associação com estado nutricional e diagnóstico clínico. *Rev. HUPE*. 2017 Fev;16(1):16-23.
11. Ribas SA, Pinto EL, Rodrigues CB. Determinantes do grau de aceitabilidade da dieta hospitalar: ferramentas para a prática clínica? *Demetra: Alim. Nutr. & Saúd.* 2013; 8(2):137-148.
12. Dalpizol B, Martins AH. Aplicação de indicador de aceitabilidade e sua eficiência na análise dos fatores associados à satisfação sobre diferentes públicos em unidades de alimentação e nutrição. *FAG Jour. Of Health*. 2020;2(1):80.
13. Lages PC, Ribeiro RC, Soares LS. A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares pastosas: análise, intervenção e avaliação. *Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.* 2013 Jan/Fev;24(1):91-99.
14. Silva SM, Maurício AA. Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas. *ConScientiae Saúde*. 2013 Mar;12(1):17-27.
15. Herezais AC, Baratto I, Gnoatto F. Avaliação da satisfação das refeições servidas em hospitais do município de Pato Branco - PR. *Rev. Bras. de Obes. Nutr. e Emag.* 2018 Jul/Ago;12(72):479-485.
16. Horta MG, Souza IP, Ribeiro RC, Ramos SA. Aplicação de técnicas gastronômicas para melhoria da qualidade sensorial de dietas Hospitalares infantis. *Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.* 2013 Abr/Jun;24(2):165-173.
17. Andrade MCM, Oliveira OMA, Vilar JS. Proposta de apresentação de dietas oferecidas aos pacientes internados em um hospital público de Niterói-RJ. *Braz. J. of Develp.* 2021 Mar;7(3):32218-32234.
18. Silva JF, Duarte ACS, Abreu VS. Grau de satisfação dos pacientes em relação às refeições oferecidas por um hospital público na cidade de Goiânia - GO. *Rev. Desaf.* 2019;6(4).
19. Lopes E, Alves J, Lima D. Verificação da aceitação de cardápios entre pacientes oncológicos e acompanhantes saudáveis na unidade de serviço de alimentação do Hospital Laureano/PB. *Nutr Brasil* 2020;19(1):16-22.
20. Fernandes RCS, Spinelli MGN. Percepção de pais e responsáveis por crianças diagnosticadas com câncer: a gastronomia hospitalar em foco. *Nutr. clín. diet. hosp.* 2020 Mar;40(1):20-24.
21. Macedo PS, Vagner GV, Anareli LGZ, Maniglia FP. Melhoria na aparência, apresentação e qualidade da dieta pastosa em um hospital privado no interior do estado de São Paulo. *BRASPEN J.* 2021 Jun;36(2):173-177.
22. Carvalho MFA, Silva MCM, Freitas ST, et al. Aceitabilidade de dietas hospitalares por pacientes internados em hospital universitário. *Reser., Soc. And Develp.* 2021 Out;10(14):35101421723.

23. Lopes JKSC, Santos TOCG, Mendonça XMFD, et al. Análise dos indicadores de qualidade das dietas ofertadas a pacientes oncológicos. *Rev. O Mund. Da Saúd.* 2020; 44:397-411.
24. Baía SRD, Souza TAS, Gusmão RP, et al. Estimativa do desperdício das dietas hospitalares associado a satisfação e aceitação dos pacientes no Hospital Universitário de Alcides Carneiro em Campina Grande – PB. *Reser. Soci. And Develp.* 2021;10(1).
25. Venancio CC, Carvalho IJ, Nigro TP. Avaliação de fatores que influenciam o consumo alimentar de pacientes em um hospital de Londrina, Paraná. *Rev. Terra & Cult., Londrina.* 2022;38(76):437-465.
26. Silva MP, Brito PD, Silva FM, et al. Aprimoramento e validação de conteúdo de instrumentos para avaliar a qualidade de dietas hospitalares. *Demetra: Alim., Nutr. & Saúd.* 2021;16e52365.

Submissão: 06/02/2023

Aprovação: 07/11/2023