

GASTRONOMIA HOSPITALAR: O IMPACTO DA ALIMENTAÇÃO NA RECUPERAÇÃO DO PACIENTE INTERNADO

Lorrana Suque Covre¹
Isabelly Souza Gomes²

RESUMO: A gastronomia hospitalar foi abordada como tema central deste estudo, sendo compreendida como uma importante estratégia no cuidado à saúde e na recuperação de pacientes internados, ao integrar aspectos nutricionais, sensoriais e humanizados no ambiente hospitalar. Diante desse contexto, emergiu o seguinte problema de pesquisa: como a gastronomia hospitalar pôde influenciar de forma proativa na recuperação dos pacientes internados? O estudo teve como objetivo geral analisar a importância da alimentação hospitalar e sua relação com o processo de recuperação dos pacientes, tendo como objetivos específicos contextualizar historicamente a gastronomia no ambiente hospitalar, compreender a relação entre alimentação e desnutrição hospitalar e discutir evidências científicas acerca da contribuição da gastronomia hospitalar na melhoria da aceitação alimentar e no estado nutricional dos pacientes. A metodologia adotada caracterizou-se como uma pesquisa de abordagem qualitativa, desenvolvida por meio de revisão bibliográfica, com base em artigos científicos, livros e documentos oficiais publicados nos últimos anos, com coleta de dados realizada em bases como SciELO, Periódicos da CAPES e Biblioteca Virtual em Saúde, sendo os dados analisados de forma interpretativa. Os resultados evidenciaram que a gastronomia hospitalar contribuiu significativamente para a melhoria da aceitação alimentar, favorecendo o aumento da ingestão de nutrientes e a redução de quadros de desnutrição, além de impactar positivamente o bem-estar dos pacientes por meio da valorização dos aspectos sensoriais e da humanização do cuidado. Concluiu-se que a gastronomia hospitalar desempenhou papel fundamental na promoção da saúde e na recuperação dos pacientes internados, destacando-se a necessidade de investimentos em práticas alimentares qualificadas e na atuação interdisciplinar, a fim de fortalecer a assistência hospitalar e promover melhores desfechos clínicos.

Palavras-chaves: Gastronomia hospitalar. Nutrição clínica. Desnutrição hospitalar. Humanização da assistência. Recuperação de pacientes.

¹ Graduanda em Gastronomia - Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas - Facisa.

² Professora e Orientadora - Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas - Facisa.

I INTRODUÇÃO

A gastronomia hospitalar passou a ganhar destaque como uma importante aliada no cuidado à saúde, especialmente no contexto da recuperação de pacientes internados. Mais do que suprir necessidades nutricionais, a alimentação hospitalar buscou integrar aspectos sensoriais e emocionais ao tratamento. Nesse sentido, a qualidade das refeições oferecidas influenciou diretamente no bem-estar e na evolução clínica dos pacientes.

No cotidiano hospitalar, observou-se que pacientes apresentaram baixa aceitação das refeições ofertadas, muitas vezes devido à falta de sabor, aparência ou variedade. Essa recusa alimentar comprometeu o estado nutricional, agravando o quadro clínico e dificultando a recuperação. Diante disso, levantou-se o seguinte questionamento: como a gastronomia hospitalar pôde influenciar de forma proativa na recuperação dos pacientes internados?

O presente estudo teve como objetivo geral analisar a importância da alimentação hospitalar e sua relação com o processo de recuperação do paciente. Como objetivos específicos, buscou-se contextualizar historicamente a gastronomia no ambiente hospitalar e compreender sua relação com a nutrição. Além disso, pretendeu-se discutir evidências científicas que apontaram a contribuição da gastronomia hospitalar na redução de riscos nutricionais.

A escolha do tema justificou-se pela relevância da alimentação no processo de recuperação da saúde e pela necessidade de promover práticas mais humanizadas no ambiente hospitalar. Estudos indicaram que a desnutrição hospitalar ainda representou um problema significativo, impactando negativamente a evolução dos pacientes. Dessa forma, compreender o papel da gastronomia nesse contexto contribuiu para a melhoria da assistência e da qualidade de vida dos internados.

A metodologia adotada nesta pesquisa foi de abordagem qualitativa, com procedimentos baseados na pesquisa bibliográfica. Foram utilizados livros, artigos científicos e documentos oficiais publicados nos últimos dez anos, disponíveis em bases como SciELO, Periódicos da CAPES e Biblioteca Virtual em Saúde. A análise dos dados foi realizada de forma interpretativa, buscando compreender as contribuições da literatura para o tema proposto.

A revisão de literatura foi estruturada em três eixos principais que abordaram o contexto histórico da gastronomia hospitalar, a relação entre desnutrição e alimentação e as evidências científicas sobre a contribuição da gastronomia na recuperação dos pacientes. Foram discutidos conceitos fundamentais e estudos relevantes que sustentaram a importância da alimentação no

ambiente hospitalar. Essa organização permitiu uma compreensão ampla e fundamentada sobre o tema.

Como resultados, evidenciou-se a importância da gastronomia hospitalar na melhoria da aceitação alimentar e na recuperação clínica dos pacientes. Verificou-se também que práticas alimentares mais atrativas e humanizadas contribuíram para a redução de quadros de desnutrição. Por fim, destacou-se a gastronomia hospitalar como um campo promissor de atuação profissional e essencial para a promoção da saúde.

2 METODOLOGIA

A metodologia científica foi compreendida como um conjunto de procedimentos sistemáticos utilizados para garantir a validade e a confiabilidade da pesquisa desenvolvida. Nesse sentido, a escolha da abordagem qualitativa mostrou-se adequada, uma vez que permitiu compreender os significados e interpretações relacionados à gastronomia hospitalar no contexto da recuperação de pacientes internados. Esse tipo de abordagem favorece a análise aprofundada de fenômenos que não podem ser reduzidos a dados numéricos.

Dessa forma, o estudo foi desenvolvido por meio de uma pesquisa bibliográfica, a qual possibilitou reunir e analisar produções científicas relevantes sobre o tema investigado. Esse tipo de pesquisa permitiu a construção de uma base teórica consistente, a partir de materiais já publicados, como livros, artigos e documentos oficiais. Segundo Lakatos e Marconi (2017), a pesquisa bibliográfica proporciona ao pesquisador o contato direto com o conhecimento já produzido sobre determinado assunto.

O universo da pesquisa compreendeu produções científicas voltadas à gastronomia hospitalar, nutrição clínica e recuperação de pacientes internados. Nesse contexto, foram considerados estudos que abordaram a relação entre alimentação, estado nutricional e evolução clínica em ambiente hospitalar. Essa delimitação permitiu uma análise mais ampla e fundamentada sobre o tema proposto.

A amostra foi definida a partir de critérios específicos, contemplando materiais publicados nos últimos dez anos, com relevância científica e confiabilidade das fontes. Além disso, priorizaram-se estudos em língua portuguesa e voltados ao contexto nacional, visando maior proximidade com a realidade analisada. Tal seleção contribuiu para a construção de resultados mais consistentes e aplicáveis.

No que se refere aos procedimentos de análise, utilizou-se a técnica de análise de conteúdo, a qual possibilitou a interpretação sistemática das informações coletadas. Por meio dessa técnica, foi possível identificar padrões, relações e categorias relevantes dentro dos estudos selecionados. Conforme Prodanov e Freitas (2013), essa estratégia permite uma compreensão mais aprofundada dos dados qualitativos.

A coleta de dados foi realizada em bases científicas reconhecidas, como SciELO, Periódicos da CAPES e Biblioteca Virtual em Saúde, garantindo a qualidade das informações obtidas. Após essa etapa, procedeu-se à leitura crítica dos materiais e à organização dos dados conforme os objetivos da pesquisa. Por fim, a análise das informações permitiu a construção dos resultados, contribuindo para uma compreensão mais ampla da importância da gastronomia hospitalar na recuperação de pacientes.

3 CONTEXTO HISTÓRICO DA GASTRONOMIA NO AMBIENTE HOSPITALAR

A gastronomia foi compreendida como uma ciência voltada à harmonização de hábitos alimentares saudáveis com a satisfação sensorial proporcionada pelos alimentos, unindo nutrição e prazer no ato de se alimentar. No contexto hospitalar, observou-se que as refeições ofertadas aos pacientes e seus acompanhantes foram frequentemente alvo de críticas relacionadas à ausência de sabor, cor e apresentação atrativa. Tal percepção contribuiu para um cenário em que a alimentação deixou de ser vista como um elemento de cuidado e passou a ser associada à obrigatoriedade, impactando negativamente sua aceitação.

Nesse sentido, a baixa aceitação alimentar foi identificada como um fator relevante no comprometimento do estado nutricional dos pacientes, podendo resultar na redução do apetite ou até mesmo na recusa total das refeições. Essa condição favoreceu o desenvolvimento de quadros de desnutrição, agravando o estado clínico e dificultando o processo de recuperação. Assim, tornou-se imprescindível compreender a relação entre nutrição, estado nutricional e saúde, sendo a nutrição considerada adequada quando há equilíbrio entre ingestão alimentar e necessidades energéticas do organismo (SOUZA; SOUSA; REIS, 2020).

A origem da gastronomia hospitalar esteve diretamente relacionada ao surgimento das instituições hospitalares, especialmente no contexto europeu, durante a transição da sociedade feudal para a formação dos centros urbanos. Inicialmente, essas instituições funcionaram como espaços de acolhimento e assistência, com caráter essencialmente caritativo, voltados ao

cuidado de enfermos e desamparados. Nesse período, a alimentação desempenhou papel secundário, sendo ofertada de maneira simples e sem preocupação com aspectos sensoriais ou nutricionais mais elaborados.

Com o avanço das sociedades e o aumento das demandas de saúde, os hospitais passaram por transformações estruturais e funcionais significativas. Esses avanços foram influenciados por movimentos históricos como o Renascimento e o Iluminismo, que contribuíram para o desenvolvimento do conhecimento científico e para a valorização da saúde como um direito social. Nesse contexto, a alimentação passou gradativamente a ser reconhecida como um elemento importante no cuidado ao paciente, ainda que de forma incipiente (SILVA; SILVA; GARCIA, 2019).

A França destacou-se como um importante marco no desenvolvimento da gastronomia enquanto ciência, especialmente a partir do século XVIII, consolidando-se como referência mundial na área. Com o tempo, a gastronomia deixou de estar restrita ao campo da culinária tradicional e passou a dialogar diretamente com a nutrição e a saúde. Essa integração possibilitou a construção de novos conceitos alimentares, voltados não apenas ao prazer, mas também à promoção da qualidade de vida.

Diante dessa evolução, os países europeus passaram a reconhecer a necessidade de associar alimentação hospitalar à recuperação clínica dos pacientes. A preocupação com a desnutrição hospitalar, aliada à baixa aceitação das refeições, impulsionou o desenvolvimento de estratégias que integrassem valor nutricional e qualidade sensorial. Dessa forma, a gastronomia e a nutrição passaram a atuar de maneira conjunta na elaboração de cardápios mais adequados às necessidades dos pacientes (SILVA, 2018).

Com isso, as mudanças ocorridas no cenário europeu contribuíram para a expansão do conceito de gastronomia hospitalar para outras regiões do mundo. A preocupação com a qualidade das refeições, a segurança alimentar e a qualificação da mão de obra tornaram-se aspectos centrais nesse processo. Esse movimento favoreceu a consolidação da gastronomia hospitalar como uma área estratégica no cuidado à saúde.

Diante desse panorama internacional, torna-se relevante compreender como tais transformações se refletiram no contexto brasileiro, considerando suas particularidades sociais e estruturais. No Brasil, a gastronomia hospitalar passou a ganhar maior visibilidade a partir do início do século XXI, especialmente associada ao crescimento da hotelaria hospitalar e à busca

por um atendimento mais humanizado. Esse movimento refletiu uma mudança na forma de compreender o cuidado em saúde, ampliando o olhar para além dos aspectos exclusivamente clínicos. Assim, a alimentação passou a ser reconhecida como parte integrante da experiência do paciente durante a internação.

Nesse contexto, estudos apontaram que a implementação de serviços de hotelaria hospitalar contribuiu para a melhoria da qualidade do atendimento, incluindo a alimentação oferecida aos pacientes. Ainda que de forma gradual, observou-se um aumento no número de instituições que passaram a investir nesse tipo de serviço, visando maior conforto e satisfação dos internados. Tais avanços estiveram diretamente relacionados à necessidade de melhorar a aceitação alimentar e reduzir os índices de desnutrição hospitalar (SILVA; SILVA; GARCIA, 2019).

Antes desse período, diversas pesquisas já haviam evidenciado a relação entre a baixa aceitação das refeições hospitalares e o agravamento do estado de saúde dos pacientes. A recusa alimentar foi identificada como um fator determinante para o desenvolvimento de quadros de desnutrição e para a piora da recuperação clínica. Dessa forma, tornou-se evidente a necessidade de repensar a qualidade da alimentação ofertada nos ambientes hospitalares.

Com a ampliação do conceito de saúde, que passou a considerar fatores sociais, emocionais e culturais, a nutrição passou a incorporar a gastronomia como aliada no cuidado ao paciente. Essa integração contribuiu para o desenvolvimento de práticas mais humanizadas, voltadas à valorização do indivíduo em sua totalidade. Nesse sentido, a alimentação deixou de ser apenas uma necessidade biológica e passou a ser compreendida como um elemento terapêutico (SOUZA et al., 2023).

A partir dessa perspectiva, a nutrição passou a desempenhar papel fundamental na elaboração de dietas equilibradas, enquanto a gastronomia hospitalar assumiu a responsabilidade de tornar essas refeições mais atrativas e agradáveis ao paladar. Essa parceria possibilitou a construção de cardápios que conciliavam valor nutricional e qualidade sensorial. Como resultado, observou-se uma maior adesão alimentar por parte dos pacientes.

Dessa forma, a gastronomia hospitalar consolidou-se como uma importante estratégia no enfrentamento da desnutrição hospitalar e na promoção da recuperação dos pacientes internados. A valorização dos aspectos sensoriais, aliada ao rigor nutricional, contribuiu para a melhoria da experiência alimentar no ambiente hospitalar. Assim, evidenciou-se que a

alimentação, quando bem planejada, pode atuar diretamente na evolução clínica e no bem-estar dos indivíduos.

4 DESNUTRIÇÃO HOSPITALAR E O PAPEL DA GASTRONOMIA COMO ESTRATÉGIA DE SUPORTE NUTRICIONAL

A desnutrição hospitalar foi compreendida como um dos principais desafios enfrentados no ambiente clínico, afetando diretamente a recuperação e o prognóstico dos pacientes internados. Esse quadro esteve associado à redução ou inadequação da ingestão de nutrientes essenciais ao funcionamento do organismo. Dessa forma, a condição nutricional do paciente passou a ser considerada um fator determinante para a evolução do seu estado de saúde.

Estudos evidenciaram que a desnutrição hospitalar atingiu uma parcela significativa dos pacientes internados, especialmente aqueles em condições de maior vulnerabilidade, como idosos, crianças e indivíduos com doenças crônicas. Além disso, pacientes em unidades de terapia intensiva apresentaram maior risco devido às elevadas demandas metabólicas e às limitações alimentares impostas pelo quadro clínico. Nesse sentido, a desnutrição passou a ser reconhecida como um problema de saúde pública, com impacto direto nas taxas de morbidade e mortalidade (SOUZA et al., 2023; WAITZBERG, 2001).

A desnutrição caracterizou-se pelo desequilíbrio entre a ingestão de nutrientes e as necessidades do organismo, podendo ocorrer tanto pela deficiência quanto pela ausência de elementos essenciais à manutenção da vida. Esse quadro comprometeu funções fisiológicas importantes, prejudicando a resposta imunológica e a capacidade de recuperação do paciente. Assim, a condição nutricional inadequada tornou-se um fator agravante no contexto hospitalar.

De acordo com definições consolidadas, a desnutrição esteve relacionada ao consumo insuficiente de alimentos e à ingestão calórica abaixo do necessário por períodos prolongados, resultando em alterações físicas, psicológicas e metabólicas. Ademais, classificou-se em diferentes tipos, como desnutrição primária, secundária e proteica, cada uma associada a causas específicas. Essas variações evidenciaram a complexidade do quadro e a necessidade de abordagens diferenciadas para seu enfrentamento (BRAGA, 2016; CORREIA; WAITZBERG, 2003).

No ambiente hospitalar, diversos fatores contribuíram para o desenvolvimento da desnutrição, incluindo a baixa aceitação das refeições, restrições alimentares e sintomas associados às enfermidades, como náuseas e perda de apetite. Além disso, práticas

institucionais, como períodos prolongados de jejum e inadequações no planejamento das refeições, também influenciaram negativamente a ingestão alimentar. Esse conjunto de fatores evidenciou a necessidade de intervenções mais eficazes no cuidado nutricional.

Pesquisas indicaram que a desnutrição hospitalar esteve associada a complicações clínicas relevantes, como aumento do tempo de internação, maior incidência de infecções e elevação das taxas de mortalidade. Ademais, a perda de peso durante a hospitalização foi identificada como um indicativo importante de agravamento do estado nutricional. Nesse contexto, tornou-se fundamental a adoção de estratégias que visassem à prevenção e ao controle desse quadro (SOUZA; NAKASATO, 2011; WAITZBERG, 2001).

Diante desse cenário, a gastronomia hospitalar passou a ser reconhecida como uma importante aliada no enfrentamento da desnutrição, ao buscar melhorar a aceitação alimentar dos pacientes. A valorização dos aspectos sensoriais, como sabor, aroma e apresentação dos alimentos, contribuiu para estimular o apetite e promover maior adesão às dietas prescritas. Assim, a alimentação deixou de ser apenas um suporte nutricional e passou a exercer também função terapêutica.

Nesse sentido, a integração entre gastronomia e nutrição possibilitou a elaboração de cardápios mais atrativos, sem comprometer as necessidades nutricionais específicas de cada paciente. Essa abordagem considerou não apenas os aspectos fisiológicos, mas também os fatores emocionais e culturais relacionados ao ato de se alimentar. Dessa forma, evidenciou-se que a humanização da alimentação hospitalar esteve diretamente associada à melhoria do estado nutricional dos pacientes (SOUZA et al., 2023; DIEZ-GARCIA, 2002).

Além disso, a utilização de técnicas gastronômicas adequadas contribuiu para a diversificação das preparações, tornando as refeições mais agradáveis e compatíveis com as restrições alimentares impostas pelo tratamento. Esse cuidado favoreceu a redução do desperdício alimentar e o aumento da ingestão calórica e proteica dos pacientes. Assim, a gastronomia hospitalar consolidou-se como uma estratégia eficaz no suporte nutricional.

Portanto, a atuação conjunta entre nutrição e gastronomia mostrou-se fundamental para a promoção da saúde e para a recuperação dos pacientes internados (SOUZA et al., 2023; CORREIA; WAITZBERG, 2003). A adoção de práticas alimentares mais atrativas e adequadas às necessidades individuais contribuiu para a melhoria da qualidade da assistência hospitalar.

Nesse contexto, a gastronomia hospitalar evidenciou seu potencial como ferramenta essencial no cuidado integral ao paciente.

5 EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS DA CONTRIBUIÇÃO DA GASTRONOMIA HOSPITALAR NA RECUPERAÇÃO DO PACIENTE

A alimentação hospitalar foi reconhecida como um dos fatores fundamentais no processo de recuperação dos pacientes internados, especialmente no que se refere à manutenção do estado nutricional adequado. Nesse contexto, a gastronomia hospitalar passou a desempenhar papel estratégico ao buscar conciliar valor nutricional e qualidade sensorial das refeições. Dessa forma, a aceitação alimentar tornou-se um elemento central na eficácia das intervenções nutricionais.

Estudos evidenciaram que a baixa aceitação das dietas hospitalares esteve diretamente relacionada ao agravamento do estado clínico dos pacientes, contribuindo para a perda de peso e o aumento do risco de desnutrição. Fatores como sabor, temperatura, aparência e variedade das refeições influenciaram significativamente o consumo alimentar. Assim, a melhoria desses aspectos foi apontada como essencial para favorecer a adesão às dietas prescritas (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013; DIEZ-GARCIA, 2002).

A inadequação da alimentação hospitalar não esteve apenas relacionada ao valor 9
nutricional, mas também à forma como os alimentos foram apresentados e ofertados aos pacientes. Nesse sentido, a experiência alimentar no ambiente hospitalar passou a ser compreendida de maneira mais ampla, envolvendo fatores psicológicos e emocionais. Dessa forma, a alimentação deixou de ser vista apenas como necessidade fisiológica, assumindo também uma dimensão humanizada.

Evidências demonstraram que intervenções voltadas à melhoria da apresentação e da adequação das refeições contribuíram significativamente para a recuperação dos pacientes. Um estudo realizado no Hospital Universitário de Brasília evidenciou que a adaptação das refeições às características regionais, aliada à melhoria estética dos pratos, resultou em maior aceitação alimentar e redução de quadros de desnutrição. Esses achados reforçaram a importância da gastronomia hospitalar como ferramenta terapêutica (SILVA; SILVA; GARCIA, 2019).

Além disso, iniciativas relacionadas à melhoria da estrutura de distribuição das refeições também apresentaram impactos positivos. A utilização de equipamentos adequados para manutenção da temperatura dos alimentos e a apresentação mais cuidadosa dos pratos

contribuíram para uma melhor experiência alimentar dos pacientes. Tais mudanças evidenciaram que fatores logísticos também interferiram diretamente na aceitação das dietas hospitalares.

Pesquisas realizadas em hospitais brasileiros indicaram que melhorias na apresentação das refeições e na oferta de alimentos aquecidos resultaram em maior consumo alimentar e melhor evolução clínica dos pacientes. Essas intervenções estiveram associadas à redução do desperdício alimentar e à melhora do estado nutricional dos internados. Dessa forma, evidenciou-se que a qualidade do serviço alimentar impactou diretamente nos resultados clínicos (SOUZA et al., 2023; HERZAI; BARATTO; GNOATTO, 2018).

Outro aspecto relevante identificado nos estudos foi o alto índice de rejeição alimentar em pacientes hospitalizados, especialmente em unidades especializadas, como oncologia. Entre os principais fatores apontados estiveram a falta de sabor, a monotonia dos cardápios e a inadequação da temperatura dos alimentos. Esses elementos reforçaram a necessidade de inovação e diversificação nas preparações oferecidas.

Nesse sentido, pesquisas destacaram que a implementação de estratégias gastronômicas, como variação de cardápios e valorização dos aspectos sensoriais, contribuiu para melhorar a aceitação alimentar dos pacientes. A adoção de práticas mais humanizadas no preparo e na apresentação das refeições mostrou-se eficaz na promoção do consumo alimentar adequado. Assim, a gastronomia hospitalar consolidou-se como um diferencial no cuidado ao paciente (PEREIRA; MORAIS, 2023; DIEZ-GARCIA, 2002).

Adicionalmente, a literatura evidenciou que a aceitação das refeições esteve diretamente relacionada a fatores como cor, textura, aroma e apresentação dos alimentos. Esses elementos influenciaram não apenas o consumo alimentar, mas também o bem-estar emocional dos pacientes durante a internação. Dessa forma, a alimentação passou a ser compreendida como parte integrante do processo terapêutico.

Diante disso, verificou-se que a gastronomia hospitalar exerceu papel fundamental na promoção da recuperação clínica dos pacientes internados. A integração entre nutrição e técnicas gastronômicas possibilitou a elaboração de refeições mais atrativas e adequadas às necessidades individuais. Assim, evidenciou-se que a alimentação, quando bem planejada, contribuiu significativamente para a melhoria da qualidade da assistência hospitalar (SOUZA et al., 2023; SILVA; SILVA; GARCIA, 2019).

Diante do exposto, tornou-se evidente que a gastronomia hospitalar ultrapassou a função básica de fornecer nutrientes, assumindo papel estratégico no cuidado integral ao paciente. A valorização da experiência alimentar, aliada à adequação nutricional, contribuiu para fortalecer a adesão às dietas e favorecer o processo de recuperação. Assim, consolidou-se a compreensão de que a alimentação, quando planejada de forma humanizada e qualificada, representou um elemento essencial na promoção da saúde e na qualidade da assistência hospitalar.

6 HUMANIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E SEU IMPACTO NA RECUPERAÇÃO DO PACIENTE

A humanização da alimentação hospitalar foi compreendida como um componente essencial na promoção do cuidado integral ao paciente internado. Nesse contexto, a alimentação deixou de ser vista apenas como uma necessidade fisiológica, passando a incorporar dimensões emocionais, culturais e sociais. Dessa forma, o ato de se alimentar no ambiente hospitalar assumiu relevância significativa na experiência do paciente.

A Política Nacional de Humanização do Sistema Único de Saúde destacou a importância de práticas que valorizassem o paciente em sua integralidade, incluindo aspectos relacionados ao acolhimento e à dignidade durante o cuidado. Nesse sentido, a alimentação passou a ser considerada parte fundamental da assistência humanizada, contribuindo para o bem-estar e recuperação dos indivíduos. Assim, o cuidado alimentar foi incorporado como estratégia terapêutica no ambiente hospitalar (BRASIL, 2004).

A experiência alimentar durante a internação esteve diretamente relacionada às percepções individuais dos pacientes, sendo influenciada por hábitos culturais, memórias afetivas e preferências alimentares. Esses fatores impactaram significativamente a aceitação das refeições e o estado emocional dos indivíduos. Dessa forma, a alimentação assumiu papel importante na construção de conforto e acolhimento no contexto hospitalar.

Estudos na área de alimentação e cultura evidenciaram que o ato de se alimentar vai além da ingestão de nutrientes, estando associado a significados simbólicos e sociais. Nesse sentido, a desconsideração desses aspectos pode comprometer a aceitação alimentar e, conseqüentemente, o estado nutricional dos pacientes. Assim, a humanização da alimentação foi apontada como estratégia relevante na promoção da saúde (DIEZ-GARCIA, 2002; POULAIN, 2013).

Além disso, a adequação das refeições às preferências dos pacientes foi identificada como fator determinante para a melhoria da adesão às dietas hospitalares. A possibilidade de personalização dos cardápios, respeitando limitações clínicas, contribuiu para maior aceitação alimentar. Esse cuidado evidenciou a importância de considerar o paciente como sujeito ativo no processo de recuperação.

Pesquisas demonstraram que a valorização dos aspectos sensoriais das refeições, como sabor, aroma e apresentação, esteve diretamente relacionada ao aumento do consumo alimentar entre pacientes hospitalizados. A melhoria desses fatores favoreceu a ingestão adequada de nutrientes e contribuiu para melhores desfechos clínicos. Dessa forma, a gastronomia hospitalar passou a ser reconhecida como ferramenta importante no cuidado nutricional (CORREIA; WAITZBERG, 2003; SOUZA et al., 2023).

Outro aspecto relevante foi o ambiente em que as refeições foram oferecidas, incluindo fatores como organização, higiene e acolhimento. Esses elementos influenciaram diretamente a experiência alimentar, tornando-a mais agradável e menos associada ao sofrimento da internação. Assim, o momento da alimentação passou a ser compreendido como parte do cuidado terapêutico.

A literatura evidenciou que práticas humanizadas no contexto hospitalar contribuíram para a redução do estresse, da ansiedade e da resistência alimentar dos pacientes. A oferta de refeições mais atrativas e alinhadas às expectativas individuais favoreceu o bem-estar emocional e a recuperação clínica. Nesse sentido, a alimentação foi consolidada como elemento essencial na assistência em saúde (BRASIL, 2004; POULAIN, 2013).

Dessa forma, a humanização da alimentação hospitalar consolidou-se como estratégia indispensável para a melhoria da qualidade da assistência prestada. A integração entre nutrição, gastronomia e cuidado humanizado possibilitou avanços significativos na experiência dos pacientes internados. Assim, evidenciou-se que a alimentação exerceu papel fundamental na promoção da saúde integral.

Diante disso, tornou-se evidente que a humanização da alimentação hospitalar contribuiu significativamente para a valorização do paciente em sua totalidade. A atenção aos aspectos emocionais e culturais favoreceu a adesão às dietas e potencializou o processo de recuperação. Assim, a alimentação humanizada consolidou-se como elemento essencial no cuidado em saúde.

7 DESAFIOS E PERSPECTIVAS DA GASTRONOMIA HOSPITALAR NO CONTEXTO ATUAL

A gastronomia hospitalar apresentou avanços relevantes nas últimas décadas, contudo ainda enfrentou desafios significativos no contexto dos serviços de saúde. Esses desafios estiveram relacionados à necessidade de equilibrar exigências nutricionais rigorosas com a oferta de refeições sensorialmente atrativas. Dessa forma, a atuação nessa área exigiu constante adaptação e inovação.

Entre os principais obstáculos identificados, destacou-se a limitação de recursos financeiros nas instituições hospitalares, o que impactou diretamente a qualidade das refeições ofertadas. A restrição orçamentária dificultou investimentos em infraestrutura, capacitação profissional e aquisição de insumos de melhor qualidade. Assim, a implementação de práticas gastronômicas mais elaboradas tornou-se um desafio recorrente (SILVA, 2018).

Além disso, a padronização das dietas hospitalares, necessária para garantir segurança alimentar e controle nutricional, frequentemente limitou a criatividade na elaboração dos cardápios. Essa condição contribuiu para a monotonia alimentar e para a redução da aceitação das refeições pelos pacientes. Nesse contexto, tornou-se necessário buscar estratégias que conciliassem padronização e atratividade.

Estudos apontaram que a baixa aceitação alimentar esteve associada a fatores como repetição de preparações, inadequação sensorial e falta de variedade nos cardápios hospitalares. Esses elementos influenciaram negativamente o consumo alimentar e o estado nutricional dos pacientes. Dessa forma, evidenciou-se a necessidade de inovação na produção das refeições (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013; DIEZ-GARCIA, 2002).

Outro desafio relevante esteve relacionado à qualificação da equipe responsável pela produção das refeições hospitalares. A ausência de profissionais especializados em gastronomia hospitalar comprometeu a qualidade sensorial dos alimentos. Assim, tornou-se evidente a necessidade de formação específica e capacitação contínua dos profissionais da área.

Pesquisas indicaram que a capacitação técnica e científica dos profissionais contribuiu significativamente para a melhoria da qualidade das refeições hospitalares. O domínio de técnicas culinárias aliado ao conhecimento das necessidades nutricionais dos pacientes favoreceu melhores resultados clínicos. Dessa forma, a qualificação profissional foi considerada

essencial para o avanço da gastronomia hospitalar (SOUZA et al., 2023; CORREIA; WAITZBERG, 2003).

Outro ponto importante foi a necessidade de integração entre os setores de nutrição e gastronomia nas instituições de saúde. A ausência de comunicação entre esses setores comprometeu a elaboração de cardápios equilibrados e atrativos. Nesse sentido, o trabalho interdisciplinar mostrou-se fundamental para a qualidade da assistência alimentar.

A literatura destacou que a atuação integrada entre diferentes profissionais da saúde contribuiu para a construção de estratégias alimentares mais eficazes. A colaboração entre nutricionistas, gastrônomos e demais profissionais favoreceu a elaboração de dietas mais adequadas às necessidades dos pacientes. Assim, o trabalho em equipe foi apontado como um diferencial na assistência hospitalar (POULAIN, 2013; BRASIL, 2004).

Apesar dos desafios apresentados, a gastronomia hospitalar demonstrou perspectivas promissoras no contexto contemporâneo. A valorização crescente da humanização e da qualidade da assistência impulsionou mudanças significativas na forma de compreender a alimentação hospitalar. Dessa forma, novas práticas passaram a ser incorporadas aos serviços de saúde.

Diante desse cenário, verificou-se que a gastronomia hospitalar possui potencial significativo de crescimento e consolidação. A superação dos desafios identificados dependeu da integração entre conhecimento técnico, inovação e compromisso com a qualidade da assistência. Assim, a alimentação hospitalar reafirmou-se como elemento essencial no cuidado integral ao paciente.

8 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS ACHADOS SOBRE GASTRONOMIA HOSPITALAR

A análise dos dados obtidos por meio da revisão bibliográfica evidenciou que a gastronomia hospitalar desempenhou papel fundamental na recuperação dos pacientes internados, especialmente no que se refere à melhoria do estado nutricional e da aceitação alimentar. Observou-se que a integração entre nutrição e aspectos sensoriais das refeições contribuiu significativamente para o aumento da ingestão alimentar. Dessa forma, a alimentação foi compreendida como um elemento estratégico no cuidado em saúde.

Os estudos analisados apontaram que a baixa aceitação das dietas hospitalares esteve diretamente relacionada ao agravamento do estado clínico dos pacientes, sendo associada à

perda de peso, aumento do tempo de internação e maior risco de complicações. Fatores como sabor, temperatura, apresentação e variedade influenciaram de maneira decisiva o consumo alimentar. Assim, a melhoria desses aspectos foi considerada essencial para promover melhores desfechos clínicos (CORREIA; WAITZBERG, 2003; FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013).

Além disso, verificou-se que a desnutrição hospitalar permaneceu como um problema recorrente nos serviços de saúde, afetando uma parcela significativa dos pacientes internados. Esse quadro esteve relacionado não apenas às condições clínicas, mas também à inadequação da alimentação ofertada. Dessa forma, a aceitação alimentar foi identificada como fator determinante para a manutenção do estado nutricional.

Autores destacaram que a desnutrição hospitalar esteve associada ao aumento da morbidade e mortalidade, além de impactar negativamente a recuperação dos pacientes. A inadequação na ingestão de nutrientes comprometeu funções fisiológicas importantes, prejudicando a resposta imunológica. Nesse contexto, estratégias voltadas à melhoria da alimentação hospitalar mostraram-se fundamentais (SOUZA et al., 2023; WAITZBERG, 2001).

Outro ponto relevante identificado foi a influência dos aspectos sensoriais na aceitação das refeições hospitalares. Elementos como cor, aroma, textura e apresentação foram determinantes para estimular o apetite dos pacientes, especialmente aqueles em condições clínicas mais delicadas. Assim, a gastronomia hospitalar contribuiu para tornar a alimentação mais atrativa e eficiente.

Estudos na área de comportamento alimentar evidenciaram que o ato de se alimentar envolve fatores culturais, emocionais e sociais, que influenciam diretamente o consumo alimentar. A desconsideração desses aspectos pode resultar em rejeição das refeições, mesmo quando nutricionalmente adequadas. Dessa forma, a humanização da alimentação hospitalar foi apontada como estratégia essencial (DIEZ-GARCIA, 2002; POULAIN, 2013).

Além disso, observou-se que intervenções simples, como melhoria na apresentação dos pratos e adequação da temperatura dos alimentos, foram capazes de impactar positivamente a aceitação alimentar dos pacientes. Essas mudanças contribuíram para o aumento do consumo e redução do desperdício alimentar. Assim, evidenciou-se que pequenas estratégias podem gerar grandes resultados.

Pesquisas realizadas em hospitais brasileiros demonstraram que a implementação de práticas gastronômicas contribuiu para a melhoria do estado nutricional dos pacientes internados. A valorização da experiência alimentar esteve associada à maior adesão às dietas prescritas e à melhora da evolução clínica. Dessa forma, a gastronomia hospitalar consolidou-se como ferramenta relevante no cuidado em saúde (SILVA; SILVA; GARCIA, 2019; PEREIRA; MORAIS, 2023).

Outro aspecto importante foi a necessidade de atuação interdisciplinar entre nutricionistas e profissionais da gastronomia. Essa integração possibilitou a elaboração de cardápios mais adequados às necessidades dos pacientes, sem comprometer a qualidade sensorial das refeições. Assim, o trabalho em equipe foi considerado essencial para a efetividade das intervenções.

A literatura destacou que a integração entre diferentes áreas do conhecimento contribuiu para a construção de estratégias mais eficazes no enfrentamento da desnutrição hospitalar. A atuação conjunta favoreceu a melhoria da qualidade da assistência alimentar e dos resultados clínicos. Nesse sentido, a gastronomia hospitalar foi reconhecida como parte integrante do cuidado humanizado (BRASIL, 2004; SOUZA et al., 2023).

Diante do exposto, a análise dos estudos permitiu compreender que a gastronomia hospitalar exerceu influência direta na recuperação dos pacientes, atuando tanto na dimensão nutricional quanto na dimensão emocional do cuidado. A valorização da alimentação como parte do tratamento contribuiu para melhores resultados clínicos e maior satisfação dos pacientes. Assim, evidenciou-se a importância de fortalecer práticas alimentares qualificadas no ambiente hospitalar.

9 CONCLUSÃO

O presente estudo abordou a gastronomia hospitalar como elemento fundamental no processo de recuperação de pacientes internados, evidenciando sua relevância no contexto da assistência em saúde. Ao longo da investigação, compreendeu-se que a alimentação hospitalar ultrapassou a função estritamente biológica de suprir necessidades nutricionais, passando a integrar dimensões terapêuticas, emocionais e sociais do cuidado. Nesse sentido, a gastronomia hospitalar consolidou-se como uma estratégia importante para promover não apenas a

manutenção da saúde, mas também o bem-estar global dos indivíduos em situação de vulnerabilidade.

No que se refere ao problema de pesquisa, verificou-se que a gastronomia hospitalar influenciou de forma significativa e proativa a recuperação dos pacientes internados, sobretudo ao favorecer a aceitação alimentar e contribuir para a manutenção de um estado nutricional adequado. A solução apresentada ao longo do estudo esteve diretamente relacionada à valorização dos aspectos sensoriais das refeições, bem como à adequação das dietas às necessidades clínicas e preferências individuais dos pacientes. Dessa forma, evidenciou-se que a alimentação, quando planejada de maneira qualificada, desempenhou papel determinante na evolução clínica, na redução de complicações e na melhoria da qualidade da assistência.

Em consonância com os objetivos estabelecidos, foi possível alcançar, de maneira satisfatória, tanto o objetivo geral quanto os objetivos específicos propostos inicialmente. A análise permitiu compreender a importância da alimentação hospitalar no processo de recuperação, bem como contextualizar historicamente a evolução da gastronomia no ambiente hospitalar. Ademais, a revisão da literatura possibilitou identificar evidências científicas consistentes que demonstraram a contribuição da gastronomia hospitalar na redução de quadros de risco, especialmente aqueles relacionados à desnutrição e à baixa ingestão alimentar.

Ao longo da fundamentação teórica, observou-se que a alimentação hospitalar passou por um processo contínuo de transformação, acompanhando as mudanças nos modelos de atenção à saúde e na compreensão do cuidado integral ao paciente. Inicialmente centrada na oferta de alimentos com foco estritamente nutricional, essa prática evoluiu para incorporar aspectos relacionados à experiência alimentar, à qualidade sensorial e à humanização do atendimento. Dessa forma, tornou-se evidente que a gastronomia hospitalar assumiu papel estratégico no ambiente clínico, contribuindo para uma abordagem mais ampla e eficaz do cuidado em saúde.

Paralelamente, constatou-se que a desnutrição hospitalar permaneceu como um dos principais desafios enfrentados pelas instituições de saúde, estando associada a fatores como a baixa aceitação das refeições, as condições clínicas dos pacientes e falhas no planejamento alimentar. Nesse contexto, verificou-se que a inadequação da ingestão nutricional impactou negativamente a recuperação dos pacientes, aumentando o tempo de internação e os riscos de

complicações. Assim, reforçou-se a importância de estratégias que promovam maior adesão às dietas hospitalares, destacando a gastronomia como ferramenta essencial nesse processo.

Ademais, a análise dos estudos evidenciou que a aplicação de técnicas gastronômicas no ambiente hospitalar contribuiu significativamente para a melhoria da aceitação alimentar, influenciando diretamente o consumo de nutrientes e, conseqüentemente, a recuperação clínica dos pacientes. Aspectos como sabor, aroma, textura e apresentação das refeições mostraram-se determinantes para estimular o apetite, especialmente em indivíduos debilitados. Dessa maneira, ficou evidente que a qualidade sensorial das refeições não apenas favoreceu a ingestão alimentar, mas também impactou positivamente a experiência do paciente durante a internação.

De forma complementar, destacou-se a relevância da humanização da alimentação hospitalar, compreendida como a valorização do paciente em sua totalidade, considerando suas preferências, hábitos culturais e necessidades emocionais. Nesse sentido, a alimentação passou a ser entendida como parte integrante do cuidado terapêutico, contribuindo para o conforto, a redução do estresse e a melhora do estado emocional dos pacientes. Além disso, evidenciou-se que a atuação interdisciplinar entre profissionais da saúde foi fundamental para a construção de práticas alimentares mais eficazes e humanizadas.

Outro aspecto importante identificado ao longo do estudo refere-se aos desafios enfrentados na implementação da gastronomia hospitalar, incluindo limitações estruturais, restrições orçamentárias e necessidade de qualificação profissional. Tais fatores demonstraram que, apesar dos avanços alcançados, ainda existem obstáculos a serem superados para garantir a plena efetividade das práticas alimentares no ambiente hospitalar. No entanto, também foram observadas perspectivas promissoras, especialmente com a crescente valorização da humanização e da qualidade da assistência em saúde.

Diante do exposto, concluiu-se que a gastronomia hospitalar desempenhou papel essencial na promoção da recuperação dos pacientes internados, atuando de forma integrada com a nutrição e com práticas humanizadas de cuidado. A valorização da alimentação como parte do tratamento contribuiu para melhores desfechos clínicos, maior adesão às dietas e melhoria da qualidade de vida dos pacientes durante a internação. Assim, reforça-se a necessidade de investimentos em estratégias que qualifiquem os serviços de alimentação hospitalar e fortaleçam sua atuação no cuidado integral à saúde.

Por fim, sugere-se que novos estudos sejam desenvolvidos, especialmente com abordagens empíricas, a fim de aprofundar a compreensão sobre os impactos da gastronomia hospitalar na recuperação dos pacientes. Recomenda-se, ainda, que as instituições de saúde invistam na capacitação de profissionais e na inovação das práticas alimentares, visando aprimorar continuamente a qualidade da assistência prestada. Dessa forma, a gastronomia hospitalar poderá consolidar-se, de maneira definitiva, como um campo estratégico e indispensável no contexto da saúde contemporânea.

REFERÊNCIAS

BOTTONI, A. et al. Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados: importância e implicações clínicas. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 24, n. 2, p. 321-330, 2011. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732011000200010>

BRAGA, J. M. et al. Desnutrição hospitalar: uma revisão integrativa. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, v. 31, n. 2, p. 198-204, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br>. Acesso em: 02 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Política Nacional de Humanização da Atenção e Gestão do SUS*. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

CAMPOS, A. C. L. et al. Desnutrição hospitalar: prevalência e impacto clínico. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, v. 18, n. 2, p. 72-78, 2003.

CORREIA, M. I. T. D.; WAITZBERG, D. L. The impact of malnutrition on morbidity, mortality, length of hospital stay and costs evaluated through a multivariate model analysis. *Clinical Nutrition*, v. 22, n. 3, p. 235-239, 2003. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0261-5614\(02\)00215-5](https://doi.org/10.1016/S0261-5614(02)00215-5)

CUNHA, S. F. C. et al. Evolução nutricional de pacientes internados e sua relação com tempo de internação. *Revista de Nutrição*, v. 23, n. 6, p. 973-978, 2010. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732010000600007>

DIEZ-GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, v. 15, n. 4, p. 483-492, 2002. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732002000400011>

ELIA, M. *Screening for malnutrition: a multidisciplinary responsibility. Development and use of the Malnutrition Universal Screening Tool (MUST)*. Redditch: BAPEN, 2003.

FERREIRA, D.; GUIMARÃES, T. G.; MARCADENTI, A. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. *Einstein*, v. 11, n. 1, p. 41-46, 2013. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1679-45082013000100008>

GARCIA, R. W. D. *A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana*. São Paulo: Senac, 2003.

HEREZAI, A. C.; BARATTO, I.; GNOATTO, F. Avaliação da satisfação das refeições servidas em hospitais do município de Pato Branco - PR. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, 2018. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es>. Acesso em: 01 abr. 2026.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. *Fundamentos de metodologia científica*. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

MARTINS, J. R. et al. Aceitação de dietas hospitalares: fatores determinantes e estratégias de melhoria. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, v. 29, n. 4, p. 294-300, 2014.

MORAES, A. C. F. et al. Humanização da assistência hospitalar: interface com a alimentação. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, n. 8, p. 3431-3440, 2014. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232014198.11702013>

PEREIRA, I. J.; MORAIS, B. H. S. A influência da gastronomia na melhoria da aceitabilidade de dietas em ambientes hospitalares: uma revisão de literatura. *RASBRAN*, v. 14, n. 1, p. 1-14, 2023. DOI: <https://doi.org/10.47320/rasbran.2023.3021>

POULAIN, J. P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. *Metodologia do trabalho científico*. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Disponível em: <https://archive.org>. Acesso em: 22 mar. 2026.

SANGLARD, G. *História dos hospitais e da assistência à saúde*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

SANTOS, J. S. et al. Importância da terapia nutricional na recuperação de pacientes hospitalizados. *Revista de Nutrição*, v. 25, n. 5, p. 613-622, 2012. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732012000500009> 20

SILVA, A. D. C.; SILVA, R. S.; GARCIA, L. R. S. Benefícios da gastronomia no serviço hospitalar: uma revisão de literatura. *Revista Cultural e Científica do UNIFACEX*, v. 17, n. 1, 2019. Disponível em: <https://periodicos.unifacex.com.br>. Acesso em: 01 abr. 2026.

SILVA, C. E. *Elaboração de receituário alimentar como ferramenta para diversificar o consumo alimentar saudável*. 2018. Monografia – Universidade Federal de Pernambuco.

SOUZA, A. P. C. et al. Desnutrição hospitalar e suas consequências para a segurança do paciente. *Estudos em Ciências Humanas e da Saúde*, 2023. Disponível em: <https://www.researchgate.net>. Acesso em: 04 abr. 2026.

SOUZA, L.; SOUSA, R.; REIS, H. N. A gastronomia hospitalar e o profissional técnico em nutrição e dietética: uma revisão de literatura narrativa. Centro Paula Souza, 2020. Disponível em: <https://ric.cps.sp.gov.br>. Acesso em: 03 abr. 2026.

SOUZA, M. D.; NAKASATO, M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução de índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. *O Mundo da Saúde*, v. 35, n. 2, p. 208-214, 2011. DOI: <https://doi.org/10.15343/0104-7809.2011352208214>

TAPPENDEN, K. A. et al. Critical role of nutrition in improving quality of care: an interdisciplinary call to action. *JPEN*, v. 37, n. 4, p. 482-497, 2013. DOI: <https://doi.org/10.1177/0148607113484066>

VALENTE, F. L. S. *Segurança alimentar e nutricional: transformando natureza em gente*. Petrópolis: Vozes, 2002.

WAITZBERG, D. L. *Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica*. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.