



UTILIZAÇÃO DE TÉCNICAS GASTRONÔMICAS PARA A ELABORAÇÃO DAS REFEIÇÕES HOSPITALAR: UMA REVISÃO

Alana dos Santos Pinto¹; Jovana de Cassia Maia¹; Rafaela Almeida Lopes¹; Angélica Fagundes Carneiro²

¹ Graduanda em Nutrição (FAMAM), alana.pinto25@gmail.com, jovanaacmaia@hotmail.com; rafaela_al_10@hotmail.com; ²Mestre em Ciências Agrárias (UFRB), FAMAM, angelica.nfc@hotmail.com

A alimentação adequada em um ambiente hospitalar é de grande importância para preservar ou recuperar o estado nutricional do paciente. Com o intuito de melhorar a aceitação dos mesmos, a dieta hospitalar vem sendo adaptada as tendências gastronômicas, fato que modifica a ideia que muitos têm a respeito das refeições oferecidas no hospital como sendo “comida ruim”, “sem sabor”, “sem graça”. Por meio de técnicas gastronômicas, tem se valorizado os aspectos sensoriais dos alimentos como a cor, o aroma, o sabor, a textura e a temperatura com o objetivo de oferecer refeições saudáveis, atrativa, saborosa, que possa garantir todos os nutrientes necessários capaz de contribuir para a recuperação e bem-estar do paciente, tornando prazeroso o ato de se alimentar. Sabe-se que muitos pacientes desenvolvem desnutrição durante o período de hospitalização, sendo alguns casos consequências das doenças, outros decorrentes da ingestão inadequada de alimentos devido a inapetência ou má-absorção de nutrientes. O objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão de literatura sobre o tema proposto, a fim de obter um maior conhecimento sobre os benefícios das técnicas gastronômicas no ambiente hospitalar. Foi realizado um levantamento bibliográfico dos últimos 5 anos no periódico Capes, utilizando os seguintes descritores: Gastronomia Hospitalar, Dieta hospitalar, Satisfação do paciente, sendo encontrados 10 artigos publicados na língua portuguesa, entretanto apenas 3 publicações foram consideradas por corresponderam ao estudo. Dessa forma, para ocorrer a melhor implantação das técnicas gastronômicas é necessário que o profissional nutricionista se especialize a fim de buscar novas informações, para que possa planejar refeições harmônicas, que utilize técnicas para acentuar os sabores, como o uso de ervas aromáticas, cortes diferenciados, dentre outros. A partir desses aspectos, a gastronomia hospitalar alia a prescrição dietética e as restrições alimentares à elaboração e planejamento de refeições saudáveis, saborosas, atrativa e rica em nutrientes, respeitando sempre a escolha e hábitos alimentares do paciente. Logo precisa ser incentivada no ambiente hospitalar visando uma melhora da aceitação da dieta pelos pacientes.

Palavras-chave: Gastronomia hospitalar. Dieta hospitalar. Satisfação do paciente.