

GASTRONOMIA HOSPITALAR: O USO DE TÉCNICAS GASTRONÔMICAS EM UNIDADES HOSPITALARES

Alana dos Santos Pinto¹; Angélica Fagundes Carneiro²; Iorrana Indira dos Anjos Ribeiros³.

¹Graduanda em Nutrição (FAMAM), FAMAM, alana.pinto25@gmail.com; ²Mestra em Ciências Agrárias (UFRB), FAMAM, angelica.nfc@hotmail.com; ³Doutora em Processos Interativos dos Órgãos e Sistemas (UFBA), FAMAM, indiraanjos@gmail.com.

A dieta hospitalar é vista como comida pouco saborosa e é bastante criticada pelos pacientes. Portanto a gastronomia hospitalar surgiu com o intuito de aumentar a aceitabilidade das refeições e auxiliar na melhora do quadro clínico do paciente. Atráves de aplicação de técnicas gastronômicas, tem se valorizado os aspectos sensoriais dos alimentos como a cor, aroma, sabor, 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 o ato de se alimentar mais prazeroso. Sendo assim, o objetivo desta pesquisa é identificar quais as técnicas gastronômicas utilizadas por nutricionistas hospitalares, tendo como objetivos específicos, investigar a percepção do nutricionista quanto ao emprego de técnicas gastronômicas e a aceitabilidade das refeições; descrever a percepção do profissional entre a relação do uso de técnicas gastronômicas para a melhora do quadro clínico do paciente; e descrever o entendimento dos nutricionistas a cerca das técnicas gastronômicas. Trata-se-á de um estudo de campo, de natureza observacional, de caráter transversal de abordagem quali-quantitativa. Será realizado com nutricionistas de Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar contactados por redes sociais digitais, como *WhatsApp Messenger*®, *Instagram*® e *e-mail*. Para obter a participação no estudo os nutricionistas receberão informações sobre o objetivo da pesquisa e o convite para responder ao questionário online. Os dados serão coletados por meio de um questionário online, com 18 perguntas objetivas e subjetivas. O trabalho foi submetido á Plataforma Brasil e após aprovação do Comitê de Ética, será dado inicio a realização da pesquisa, com o intuito de registrar o atendimento aos princípios da ética na pesquisa. A coleta dos dados ocorreu conforme as condições instituídas pela Resolução n°466 de 2012 e Resolução n°510 de 2016. Espera-se que os nutricionistas utilizem técnicas gastronômicas, entenda que as técnicas gastronômicas auxiliam na melhora da aceitabilidade das refeições e do quadro clínico do paciente, bem como possuam conhecimento sobre técnicas gastronômicas e gastronomia hospitalar.

Palavras-chave: Dieta hospitalar. Aceitabilidade. Recuperação dos pacientes.