

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO
ALEGRE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Isabela Rosa Machado

**ANÁLISE COMPARATIVA DO CONCEITO GASTRONOMIA HOSPITALAR
NO BRASIL EM RELAÇÃO A PAÍSES ESTRANGEIROS:
UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Porto Alegre
2024**

Isabela Rosa Machado

**ANÁLISE COMPARATIVA DO CONCEITO GASTRONOMIA HOSPITALAR
NO BRASIL EM RELAÇÃO A PAÍSES ESTRANGEIROS:
UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, como requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a Dr^a Tiffany Prokopp Hautrive

Porto Alegre

2024

Catálogo na Publicação

Rosa Machado, Isabela

Análise Comparativa do conceito gastronomia hospitalar no Brasil em relação a países estrangeiros: uma revisão de literatura / Isabela Rosa Machado. -- 2024.

35 p. : 30 cm.

Monografia (trabalho de conclusão de curso) -- Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Curso de Gastronomia, 2024.

Orientador(a): Tiffany Prokopp Hautrive.

1. gastronomia hospitalar. 2. dieta hospitalar. 3. gastrônomo. 4. gastrólogo. I. Título.

Sistema de Geração de Ficha Catalográfica da UFCSPA com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Isabela Rosa Machado

**ANÁLISE COMPARATIVA DO CONCEITO GASTRONOMIA HOSPITALAR
NO BRASIL EM RELAÇÃO A PAÍSES ESTRANGEIROS:
UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, como requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnólogo em Gastronomia.

Data de aprovação: _____

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Ricardo Yudi Akiyosh

Prof.^a Dra. Isabel Cristina Kasper Machado

Porto Alegre

2024

Dedico este trabalho à minha família, por apoiar e incentivar, com toda atenção e compreensão. A todos que contribuíram de alguma forma para a conclusão do mesmo.

AGRADECIMENTOS

A minha mãe, por todo amor, carinho e apoio demonstrado ao longo de todo o período de tempo em que me dediquei a este trabalho.

Aos meus irmãos, que sempre estiveram ao meu lado me apoiando e incentivando.

Aos meus colegas de curso, por compartilharem comigo tantos momentos de descobertas e aprendizado e por todo o companheirismo ao longo deste percurso.

Aos meus amigos e colegas Ana Carolina e Matheus, pelo apoio e amizade que tivemos durante o curso, que foram muito importantes para a minha formação.

A professora Tiffany, por ter sido minha orientadora e ter desempenhado tal função no curto período de tempo, mas com total carinho e dedicação.

Aos meus professores da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, pelas correções e ensinamentos que me permitiram apresentar um melhor desempenho no meu processo de formação profissional ao longo do curso.

A Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, por proporcionar todas as ferramentas necessárias para a minha formação e pelo acolhimento durante o curso.

A todos aqueles que contribuíram, de alguma forma, para a realização deste trabalho.

RESUMO

O conceito Gastronomia Hospitalar foi desenvolvido para promover a prescrição dietética de forma atrativa e saborosa, a partir da aplicação de técnicas gastronômicas nas preparações culinárias hospitalares. O objetivo do estudo foi realizar uma revisão da literatura sobre a gastronomia hospitalar no Brasil, comparando suas práticas, desafios e resultados com as de outros países. A metodologia foi uma revisão da literatura, e os critérios de inclusão foram: artigos publicados em português, inglês e espanhol; artigos na íntegra que retratam a temática e artigos publicados e indexados nos referidos bancos de dados nos últimos dez anos (2014-2024). Após análise dos artigos selecionados, foram excluídos artigos duplicados, artigos de revisão, cartas ao editor, artigos que não abordaram o tópico de interesse, monografias, dissertações, teses e estudos feitos em animais, totalizando 29 artigos incluídos na pesquisa. Com a análise dos artigos selecionados, foi constatado que a baixa aceitabilidade das dietas hospitalares pelos pacientes são em função do sabor, qualidade dos alimentos e temperatura, havendo a necessidade de profissionais capacitados para o preparo das refeições. Os artigos estrangeiros encontrados evidenciam uma realidade diferente, com a utilização de cardápios individualizados e serviços de quarto, o que melhora a aceitação das dietas hospitalares. Dessa forma, é relevante o desenvolvimento de novos estudos sobre o tema em questão, proporcionando melhora na aceitação das dietas e na redução do desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Gastronomia Hospitalar. Dieta Hospitalar. Gastrônomo. Gastrólogo.

ABSTRACT

The concept of Hospital Gastronomy was developed to promote dietary prescriptions in an attractive and flavorful manner through the application of gastronomic techniques in hospital culinary preparations. The objective of this study was to conduct a literature review on hospital gastronomy in Brazil, comparing its practices, challenges, and outcomes with those of other countries. The methodology employed was a literature review, and the inclusion criteria were: articles published in Portuguese, English, and Spanish; full-text articles addressing the topic; and articles published and indexed in the aforementioned databases over the past ten years (2014-2024). After analyzing the selected articles, duplicates, review articles, editor letters, animal studies, articles that did not address the topic of interest, monographs, dissertations, theses and studies carried out on animals were excluded, totaling 29 articles included in the research.

The analysis revealed that the low acceptability of hospital diets among patients is due to factors such as taste, food quality, and temperature, highlighting the need for skilled professionals in meal preparation. Foreign articles identified indicate a different reality, with the use of individualized menus and room service, which improves the acceptance of hospital diets. Therefore, the development of further studies on this subject is relevant to enhance diet acceptance and reduce food waste.

Keywords: Hospital Gastronomy. Hospital Diet. Gastronomist. Gastrologist.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. METODOLOGIA.....	9
3. RESULTADOS.....	10
4. DISCUSSÃO.....	22
5. CONCLUSÃO.....	26
6. REFERÊNCIAS.....	26

1. INTRODUÇÃO

A palavra gastronomia é originária do grego antigo “gastros” (estômago) e “nomia” (conhecimento), e significa a arte de preparar alimentos, proporcionando prazer aos que comem, e aspectos culturais de determinada região (BIGIO, 2010).

A origem da palavra hospital é latina (*hospitalis*). Os hóspedes, do latim “*hospes*”, eram recebidos nestas casas procurando assistência a enfermos, originando a palavra *Hospitium* para recebê-los e abrigá-los nestes lugares. Logo depois, criou-se o termo hospício para abrigar permanentemente os indivíduos pobres, incuráveis e insanos, e o termo hospital para o tratamento temporário de pessoas doentes (CAMPOS, 1944).

Diante disso, foi criado o conceito de Gastronomia Hospitalar, que abrange a prescrição dietética com refeições mais atrativas, junto a aspectos culturais e de seu convívio, proporcionando uma melhor aceitação da dieta pelo paciente (SEQUERRA, 2018). Essa terminologia também foi desenvolvida com o propósito de promover uma refeição saborosa durante o tempo em que o paciente está hospitalizado, de acordo com a prescrição alimentar de cada paciente, a fim de recuperar o seu estado nutricional, diminuir seu tempo de internação e evitar o desperdício de alimentos (GOMES, 2022).

A gastronomia hospitalar é um tema que está em constante evolução, principalmente pela influência da alimentação na melhora da recuperação do paciente internado, porém há poucos estudos sobre o tema. Novas estratégias e métodos no preparo das alimentações hospitalares e no processo de servi-lo podem contribuir na redução do número de pacientes desnutridos nos hospitais, tornando-o um ambiente mais acolhedor (SOUZA e NAKASATO, 2011).

A implementação de iniciativas inovadoras que aumentem a qualidade dos alimentos é indispensável, especialmente na melhora do sabor, aroma e apresentação das refeições, elementos fundamentais para uma boa aceitação da dieta hospitalar. Aumentar a variedade de alimentos nos cardápios e/ou modificar as técnicas de preparo dos mesmos têm um impacto positivo na aceitação das refeições, sendo necessária a contratação de profissionais habilitados para a preparação desses alimentos (FURNESS *et al*, 2023).

Sendo assim, o objetivo do presente estudo é realizar uma revisão da literatura sobre a gastronomia hospitalar no Brasil, comparando suas práticas,

desafios e resultados com as de outros países, além de analisar as diferenças, semelhanças e métodos que poderiam ser implementados no Brasil.

2. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo com coleta de dados realizado a partir de fontes secundárias, por meio de levantamento bibliográfico. Para o levantamento dos artigos na literatura, realizou-se uma busca nas seguintes bases de dados: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Medical Literature Analysis and Retrieval System on-line (Medline), Pubmed, Google Acadêmico e Science Direct.

Foram utilizados, para busca dos artigos, os seguintes descritores e suas combinações nas línguas portuguesa e inglesa: "Alimentação Coletiva", "Serviço Hospitalar de Nutrição", "Desnutrição", "Pacientes Internados", "Dieta" e "Refeições". Além disso, foram incluídas na busca de pesquisa as palavras-chaves "gastronomia hospitalar", "dieta hospitalar", "gastrônomo" e "gastrólogo".

Os critérios de inclusão definidos para a seleção dos artigos foram: artigos publicados em português, inglês e espanhol; artigos na íntegra que retratam a temática e artigos publicados e indexados nos referidos bancos de dados nos últimos dez anos (2014-2024). A inclusão dos estudos considerou a questão norteadora da pesquisa: "Como está a Gastronomia hospitalar no Brasil e no mundo?". Foram excluídos artigos duplicados, artigos de revisão, cartas ao editor, artigos que não abordaram o tópico de interesse, monografias, dissertações, teses e estudos feitos em animais.

A análise dos estudos selecionados foi realizada por meio da avaliação dos títulos, posteriormente, dos resumos e, por fim, dos artigos na íntegra, com o intuito de reunir o conhecimento produzido sobre o tema explorado na revisão. Os dados coletados para a pesquisa incluíram autores, ano de publicação, objetivos, métodos e resultados.

3. RESULTADOS

Na pesquisa inicial foram encontrados 2.109 artigos publicados nas bases de dados selecionadas entre 2014 a 2024, sendo 54 no LILACS, 424 no Medline, 769 no Google Acadêmico, 660 no Pubmed e 202 no Science Direct. As etapas de seleção dos artigos estão descritas na figura 1. Foram excluídos 30 artigos duplicados, 11 artigos incompletos e 88 artigos não condizentes com o tema da pesquisa.

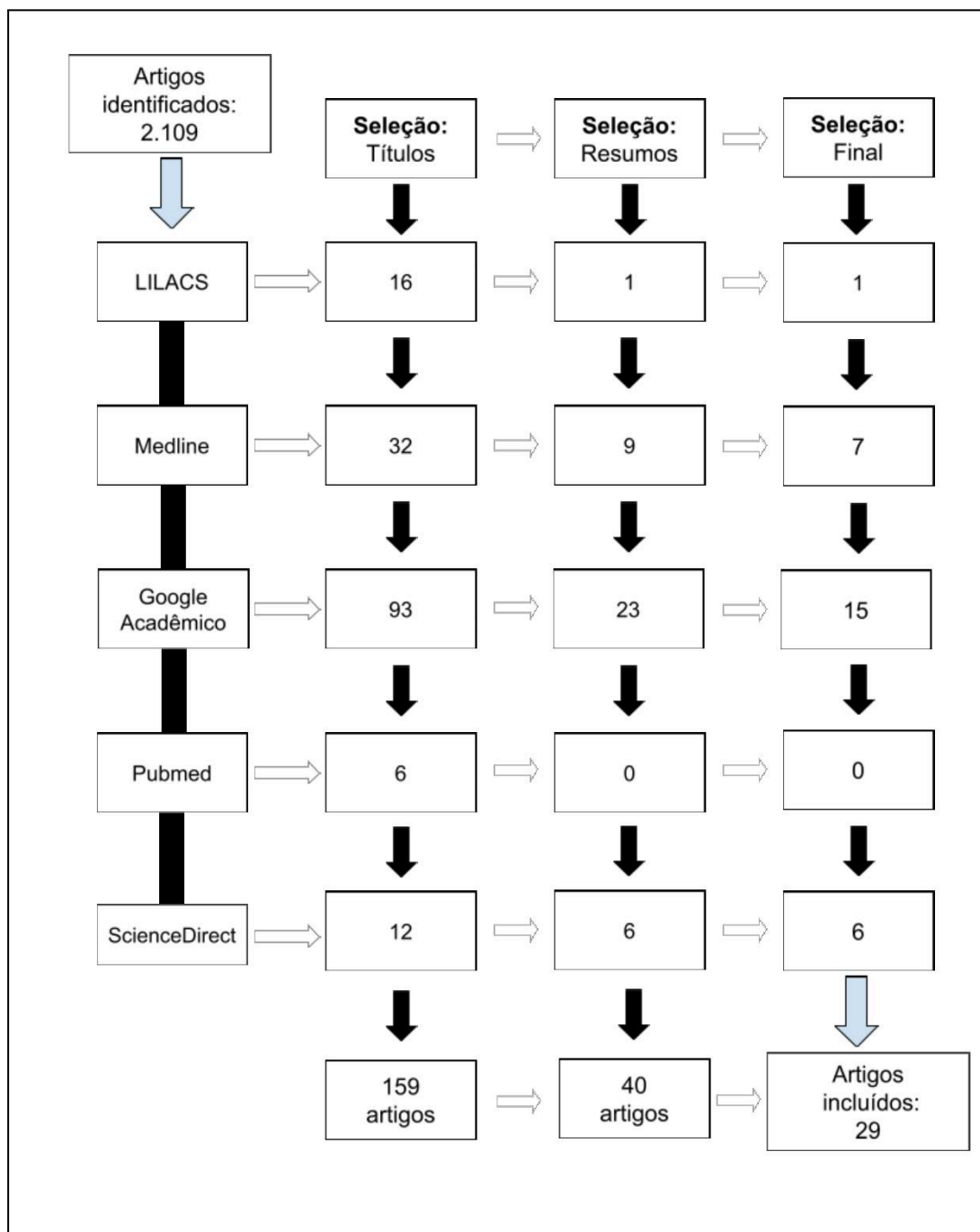


Figura 1: Fluxograma de seleção dos artigos incluídos no estudo.

Fonte: Elaborado pela autora.

Os artigos brasileiros selecionados para o presente estudo estão descritos no quadro 1, e os artigos estrangeiros selecionados estão descritos no quadro 2.

Quadro 1: Artigos brasileiros selecionados para estudo.

Autor/Ano	Título do artigo	Objetivos	Resultados/Conclusão
Etchepare, et al, 2015.	Relação de aceitabilidade de dieta hospitalar com o índice de resto-ingesta	Verificar o desperdício proveniente de sobras e restos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar (UAN) da fronteira oeste do Rio Grande do Sul, através do índice de resto- -ingesta.	O controle do resto- -ingesta é um instrumento de custos e indicador de qualidade no serviço prestado, contribuindo para melhoria de todo processo de produção e a aceitação do cardápio oferecido. No presente estudo encontrou-se uma média de 3,5 kg de resto sobre 13,9 kg oferecidos em um período de 31 dias. A média encontrada do índice de resto-ingesta foi de 29%, valor acima do recomendado pela literatura para pessoas enfermas, gerando um gasto desnecessário para a UAN hospitalar.
Leoni; Soares, 2017.	Estudo Comparativo da Satisfação dos Pacientes Acerca da Refeição Oferecida e do Serviço Prestado pela Unidade de Nutrição de um Hospital Público e um Privado da Cidade de Volta Redonda – RJ	Avaliar e comparar o grau de satisfação do paciente hospitalizado em relação à alimentação oferecida e ao serviço prestado pela Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital público e um hospital privado da cidade de Volta Redonda – RJ. Foi aplicado um questionário referente aos atributos que compreendem a satisfação dos pacientes.	40 pacientes participaram da pesquisa. No hospital público foi verificado que 71,5% dos entrevistados estão satisfeitos ou muito satisfeitos, e no hospital privado 92,2% dos entrevistados relataram estar satisfeitos e muitos satisfeitos com o serviço oferecido. O estudo mostrou que os pacientes do hospital privado avaliaram melhor as refeições/serviços do que os pacientes do hospital público bem como o grau de satisfação dos pacientes foi maior no hospital privado quando comparado ao hospital público.

<p>Santos; Gontijo; Almeida; 2017.</p>	<p>Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares</p>	<p>Avaliar o efeito do emprego de técnicas gastronômicas na aceitabilidade das preparações oferecidas a pacientes hospitalizados. A primeira etapa da pesquisa foi a capacitação dos manipuladores de alimentos. Após foi realizada a avaliação dos pacientes durante dois dias, sendo o primeiro dia com a dieta tradicional oferecida pelo hospital, e o segundo dia a dieta com modificações gastronômicas. Durante as duas avaliações foi calculado o índice resto-ingesta.</p>	<p>Participaram da pesquisa 97 pacientes, sendo a maioria do gênero feminino. O índice resto-ingesta antes da aplicação da gastronomia apresentou 17,53% dos pacientes classificados como adequado, e após o emprego da gastronomia, 88,66% dos pacientes estavam com o índice resto-ingesta adequado, afirmando a importância da implementação das técnicas gastronômicas. A aplicação das técnicas gastronômicas proporcionou uma maior ingestão das refeições pelos pacientes mediante a melhoria da qualidade dos atributos sensoriais e da temperatura, sugerindo que tal fato possa melhorar o estado nutricional dos pacientes hospitalizados, e reduzir os custos com os desperdícios das refeições.</p>
<p>Herezais; Baratto; Gnoatto; 2018.</p>	<p>Avaliação da satisfação das refeições servidas em hospitais do município de Pato Branco-PR</p>	<p>Analisar a satisfação da dieta hospitalar oferecida pelo Serviço de Nutrição e Dietética aos pacientes internados e seus acompanhantes em dois hospitais públicos no município de Pato Branco-PR. Foi aplicado um questionário aos participantes a respeito da qualidade dos serviços prestados nos dois hospitais.</p>	<p>196 entrevistados participaram da pesquisa, e a média geral de satisfação foi de 89% nos dois hospitais. Os principais fatores de não aceitação das dietas foram o sabor, o tempero, a quantidade e o horário. O grau de satisfação em relação aos serviços prestados e as refeições servidas pelo setor de Nutrição e Dietética avaliado pelos pacientes particulares e/ou convênios e do Sistema Único de Saúde, juntamente com os acompanhantes, apresentou um nível de satisfação classificado de maneira geral como "satisfatório" em ambos os hospitais.</p>

Bisinela; Martins; 2019.	Comparação de diferentes métodos de cocção, visando manter o alto teor de nutrientes nas refeições propostas à um hospital da cidade de Cascavel-PR	Verificar a influência de diferentes métodos de cocção, quanto ao tempo de preparo, alterações nutricionais e a preferência de cada método para aplicação deles em um cardápio de unidade hospitalar, na cidade de Cascavel – Paraná. As receitas foram testadas em 3 diferentes métodos: forno combinado, forno convencional e cocção na panela. Após, foi aplicado um teste de preferência aos entrevistados.	Participaram da pesquisa 100 entrevistados. Através desta pesquisa podemos considerar que o teste de análise sensorial revelou o método de cocção tradicional em panela como o mais aceito, pois foi o preferido em 3 das preparações, seguido do forno combinado. Comprovando que a memória afetiva é um fator determinante, para a aceitação ou não dos métodos.
Júnior <i>et al</i> , 2019.	Aceitabilidade da dieta hospitalar de um hospital municipal da cidade de Cuiabá, Mato Grosso	Avaliar a aceitabilidade da dieta hospitalar oferecida a pacientes internados em um hospital municipal da cidade de Cuiabá, Mato Grosso. Os pacientes responderam suas impressões sobre os seguintes aspectos da alimentação: aparência, temperatura, sabor e quantidade de alimentos ofertados durante o período de internação, através da aplicação de um questionário.	120 pacientes participaram da pesquisa, Os resultados apontam que 84,2% dos pacientes estavam satisfeitos em relação a aparências das refeições, 65% com a temperatura, 69,2% com o sabor e 78,3% se disseram satisfeitos com a quantidade de alimentos ofertada, concluindo que a dieta hospitalar do presente estudo apresentou aceitação regular em todos os quesitos analisados.
Mendes; Machado; Abreu; 2019.	Pesquisa de satisfação com dietas hospitalares servidas no almoço da clínica médica de um hospital público de Goiânia, GO	Avaliar a satisfação dos pacientes com relação às dietas hospitalares oferecidas em um hospital público de Goiânia-GO, identificando quais causam maior insatisfação e quais são satisfatórias. Foi aplicado um questionário aos entrevistados sobre temperatura, sabor, odor, quantidade e aparência da refeição.	212 questionários foram respondidos para a pesquisa. As dietas livre, branda, pastosa e com sal foram avaliadas como satisfatórias pelos pacientes. Já as dietas líquidas e sem sal obtiveram médias menores para os atributos “aparência”, “odor/cheiro” e “tempero/sabor”, respectivamente, apresentando menor satisfação quando comparadas às outras dietas.

<p>Silva; Duarte; Abreu; 2019.</p>	<p>Grau de Satisfação dos Pacientes em Relação às Refeições Oferecidas por um Hospital Público na Cidade de Goiânia-GO</p>	<p>Identificar o grau de satisfação de pacientes em relação às refeições oferecidas nas clínicas médica e cirúrgica de um hospital público da cidade de Goiânia-GO e identificar se existe relação com o tempo de internação, a patologia de base e outras variáveis associadas com a história pessoal do paciente. Foi aplicado um questionário a respeito das características avaliadas nas refeições.</p>	<p>A amostra contou com 100 pacientes na pesquisa. Não foi encontrada correlação significativa das variáveis analisadas com as características da dieta, sendo possível inferir que a amostra de número reduzido pode ter influenciado nos resultados. De modo geral é possível concluir que os pacientes estão satisfeitos com o cardápio alimentar.</p>
<p>Souza; 2020.</p>	<p>Aceitabilidade das dietas orais de um hospital referência em reabilitação de goiânia: Um relato de experiência</p>	<p>Avaliar a aceitabilidade das dietas orais oferecidas a pacientes de uma unidade hospitalar de Goiânia-GO. A análise foi feita através de um questionário que avaliou aparência, temperatura, sabor e quantidade das refeições durante o almoço e o jantar.</p>	<p>Foram aplicados 18 questionários, sendo a maioria do sexo masculino. Os critérios avaliados tiveram resultados positivos durante o almoço, entretanto no jantar o sabor foi avaliado por 44, 44% dos pacientes como bom. O teste de aceitabilidade realizado permitiu verificar, por meio dos aspectos avaliados, que a maioria dos pacientes têm boa aceitação da dieta fornecida, sendo poucos os relatos negativos.</p>
<p>Andrade; Oliveira; Vilar; 2021.</p>	<p>Proposta de apresentação de dietas oferecidas aos pacientes internados em um hospital público de Niterói-RJ</p>	<p>Elaborar uma proposta de apresentação das dietas oferecidas aos pacientes de um hospital público de Niterói-RJ. Foi analisado durante 30 dias o cardápio do hospital, considerando aspectos nutricionais e sensoriais. Posteriormente foi feito um planejamento das refeições para 1 semana, a partir da seleção de preparações do cardápio mensal avaliado anteriormente.</p>	<p>A avaliação do cardápio oferecido na unidade hospitalar apresentava monotonia de cores, repetição de alguns alimentos e presença de alimentos sulfurados. Os cardápios sugeridos representaram alternativas simples para minimizar a monotonia e a repetição de alguns alimentos utilizados, porém, para a execução do mesmo, o ideal seria a elaboração das dietas dentro da UAN hospitalar, evitando o serviço de refeição transportada.</p>

Baía; 2021.	Estimativa do desperdício de dietas hospitalares associado à satisfação e aceitação dos pacientes no Hospital Universitário Alcides Carneiro em Campina Grande -PB	Avaliar o desperdício dos alimentos associados a aceitação e a satisfação da dieta hospitalar dos pacientes internos do Hospital Universitário em Campina Grande-PB. A pesquisa foi realizada com 103 pacientes, realizando inicialmente a pesagem da refeição do almoço. Após a distribuição foram pesadas as sobras, para a verificação do desperdício. Em seguida foi aplicado um questionário de aceitabilidade aos entrevistados.	A alimentação foi considerada boa ou ótima por 88,5% dos pacientes,entretanto, 17,47% relataram insatisfação com a porção servida, o que gera desperdício dos alimentos. Os pacientes apresentaram boa aceitação da dieta oferecida, tanto em relação às variáveis analisadas quanto em relação à quantidade ingerida. Em contrapartida foi encontrado um grau de desperdício dos alimentos de 30%, o que ultrapassa o limite aceitável de 20% para coletividade enferma.
Carvalho; 2021.	Aceitabilidade de dietas hospitalares por pacientes internados em um hospital universitário.	Avaliar a aceitabilidade das dietas orais fornecidas em um hospital universitário. Foi aplicado um questionário sobre a aceitabilidade da dieta, contendo variáveis que interferem na aceitação.	217 pacientes participaram da pesquisa. 29,49% dos entrevistados ingeriu nada ou menos da metade da refeição, e o restante ingeriu tudo ou mais que a metade, podendo afirmar que a dieta possui boa aceitação. A aceitação da dieta foi considerada como boa/ótima quando analisado a aceitabilidade das refeições fornecidas pelo hospital.
Macedo et al; 2021.	Melhoria na aparência, apresentação e qualidade da dieta pastosa em um hospital privado no interior do estado de São Paulo	Aplicar o conceito de soft food na dieta pastosa hospitalar, para melhorar as características organolépticas e nutricionais das refeições. Após análise do cardápio tradicional de dieta pastosa oferecida aos pacientes foram aplicadas receitas diversificadas para diminuir a monotonia dos pratos. Foi modificada também a apresentação das refeições.	As modificações realizadas na dieta pastosa, com inclusão de alimentos e separação das preparações, possibilitaram melhoria na densidade energética e nutricional, bem como do aspecto visual. Além disso, a oferta das preparações separadas permitiu identificar uma maior variedade de alimentos utilizados, diferentemente do que seria possível se todos os alimentos tivessem sido misturados.

Venâncio; Carvalho; Nigro; 2022.	Avaliação de fatores que influenciam o consumo alimentar de pacientes em um hospital de Londrina, Paraná	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. Foi aplicado um questionário com 13 questões a respeito da satisfação dos pacientes.	25 pacientes participaram da pesquisa. O serviço de nutrição do hospital em que foi realizado o estudo apresentou um bom nível de satisfação por parte dos pacientes, porém deve-se levar em consideração que 68% dos pacientes relataram consumir alimentos trazidos de fora do hospital, principalmente salgadinhos, refrigerantes e guloseimas.
Ferreira; 2023.	Dieta geral hospitalar: determinantes do grau de satisfação de pacientes internados em um hospital de ensino	Identificar o grau de satisfação dos pacientes internados e relacioná-los com tempo de internação, idade, escolaridade e enfermagem. Foi aplicado um questionário a respeito da aceitabilidade das refeições fornecidas.	A pesquisa contou com 80 participantes, a maioria do gênero masculino. A média geral de satisfação pelos pacientes foi de 76% satisfeitos ou muito satisfeitos, sendo o jantar com um menor percentual, com 68% de satisfação. Foi analisado também que quanto mais tempo o paciente fica internado, o grau de satisfação regride, e quanto maior a escolaridade do paciente, maior a satisfação com a refeição.
Pires; 2024.	Relação da aceitação de dietas hospitalares e o estado nutricional de idosos hospitalizados	Avaliar a relação da aceitação de dietas hospitalares e o estado nutricional de idosos hospitalizados. A busca dos dados foi realizada através de um questionário relacionado a alimentação dos pacientes.	A amostra contou com 18 participantes. A dieta oferecida em ambiente hospitalar teve baixa aceitação no almoço e jantar comparado ao horário dos lanches, e de maneira geral, temperatura, textura, sabor e frequência de oferta da refeição foram atributos classificados como bons pelos pacientes internados.

Fonte: Elaborado pela autora.

Quadro 2: Artigos estrangeiros selecionados para estudo.

Autor/Ano	País	Título do artigo	Objetivos	Resultados/Conclusão
Doorduijn <i>et al</i> ; 2015.	Holanda	At Your Request® room service dining improves patient satisfaction, maintains nutritional status, and offers opportunities to improve intake	Comparar a satisfação do paciente, o estado nutricional e a ingestão alimentar antes e depois da introdução do At Your Request®. Os mesmos métodos foram usados para coletar prospectivamente dados do paciente durante ambos os períodos.	Os pacientes ficaram mais satisfeitos com o serviço de refeições após a introdução do conceito de serviço de refeições At Your Request® do que com o sistema tradicional com três refeições que precisam ser escolhidas um dia antes. Além disso, o conceito de serviço de refeições é capaz de manter o estado nutricional e a ingestão de alimentos.
Navarro <i>et al</i> ; 2015.	Israel	Improved meal presentation increases food intake and decreases readmission rate in hospitalized patients	Investigar o efeito da melhoria da apresentação das refeições apoiada pela experiência em gastronomia na ingestão alimentar de adultos hospitalizados em departamentos de clínica médica.	Melhorar a apresentação das refeições em um ambiente hospitalar pode aumentar a ingestão de alimentos, reduzir substancialmente o desperdício de alimentos e diminuir a taxa de readmissão no hospital.
Okkels <i>et al</i> ; 2016.	Dinamarca	An investigation into between-meal food desires among hospitalised haematological cancer patients	Identificar desejos alimentares específicos entre as refeições em um grupo de pacientes, a fim de aumentar a ingestão de alimentos. Um questionário alimentar estruturado de 42 itens foi desenvolvido e usado para quantificar desejos alimentares apetitivos em pacientes durante as sessões da manhã (11h) e da tarde (15h).	A classificação dos desejos alimentares entre pacientes com câncer hospitalizados mostrou inclinação para frutas frescas, sorvete, purê de batata com bacon e queijo. A hora do dia (manhã) e a textura (líquido) tiveram o maior e mais positivo impacto nos desejos alimentares. As descobertas podem ser facilmente implementadas nas rotinas de serviços de alimentação hospitalar para pacientes com câncer e podem contribuir positivamente para o bem-estar e nutrição dos pacientes.

Mccray <i>et al</i> ; 2016.	Austrália	Room Service Improves Nutritional Intake and Increases Patient Satisfaction While Decreasing Food Waste and Cost	Avaliar de forma abrangente a ingestão nutricional, o desperdício de pratos, a satisfação do paciente e os custos das refeições dos pacientes no serviço de quarto em comparação com um modelo tradicional de serviço de alimentação.	Este estudo relatou um aumento na ingestão nutricional, melhor satisfação do paciente e redução do desperdício de pratos e custos de refeições do paciente com serviço de quarto em comparação com um modelo tradicional de serviço de alimentação.
Dijxhoorn <i>et al</i> ; 2017.	Holanda	A novel in-hospital meal service improves protein and energy intake	Avaliar se o FoodforCare melhora a ingestão alimentar e a satisfação do paciente, em comparação ao serviço tradicional de 3 refeições por dia em pacientes hospitalizados.	A implementação deste novo serviço de refeições melhorou substancialmente a ingestão de proteínas e energia, mantendo e, até certo ponto, melhorando a satisfação do paciente.
Barrington; Maunder; Kelaart; 2018.	Austrália	Engaging the patient: improving dietary intake and meal experience through bedside terminal meal ordering for oncology patients	Determinar mudanças na ingestão alimentar do paciente, desperdício de pratos e experiência alimentar associadas à implementação de um sistema eletrônico de pedidos de refeições à beira do leito (BMOS) direcionado ao paciente em comparação aos cardápios de papel tradicionais (MPs).	Houve um aumento na ingestão alimentar do paciente, conseqüentemente, maior ingestão de nutrientes. O desperdício médio de pratos permaneceu o mesmo. Os resultados do presente estudo demonstram que um sistema eletrônico de pedidos de refeições direcionado ao paciente melhorou a ingestão alimentar e a experiência das refeições do paciente. Esses resultados são provavelmente o empoderamento dos pacientes para tomar decisões sobre suas seleções de refeições e cuidados nutricionais por meio de pedidos de refeições acessíveis e comunicação aprimorada do menu .

Hannan-Jones; Capra; 2018.	Austrália	Impact of type, size and shape of plates on hospital patients' perceptions of the quality of meals and satisfaction with foodservices	Avaliar se as percepções dos pacientes sobre os atributos de qualidade das refeições quentes foram impactadas pelo tipo de prato no qual a refeição foi servida. Os pacientes foram randomizados para receber refeições quentes servidas em pratos de cerâmica ou descartáveis em oito refeições noturnas.	Os resultados não mostraram diferença significativa na classificação de aparência, qualidade, expectativas ou satisfação quando as refeições foram servidas em pratos descartáveis ou de cerâmica. Este estudo mostrou que a qualidade, a aparência e o sabor das refeições, mais do que os utensílios de servir, são importantes para os pacientes. As descobertas sugerem que atender a outros aspectos de qualidade das refeições pode ser muito mais importante do que o prato em si, e merece atenção.
Young <i>et al</i> ; 2018.	Austrália	Comparison of Patient Food Intake, Satisfaction and Meal Quality Between Two Meal Service Styles in a Geriatric Inpatient Unit	Avaliou a introdução de um serviço de refeição noturna de bistrô em uma unidade de internação geriátrica comparando a ingestão, satisfação e qualidade da refeição do paciente deste novo serviço ao serviço central pré-empratado usual.	Dez refeições foram observadas. A implementação de um serviço de bistrô não aumentou a ingestão, a satisfação ou a qualidade da refeição neste estudo, sugerindo que a apresentação das refeições pode ser apenas um dos muitos fatores que influenciam a ingestão e a satisfação de pacientes idosos internados.
Dynesen <i>et al</i> ; 2021.	Dinamarca	Eat what you want and when you want. Effect of a free choice menu on the energy and protein intake of geriatric medical patient	Comparar a ingestão de energia e proteína com a ingestão recomendada e estimada e desperdício de pratos antes e depois da introdução do FCM (Free Choice Menu) em uma enfermaria geriátrica em um hospital na Região Zelândia, Dinamarca.	Ao implementar um FCM, a ingestão de energia e proteína foi mantida e os pacientes receberam mais energia e proteína no jantar e menos de suplementos nutricionais orais. No entanto, a introdução de um conceito de livre escolha de refeições não garante, por si só, a ingestão nutricional em pacientes geriátricos.

Piciocchi <i>et al</i> ; 2021.	Itália	Innovative cooking techniques in a hospital food service: Effects on the quality of hospital meals	Verificar a eficácia do projeto NI-Nutritional Intelligence na melhoria da qualidade nutricional e sensorial das refeições hospitalares.	O projeto Nutritional Intelligence, baseado no método gastronômico proposto na Niko Romito Food Processing Technique, reduz significativamente o desperdício de alimentos e melhora a satisfação do cliente sem impor custos de serviço relacionados à equipe de alimentação e aos alimentos.
Furness <i>et al</i> ; 2023.	Austrália	Patient Mealtime Experience: Capturing Patient Perceptions Using a Novel Patient Mealtime Experience Tool	Escrever a experiência de pacientes em um serviço de saúde no momento de sua refeição usando uma Ferramenta de Experiência da Refeição do Paciente Austin Health (AHPMET) A pesquisa foi realizada em seis fases; as fases 1 e 2 foi aplicada uma entrevista com a equipe de funcionários e os pacientes para desenvolver uma ferramenta que capture a experiência da refeição, na fase 3 a ferramenta foi testada nos pacientes, captando feedback para aprimoramento, e nas fases 4 a 6 foi realizado novas coletas de dados da experiência do paciente.	149 pacientes responderam a pesquisa e ficaram mais satisfeitos com as interações da equipe e menos satisfeitos com as dimensões da qualidade dos alimentos, especificamente, sabor, apresentação e variedade do menu. A qualidade dos alimentos foi percebida como o pior aspecto da satisfação do paciente com o serviço de alimentação do hospital, particularmente sabor, apresentação e variedade do menu. As futuras melhorias na qualidade do serviço de alimentação devem priorizar a melhoria da qualidade dos alimentos para ter o maior impacto na satisfação do paciente.

Okkels <i>et al</i> ; 2024.	Dinamarca	Individualised nutritional treatment increases the positive effects of a novel a la carte hospital food service concept: Results of a quasi-experimental study	Testar o efeito de um novo conceito de serviço de alimentação hospitalar à la carte como uma intervenção autônoma e combinada com tratamento nutricional individualizado. Os pacientes foram divididos em 3 grupos: (1) recebeu refeições do sistema tradicional, (2) recebeu refeições à la carte com um sistema de pedidos eletrônicos e (3) além do oferecido no (2), mais tratamento nutricional individualizado por um nutricionista.	206 pacientes foram incluídos, a proporção de participantes que atingiram $\geq 75\%$ de suas necessidades energéticas e proteicas foram maiores no grupo 2 e 3 em comparação ao grupo controle, bem como o tempo de internação foi menor. O novo conceito à la carte aumenta a ingestão de energia e proteína em pacientes hospitalizados, e os efeitos positivos são aumentados quando o conceito é usado em combinação com tratamento nutricional individualizado.
Svendsen <i>et al</i> ; 2024.	Dinamarca	Development of an electronic food ordering system and a la carte menu: Enhancing patient involvement in nutritional care	Desenvolver um sistema eletrônico de pedidos de alimentos centrado no paciente e um menu à la carte para melhorar o cuidado nutricional dos pacientes e o envolvimento em suas escolhas alimentares. O estudo foi conduzido em duas partes: (1) questionário com o paciente analisando preferências alimentares e capacidade autoavaliada de usar um sistema eletrônico; (2) testes do sistema eletrônico de pedidos de comida.	Um total de 99 pacientes participaram da pesquisa, destes (78,7%) achou a seleção de pratos apropriada. As preferências dos pacientes foram usadas para ajustar o menu à la carte para refletir suas escolhas de refeição. O sistema demonstrou usabilidade e potencial para melhorar o cuidado nutricional dos pacientes e o envolvimento em suas decisões dietéticas, oferecendo uma solução viável para prevenir e tratar a desnutrição em pacientes hospitalizados.

Fonte: Elaborado pela autora.

4. DISCUSSÃO

Por meio da pesquisa na literatura, verificou-se a incipiência de artigos científicos publicados sobre a gastronomia hospitalar. Os autores referem sobre a qualidade das refeições hospitalares destacando a satisfação na aceitação das dietas pelos pacientes, a apresentação dos alimentos, escolha de refeições, métodos de cocção, desperdício, custos e o impacto no estado nutricional. Vários estudos demonstram que a aceitabilidade das dietas hospitalares está relacionada à satisfação dos pacientes. Grande parte dos estudos sobre a aceitabilidade das dietas tiveram resultados negativos relacionados ao sabor, a qualidade dos alimentos e a temperatura. A pesquisa realizada por Venâncio *et al* (2022) observaram que a dieta possui uma boa aceitação, entretanto, foi constatado que a maioria dos pacientes entrevistados consomem alimentos de fora do hospital durante a internação, principalmente alimentos ultraprocessados, concluindo que provavelmente a dieta oferecida pelo hospital não possui boa aceitação. Júnior *et al*. (2019) verificaram a aceitabilidade das dietas hospitalares, demonstrando que a adaptação das dietas às preferências dos pacientes pode melhorar significativamente a aceitabilidade. Outras pesquisas, como Silva *et al*. (2019) e Mendes *et al*. (2019) confirmam que a satisfação com as refeições é um indicador da qualidade do serviço de nutrição hospitalar e que melhorias na apresentação e no sabor dos alimentos podem aumentar a satisfação dos pacientes.

A implementação de técnicas gastronômicas nas dietas hospitalares pode melhorar a sua aceitação e diminuir o desperdício de alimentos, além de proporcionar ao paciente uma refeição atrativa e saborosa. O estudo realizado por Santos, Gontijo e Almeida (2017) sobre a aceitabilidade de dietas tradicionais e dietas modificadas com aplicação da gastronomia, comprova que a aplicação de técnicas gastronômicas com funcionários capacitados melhora a aceitação das refeições pelos pacientes e diminuiu o desperdício dos alimentos. A inclusão de profissionais formados em gastronomia em cozinhas hospitalares é fundamental para o preparo de refeições, e essa necessidade de funcionários capacitados é relatada pelos nutricionistas, que revelam ter pouco conhecimento sobre a

gastronomia hospitalar, entretanto, acham importante implementá-la nos serviços de nutrição e alimentação dos hospitais (SILVA, 2022).

O índice de resto-ingesta, que relaciona o resto devolvido nas bandejas ou nos pratos pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, acima do recomendado pela literatura é um dos indicadores do desperdício de alimentos nos hospitais (ETCHEPARE et al; 2015). A grande quantidade de comida oferecida aos pacientes e alimentos repetidos nas refeições são alguns causadores do desperdício (BAÍA; SILVEIRA; 2021), havendo necessidade de intervenções nas quantidades recomendadas a cada paciente e cardápios estratégicos para que não ocorra repetições de alimentos.

Novas estratégias para melhorar a aceitação de dietas foram desenvolvidas, e podem aumentar a ingestão de nutrientes e diminuir o desperdício de alimentos. Um exemplo é a implementação de sal de ervas nas refeições hipossódicas, técnica testada no Brasil, que obteve uma boa aceitabilidade e, conseqüentemente, aumentou a palatabilidade e diminuiu a ingestão de sódio na dieta (RODRIGUES; 2018). A utilização de condimentos e ervas aromáticas nas preparações culinárias, além de diminuir a quantidade de sódio das preparações, pode fornecer a ingestão de fibras alimentares, componentes voláteis, vitaminas, minerais e fitoquímicos (DGS, 2015). Alguns exemplos de temperos utilizados na gastronomia são: alecrim, hortelã, salsa, manjerição, sálvia, louro, tomilho, orégano e coentro, que podem ser adicionados em diversas preparações, proporcionando uma dieta muito mais saborosa (ATLAS, 2020).

Por outro lado, a desnutrição de pacientes oncológicos, principalmente pediátricos, é um desafio para os serviços de nutrição devido aos efeitos colaterais dos tratamentos. O estudo realizado em Brasília retrata este desafio, que mesmo após a implementação de novas refeições no cardápio, a taxa de aceitação ficou abaixo do ideal, de 85% (CALZA, 2017). Entretanto, uma pesquisa da Dinamarca analisando as preferências alimentares de pacientes com câncer obteve um impacto positivo, pois aumenta a ingestão de nutrientes, além de proporcionar conforto e bem-estar na recuperação dos doentes (OKKELS *et al*; 2015). Diante disso, é necessário um trabalho em conjunto de nutricionistas e gastrólogos para promover dietas específicas para pacientes oncológicos, que em sua maioria enfrenta náuseas, vômitos, e grande dificuldade de ingerir alimentos, como sugere Paiva (2016), que aplicou receitas específicas a esse público com refeições que

amenizam os efeitos colaterais, obtendo resultados positivos, principalmente nas receitas adocicadas.

A ingestão da dieta hospitalar pelas crianças internadas é outro desafio para o serviço de nutrição. Melhorar a apresentação das dietas pode fazer uma diferença significativa na aceitação e ingestão das refeições pelas crianças, como os estudos de Salviano (2014) e Abreu (2018) comprovam que a aplicação da apresentação incluindo alimentos com formatos interativos e pratos e talheres coloridos, contribuiu para a diminuição do desperdício de alimentos e melhor aceitação da alimentação oferecida.

Contudo, a dieta hospitalar com uma apresentação melhorada não é o suficiente para aumentar a aceitabilidade, uma vez que é necessário considerar aspectos pessoais de cada paciente, como cultura, gostos, desgostos, religião, além de doenças e restrições alimentares (SALVIANO; 2014). O trabalho de Bisinela e Martins (2019) sobre a influência dos métodos de cocção e a preferência dos pacientes afirma a importância destes aspectos, revelando o método de cocção tradicional, em panela, como o mais aceito pelos pacientes entrevistados, em razão da memória afetiva ser um fator determinante na aceitação de dietas.

A implementação de um sistema que considera as preferências alimentares dos pacientes pode trazer resultados positivos na ingestão das dietas. O estudo de Svendsen *et al* (2024) aplicaram um questionário em um hospital na Dinamarca, verificando o tipo de comida desejado, o modelo e tamanho do prato a ser servido, sendo as dietas bem aceitas pelos pacientes após a intervenção do estudo.

Os estudos estrangeiros encontrados revelam um novo método no serviço de nutrição e alimentação dos hospitais: o sistema eletrônico de pedidos. Esse novo serviço é realizado com tratamento individualizado, no qual o paciente escolhe o que deseja comer no menu, e dentro de uma hora a refeição é entregue. Doorduoin *et al.* (2015) e Navarro *et al.* (2015) mostram que o serviço de refeições *à la carte* e a apresentação melhorada das refeições podem aumentar a satisfação dos pacientes e melhorar a ingestão nutricional. A maioria dos estudos analisados possuíam um sistema de pedidos antes da pesquisa, sendo feita a escolha do menu pelos pacientes no dia anterior ou no momento da internação. Mccray *et al.* (2016) e Furness *et al.* (2023) abordam a relação entre a melhoria na experiência das refeições e a redução do desperdício de alimentos e custos. O serviço de quarto, ao permitir que os pacientes solicitem refeições quando desejarem, reduz o desperdício

ao garantir que apenas as refeições realmente desejadas sejam preparadas. Esta abordagem também pode resultar em uma gestão de custos mais eficiente e na redução do desperdício alimentar.

Os resultados encontrados foram positivos, visto que a satisfação dos pacientes melhorou, a ingestão de nutrientes aumentou e o desperdício de alimentos diminuiu (OKKELS, 2023; DOORDUIJN et al, 2015; MCCRAY et al, 2016; DIJXHOORN et al, 2017; BARRINGTON et al, 2018). Entretanto, o estudo realizado por Dynesen et al (2021), o qual aplicaram um cardápio de livre escolha para os pacientes internados, não teve resultados positivos quanto a ingestão de nutrientes, expondo a necessidade de cardápios individualizados para cada paciente. A pesquisa de Hann-Jones e Capra (2018) traz o impacto do tipo, tamanho e forma dos pratos na percepção dos pacientes e reforça a importância dos aspectos visuais e de apresentação das refeições na satisfação dos pacientes. Um design mais atrativo pode aumentar a percepção de qualidade das refeições, influenciando positivamente a satisfação e a ingestão alimentar.

Dessa forma, é possível notar que a gastronomia hospitalar é um conceito relevante para a aceitação de dietas hospitalares, uma vez que, na maioria das vezes, as dietas foram melhor aceitas com o uso de técnicas culinárias e o índice de resto-ingesta diminuiu. Paiva (2016) e Santos et al. (2017) discutem como técnicas gastronômicas podem aliviar sintomas associados a tratamentos, como o câncer, e melhorar a aceitação das dietas hospitalares. A integração de princípios gastronômicos no planejamento das refeições pode ajudar a tornar os alimentos mais agradáveis e adequados às necessidades dos pacientes. No entanto, o conceito ainda é pouco estudado e a quantidade de estudos sobre o conceito de gastronomia hospitalar em artigos estrangeiros é reduzida, o que requer a realização de novos estudos e análises a respeito do tema em questão.

Contudo, podemos afirmar que a principal diferença entre a gastronomia hospitalar do Brasil e de outros países estrangeiros está nas preferências alimentares dos pacientes. Essa diferença demonstra a relevância de personalizar as dietas hospitalares para atender às necessidades e preferências específicas de cada paciente, garantindo, dessa forma, uma experiência mais satisfatória e adequada às suas expectativas nutricionais e culturais.

Logo, é relevante a aplicação de novas técnicas para melhorar a aceitação de dietas, com métodos modernos e tecnológicos, como foram encontrados em

estudos estrangeiros, para aumentar a ingestão de nutrientes pelos pacientes, diminuir o desperdício de alimentos e, ainda, diminuir o tempo de internação dos indivíduos hospitalizados.

5. CONCLUSÃO

Muitos países têm investido em tecnologias que permitem a preparação de refeições que não apenas atendem às necessidades nutricionais, mas também respeitam as preferências culturais e pessoais dos pacientes. A experiência de países com sistemas avançados de gastronomia hospitalar oferece importantes lições para o Brasil, evidenciando a necessidade de um enfoque integrado na alimentação hospitalar.

Foram encontradas poucas pesquisas estrangeiras sobre o impacto da aplicação da gastronomia hospitalar, entretanto há diversos estudos divulgando a importância de pedidos à la carte e o emprego de refeições individualizadas, para melhor aceitabilidade da dieta.

Nos últimos anos houve um aumento nas pesquisas sobre aceitabilidade de dietas e a aplicação da gastronomia hospitalar no Brasil, porém ainda há a necessidade de novos estudos sobre o tema. A aceitabilidade e a satisfação com as dietas hospitalares são essenciais para garantir uma manutenção e/ou recuperação do estado nutricional do paciente. Portanto, a integração de práticas gastronômicas, métodos de cocção adequados, e uma apresentação atraente das refeições são fatores determinantes para aumentar a aceitação e satisfação. Adicionalmente, estratégias que reduzem o desperdício e otimizam os custos são fundamentais para um gerenciamento eficaz dos serviços de refeições hospitalares.

6. REFERÊNCIAS

ABREU, Mayara Laisse de. Avaliação da aceitação das dietas livres ofertadas às crianças internadas em um hospital universitário materno-infantil. 2018. 53 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2018. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/7106>. Acesso em: 5 jul. 2024.

ANDRADE, M. C. M.; OLIVEIRA, O. M. A. de; VILAR, J. dos S. Proposta de apresentação de dietas oferecidas aos pacientes internados em um hospital público de Niterói-RJ.. Brazilian Journal of Development, [S. l.], v. 7, n. 3, p. 32218–32234, 2021. DOI: 10.34117/bjdv7n3-780. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/27299> Acesso em: 4 jul. 2024.

ATLAS, 11 tipos de temperos para ter na cozinha e deixar a comida mais saborosa. Paraná: ATLAS, 21 set. 2020. Disponível em: <https://institucional.atlaseletro.com.br/dicas/7-tipos-de-temperos-para-ter-na-cozinha-e-deixar-a-comida-mais-saborosa/> Acesso em: 4 ago. 2024.

BAÍA, S. R. D. *et al.* Estimative of waste of hospital diets associated with patient satisfaction and acceptance at the University Hospital Alcides Carneiro in Campina Grande -PB. Research, Society and Development, [S. l.], v. 10, n. 1, p. e37410111913, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i1.11913. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/11913>. Acesso em: 2 jul. 2024.

BARRINGTON, V; MAUNDER, K; KELAART, A. Engaging the patient: improving dietary intake and meal experience through bedside terminal meal ordering for oncology patients. 2018. J Hum Nutr Diet ; 31(6): 803-809, 2018 12. Disponível em: <https://dx.doi.org/10.1111/jhn.12573> Acesso em 4 jul. 2024. BIGIO, Viviane. Gastronomia. Jornal Maturidades, Sabor & Saber, PUC-SP, 2010.

Disponível em: https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/gastronomia_44.html. Acesso em: 24 jun. 2024.

BISINELA, Bruna Leticia Müller e MARTINS, Adriana Hernandes. Comparação de diferentes métodos de cocção, visando manter o alto teor de nutrientes nas refeições propostas á um hospital da cidade de Cascavel - PR. 2019. 15 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz, Cascavel, 2019. Disponível em: <https://fjh.fag.edu.br/index.php/fjh/article/view/11/11>. Acesso em: 5 jul. 2024.

CALZA, Géssica Ferreira. Gastronomia hospitalar e aceitação de dietas em pacientes oncológicos pediátricos. 2017. 35 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização Gestão da Produção de Refeições Saudáveis) - Universidade de Brasília, Brasília, 2017. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/18584>. Acesso em: 5 jul. 2024.

CAMPOS, Ernesto de Souza. História e Evolução dos Hospitais. Rio de Janeiro: Departamento Nacional de Saúde, 1944.

CARVALHO, M. F. A. *et al.* Acceptability of hospital diets by patients admitted to a university hospital. *Research, Society and Development*, [S. l.], v. 10, n. 14, p. e35101421723, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i14.21723. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/21723>. Acesso em: 2 jul. 2024.

CUNHA, Mário Humberto Cunha, JOAO, Eduardo Cancono; ARANHA, Flávia Queiroga. Avaliação comparativa de aceitação do cardápio hospitalar em pacientes internados no centro de saúde de Moatize – Tete – Moçambique. 2022. Pós-graduação (Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional). Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Tete, 2022. Disponível em: https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/avaliacao_comparativa_de_aceitacao_do_cardaapio.pdf. Acesso em: 2 jul. 2024.

DIJXHOORN, Dorian N. *et al.* A novel in-hospital meal service improves protein and energy intake. 2018. *Clinical Nutrition*. Volume 37, Issue 6, Part A, December 2018, Pages 2238-2245. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2017.10.025> Acesso em: 4 jul. 2024.

DIREÇÃO-GERAL DA SAÚDE, Ervas aromáticas – uma estratégia para a redução do sal na alimentação dos portugueses. 2015. Lisboa: DIREÇÃO-GERAL DA SAÚDE: Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, 2015. Disponível em: <https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2015/03/Ervas-arom%C3%A1ticas-Um-estrat%C3%A9gia-para-a-redu%C3%A7%C3%A3o-do-sal-na-alimenta%C3%A7%C3%A3o-dos-Portugueses.pdf>. Acesso em: 04 ago. 2024.

DOORDUIJN, Astrid S. *et al.* At Your Request® room service dining improves patient satisfaction, maintains nutritional status, and offers opportunities to improve intake. 2016. *Clinical Nutrition*. Volume 35, Issue 5, October 2016, Pages 1174-1180. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2015.10.009> Acesso em: 4 jul. 2024.

DUARTE, Amélia Cristina Stival; SILVA, Jhessika Ferreira; ABREU, Valéria de Sousa. Grau de satisfação dos pacientes em relação às refeições oferecidas por um hospital público na cidade de Goiânia-GO. *DESAFIOS - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins*, [S. l.], v. 6, n. 4, p. 32–39, 2019. DOI: 10.20873/uftv6-6559. Disponível em:

<https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/6559>. Acesso em: 5 jul. 2024.

DYNESEN, Anja Weirsøe *et al.* Eat what you want and when you want. Effect of a free choice menu on the energy and protein intake of geriatric medical patients. 2021. Clinical Nutrition ESPEN. Volume 46, December 2021, Pages 288-296. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2021.09.741> Acesso em: 3 jul. 2024.

ETCHEPARE, Mariana *et al.* Relação de aceitabilidade de dieta hospitalar com o índice de resto-ingesta. 2015. Hig. Aliment. (Online) ; 29(244/245): 50-53, maio-jun. 2015. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/wp-content/uploads/2019/07/244-245.pdf> Acesso em: 2 jul. 2024.

FERREIRA, Francisco Valdicélio *et al.* Dieta Geral Hospitalar: Determinantes do Grau de Satisfação de Pacientes Internados em um Hospital de Ensino. Sanare. 2023;22(2). Disponível em: <https://doi.org/10.36925/sanare.v22i2.1739>. Acesso em: 5 jul. 2024.

FURNESS, Kate *et al.* Patient Mealtime Experience: Capturing Patient Perceptions Using a Novel Patient Mealtime Experience Tool. 2023. Nutrients ; 15(12)2023 Jun 14. Disponível em: https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/mdl-37375651#fulltext_urls_md1-37375651 Acesso em: 4 jul. 2024.

GOMES, Ana Lígia Ramos. Gastronomia hospitalar: a importância dos gastrônomos e sua influência na qualidade de vida de indivíduos hospitalizados. 2022. 21 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/65999/3/2022_tcc_alrgomes.pdf Acesso em: 10 mai. 2024.

HANNAN-JONES, Mary; CAPRA, Sandra. Impact of type, size and shape of plates on hospital patients' perceptions of the quality of meals and satisfaction with foodservices. 2018. Appetite ; 120: 523-526, 2018 Jan 01. Disponível em: <https://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2017.10.014> Acesso em: 4 jul. 2024.

HEREZAIS, Any Caroline, BARATTO, Indiomara e GNOATTO, Flávia. Avaliação da satisfação das refeições servidas em hospitais do município de Pato Branco-PR. 2018. RBONE - Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, ISSN-e 1981-9919, Vol. 12, Nº. 72, 2018, págs. 479-485.

Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6985676.pdf>. Acesso em: 2 jul. 2024.

JÚNIOR, Clóvis Gonçalves de Campos *et al.* Aceitabilidade da dieta hospitalar de um hospital municipal da cidade de Cuiabá, Mato Grosso. 2019. 12 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Várzea Grande, Cuiabá, 2019. Disponível em: <https://www.repositoriodigital.univag.com.br/index.php/nutri/article/view/463>. Acesso em: 2 jul. 2024.

LEONI, Paula Alves; SOARES, Ana Paula Caetano de Menezes. Estudo Comparativo da Satisfação dos Pacientes Acerca da Refeição Oferecida e do Serviço Prestado pela Unidade de Nutrição de um Hospital Público e um Privado da Cidade de Volta Redonda – R.j. Cadernos UniFOA, Volta Redonda, v. 8, n. 1 (Esp.), p. 69–77, 2017. DOI: 10.47385/cadunifoa.v8.n1 (Esp.).1238. Disponível em: <https://revistas.unifoa.edu.br/cadernos/article/view/1238>. Acesso em: 1 jul. 2024.

MACEDO, Priscila dos Santos *et al.* Melhoria na aparência, apresentação e qualidade da dieta pastosa em um hospital privado no interior do estado de São Paulo. BRASPEN Journal, vol.36, n2, p.173-177, 2021. Disponível em: <https://braspenjournal.org/article/10.37111/braspenj.2021.36.2.06/pdf/braspen-36-2-173.pdf>. Acesso em: 1 jul. 2024.

MCCRAY, Sally *et al.* Room Service Improves Nutritional Intake and Increases Patient Satisfaction While Decreasing Food Waste and Cost. 2018. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. Volume 118, Issue 2, February 2018, Pages 284-293. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jand.2017.05.014> Acesso em: 3 jul. 2024.

MENDES, Mariana de Souza Alves, MACHADO, Carla Carolina Batista, ABREU, Valeria de Souza. Pesquisa de satisfação com dietas hospitalares servidas no almoço da clínica médica de um hospital público de Goiânia, GO. 2019. DEMETRA, Rio de Janeiro, v.14: e38989, ago-2019. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/download/38989/30454/0>. Acesso em: 2 jul. 2024.

NASCIMENTO, Thamirys. Aceitabilidade das dietas orais de um hospital do sul de Minas. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Centro Universitário do Sul de Minas, Varginha, 2016. Disponível em: <http://repositorio.unis.edu.br/handle/prefix/2026> Acesso em: 2 jul. 2024.

NAVARRO, Daniela Abigail et al. Improved meal presentation increases food intake and decreases readmission rate in hospitalized patients. 2016. *Clinical Nutrition*.

Volume 35, Issue 5, October 2016, Pages 1153-1158. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2015.09.012> Acesso em: 2 jul. 2024.

OKKELS, Signe Loftager et al. An investigation into between-meal food desires among hospitalised haematological cancer patients. 2016. *Clin Nutr* ; 35(2): 440-445, 2016 Apr. Disponível em: <https://dx.doi.org/10.1016/j.clnu.2015.03.010> Acesso em: 4 jul. 2024.

OKKELS, Signe Loftager et al. Individualised nutritional treatment increases the positive effects of a novel à la carte hospital food service concept: Results of a quasi-experimental study. 2024. *Clin Nutr ESPEN* ; 59: 225-234, 2024 02. Disponível em: <https://dx.doi.org/10.1016/j.clnesp.2023.12.015> Acesso em: 3 jul. 2024.

PICIOCCHI, Claudia et al. Innovative cooking techniques in a hospital food service: Effects on the quality of hospital meals. 2022. *Nutrition*. Volume 93, January 2022, 111487. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.nut.2021.111487> Acesso em: 3 jul. 2024.

RODRIGUES, Gustavo Monzon. Sal de ervas e a aceitabilidade em dietas hipossódicas no âmbito hospitalar. 2022. 30 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal do Pampa, Itaqui, 2018. Disponível em: <https://repositorio.unipampa.edu.br/jspui/handle/rii/6368>. Acesso em: 5 jul. 2024.

SALVIANO, Itana Myrtes Morato. A gastronomia hospitalar como recurso para melhorar a aceitação de dietas infantis de pacientes do hospital e maternidade de Cuité - PB. 2014. 48 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2014. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/11503>. Acesso em: 2 jul. 2024.

SANTOS, Virgínia Souza et al. Análise sensorial de refeições hospitalares antes e após o emprego da gastronomia. In: ANAIS DO II SIMPÓSIO DE ALIMENTOS, 2., 2017, Rio Paranaíba - Minas Gerais. Anais [...]. Rio Paranaíba: Universidade Federal de Viçosa, 2017. p. 44-49. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/bf90/b2972730158e5cc2d99a91f3eaebdce9bd33.pdf#page=46>. Acesso em: 2 jul. 2024.

SANTOS, Virgínia Souza; GONTIJO, Michele Cristina Faria; ALMEIDA, Martha Elisa Ferreira de. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. 2017. Nutr. clín. diet. hosp. 2017; 37(3):17-22. Disponível em: <https://revista.nutricion.org/PDF/FerreiraAlmeida.pdf> Acesso em: 2 jul. 2024.

SCHEFFEL, Daniela Atti. Avaliação da satisfação dos pacientes quanto ao atendimento e lanches oferecidos em uma unidade dialítica hospitalar privada de Porto Alegre. 2015. Pós-Graduação (Especialização em Gestão e Gastronomia em Serviços de Alimentação). Universidade do Vale do Rio do Sinos, Porto Alegre, 2015. Disponível em: https://repositorio.jesuita.org.br/bitstream/handle/UNISINOS/5644/DANIELA+ATTI+SCHIEFFEL_.pdf?sequence=1 Acesso em: 2 jul. 2024.

SEQUERRA, Lucia. Gastronomia Hospitalar. Porto Alegre: Biblioteca Virtual, 2018. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/185520> Acesso em: 26 abr. 2024.

SILVA, Maria Fernanda Araujo. Gastronomia e qualidade de refeições hospitalares na perspectiva do nutricionista. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiás, 2022. Disponível em: <https://repositorio.pucgoias.edu.br/jspui/handle/123456789/4524>. Acesso em: 1 jul. 2024.

SILVEIRA, Lucas Azambuja da. Aceitabilidade da refeição almoço de dieta do tipo branda e fatores associados em um hospital universitário. 2021. 36 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2021. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/233323>. Acesso em: 5 jul. 2024.

SOUZA, Mariana Delega e NAKASATO, Miyoko. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. Revista O Mundo da Saúde, 2011. Disponível em: <https://revistamundodasaude.emnuvens.com.br/mundodasaude/article/view/566/506> Acesso em: 10 abr. 2024.

SOUZA, Heloísa Fernanda Martins de. Aceitabilidade das dietas orais de um hospital referência em reabilitação de Goiânia: Um relato de experiência. Brazilian Journal of Development, [S. l.], v. 6, n. 5, p. 32262–32267, 2020. DOI: 10.34117/bjdv6n5-609. Disponível em:

<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/10816> Acesso em: 2 jul. 2024.

SOUZA, Julia Caroline de. Aceitação da dieta hospitalar de pacientes internados em um hospital da fronteira oeste do Rio Grande do Sul. 2022. 55 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal do Pampa, Itaqui, 2019. Disponível em: <https://repositorio.unipampa.edu.br/jspui/handle/riu/6402>. Acesso em: 2 jul. 2024.

SVENDSEN, Jonas Anias *et al.* Development of an electronic food ordering system and a la carte menu: Enhancing patient involvement in nutritional care. 2024. Clin Nutr ESPEN ; 60: 86-94, 2024 04. Disponível em: <https://dx.doi.org/10.1016/j.clnesp.2024.01.014> Acesso em: 3 jul. 2024.

PAIVA, Derlyane Consolação Simão de *et al.* A gastronomia como alívio dos sintomas do tratamento do câncer. 2013. *REVISTA CIENTÍFICA DA FAMINAS*, 9(2). Disponível em: <https://periodicos.faminas.edu.br/index.php/RCFaminas/article/view/324> Acesso em: 1 jul. 2024.

PIRES, M. E. *et al.* Relação da aceitação de dietas hospitalares e o estado nutricional de idosos hospitalizados. *RBONE - Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, v. 18, n. 113, p. 257-265, 24 fev. 2024. Disponível em: <https://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/2365/1429>. Acesso em: 2 jul. 2024.

VENANCIO, C., CARVALHO, I., & NIGRO, T. (2022). Avaliação de fatores que influenciam o consumo alimentar de pacientes em um hospital de Londrina, Paraná. *Revista Terra & Cultura: Cadernos De Ensino E Pesquisa*, 38(especial), 437-465. Disponível em: <http://publicacoes.unifil.br/index.php/Revistatestes/article/view/2604/2373>. Acesso em: 2 jul. 2024.

YOUNG, Adrienne M. *et al.* Comparison of Patient Food Intake, Satisfaction and Meal Quality Between Two Meal Service Styles in a Geriatric Inpatient Unit. 2018. *J Nutr Gerontol Geriatr* ; 37(3-4): 158-168, 2018. Disponível em: <https://dx.doi.org/10.1080/21551197.2018.1483281> Acesso em: 4 jul. 2024.