

# HOTELARIA E GASTRONOMIA HOSPITALAR: OS CUIDADOS NUTRICIONAIS PROMOVIDOS PELO NUTRICIONISTA NO TRATAMENTO E RECUPERAÇÃO DE PACIENTES HOSPITALIZADOS

Mayra Alves Fajardo\*, Pauline Figueiredo Quaresma\*, Cleydmar Menezes de Jesus\*\*

## Resumo

O presente artigo tem como objetivo elucidar a importância do nutricionista no âmbito de hotelaria hospitalar e sua contribuição no tratamento de pacientes hospitalizados. Na atualidade os clientes de um hospital procuram além de um tratamento médico eficaz, o conforto, ser bem tratado e segurança. Neste contexto os hospitais vêm aprimorando para oferecer atendimento de qualidade, que vai desde uma recepção adequada até acomodações confortáveis. Nessa busca constante pela qualidade oferecida na hotelaria, extraem conceitos e serviços que contribuam para aperfeiçoar o atendimento em hospitais, com a finalidade de volver a estadia da clientela de saúde e o ambiente hospitalar mais aprazível. Desta maneira, alguns hospitais começaram a inserir serviços de hotelaria, que faz parte da inclusão de conceitos e serviços existentes num hotel, mas que são moldados ao modelo de um hospital, denominando assim hotelaria hospitalar. Um dos serviços oferecidos aos pacientes é a gastronomia hospitalar. Nesse contexto busca-se identificar a forma como os nutricionistas podem atuar na esfera da hotelaria e gastronomia hospitalar para garantir o restabelecimento da saúde de pacientes hospitalizados, já que se trata de um ramo novo em atendimento nos hospitais. Os estudos mostram que a qualidade da alimentação desses pacientes através do profissional nutricionista tem o papel de determinar a dieta alimentar e suas restrições alimentares, bem como a preparação de refeições que sejam ao mesmo tempo saborosas e que atendam as necessidades individuais de cada paciente, com o intuito de promover a recuperação desses pacientes.

**Palavras - chave:** Hotelaria hospitalar, gastronomia hospitalar, nutrição, técnica dietética

## 1 INTRODUÇÃO

Desde a antiguidade, as pessoas buscam, muitas vezes, atendimento à saúde fora de suas residências. Essa busca está relacionada à qualificação dos médicos, bem como a estrutura oferecida pelas instituições de saúde, ou até mesmo pela ausência do atendimento em suas localidades. (1)

Os pacientes geralmente necessitam de um acompanhante seja por dificuldades relacionadas à doença, ou por outros fatores. O fato é que esses

acompanhantes também irão usufruir das dependências e atendimento da instituição médica. Nesse sentido, a partir do final dos anos 90, os serviços de hotelaria começaram a ser inseridos nos hospitais, surgindo assim a hotelaria hospitalar. (2)

A hotelaria hospitalar compreende a reunião de todos os serviços básicos e específicos que alinhados, oferecendo aos clientes e seus acompanhantes, aconchego, confiança e bem estar no período de internação, visando proporcionar um ambiente hospitalar, humanizado e ergonômico. (1,3). Dentre os serviços prestados ao paciente que se encontra enfermo, acamado ou com inópias especiais, limitado a um ambiente fora do lar, percebemos que além de outras coisas é fundamental trabalhar cuidadosamente sua alimentação. (4)

Com o ambiente concorrente entre os hospitais e o aparecimento de estabelecimentos de saúde com novos conceitos de acolhimento, essa competição influencia positivamente na busca de melhorias por parte dos estabelecimentos de saúde além de desafiar os profissionais em oferecerem atendimento nutricional que vai além de proporcionar uma alimentação adequada. (4,5)

A gastronomia juntamente com a nutrição passa a ser então um diferencial no atendimento aos pacientes. Sendo assim o profissional nutricionista assume função importante na implementação da gastronomia hospitalar, definida como o artifício de harmonizar a prescrição da dieta e as restrições alimentares específicas de cada paciente à preparação de refeições que sejam ao mesmo tempo nutritiva, saborosa e despertem o prazer dos pacientes, sendo assim essas estratégias visam a promoção de elementos sensoriais, dietéticos e clínicos para garantir da melhor forma a recuperação desses pacientes. (6)

Diante dessa situação o presente estudo tem como objetivo elucidar a importância do nutricionista incluso no serviço de hotelaria hospitalar e sua contribuição no tratamento de pacientes hospitalizados.

## **2HOTELARIA HOSPITALAR**

A hotelaria hospitalar é o agrupamento de todos os serviços básicos e específicos, que em conjunto proporcionam aos clientes internos e seus acompanhantes o conforto, segurança e bem estar no período em que se encontram internados. (2)

Esse conceito surgiu da inóvia de busca pela excelência que concilia os objetivos da instituição de saúde com a ação de hospedar não perdendo o aspecto particular de sua clientela. Ela representa uma alteração no conceito de atender, pois propõe a admissão de novos serviços e metodologias nas atividades diárias, com evidência no trato com os pacientes, já que estes estão em busca do melhor atendimento. (7)

Com esse novo modelo de atendimento permite-se que os clientes sejam atendidos de forma a cumprir as prescrições médicas com o auxílio de profissionais da área de saúde, que fazem um trabalho integrado, completando o ciclo do tratamento, de uma maneira tranquila e com o mínimo de estresse, portanto propicia uma nova imagem ao hospital, através de diferentes serviços, que proporcionam aos clientes conforto, segurança, trazendo para ele o anseio de exclusividade. (8)

A hotelaria hospitalar tem como objetivo, apresentar a sua clientela um novo modelo de atendimento que inclui proteção, garantia de qualidade no atendimento, acrescentando todas as práticas profissionais disponíveis nas instituições de saúde, enfatizando um novo conceito denominado humanização que vem sendo utilizado pela instituição de saúde concebendo ao cliente de saúde que busca cuidados especiais uma excelência nos serviços prestados bem como a redução dos custos e a maximização dos lucros. (2)

Esse novo conceito de atendimento apresenta vantagens para o paciente, uma vez que surge como um diferencial para este mercado tão competitivo, onde os hospitais precisam se destacar para manter-se em atividade, portanto passa a trazer benefícios para seus clientes uma vez que os aspectos físico e psicológico são respeitosamente tratados e são oferecidos aspectos diferenciados que auxiliam no tratamento e na recuperação de sua doença. (8)

## **2.1 Hospitalidade e Humanização**

A hospitalidade no espaço hospitalar é um dos fatores que garantem a satisfação de algumas das necessidades humanas como aquela de ser acolhido em ocasião de ampla vulnerabilidade física e emocional. (3)

Devem-se oferecer serviços de qualidade aos clientes, essencialmente desmistificando que todo ambiente hospitalar não está apto a esse novo modelo de qualidade no atendimento. Os hospitais devem evidenciar uma proposta de ajustamento às exigências do mercado, através de serviços dentro de um ambiente agradável, políticas de atendimento, equipe capacitada e treinada, ou seja, qualidade envolve adaptar, comunicar e manter padrões aquedados de desempenho em todas as atividades oferecidas para satisfazer o cliente. (9)

Humanização hospitalar define-se como a ação ou efeito de humanizar, implica uma mudança na gestão dos sistemas de saúde e seus serviços. Essa mudança altera o modo como usuários e trabalhadores da área da saúde interagem entre eles. A humanização no âmbito hospitalar tem como um dos seus principais objetivos fornecer um melhor atendimento aos beneficiários e melhores condições para seus colaboradores. (3)

Para que a humanização aconteça e seja efetiva é necessário cuidados na estrutura física, cuidado e supervisão na preparação dos alimentos que serão servidos para os pacientes, qualificação e concomitantemente cooperação dos funcionários. (1)

## **3 Gastronomia hospitalar**

A gastronomia é o estudo do preparo dos alimentos e por tal motivo pode ser introduzida no ambiente hospitalar. Vale apontar que ela pode auxiliar no processo de aceitação da dieta proposta pelo profissional nutricionista, pelo paciente, além de integrar as técnicas culinárias e gastronômicas com a patologia de cada cliente. Assim, a integração ora apresentada, proporciona de alguma forma, o gozo no “ato de comer”, otimizando os recursos disponíveis. (1,4)

A gastronomia hospitalar então surge como ferramenta da Hotelaria Hospitalar que incide na arte de harmonizar a determinação da dieta e as observações alimentares de clientes à preparação de uma alimentação variada que respeite a particularidade de cada paciente, e promova a nutrição com prazer.(12)

Ter uma alimentação saudável e individualizada é essencial para garantir todos os nutrientes de que o corpo necessita. Sobretudo para auxiliar na recuperação de pacientes internados, uma vez que as doenças podem acrescentar as necessidades nutricionais. Com isso refeições adequadas em quantidade e qualidade de nutrientes são necessárias e fundamentais para o fortalecimento do sistema imunológico, consequentemente acelerando a recuperação do paciente. (10)

Para que ocorra o restabelecimento da saúde desses pacientes, um fator indispensável é a sua nutrição. Mas para que ela aconteça de forma satisfatória a comida preparada deve estar de acordo com a dieta determinada de acordo com a enfermidade e/ou restrições individuais porém não podendo deixar de lado o sabor, aroma e textura.(6)

Algumas doenças aumentam o gasto de energia como é o caso das doenças pulmonares crônicas, queimaduras, dentre outras. Para favorecer a recuperação do paciente, devem-se utilizar estratégias gastronômicas para viabilizar a aceitação alimentar pelo paciente, através de um cardápio com itens para realçar o sabor dos alimentos, dentre outros. (10)

A hotelaria e a arte de receber bem estão intimamente ligadas à alimentação. Pensar no indivíduo enfermo limitado a um ambiente que não é o seu lar leva a percepção de que é muito importante trabalhar a alimentação deste indivíduo com cuidado, não apenas levando em consideração o ato de preencher suas necessidades básicas ou restabelecimento da saúde, mas também oferecendo conforto, bem estar físico e mental. Visando esses aspectos é fundamental a contribuição da Gastronomia Hospitalar. (13)

A boa qualidade sensorial é o ponto chave para que um alimento seja bem aceito, pois o indivíduo não se nutre pensado somente na sua nutrição. Ele procura alimentos que são do seu agrado, independente de seu valor nutritivo. (12)

A gastronomia nas dietas hospitalares apresentam desafios que devem ser avaliados, pois incluem a determinação precisa das necessidades nutricionais dos clientes e a tradução mais autênticos produtos que atendam suas expectativas mesmo fazendo parte de dietas restritivas e controladas. (12)

A gastronomia incorporada à nutrição passa a ser um diferencial no atendimento de expectativas crescentes dos clientes. Exige aprimoramento técnico, cuidado nutricional individualizado e formas para vencer os desafios.

### ***3.1 Implantação da Gastronomia Hospitalar***

Propostas são identificadas para implementar a Gastronomia hospitalar nas Unidades de Nutrição e Dietética que é o setor responsável por oferecer uma alimentação individualizada ao paciente. Estas propostas incluem a identificar as necessidades e perspectivas dos pacientes, referentes à alimentação e à prestação de serviços de hotelaria hospitalar através de reuniões, entrevistas, diagnóstico situacional, referentes ao serviço prestado; estabelecer um princípio de hotelaria hospitalar de qualidade, incorporado à estratégia institucional e às expectativas antes determinadas, e por fim avaliar e estabelecer parâmetros que analisem o desenvolvimento dos apontadores relacionados a assistência aos clientes. (13)

A implementação da gastronomia hospitalar só se dará de forma satisfatória a partir da criação de um padrão de qualidade estabelecido pelos hospitais, ressaltando que hospitais com mais recursos e que estão enfrentando maior competitividade já contrataram chefes de cozinha para que em colaboração com o nutricionista, tragam novos métodos de cocção, novos pratos e ingredientes. (2)

É necessário levar em consideração que o paciente tem a sua preferência alimentar e que, além disso, o apetite fica alterado com a doença, cabe ao nutricionista buscar harmonia entre o gosto do cliente e a alimentação propicia que contribua com o tratamento. Para facilitar, alguns hospitais oferecem opções de alimentação, em um cardápio previamente montado, o que evita rejeição e desperdício. (14)

O hospital moderno também privilegia o aconchego, procurando criar espaços agradáveis e confortáveis para alimentação, alguns também oferecem alimentação de acordo com a tradição e religião do paciente e do acompanhante. Em relação às crianças há uma preocupação por parte dos nutricionistas com os formatos, sabores e cores dos alimentos que compõem o prato. (15)

Neste contexto o nutricionista tem papel fundamental como integrante da equipe que cuida do paciente. Pois este se relaciona diretamente com o bem estar do paciente, pois determina a alimentação que lhes será ofertada.

#### **4 O profissional nutricionista e a gastronomia hospitalar**

O cardápio hospitalar deve levar em consideração a variedade de alimentos, os hábitos alimentares dos pacientes, para que a dieta não seja desigual daquela à qual, o paciente está habituado.

A atuação do nutricionista junto à equipe multiprofissional, inclui junto ao médico colaborar na determinação da dieta oferecendo informações referentes aos hábitos alimentares do paciente, viabilidade da implementação da dieta às suas necessidades levando em consideração as modificações que forem necessárias de acordo com a evolução desse paciente, entre outras. O enfermeiro deve informar ao nutricionista sobre a aceitação da dieta; além de monitorar a rotina de prescrições dos fármacos coordenando com os horários das refeições para que estes não coincidam. O nutricionista tem a responsabilidade no momento da alta se informar junto ao assistente social para orientar ao paciente e/ou acompanhante a respeito da sua alimentação pós-período de internação. (16)

Além disso, junto à administração deve assessorar a equipe multidisciplinar com informações sobre a conduta dietoterápica, participando de treinamento dos funcionários, além de pesquisar a disponibilidade de alimentos que o hospital utiliza, e também estabelecer e monitorar metas de aceitação da dieta pelos pacientes identificando necessidades de melhorias. (16)

#### **4.1 O papel do nutricionista na Gastronomia Hospitalar**

“Além da convivência de integrar os princípios práticos da gastronomia, principalmente os relacionados ao sabor, para que as dietas calculadas e prescritas sejam bem aceitas pelos clientes, deve-se saber nutrir o paladar, o prazer gustativo e não fazer cumprir uma penitência. Desta forma além da dietoterapia, o conhecimento da arte de cozinhar para proporcionar maior prazer a quem come, é um poderoso instrumento de trabalho do qual o nutricionista deve lançar mão para elaborar dietas saborosas e melhorar a adesão dos pacientes.”(13)

A humanização precisa ser vista pelo setor de Dietética da instituição de saúde como uma ferramenta da gastronomia, pois é através dela que se leva em conta a necessidade de um acolhimento individualizado onde se respeita as preferências e aversões alimentares, além dos hábitos alimentares que são moldados pela cultura regional, não deixando de levar em conta o equilíbrio nutricional. (17)

Uma dieta adequada em quantidade e qualidade garante um melhor prognóstico, pois aumenta a resistência às doenças, além de assegurar o bem-estar mental e proteger o organismo contra toxinas do ambiente. Logo é decisiva para uma ação efetiva da terapia nutricional instituída que a dieta seja bem aceita pelo paciente. (10,13)

A dietoterapia é a terapêutica utilizada para garantir a ingestão de alimentos em quantidades adequadas às exigências específicas de cada paciente, levando em consideração os componentes nutritivos, a apresentação final do alimento e sua consistência de forma a satisfazerem o paladar do paciente. Neste contexto o nutricionista pode lançar mão de uma poderosa ferramenta, a Técnica Dietética.(18)

A técnica dietética estuda e aplica os princípios e processos básicos da ciência da nutrição no organismo humano. Permite o planejamento, a execução e avaliação de dietas adequadas às características psicológicas, culturais entre outras. (19)

A técnica dietética é a sistematização e o estudo dos métodos para tornar possível a utilização dos alimentos visando à preservação do valor



nutritivo bem como a obtenção dos caracteres sensoriais desejadas, pois ela permite ajustar a forma de preparação dos alimentos às necessidades fisiopatológicas do indivíduo; modifica os alimentos através de técnicas culinárias para facilitar a digestão; seleciona os melhores métodos de preparo de alimentos com intuito de otimizar e conservar seu valor nutritivo; apresenta o alimento de forma que desperte todos os sentidos, não apenas o paladar. (20)

Cabe ao profissional nutricionista para o desenvolvimento de preparações destinadas a públicos específicos, inicialmente analisar os ingredientes, considerando sua quantidade e ordem de adição, e, em seguida, ater-se aos procedimentos empregados para a obtenção do produto final com características sensoriais cor, aroma, sabor e textura próximas ao produto original. Desse modo torna-se necessário o conhecimento das características físico-químicas dos ingredientes, quais substitutos permitidos ou combinações possíveis e as técnicas favoráveis à obtenção do produto final adequado. (21)

De acordo com o Conselho Federal de Nutrição, é de responsabilidade do nutricionista, adequar a oferta dos alimentos à prescrição dietética de cada paciente, devendo respeitar não somente suas preferências, mas também as limitações impostas pela doença, assim como este profissional deve ser também responsável pela disponibilidade de pessoal treinado e capacitado bem como planejar cardápios de acordo com as exigências nutricionais individuais, levando em consideração a variedade, harmonia e os hábitos alimentares dos pacientes. (19)

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A partir desse estudo percebe-se que todos os esforços e preocupação precisam ser direcionados para uma permanente busca da satisfação do paciente/cliente. É impraticável falar exclusivamente da Nutrição e Dietética sem destacar a importância da hotelaria e da gastronomia hospitalar, fatores esses, quando agregados atraem interesse dos clientes pelo atendimento diferenciado.

É de suma importância a interação da Nutrição e Dietética com a gastronomia, pois institui uma apreensão em se acrescentar prazer aos pratos produzidos, onde estes deverão atender as necessidades individuais do paciente otimizando, assim, sua recuperação.

Por se tratar de uma área consideravelmente nova e em crescimento, novos estudos sobre gastronomia hospitalar na aceitação de dietas devem ser realizados com o intuito de comprovar seu benefício na recuperação de pacientes por meio da alimentação.

A união da Nutrição com a arte que a gastronomia faz-se necessária aos hospitais que se preocupam com a satisfação de seus clientes. Destaca-se que, muitas vezes cabem aos nutricionistas buscar novas técnicas que os qualifiquem para esse novo mercado competitivo.

## **HOTELS AND HOSPITAL GASTRONOMY: THE NUTRITIONAL CARE PROMOTED BY THE NUTRITIONIST IN THE TREATMENT AND RECOVERY OF HOSPITALIZED PATIENTS**

### **Abstract**

This article aims to elucidate the importance of the nutritionist in the hospital hospitality sector and its contribution in the treatment of hospitalized patients. At present, the clients of a hospital seek besides an effective medical treatment, the comfort, to be well treated and security. In this context hospitals have been improving to offer quality care, ranging from an adequate reception to comfortable accommodation. In this constant search for the quality offered in the hotel, they extract concepts and services that contribute to improve the service in hospitals, in order to return the stay of the health clientele and the most pleasant hospital environment. In this way, some hospitals have begun to introduce hotel services, which is part of the inclusion of concepts and services existing in a hotel, but which are molded to the model of a hospital, denominating hospital hospitality. One of the services offered to patients is the hospital gastronomy. In this context, it is sought to identify how nutritionists can act in the sphere of hotel and hospital gastronomy to ensure the restoration of the health of hospitalized patients, since it is a new branch in care in hospitals. The studies show that the quality of nutrition of these patients through the nutritionist has the role of determining the diet and its dietary restrictions, as well as the preparation of meals that are both tasty and that meet the individual needs of each patient, with the purpose of promoting the recovery of these patients.

**Keywords:** Hospitality, hospital gastronomy, nutrition, dietetic technique.

## REFERÊNCIAS

- 1 Ferreira A.A percepção do nutricionista sobre a gastronomia hospitalar. Trabalho de conclusão de curso apresentada a Universidade Católica de Brasília-UCB.Brasilia;2012.Disponível em <http://bdm.unb.br/handle/10483/1051>. Acesso em 17 de mar 2018
- 2 Boeger M. Gestão em hotelaria hospitalar. São Paulo: Atlas; 2003.
- 3 Godoi AF. Hotelaria Hospitalar e Humanização no atendimento em Hospitais:pensando e fazendo. 1.ed. São Paulo: Ícone; 2004.
- 4 Franco A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac; 2001.
- 5 Jorge AL. Historia e Evolução da Gastronomia Hospitalar, 2006. Disponível em [www.asbran.org.br](http://www.asbran.org.br). Acesso em 17 de mar.2018.
- 6 Magnoni D. Gastronomia Hospitalar favorece o bem estar dos pacientes internado, 2005. Disponível em [www.nutricaoclinica.com.br](http://www.nutricaoclinica.com.br). Acesso em 17 de mar de 2018.
- 7 Camargo LOL. Turismo, hotelaria e hospitalidade. In: DIAS, M.C. (Org.) Hospitalidade: Reflexões e Perspectivas. 1.ed. São Paulo: Manole; 2002.
- 8 Grinover L. Hospitalidade: Um tema a ser estudado e pesquisado. In DIAS, C.M.M. (Org). Hospitalidade:reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole; 2002.
- 9 Davies CA. Alimentos e bebida. 2 ed. Caixas do Sul: EDUCS; 2001.
- 10 Cuppari L.Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto.2.ed. Barueri: Manole; 2005.
- 11 Poulain JP. Sociologias da Alimentação. 1.ed. Florianópolis: UFSC; 2004.
- 12 Nakasato M, Souza M D. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. Revista O mundo da Saúde. 2011; 35 (1)208-214.Disponível em [http://www.saocamilo-sp.br/pdf/mundo\\_saude/84/208-214.pdf](http://www.saocamilo-sp.br/pdf/mundo_saude/84/208-214.pdf). Acesso em 17 de mar de 2018
- 13Guimarães NVR. Hotelaria Hospitalar: uma visão interdisciplinar. 2. ed. São Paulo: Atheneu; 2007.

- 14 Viana V. Psicologia, saúde e nutrição: contributo para o estudo do comportamento alimentar. Análise Psicológica. 2002.
- 15 Taraboulsi FA. Administração de hotelaria hospitalar. 2.ed. São Paulo: Atlas; 2003.
- 16 Mezomo IB. Os serviços de Alimentação. 5.ed. São Paulo: Manole; 2002.
- 17 Marchiori E. Hospital cinco estrelas: Qualidade e requinte na medida certa. In: Revista Nutrindex. São Paulo, N.185, Setembro 2002. Disponível em [http://bdm.unb.br/bitstream/10483/220/1/2003\\_AlineCabralBezerra.pdf](http://bdm.unb.br/bitstream/10483/220/1/2003_AlineCabralBezerra.pdf). Acesso em 17 de mar de 2018
- 18 Philippi ST. Nutrição e técnica Dietética. 1.ed. São Paulo: Manole; 2003.
- 19 Ornellas LH. Técnica dietética: Seleção e preparação de alimentos.7. ed. São Paulo: Atheneu; 2001.
- 20 Leal MLMS. A história da Gastronomia. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional; 1998.
- 21 Machado E. Técnica Dietética Aplicada a Dietoterapia. 1. ed. São Paulo: Manole; 2015.