Jeili Monteiro Serra Boussada

NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NA HUMANIZAÇÃO HOSPITALAR

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Banca Examinadora da Universidade Presidente Antônio Carlos, como exigência parcial para obtenção do título de Bacharel em Nutrição

Juiz de Fora
2022

Jeili Monteiro Serra Boussada

NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NA HUMANIZAÇÃO HOSPITALAR

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Banca Examinadora da Universidade Presidente Antônio Carlos, como exigência parcial para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.
Orientadora: Professora Elieth Martins Padovani

Juiz de Fora
2022

Jeili Monteiro Serra Boussada

NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NA HUMANIZAÇÃO HOSPITALAR

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr._____

Prof. Ms._____

Prof. Ms._____

NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NA HUMANIZAÇÃO HOSPITALAR
NUTRITION AND GASTRONOMY IN HOSPITAL HUMANIZATION

JEILI MONTEIRO SERRA BOUSSADA[1], ELIETH MARTINS PADOVANI[2]

Resumo

Introdução: A alimentação é a fonte mais acessível de inserção de nutrientes no organismo, de forma equilibrada, ela permite que o corpo consiga desempenhar todo o seu funcionamento, em condições normais, ou seja, a alimentação adequada não impede que doenças se instaurem, contudo, ela ajuda na recuperação. Alguns hospitais pensando no bem-estar e zelando pelo seu paciente estão aderindo à gastronomia hospitalar a nutrição, para uma melhor aceitabilidade das dietas ofertadas no período de internação. **Objetivo:** Abordar sobre a importância as ações humanizadoras na área da alimentação e gastronomia de serviços de nutrição e dietética hospitalar na construção do bem-estar do paciente. **Métodos:** Este artigo foi um estudo de revisão bibliográfica de trabalhos publicados em plataformas digitais como *Google Academy, Scientific Electronic Librany Online (Scielo)* e Biblioteca Nacional em Saúde, onde foi selecionado oito trabalhos publicados em português, no período de 2011 até 2022, para servir de objeto de estudo, atrelando a eles outros livros e artigos para fundamentar este texto. **Revisão de literatura:** Os pacientes internados possuem resistência ao se alimentar, mesmo os que possuem dieta livre, e isso se deve por diversos fatores, como: não estar em seu ambiente cotidiano, estar enfermo, as iguarias ofertadas não estarem de acordo com o seu paladar, estar se alimentando em um leito, dentre outros. Buscando amenizar todo esse impacto que o paciente sofre, buscou-se atrelar a nutrição, a dietética, a gastronomia hospitalar e o tratamento humanizado criando cardápios visual e palatavelmente mais atrativos, para que despertasse nele o apetite e assim se recuperarem mais rapidamente, aclarando que as dietas permaneceram com mesmo valor nutricional. **Considerações finais:** Foi possível concluir que a gastronomia hospitalar atrelada ao serviço de nutrição e dietética é fundamental para a recuperação da saúde do paciente.

Descritores: Alimentação. Nutrição. Dietética. Gastronomia Hospitalar. Humanização.

Abstract

Introduction: Food is the most accessible source of insertion of nutrients into the body, in a balanced way, it allows the body to be able to perform all its functions, under normal conditions, that is, adequate food does not prevent diseases from occurring, however, it helps with recovery. Some hospitals, thinking about well-being and caring for their patients, are adopting nutrition in hospital gastronomy, for a better acceptability of the

[1] Acadêmico do Curso de Nutrição da Universidade Presidente Antônio Carlos – UNIPAC – Juiz de Fora –MG
[2] Nutricionista, Professora do curso de Nutrição da Universidade Presidente Antônio Carlos - UNIPAC

diets offered during the hospitalization period. **Objective:** To address the importance of humanizing actions in the area of food and gastronomy of nutrition services and hospital dietetics in the construction of the patient's well-being. **Methods**: This article was a bibliographic review study of works published in digital platforms such as Google Academy, Scientific Electronic Library Online (Scielo) and Biblioteca
Nacional em Saúde, where eight works published in Portuguese were selected, in the period from 2011 to 2022, to serve as a object of study, linking to them other books and articles to substantiate this text. **Literature review:** Hospitalized patients are resistant to eating, even those who have a free diet, and this is due to several factors, such as: not being in their daily environment, being sick, the delicacies offered not being in accordance with their taste, be feeding in a bed, among others. Seeking to soften all this impact that the patient suffers, an attempt was made to link nutrition, dietetics, hospital gastronomy and humanized treatment, creating visually and palatably more attractive menus, so that they would awaken their appetite and thus recover more quickly, clarifying that the diets remained with the same nutritional value. **Final considerations:** It was possible to conclude that hospital gastronomy linked to the nutrition and dietetics service is fundamental for the recovery of the patient's health.

Keywords: Food. Nutrition. Dietetics. Humanization. Hospital Gastronomy.

INTRODUÇÃO

Para entender os hábitos alimentares que se tem hoje é preciso buscar na ancestralidade do *homo sapiens*, nos nossos parentes mais primitivos, onde eles comiam unicamente para sobreviver, ou seja, comiam o que estava disponível e com formas de preparo rupestre, contudo, a partir da sua evolução, eles começaram a modificar o meio ambiente para a obtenção de forma mais rápida e diversificada dos seus alimentos, criando assim meios de preparo para atender as suas novas necessidades[1].

Como se faz hoje, a busca por praticidade na hora de comer, tornando a refeição muito mais desembrulhada do que descascada, até existe atualmente uma corrente que vai em contravenção a essas comidas instantâneas e ultraprocessadas, que é o *comfort food*, a qual é a comida que conforta, feita com ingredientes frescos e preparada de forma mais artesanal, porém ainda é um movimento não aderido em larga escala[2].

Após esse breve paralelo cronológico, fica claro que se alimentar, não se trata apenas da ingesta de alimentos, vai além, tem a ver com sentimentos, gostos, cultura e significados. Os hábitos alimentares são forjados ao longo da vida de cada indivíduo, onde o mesmo desenvolve gostos, predileções e aversões, baseando-se nas experiências que se teve ao ingerir cada ingrediente[3].

Se tratando disso, pode-se perceber que o gosto é influenciado diretamente em todo o conjunto que compôs a cena ao se alimentar, os cheiros dos espaços, a louça que foi servida, a companhia, o ambiente que se estava inserido, tudo é um verdadeiro composê[3].

Atrelando todas essas variáveis líricas apresentadas é preciso que se una o prazer a mesa com a nutrição fisiológica, em meio a essa demanda se tem a nutrição, que a ciência que estuda a composição dos alimentos, é ela quem vai personificar a alimentação equilibrada de cada indivíduo, a fim de uma dieta que nutra e ajude no desenvolvimento do organismo, para que se tenha um corpo em pleno funcionamento, pois é através da alimentação que se deve obter os nutrientes necessários para evitar enfermidades, ou mesmo ajudar no tratamento quando a doença se acomete e chegue a levar para a internação[1,2,3].

A alimentação é indissociável da vida humana, independente da enfermidade que a atinja, a busca pela sustentação estará presente e será adequada a realidade de cada paciente. Pensando em pacientes que ficam internados, uma parcela deles possuem dietas livres, ou seja, não possuem restrições e são esses pacientes que vivenciam o estigma das dietas ditas como insossas, fazendo com que o cliente coma porções pequenas, dificultando a sua recuperação. Todavia, alguns hospitais vendo que poderia fazer com que os pacientes aderissem à dieta e se recuperassem mais rápidos começou a atrelar nutrição com gastronomia hospitalar[4].

A gastronomia hospitalar foi desenvolvida para fomentar a aceitação dos alimentos ofertados aos clientes, visto que, além de utilizar técnicas científicas para conceber pratos nutricionalmente equilibrados e fundamentados à patologia que o paciente apresenta, ela se incumbe para que os aspectos visuais, olfativos e gustativos sejam um deleite para os indivíduos que ingerirem as iguarias[1]. Ter esse cuidado com o paciente, humaniza o atendimento e pode acelerar a sua recuperação, pois o mesmo se sentirá acolhido[5].

Zelar pelo cliente de forma humanizada, é basear-se nos conjuntos de valores, comportamentos, ações e os próprios princípios, ajudando-o nas relações entre os pacientes e os serviços de saúde, além disso o atendimento humanizado, compreende antes de tudo, uma relação de afeto e cuidado tentando reduzir ao máximo as diferenças entre a vida normal do paciente e a vida hospitalizada que exige restrições[6].

Após toda a contextualização literária, fundamentou-se o objetivo deste estudo, abordar a importância das ações humanizadoras na área da alimentação e gastronomia de serviços de nutrição e dietética hospitalar na construção do bem-estar do paciente.

MÉTODOS

Este artigo se ateve a um estudo de revisão bibliográfica, por meio de levantamento e análise bibliográfica de publicações realizadas entre os anos de 2004 e 2022, pesquisadas eletronicamente por meio do banco da Biblioteca Virtual de Saúde (BVS) e das fontes: Scientific Eletronic Library Online (Scielo), a qual é uma biblioteca virtual de revistas científicas brasileiras, que organiza e publica textos completos de revistas na Internet / Web, assim como produz e publica indicadores do seu uso e impacto, Google Acadêmico.

Foram utilizados para a busca os seguintes descritores e suas combinações na língua portuguesa: nutrição, técnicas dietéticas, gastronomia, gastronomia hospitalar, gastronomia e humanização hospitalar, nutrição e dietética, nutrição e dietética organização hospitalar, nutrição e dietética hospitalar, tratamento humanizado, tratamento humanizado na saúde.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

A nutrição e a dietética são áreas separadas, entretanto com o mesmo propósito, o qual é promover saúde e bem-estar para os indivíduos. Onde a nutrição consiste no estudo dos alimentos, no que tange os nutrientes e sua assimilação pelo organismo, assim também como o comportamento humano em relação a alimentação, envolvendo não apenas o ingrediente, mas sua relação socioeconômica com as pessoas[7].

Essa relação socioeconômica é fundamental para o estudo na nutrição, pois é necessário compreender como os alimentos estão disponíveis para os indivíduos, principalmente se analisar pelo Brasil, um país de dimensões continentais e com realidades distintas, tanto econômica como geográfica. Incumbindo assim a nutrição e seu profissional a moldar a alimentação mais adequada e equilibrada a vivência das pessoas[2].

Já a dietética, estuda e aplica de forma individualizada os princípios e os processos básicos da nutrição no organismo, dentro das relações biopsicossociais, a fim de nutrir cada pessoa com as suas necessidades[4].

Ela sistematiza os processos de preparo para tornar aplicável e eficaz a utilização dos alimentos, preservando a integralidade e o valor nutricional dos mesmos, assim como os aspectos sensoriais. As técnicas dietéticas se baseiam em: dietética, digestiva, nutritiva, sensorial, higiênica, econômica e operacional. Essas técnicas facilitam a oferta e consumo para os indivíduos[8].

Uma equipe multidisciplinar é muito importante na recuperação do paciente no ambiente hospitalar, sendo assim, o serviço de nutrição e dietética de uma unidade hospitalar é essencial, pois é ela que fornece a dieta para manutenção e/ou recuperação da saúde do paciente. No entanto, nem sempre as dietas ofertadas são bem-aceitas, pois são muito diferentes das refeições realizadas em casa, sendo esse o maior desafio dos nutricionistas, convencer os pacientes a aceitarem as dietas ofertadas, já que elas priorizam a composição nutricional adequada[9 10].

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) é responsável por toda a assistência e cuidado nutricional dos pacientes internados, que vão desde a avaliação nutricional, diagnóstico, prescrição dietética até o preparo das refeições, respeitando a necessidade individual de cada paciente. É importante que a alimentação hospitalar tenha qualidade e seja capaz de melhorar o estado de saúde do paciente, garantindo a ele a segurança alimentar e nutricional, além de satisfazê-lo plenamente, respeitando questões sensoriais e culturais[10].

TRATAMENTO HUMANIZADO

A humanização na saúde é uma idealização relacionada às interações, estrutura e processos realizados em unidades de saúde, criando ambientes e relações acolhedoras[11].

Ela é a ação ou efeito de tornar humano, benéfico e acolhedor, refletindo no melhor atendimento aos pacientes, sendo assim, o atendimento e tratamento humanizados vão contrários os sistemas engessados e demasiadamente padronizados, que causam o distanciamento entre pacientes e profissionais da saúde durante suas interações[12].

O Programa Nacional de Humanização da Assistência Hospitalar do Ministério da Saúde diz que, para humanizar em saúde e preciso que haja um resgate e/ou a prevenção ao respeito à vida humana, considerando e respeitando sobre tudo as condições sociais, éticas, educacionais e psíquicas presentes em todo relacionamento humano, resguardando os aspectos emocionais e físicos na intervenção em saúde[13].

Vale elucidar que a padronização é importante para manter a igualdade no tratamento das pessoas, é preciso que as equipes tenham consciência que estão lidando com seres humanos e que seu bem-estar vai além do aspecto físico e eles precisam ser tratados com equidade, cada paciente deverá receber o atendimento que ele necessita.

Um dos principais objetivos da humanização na saúde, é a melhora na qualidade dos serviços e a potencialização dos tratamentos, reduzindo o tempo para a cura do paciente[13].

Procedimentos humanizados também impactam a escolha, orientação e eficiência das terapias ofertadas aos pacientes, que tendem a melhorar mais rápido quando se sentem amparados[11].

Sendo assim, o cuidado humanizado deve ser oferecido em todas as fases da vida, é o nutricionista atuante no serviço hospitalar em alimentação coletiva ou na nutrição clínica, deve garantir uma alimentação adequada independente da condição social do paciente, acolhendo-o e respeitando. Considerando a importância do tratamento humanizado para a recuperação da saúde o nutricionista muitas das vezes usa como estratégias ações educativas de alimentação e nutrição com o objetivo de implementar uma alimentação humanizada no ambiente hospitalar, contribuindo de forma verdadeira na recuperação da saúde dos pacientes. Além de auxiliar na reconstrução de práticas alimentares saudáveis para toda a vida do indivíduo[12 14].

A GASTRONOMIA HOSPITALAR ALIADA AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

No Brasil o índice de desnutrição energético-proteíco em pacientes em ambiente hospitalar é um fator muito preocupante, pois há elevados níveis de letalidade, mostrando a existência de problemas nutricionais nos pacientes tornando uma questão de saúde pública[15].

É muito comum a ocorrência de desnutrição dos pacientes dentro do ambiente hospitalar, no entanto, muitas das vezes o paciente já chega no hospital em estado de

desnutrição, fato que interferi no tratamento da doença e no tempo de internação do indivíduo[16,17].

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de uma unidade hospitalar é responsável em avaliar o estado nutricional de cada paciente e avaliar as dietas de acordo com a prescrição dietética. Logo é papel do nutricionista servir uma alimentação equilibrada nutricionalmente para manter ou recuperar o estado nutricional, auxiliando assim, em uma recuperação mais rápida do paciente. Todavia, os pacientes hospitalizados, tendem a não aceitar positivamente as refeições ofertadas, por não concordar com o cardápio determinado, ou outros motivos como associar a comida servida a doença[18].

Entende-se que saber a composição nutricional e química dos alimentos, não faz por si só que o indivíduo tenha vontade de ingeri-los é necessário transformá-los, deixando-os mais atrativos, pois o ato de comer está atrelado ao prazer, não somente a ingesta de nutrientes[9].

Com isso a gastronomia vem como uma ciência que estuda e une culinária, bebida e cultura no preparo dos alimentos. Ela utiliza de técnicas inovadoras quanto ao preparo dos alimentos, sendo capaz de realçar a qualidade e os aspectos sensoriais como cor, aroma, sabor, textura e apresentação das refeições, mesclando diferentes ingredientes e temperos que se fundem e modificam os alimentos mantendo a cultura alimentar[10].

Considerado os aspectos mencionados fica explícito que a gastronomia pode ser uma grande aliada ao SND. Assim, diante dessa afirmativa a gastronomia torna-se importante na evolução da nutrição hospitalar no intuito de promover e recuperar a saúde dos pacientes, incentivando a aceitabilidade das dietas ofertadas e acima de tudo proporcionando prazer e bem-estar[10 16].

A gastronomia está intimamente ligada ao gosto individual e coletivo, pelo qual dá-se preferência às coisas que são agradáveis ao paladar em detrimento daquelas que não tem a nossa preferência. Cabe elucidar, que o gosto é algo construído ao longo da vida das pessoas[19].

Em condições comuns as pessoas possuem um ritmo de alimentação, entretanto, quando elas estão hospitalizadas esse cenário alimentar modifica quase que em sua totalidade, é comum ver a diminuição do apetite, que pode ser influenciado por causa da enfermidade, do tratamento medicamentoso, do ambiente, da presença ou ausência de

acompanhante e dos aspectos sensoriais dos alimentos, e da parte psicológica e emocional que geralmente insufla o comportamento do paciente[20].

Desta forma, as refeições hospitalares são preteridas, pois o paladar individual não é fator determinante para a elaboração de um cardápio e sim as questões nutricionais, o que culmina em pratos com valor nutricional satisfatório, mas pouco apetitosos[13].

Considerando que o paciente está fora do seu âmbito social, o que por si só pode dificultar a ingestão alimentar se faz necessário a fusão da nutrição e da gastronomia para amenizar a falta de apetite do cliente, a fim de acelerar a sua recuperação[20,21, 11].

A Nutrição e a Gastronomia são ciências que se complementam e juntas melhoram a qualidade de vida das pessoas, porque podem conferir hábitos saudáveis e prazerosos no ato de se alimentar[3].

Os nutricionistas consideram que a gastronomia é importante para qualificar as refeições hospitalares e melhorar a aceitação dos pacientes. O bom entendimento sobre o que é gastronomia, demostrado pela maioria dos profissionais pode facilitar a aplicação de ações e estratégias para melhorar a qualidade sensorial e nutricional das refeições[12].

O serviço de gastronomia une-se ao serviço de nutrição no ambiente hospitalar com o intuito de conciliar a prescrição dietética ao prazer em se alimentar, mesmo que seja dietas restritas e controladas, com o objetivo de manter e recuperar o estado nutricional dos pacientes, produzindo refeições saudáveis e nutritivas, mas atrativas e saborosas. A gastronomia e a nutrição se completam e unidas melhoram a qualidade das dietas dos pacientes, oferecendo uma alimentação saudável e prazerosa[15, 18].

Muitos hospitais estão aderindo como tendência a instalação de cozinhas experimental ao SND, através dela é possível aplicar as técnicas dietéticas, valorizando as terapias nutricionais, para agradar a todos, pacientes, acompanhante e colaboradores das unidades hospitalar[15, 22].

Um dos atributos da cozinha experimental e a criação de oficinas culinária para orientação dietética e educação nutricional, com treinamento e atualização dos colaboradores que atuam no SND e também de pacientes e acompanhantes[15].

O treinamento da equipe é necessário para a implementação da gastronomia hospitalar, sendo importante que os nutricionistas busquem complementar e ampliar seus conhecimentos sobre a gastronomia e nutrição para qualificar toda a equipe e

convencer os gestores dos hospitais a investirem na sua implementação. O conceito de gastronomia hospitalar precisa ser mais difundido para que este instrumento promissor possa contribuir com a saúde do paciente e otimização dos recursos dos hospitais[23 24].

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Concluiu-se que a gastronomia hospitalar atrelada ao serviço de nutrição e dietética é fundamental para a recuperação da saúde do paciente. Foi constatado com os estudos que utilizando as técnicas gastronômicas no preparo das refeições os pacientes ficaram mais dispostos a iniciar a refeição e terminá-la, reduzindo o desperdício.

É cabível elucidar que essa mescla de nutrição, gastronomia, dietética e humanização ainda está engatinhando nos hospitais, mas pode se notar que é um fator determinante para promover a saúde. Vale fazer um adeno, que muitos hospitais não trabalham a gastronomia hospitalar, por questões de orçamento restrito, mas eles deviam analisar que investindo no serviço de alimentação mais atrativo os pacientes se recuperariam em menos tempo reduzindo os custos com internações.

REFERÊNCIAS

1. Borsoi AM. Nutrição e dietética: noções básicas. 14a ed. São Paulo: Senac; 2019.

2. Ferreira VA, Magalhães R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. Cad. Saúde Pública. 2007 [citado 2022 Set 14]; 23(7):1674-81.

3. Martins P, Baratto I. Gastronomia hospitalar: treinamento em bases de cozinha. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento. 2018 [citado 2022 Set 14]; 12(69):110-17.

4. Torras RR, Massaguer LP. *Preparación, confección y seguimiento de una prescripción dietética.* In: *Nutrición y dietética clínica*. 4a ed. Barcelona: Elsevier España; 2019; p. 27-34.

5. de Souza MD, Nakasato M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição de pacientes hospitalizados. O Mundo da Saúde. 2011 [citado 2022 Set 14]; 35(2):208-14.

6. Backes DS, Lunardi Filho W D, Lunardi VL. Humanização hospitalar: percepção dos pacientes. Acta Sci. Health Sciences – Maringá. 2005 [citado 2022 Set 14]; 27(2):103-7.

7. Sizer F, Whitney E. Nutrição: conceitos e controvérsias. 8a ed. Barueri: Manole; 2003.

8. Philippi ST. Nutrição e técnica dietética. 3a ed. Barueri-SP: Manole; 2014.

9. Brillat-Savarin J.A. A fisiologia do gosto. 2a ed. São Paulo: Companhia da Mesa; 2017.

10. Castro FMM, dos Santos JGM. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos Restaurantes de Aracaju/SE. Revista Hospitalidade. 2012 [citado 2022 Set 14]; 9(2):155-74.

11. de Oliveira BRG, Collet N, Viera CS. A humanização na assistência à saúde. Rev Latino-am Enfermagem. 2006 [citado 2022 Set 14]; 14(2):277-84.

12. Soler APSC, Paula DF, Campenelli EA, Bazon FVM, Oliveira JC, Ferreira MCA. Motivação e humanização: fatores de relevância no tratamento terapêutico e na formação do profissional em reabilitação. Cad. de Pós-Graduação em Distúrbios do Desenvolvimento. 2004 [citado 2022 Set 14]; 4(1): 13-24.

13. Brasil. Ministério da Saúde. Programa Nacional de Humanização da Assistência Hospitalar. [texto na internet]. Brasília (DF); 2001 [citado 2022 Set 14]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/pnhah01.pdf

14.de Souza MD, Nakasato M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. O Mundo da Saúde. 2011; 35(2):208-14.

15. da Silva SM, Maurício AA. Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas. Revista ConScientiae Saúde. 2013; 12(1):17-27.

16.Cabral JVB, de Oliveira FHPC, Shinohara NKS. A Gastronomia hospitalar como ferramenta de bem-estar ao paciente. BVS Biblioteca Virtual em Saúde [periódico na internet]. 2015 [citado 2022 Set 14]; 29:167-71.

17. Correia LFS, Pereira RC, Avelar BA, de Angelis-pereira MC. Alimentação hospitalar sob o enfoque do cuidado humanizado: relato de experiência do projeto “trivial gastronômico” no município de Lagoa da Prata – MG. In: Cordeiro CAM. Tecnologia dos Alimentos: tópicos Físicos, Químicos e Biológicos. Cientifica; 2020; p.59-72.

18. Santos VS, Gontijo MCF, de Almeida MEF. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. 2017; 37(3): 17-22.

19. Araujo WMC. Alimentos, Nutrição, Gastronomia & Qualidade de vida. Revista Higiene Alimentar. 2001 [citado 2022 Set 14]; 15(80-81):49-56.

20. Demario RL, de Sousa AA, de Salles RK. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. Revista Ciência & Saúde Coletiva. 2010 [citado 2022 Set 14]; 15(1):1275-82.

21. Lages PC, Ribeiro RC, Soares LS. A gastronomia como proposta de qualidade dietética das refeições hospitalares pastosa: Análise, intervenção e avaliação. Revista Alimentos e Nutrição. 2013 [citado 2022 Set 14]; 24(1): 93-9.

22.Souza BS, Molero MP. Gastronomia e humanização hospitalar. Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS-UniAnchieta). 2021 [citado 2022 Set 14]; 3(1):14-26.

23. Sakayo LMV, Prata NCR. A gastronomia humanizada no contexto hospitalar para melhor aceitação das dietas. CEUB Educação Superior. 2021.

24. Silva MFA. Gastronomia e qualidade de refeições hospitalares na perspectiva do nutricionista. Goiania: PUC Goiás – Universidade Católica de Goiás; 2022.