

A GASTRONOMIA HOSPITALAR E O PROFISSIONAL TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA: UMA REVISÃO NARRATIVA DA LITERATURA.

Hospital gastronomy and the technical professional in nutrition and dietetics: a narrative literature review.

SOUZA, Lea¹; SOUSA, Rita; REIS, Henrique Nogueira².

RESUMO

Nutrição e gastronomia são ciências que se complementam, formando um conjunto que melhoram a qualidade de vida, conferindo hábitos saudáveis e prazer na forma de se alimentar. O profissional de nutrição, tem na gastronomia hospitalar o desafio de respeitar as exigências da prescrição dietética, seguindo as patologias apresentadas, ao mesmo tempo, servir refeição agradável e apetitosa capaz de favorecer a recuperação e bem-estar do paciente. Para melhorar a aceitação dos pacientes, faz-se necessário o conhecimento da arte de cozinhar propiciando prazer a quem come, sendo um importante instrumento que o profissional deve utilizar ao elaborar dietas saborosas. O presente trabalho teve por objetivo realizar uma revisão narrativa da literatura acerca dos principais benefícios da gastronomia hospitalar no que tange a função do profissional Técnico em Nutrição e Dietética. O técnico em nutrição e dietética pode atuar na gastronomia hospitalar através da implantação de técnicas dietéticas eficazes, como elaboração de cardápios variados, com refeições saudáveis atrativas, saborosas.

Palavras-chave: Nutrição hospitalar, gastronomia hospitalar, técnico em nutrição e dietética.

ABSTRACT

Nutrition and gastronomy are sciences that complement each other, forming a set that improve the quality of life, providing healthy habits and pleasure in the way of eating. In hospital gastronomy, the nutrition professional faces the challenge of respecting the requirements of the dietary prescription, following the pathologies presented, at the same time, serving a pleasant and appetizing meal capable of favoring the recovery and well-being of the patient. To improve patients' acceptance, it is necessary to know the art of cooking to provide pleasure to those who eat, being an important tool that professionals should use when preparing tasty diets. This study aimed to carry out a narrative review of the literature on the main benefits of hospital gastronomy in terms of the role of the Technical Professional in Nutrition and Dietetics. The technician in nutrition and dietetics can work in hospital gastronomy through the implementation of effective dietary techniques, such as the elaboration of varied menus, with attractive, tasty healthy meals.

Keywords: Hospital nutrition, hospital gastronomy, technician in nutrition and dietetics.

¹ Discentes do curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Irmã Agostina.

² Professor orientador do Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso do curso Técnico em Nutrição e Dietética.

1) INTRODUÇÃO

Nutrição e gastronomia são ciências que se complementam, formando um conjunto que melhora a qualidade de vida, conferindo hábitos saudáveis e prazer na forma de se alimentar. A composição química do alimento é insuficiente para produzir a vontade de se alimentar no homem, é necessário que os alimentos se tornem atraentes (MARTINS E BARATTO, 2018).

Com o objetivo de confrontar a adequação da dieta à patologia do paciente, surge a gastronomia hospitalar, que com valorização as técnicas dietéticas e ingredientes das preparações gastronômicas, ressaltam as preferências alimentares e seus hábitos (MELO, 2018).

Através da elaboração de refeições atrativas e saborosas, a gastronomia hospitalar concilia a prescrição médica, promovendo nutrição prazerosa com prato na bandeja, variedade de cardápio, treinamento especializado de funcionário, atendimento com rapidez e cordialidade (PINTO; ALVES, 2017).

O estado nutricional adequado é o reflexo do equilíbrio entre a ingestão balanceada de alimentos e o consumo de energia necessário para manter as funções diárias do organismo (BARROS et al, 2014). A Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar deve estar apta a distribuir refeições isentas de qualquer contaminante (físico, químico ou biológico), além de praticar com exatidão as condutas médicas e dietéticas prescritas, envolvendo também, técnicas de porcionamento e a coesa prática entre dieta prescrita e distribuição de refeições (LOBATO, 2019).

O profissional de nutrição, tem na gastronomia hospitalar o desafio de respeitar as exigências da prescrição dietética (geral, líquida, pastosa etc.) seguindo as patologias apresentadas, ao mesmo tempo, servir refeição agradável e apetitosa capaz de favorecer a recuperação e bem-estar do paciente (PROENÇA et al, 2005).

Nascimento et al. (2017) em seu estudo evidenciou indicadores primordiais, que poderiam afetar a qualidade e aceitabilidade da dieta entre eles: higiene; sabor; temperatura; cortesia no atendimento e variedade, sendo estes considerados como mais importantes.

De acordo com o Conselho Federal de Nutrição, é de responsabilidade do Nutricionista, adequar a oferta de alimentos à prescrição dietética de cada paciente, respeitando não apenas sua predileção, mas também a limitação exigida pela doença, assim como o profissional deve ser criterioso pela disponibilidade de pessoal e pelo controle de funções do serviço, como custo. Fortifica-se que o planejamento de cardápio, às imposições nutricionais individuais, as condições econômicas, a variedade e harmonia e o hábitos alimentares devem ser levados em consideração para obter resultado positivo e satisfatório (ORNELLAS, 2001).

Em face do exposto, o presente trabalho tem por objetivo realizar uma revisão narrativa da literatura acerca dos principais benefícios da gastronomia hospitalar no que tange a função do profissional Técnico em Nutrição e Dietética.

2) METODOLOGIA

Revisão narrativa da literatura para o qual foram consultadas as bases de dados Periódicos do Google Acadêmico. Foram selecionados artigos científicos no período de 10 anos, aproximadamente, publicados em português e relacionados ao tema do estudo. Além disso, foram utilizadas resoluções de sites oficiais do Governo e portarias de legislações complementares. As palavras chaves de busca foram: gastronomia hospitalar, técnico em nutrição e dietética, hospital e nutrição hospitalar.

3) DESENVOLVIMENTO

3.1 Gastronomia e nutrição.

Gastronomia e a continua mudança, desempenhada através da cultura histórica da alimentação, por meio de transferência da percepção do passado e da atualidade. (ARAÚJO et al., 2005).

O conhecimento gastronômico diz respeito a tudo que está relacionado à alimentação humana. Uma refeição atraente estimula a pessoa a comer, e para que isso ocorra, a refeição deve ter consistência, estado físico, cor, aroma, temperatura, fatores que individualmente ou coletivamente melhoram as características

sensoriais e gastronômicas que influenciam os sentidos. (ARAÚJO, 2000).

O recebimento e a utilização de nutrientes essenciais ao bom funcionamento orgânico são estudados pela nutrição, que busca pesquisar, conhecer e interpretar fenômenos relacionados aos alimentos e às substâncias nutritivas. (DUTRA DE OLIVEIRA; MARCHINI, 1998).

Nutrição é o estudo da ciência que analisa a associação entre alimento ingerido e as doenças, buscando a conservação da saúde humana (PAIVA, 2018)

Gastronomia e nutrição são multidisciplinares, pois ambas estão relacionadas à história natural, ao classificar as substâncias alimentares; à física, ao examinar os componentes e suas qualidades; à química, ao analisar as substâncias e os efeitos da decomposição; à culinária, ao preparar uma receita e deixá-la agradável ao gosto, ao aroma, à visão, além de nutritiva; ao comércio, ao observar os custos; à economia política, ao ter relação com as fontes de renda que se apresentam à tributação e por meios de troca, que se estabelecem entre as nações. (PAIVA, 2018)

Além de avaliar se o consumo alimentar do comensal é suficiente considerando suas necessidades quantitativas e qualitativas, a conexão entre saúde e a alimentação e de responsabilidade do profissional da nutrição. (OLIVEIRA, 2018)

3.2 Gastronomia Hospitalar

A Gastronomia hospitalar, é definida como a arte de conciliar a prescrição dietética e as restrições alimentares de clientes à elaboração de refeições saudáveis, nutritivas, atrativas e saborosas, a fim de promover a associação de objetivos dietéticos, clínicos e sensoriais e promover nutrição com prazer. (TALDIVO, 2016)

A gastronomia hospitalar surge da necessidade de compor a nutrição balanceada com a alimentação agradável, unindo a elaboração dos preparos à prescrição dietética, promovendo uma

nutrição agradável, ajudando o estado físico e psicológico do paciente. (JORGE, 2012). Considera-se um instrumento para o cuidado humanizado referindo-se à alimentação, abrangendo os aspectos nutricionais e higiênicos sanitários, conforto, acolhimento e características sensoriais simbólicas. (NAKASATO et al., 2014).

A dieta hospitalar tem importância relevante na manutenção da contribuição de nutrientes ao paciente internado, na conservação de seu estado nutricional, desempenhando auxílio terapêutico em doenças crônicas e agudas, fazendo parte da experiência de internação, podendo exercer suavidade a angústia do provocada pelo afastamento do paciente de seu ambiente familiar, relações de trabalho, correspondente aos aspectos psicossensoriais de identificação individual e coletivo. (GARCIA, 2006)

Nos estabelecimentos que se oferecem refeições, a criação de espaço com condições ideais e contenha características necessárias a boa alimentação é obrigatório, entretanto essa tarefa fica intrincada, pois ali encontram-se pessoas com saúde em alerta, debilitadas física e/ou emocionalmente. (CANESQUI, 2007).

A gastronomia hospitalar, para promover uma nutrição agradável, combina prescrição dietética a elaboração de refeições encantadoras e saborosas, com prato na bandeja, cardápio variado, funcionários treinados e especializados com cordialidade no atendimento e rapidez do serviço. (PINTO; ALVES, 2017).

As preparações das refeições são de acordo com as circunstâncias nutricionais fisiológicas. Porém no hospital a dieta deve ser ajustada à circunstância clínica do paciente a fim de melhorar a qualidade de vida. A padronização da dieta alimentar pode ocorrer conforme a modificação qualitativa e quantitativa das dietas regulares, sua consistência, temperatura, volume, valor calórico total, restrição e proporção de nutrientes, podendo ser determinado ou definido conforme suas principais características, indicações e alimentos ou preparações a ser servidas. (CARDOSO; ISOSAKI; OLIVEIRA, 2009; DIAS et al., 2009;).

A gastronomia hospitalar tem como base obedecer às exigências nutricionais em cada patologia, ao mesmo

tempo que procura oferecer um alimento mais atraente. Para tanto, é importante aplicar várias técnicas juntas – uma complementando a outra. Não adianta ter um alimento com mais sabor, se a apresentação do prato não é atraente para o paciente, da mesma forma que a aparência apenas, sem um alimento saboroso não vai oferecer resultados positivos. A gastronomia hospitalar é um novo conceito que vem se destacando nos serviços oferecidos aos pacientes (MARCHIORI, 2009)

3.3 Importância da Gastronomia Hospitalar

A dieta hospitalar tem importância ao garantir ao indivíduo internado, o fornecimento de nutrientes, e desta forma recuperar e preservar seu estado nutricional. A ansiedade causada pelo próprio adoecimento juntamente com os procedimentos médicos, é por vezes incompreendida, e aliada ao fato do paciente estar separado de deveres e obrigações exercido junto a comunidade, vínculos de trabalho e familiar, torna a dieta hospitalar igualmente atenuante ao sofrimento gerado por este momento, É essencial atentar para que a elaboração do alimento dos pacientes seja realizado não apenas para suprir suas necessidades básicas de recuperação e manutenção de saúde, mas também favorecendo o bem-estar físico e mental. (SOUZA E NAKASATO, 2011)

A dieta hospitalar vem sendo adequada e estendida às tendências da gastronomia, procurando unir prescrição médica e as limitações alimentares. As refeições prazerosas e atrativas exigem ajuste de aperfeiçoamento técnico e amparo nutricional individualizado, sendo este um grande desafio. O ajuste da dietoterapia coma gastronomia e chamado de gastronomia hospitalar, que deve ser utilizada para que a dietoterapia seja realizada de forma prazerosa e primordialmente a visão e paladar. (BORGES, 2009; GUERRA 2009)

Existem trabalhos realizados pelos hospitais públicos para identificar prioridades da gastronomia hospitalar e táticas para adesão de pessoal. Destaca-se que a melhoria nas dietas hospitalares restritas tem sido foco de atuação e ação prática da gastronomia. São vários os serviços de atendimento diferenciados nos

hospitais particulares. (JORGE; MACULEVICIUS, 2007)

A refeição não é apenas uma substância alimentar, e homem não é induzido pelos alimentos a vontade de alimentar-se apenas por sua composição química, deve ser também prazerosa. O ato nutricional é alimentar-se enquanto o costume, condutas, protocolos e situações estão ligados a comer que é ato social. São diversos os conceitos de alimento e alimentação e implicações na vida das pessoas, sendo fontes de prazer ao longo da vida, fazendo parte integrante a manutenção reconstrução da identidade do paciente hospitalizado (SOUZA, 2010)

Os fatores relacionados ao serviço oferecido e inerentes ao estado da doença é uma somatória que contribui a aceitação da alimentação por parte do paciente internado. Em um estudo realizado na cidade de Curitiba, que entrevistou 216 pacientes com o objetivo de determinar as características da qualidade requerida no que se refere à alimentação durante a internação hospitalar, observou-se que o sabor, a temperatura, a variação do cardápio, a higiene dos alimentos oferecidos, a cortesia no atendimento realizado pela copeira e a aparência dessas ao servir a refeição, bem como a aparência visual da bandeja de refeição e a disponibilidade de utensílios adequados para alimentação, são características que assumem alto grau de importância no conceito de qualidade da refeição servida. (MORIMOTO, 2009)

Outro estudo, realizado em Santa Catarina, avaliou os restos alimentares do almoço e do jantar dos pacientes antes e após a implantação do sistema de hotelaria hospitalar para o setor privado. O principal resultado encontrado com essas modificações foi a diminuição dos restos de alimentos deixados pelos pacientes do setor particular no almoço, refeição em que foram observadas as principais mudanças, como inclusão da sobremesa, substituição da carne de segunda qualidade para de primeira, do acondicionamento da salada em potes individuais com sachês de azeite, vinagre e molho italiano, uso de prato de vidro para retirar a comida do utensílio de inox e talheres embalados individualmente (PARISENTE, 2008).

Para melhorar a aceitação dos pacientes, faz-se necessário o conhecimento da arte de

cozinha propiciando prazer a quem come, sendo um importante instrumento que o profissional deve utilizar ao elaborar dietas saborosas. A habilidade e exigida ao elaborar dieta especial destinadas ao paciente, bem como conhecimento básico sobre técnicas culinárias e ingredientes tonando aceitável a dieta pelo paciente. Desta forma, dietas líquidas, semipastosas, sem sal, com exclusão de gorduras etc., necessitam ser trabalhadas tornando-se mais desejáveis (VILAR, 2007)

Em dietas de consistência líquida, líquido-pastosa ou pastosa, deve-se ter em conta a monotonia, pois são dietas de aparência semelhante, independentemente dos ingredientes utilizados. Nesses casos, indicam-se espessantes industriais, mucilagens, gelatinas e farináceos que imitem ou criem formas/estruturas para os alimentos, estimulando sua ingestão. (VILAR et al, 2007)

Ao limitar ingredientes como gordura, glúten, leite, ovos, com funções e específicas quanto à textura, à forma e consistência, faz-se necessário a utilização por outras substâncias com propriedades gastronômicas similares. Em dietas com redução ou exclusão de gordura, açúcar e sal, o sabor pode sofrer alterações. A utilização de especiarias e condimentos pode suprir a falta desses ingredientes, dando uma percepção igualmente saborosa quanto à original (ARAÚJO, 2002)

A montagem da bandeja do paciente com apresentação estética, através da louça, dos talheres, do guardanapo, da disposição dos alimentos no prato etc, torna-se uma opção quando a possibilidade de variações dos ingredientes são eliminadas. (VILLAR, 2007)

A adesão por parte do indivíduo internado é essencial para uma ação efetiva da terapia nutricional. O avanço da gastronomia, pode permitir que dietas hospitalares, conhecidas pela insípide, façam parte da terapêutica, somando prazer ao valor nutricional do alimento (ARAÚJO, 2002).

3.4 Técnico em nutrição e dietética.

Os primeiros registros referentes ao curso Técnico em Nutrição e Dietética são observados no

Parecer nº 4.098/74, este Parecer tem por objetivo a descrição da ocupação e campos de atuação do profissional e a fixação do currículo Mínimo para a Habilitação de Técnico em Nutrição e Dietética. As atividades a serem desenvolvidas pelos Técnicos em Nutrição e Dietética, relatadas na Resolução CFN nº 312/2003 em vigor no momento, não mudaram significativamente desde a elaboração do Parecer nº 4098/74 (SOUZA, 2002)

De acordo com a Resolução 605/2018, podemos definir as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética como: prestar assistência relacionada com sua especialidade ao profissional de nível superior; orientar, coordenar e controlar a execução técnica de trabalho relacionado com Nutrição e Dietética no que diz respeito ao controle de qualidade dos alimentos, ao seu correto armazenamento e a sua cocção; opinar na compra, venda e utilização de produtos e equipamentos especializados; responsabiliza-se por projeto de sua especialidade, desde que compatível com sua formação profissional.

3.5 Atuação do profissional Técnico em Nutrição e Dietética na Gastronomia Hospitalar

Faz parte integrante do tratamento durante a estadia no hospital, a alimentação do paciente, ser balanceada e adequada na quantidade e qualidade dos alimentos oferecidos, sendo necessário levar em consideração a qualidade dos aspectos sensoriais (sabor, cheiro, aparência e temperatura) e simbólicos, em uma dieta hospitalar, por ser julgada pelos indivíduos internados, determinando o grau de satisfação, levando por consequência maior aceitação ao tratamento proposto, (MENDES, 2019).

A implantação dessa tendência da nutrição e gastronomia em um ambiente hospitalar na prática, se dá através de um sistema de qualidade na produção de refeições e a métodos que favorecem a inovação aplicadas as dietas como: cardápios planejados, nutritivos, práticos, com boa aceitabilidade; equipe bem treinada, eficiente para servir uma dieta com flexibilidade de atendimento, possibilitando eficácia em todos os níveis; seleção de fornecedores para desenvolver opções de preparos; modo

de preparo, cortes e apresentações da montagem das refeições até a degustação; uso de utensílios funcionais e linhas de montagens centralizadas; habilidades manuais dos funcionários; assistência de um Chef de cozinha; cardápio para eventos especiais; recursos de economia e atenção do profissional nutricionista nos aspectos individuais do paciente. (JORGE, 2005).

É prioridade do serviço de nutrição aplicar a terapia nutricional de forma adequada com resultados benéficos ao paciente, diminuindo a inapetência alimentar e suas complicações, melhorando assim o estado nutricional, com aumento de resposta a terapia aplicada. Em pesquisa realizada na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital oncológico da cidade de Muriaé (MG), demonstrou que sintomas presentes durante o tratamento do câncer como náusea, vômitos, disfagia, xerostomia, ofiofagia, constipação entre outros, conseguem ser amenizados com preparações gastronômicas simples, fáceis, de qualidade e baixo custo (DE PAIVA et al., 2016).

A cozinha experimental hospitalar, aplica e relaciona definições e práticas de técnicas dietéticas e culinárias, dietoterapia e análise sensorial, observando o desenvolvimento de preparações para clientes diversificados e especializados no contexto de suas necessidades nutricionais, apoiando a valorização da terapia nutricional oral (JORGE, 2008)

Outra atribuição da cozinha experimental hospitalar é auxiliar no parecer técnico ao obter alimentos e no controle da qualidade de produtos alimentícios, treinamento e atualização do pessoal de cozinha, e instruir o paciente ou familiar, próximo a alta, sobre o preparo da dieta a ser seguida em casa. A oficina culinária é um trabalho prático de orientação dietética e educação nutricional utilizado (JORGE, 2008)

Em ambientes com presença de chef de cozinha, o nutricionista e o chef devem trabalhar em conjunto, trocando conhecimentos técnico, sem duvidar da importância da presença de ambos para a satisfação dos objetivos da nutrição e da gastronomia no atendimento dos pacientes e seus acompanhantes (VILAR, 2007)

4) CONSIDERAÇÕES FINAIS

É notório que a cozinha brasileira sofreu grandes transformações ocorrendo influências de várias vertentes da cozinha internacional, percebendo impactos nas técnicas aplicadas, no preparo dos alimentos, essa mudança ocorre também nos hospitais, que através dessas transformações vê a oportunidade de aprimorar e reduzir seus custos, considerando o estado clínico da pessoa internada em relação a dieta nutricional e ao mesmo tempo apresentando uma refeição elaborada visando a satisfação do paciente.

O técnico em nutrição e dietética pode atuar na gastronomia hospitalar através da implantação de técnicas dietéticas eficazes, como elaboração de cardápios variados, com refeições saudáveis atrativas, saborosas, dentro das limitações prescritas pelo médico, promovendo uma alimentação prazerosa e atrativa, evitando desperdícios, através de controles, treinamentos de boas práticas, fichas técnicas padronizadas. A gastronomia hospitalar aliada as técnicas dietéticas e uma aliada na recuperação do paciente.

É recomendável que sejam realizados mais estudos sobre essa temática visto que ela ainda é pouco explorada pela literatura científica. Com o objetivo de que sejam avaliadas e desenvolvidas novas estratégias voltadas para a gastronomia hospitalar aplicáveis à dietoterapia, informando e formando profissionais que conheçam essa metodologia e consigam aplicá-la.

AGRADECIMENTOS

A todos os professores em especial a coordenadora do curso Profa. Gabriela Santiago.

E ao nosso orientador Prof. Henrique Reis, que sempre com seu engajamento e paciência nos auxiliou.

A nossa família base e estrutura para chegarmos até este momento.

É principalmente a Deus pelo conforto e sustento nos períodos mais difíceis desta jornada.

REFERÊNCIAS

PAIVA, Andréa Carla Mendonça de Souza. Gastronomia e nutrição: perspectiva pessoal e profissional. Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação, Araraquara, v. 13, n. 2, p. 748-763, abr./jun., 2018. E-ISSN: 1982-5587. DOI: 10.21723/riaee.v13.n2.2018.11111

CASTRO, Ana Claudia Lima e; ZANELLA, Christiane Pineda. Conhecimentos e Práticas de nutricionistas em gastronomia hospitalar, Fortaleza, v.4, n.1, p 33 -37, mar/jun., 2017.

Da SILVA, Simone Mariano; MAURÍCIO, Angélica Aparecida. Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas ConScientiae Saúde, vol. 12, núm. 1, 2013, pp. 17-27 Universidade Nove de Julho São Paulo, Brasil

SILVA, Alyne D C ; SILVA, Rosicleide S; Garcia, LIGIA R S; Benefícios da Gastronomia no Serviço Hospitalar: Uma revisão literária - Carpe Diem: Revista Cultural e Científica do UNIFACEX. v. 17, n. 01, 2019. ISSN: 2237 –8685. Paper avaliado pelo sistema blindreview, recebido em 20de Março de 2019; aprovado em 07de Junho de 2019

CABRAL, João V B; OLIVEIRA Fábio P C; SHIMOHARA Neide K S, A Gastronomia Hospitalar como ferramenta de bem-estar ao paciente – janeiro / 2015

SILVA, Franciele P; TAVARES, José – Nutrição e Gastronomia aliados no bem-estar e na recuperação de pacientes hospitalizados; Revista diálogos em saúde – ISSN 2596 – 206X, VL 02, NR 2 – Julho/dezembro 2019

SOUZA, Mariana D Souza; NAKASATO, Miyoko - Gastronomia Hospitalar auxiliando na redução de índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados – O mundo da saúde, São Paulo – 2011; 35(2); 208-214