

O impacto da gastronomia hospitalar na recuperação do paciente: uma revisão sistemática

The impact of hospital gastronomy on patient recovery: a systematic review

Milena Pereira de SANTANA¹  Victor Hugo Cordeiro ROSA²  Izabela Alves GOMES^{1*} 

¹Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB), Barreiras, Bahia, Brasil.

²Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil.

*Autor Correspondente:izabela.gomes@ufob.edu.br

RESUMO

A qualidade da comida ofertada nos hospitais é fundamental para garantir a assistência aos pacientes, pois fornece os nutrientes necessários para o organismo e influencia diretamente na manutenção e recuperação da saúde. O objetivo deste estudo foi apresentar o impacto da gastronomia hospitalar na recuperação dos pacientes, identificando os avanços e os principais desafios enfrentados por hospitais na implementação da gastronomia. Para abranger esse objetivo, foi realizada uma revisão sistemática, utilizando os estudos disponíveis nas bases de dados Periódicos CAPES, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Cientific Electronic Library Online (SciELO), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Google Acadêmico a partir dos idiomas português e inglês, publicados entre os anos de 2015 a 2025. Os resultados mostraram que a aplicação de estratégias gastronômicas contribui de maneira positiva na aceitação das dietas, redução do desperdício e, consequentemente, na recuperação do paciente. Todavia, para implantar gastronomia hospitalar é necessário técnicas gastronômicas eficazes, presença de utensílios e equipamentos adequados, capacitação da equipe e prescrição de dieta que estejam alinhadas às necessidades nutricionais e os hábitos alimentares de cada paciente. Diante dos resultados, podemos concluir que a gastronomia hospitalar, quando bem executada, contribui de maneira positiva na aceitação das dietas e na recuperação do paciente hospitalizado.

Palavras-chave: Serviço hospitalar de nutrição; dietoterapia; Recuperação nutricional; Internação hospitalar

ABSTRACT

The quality of food provided in hospitals is essential for ensuring patient care, as it supplies the necessary nutrients to the body and directly influences health maintenance and recovery. The objective of this study was to present the impact of hospital gastronomy on patient recovery, identifying both the advances and the main challenges faced by hospitals in its implementation. To achieve this objective, a systematic review was conducted using studies available in the CAPES Periodicals database, the Virtual Health Library (VHL), the Scientific Electronic Library Online (SciELO), Latin American and Caribbean Literature in Health Sciences (LILACS), and Google Scholar, published between 2015 and 2025, in both Portuguese and English. The results showed that the implementation of gastronomic strategies contributes positively to diet acceptance, waste reduction, and, consequently, patient recovery. However, the implementation of hospital gastronomy requires effective culinary techniques, the availability of appropriate utensils and equipment, staff training, and dietary prescriptions aligned with each patient's nutritional needs and eating habits. Based on the results, we conclude that when properly executed, hospital gastronomy positively contributes to both diet acceptance and the recovery of hospitalized patients.

Keywords: hospital nutrition services; diet therapy; nutrition rehabilitation; hospitalization

Citar este artigo como:

SANTANA, M. P. de; ROSA, V. H. C.; GOMES, I. A. O impacto da gastronomia hospitalar na recuperação do paciente: uma revisão sistemática. Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, Fortaleza, v. 12, n. 1, p. e15736, 2025. DOI: 10.52521/nutrivisa.v12i1.15736. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/15736>.

INTRODUÇÃO

A gastronomia hospitalar é um conceito que alia gastronomia e dietoterapia para atender às necessidades nutricionais em diferentes condições de saúde, ao mesmo tempo que busca tornar a alimentação mais atraente. No ambiente hospitalar, a alimentação cumpre um papel importante no tratamento dos pacientes, por meio de dietas equilibradas que fornecem nutrientes necessários para o organismo, auxiliando na manutenção e recuperação da saúde. É importante que a alimentação hospitalar seja apresentada de maneira que estimule o paciente a se alimentar, e isso é possível por meio da gastronomia (Silva e Tavares, 2024).

A gastronomia hospitalar é um campo que visa aprimorar a aceitação das dietas em ambientes hospitalares com a finalidade de aumentar a qualidade sensorial, proporcionar a variedade dos pratos e melhorar a forma como as refeições são apresentadas, incentivando tanto o paladar quanto o prazer na hora da alimentação (Pereira e Moraes, 2023). Dessa forma, é essencial que o planejamento do cardápio considere as preferências dos pacientes, a variedade, qualidade, o sabor e a apresentação das refeições para garantir que as dietas hospitalares sejam bem aceitas (Carvalho et al., 2021).

O nutricionista no âmbito hospitalar atua de maneira essencial nesse processo, pois sua função vai além da intervenção dietoterápica, envolve também a coordenação dos Serviços de Nutrição e Dietética garantindo que as refeições estejam de acordo com a prescrição nutricional e promovam a aceitação do paciente (Silva et al., 2022).

A baixa aceitação da refeição servida é constante entre os pacientes internados, impactando negativamente o seu estado nutricional e está associada a múltiplos fatores, como aspectos sensoriais, condições patológicas, tempo de internação e hábitos alimentares (Pereira e Moraes, 2023). A qualidade sensorial das refeições é fundamental na sua aceitação, aspectos positivos como cor, forma, textura, sabor e como aspecto

negativo, temperatura inadequada, são fatores sensoriais que comprometem o consumo alimentar (Carvalho et al., 2021). Assim, a alimentação hospitalar ainda é frequentemente vista como monótona, limitada e insípida, os quais são fatores desmotivadores no processo de recuperação (Verçoza, Canuto e Barbosa, 2025).

Diante disso, a expectativa dos pacientes em relação às refeições servidas nos hospitais é negativa, o que leva muitos pacientes a recusarem as dietas servidas resultando em elevados índices de desnutrição intra-hospitalar (Pires et al., 2024). Pacientes hospitalizados podem desenvolver desnutrição após admissão hospitalar, e até 70% daqueles que já apresentam um quadro de desnutrição podem ainda apresentar uma piora do seu estado nutricional durante a internação, elevando o risco de infecções, aumentando o tempo de internação e custos hospitalares e até mesmo a taxa de mortalidade (Souza et al., 2023).

A implementação de estratégias de gastronomia hospitalar que aprimorem a qualidade e a variedade das preparações é essencial para favorecer a aceitação das dietas pelos pacientes. Logo, pode ter impacto positivo na saúde dos pacientes, contribuindo ativamente para manutenção e recuperação do estado nutricional (Fischer et al., 2021).

A importância da gastronomia hospitalar vai além da função nutricional, reflete uma abordagem mais ampla de cuidados com os pacientes hospitalizados. Diante do crescente aumento das exigências e da complexidade das necessidades nutricionais dos pacientes, torna-se essencial explorar e entender os avanços e desafios da gastronomia hospitalar para melhorar os resultados clínicos dos pacientes. Assim, investigar, aprimorar e aplicar a gastronomia hospitalar pode levar a práticas mais eficazes e humanizadas de tratamento, beneficiando não apenas a recuperação dos pacientes, mas também a eficiência dos serviços de saúde.

Considerando a importância do tema, esta revisão sistemática se faz necessária para embasar a atividade dos profissionais que aplicam a gastronomia dentro dos hospitais. Embora as

revisões sistemáticas mais frequentes sejam de ensaios clínicos randomizados, têm-se observado um crescimento nas revisões baseadas em estudos observacionais, como coorte, caso-controle, transversais e relato de casos, além de estudos qualitativos (Galvão e Pereira, 2014).

Dessa forma, o presente trabalho, tem como objetivo analisar o impacto da gastronomia hospitalar na recuperação do paciente, identificando os avanços e os principais desafios enfrentados por hospitais na implementação da gastronomia.

MATERIAL E MÉTODOS

Esta pesquisa refere-se a um estudo de revisão sistemática, com abordagem qualitativa. A revisão sistemática é um método de pesquisa classificado como estudos secundários, e sua base de dados provém de estudos primários.

Foi aplicado o formato PICOT para definir os elementos da questão da presente pesquisa: a população (P), a intervenção ou exposição (I), o grupo de comparação (C), o desfecho (O) e o tipo de desenho do estudo (T) (Calo *et al.*, 2020). Os componentes da pergunta utilizados neste estudo, estão descritos no Quadro 1.

Quadro 1 - Componentes da pergunta de pesquisa, seguindo-se o anagrama PICOT

Definição	Abreviação	Componentes da pergunta
População	P	Pacientes hospitalizados
Intervenção	I	Dietas adaptadas gastronomicamente
Comparação	C	Dietas convencionais servidas em hospitais
Desfecho	O	Aceitabilidade da dieta, recuperação e tempo de internação
Tipo de estudo	T	Artigos, monografias, dissertações e teses

Fonte: Próprio autor

Foi considerada a seguinte questão norteadora para a condução deste estudo: Quais os impactos da gastronomia hospitalar na recuperação dos pacientes hospitalizados?

O protocolo referente a esta revisão sistemática pode ser acessado através do site do PROSPERO (International prospective of systematic reviews) - <https://www.crd.york.ac.uk/prospero/>, por meio do código: CRD420250653064.

As buscas foram realizadas nas principais bases de dados: Periódicos CAPES, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Scientific Electronic Library Online (SciELO), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Google Acadêmico. Foram selecionados artigos nos idiomas português e inglês, publicados entre os anos de 2015 a 2025. A seleção dos artigos ocorreram entre outubro de 2024 a março de 2025.

Para a estratégia de busca avançada foram utilizados os seguintes descritores em português e inglês: "Gastronomia hospitalar", "Alimentação hospitalar", "Aceitação de dietas", "Tempo de internação", "Recuperação", "Hospital gastronomy", "Hospital Feeding", "Diet acceptance", "Length of stay" e "Recovery". Os descritores foram combiandos através dos operadores booleanos "AND/E" e "OR/OU" para busca simultânea dos assuntos.

Como critérios de inclusão foram considerados: artigos redigidos nos idiomas português e

inglês, publicados entre 2015 a 2025, disponíveis de forma gratuita nas bases de dados citadas, que abordam a gastronomia hospitalar em pacientes adultos hospitalizados, com idade igual ou acima

de 18 anos, em dieta via oral. Além disso, para complementar a análise sobre os desafios e práticas da gastronomia hospitalar, foram também incluídos estudos que tratem da prática dos nutricionistas nesse contexto.

Foram excluídos deste estudo artigos nos idiomas que não sejam português e inglês, estudos incompletos, indisponíveis de forma gratuita, bem como, artigos que abordam gastronomia hospitalar em crianças/adolescentes menores de 18 anos, pacientes ambulatoriais, pacientes oncológicos e pacientes em dieta enteral e parenteral.

O processo de seleção dos estudos seguiu as diretrizes PRISMA. Os resultados obtidos a partir da busca realizada nas bases de dados consultadas (Periódicos CAPES, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Scientific Electronic Library Online (SciELO), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Google Acadêmico) foram exportados para o software, gerenciador de referências, Endnote Web. Um banco de dados foi criado para facilitar o gerenciamento e a verificação de artigos em duplicata. Três revisores independentes realizaram a análise dos estudos selecionados, por meio de uma rodada piloto de inclusão/exclusão, analisando título e resumo dos artigos obtidos na busca das bases de dados. Estudo com título e resumo que não forneceram informação suficiente foi lido integralmente.

Potenciais referências foram selecionadas de forma independente pelos revisores, com base nos critérios previamente estabelecidos e estudos irrelevantes e literatura cinzenta (aquele que não é formal), foram removidos. A extração dos dados e composição da tabela de características dos estudos incluiu: título do artigo, autor, ano de publicação, periódico, especialidade da revista, tipo de estudo, número amostral, idade da amostra e resultados.

Os artigos selecionados foram avaliados de forma independente por três revisores utilizando o critério do Joanna Briggs Institute (JBI), seguindo a metodologia proposta por Silva et al. (2023). Cada estudo foi analisado com o checklist específico de acordo com seu tipo de

delineamento: transversal, série de casos ou relato de caso, caso-controle, coorte, revisão sistemática e estudos qualitativos. Para todas as ferramentas de avaliação, existem quatro opções de resposta para cada pergunta: “sim”, “não”, “incerto” e “não aplicável”. A avaliação considerou a quantidade de respostas “sim” (+) para cada estudo. Estudos que receberam apenas três ou quatro respostas “sim” foram classificados como de baixa qualidade, enquanto aqueles que obtiveram todas as respostas “sim” (+) foram classificados como de alta qualidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

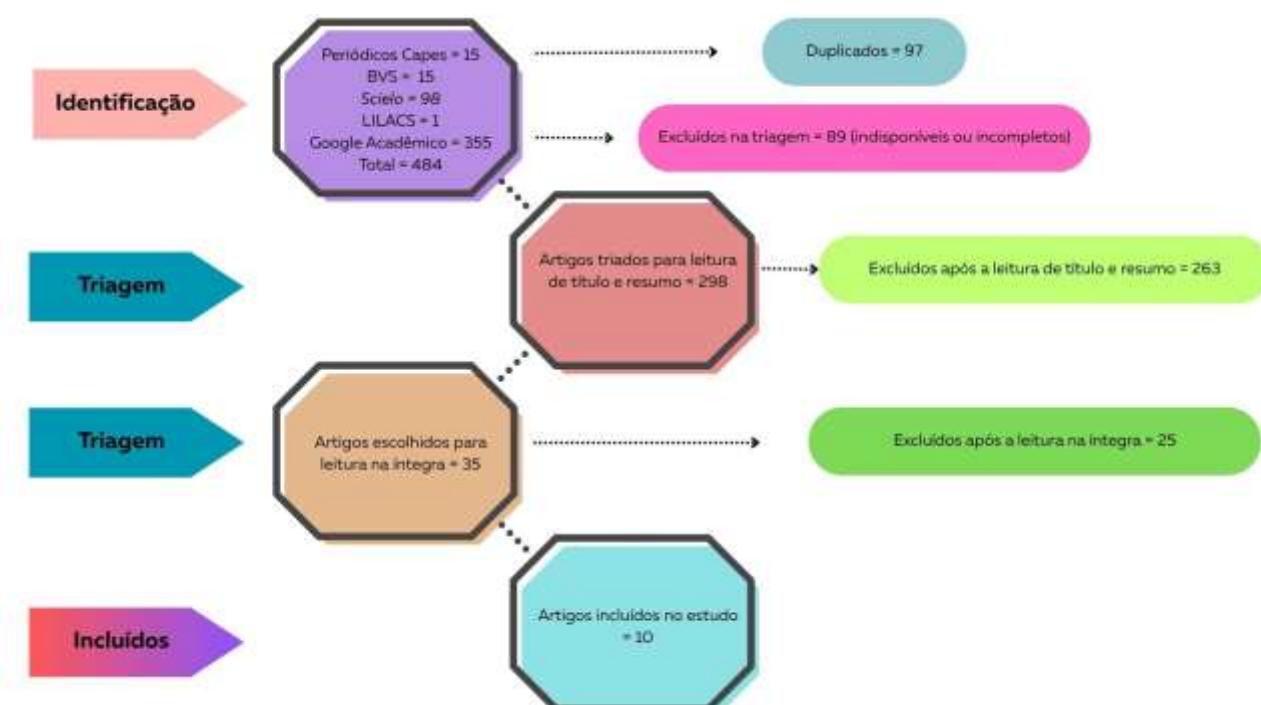
Após a busca realizada, identificaram-se, inicialmente, 484 documentos. Desse total, 97 foram excluídos por se apresentarem em mais de uma base de dados (duplicados), 89 foram excluídos por estarem indisponíveis e incompletos. Do total encontrado, 298 foram para leitura de título e resumo, após a leitura de título e resumo foram excluídos 263 por não serem condizentes. Diante disso, 35 foram lidos na íntegra, destes foram excluídos 25 por não atenderem aos objetivos e a metodologia do estudo. Dessa maneira, o resultado final da busca contemplou um total de 10 estudos. Para sistematizar o processo de seleção dos artigos a metodologia do Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses (PRISMA) adaptada foi utilizada (Page et al., 2020).

O procedimento de busca dos manuscritos utilizados nesta revisão pode ser identificado na Figura 1.

No Quadro 2 é possível observar a exposição das informações dos artigos selecionados conforme os critérios de inclusão e exclusão estabelecidos para o desenvolvimento desta revisão.

A maioria dos estudos foi conduzida no Brasil (80%), com os outros estudos tendo sido realizados em Israel e Moçambique. Os estudos selecionados demonstraram como a aplicação das técnicas gastronômicas pode ser um fator fundamental na aplicação da gastronomia

Figura 1- Fluxograma de seleção, segundo PRISMA, dos estudos incluídos na revisão



Fonte: Próprio autor

hospitalar e como essa pode ser uma ferramenta aliada dos profissionais, contribuindo para que o paciente se sinta o mais confortável possível durante sua estada no hospital, tornando-se um importante aliado no seu processo de recuperação. Considerando a ocupação em excesso dos leitos hospitalares, e o longo tempo de permanência de pacientes crônicos na internação e os custos gerados por esse processo, a realização de estudos que tragam estratégias para a redução do tempo de internação deve ser motivada.

Nesse sentido, é possível observar que a gastronomia hospitalar promove o conceito da humanização em ambiente hospitalar e, com isso, incentiva a mudança de hábitos de atendimento dos padrões antes estabelecidos, valoriza e respeita o cliente da saúde, garantindo a prestação de um serviço de extrema qualidade. Ela também sugere uma política administrativa que seja integrada e centrada no atendimento personalizado do paciente (Calzolari, Cnop, Pinto, 2024).

Benefícios da Gastronomia Hospitalar no processo de Recuperação do Paciente

A dietoterapia é uma das estratégias fundamentais para a plena recuperação de pacientes, sendo imprescindível que este aporte de nutrientes e energia seja fornecido da melhor forma, permitindo manter e/ou recuperar o estado nutricional e evoluir a condição clínica do paciente, diminuindo assim seu tempo de internação (Novinski *et al.*, 2017).

Dessa maneira, torna-se possível compreender que, a alimentação no ambiente hospitalar desempenha um papel importante na terapia nutricional do paciente. A internação é um momento muito vulnerável, pois a não aceitação da dieta promove impactos negativos, resultando no surgimento da desnutrição hospitalar e, desse modo, agrava-se mais ainda o quadro do paciente. Cabe destacar que, quanto mais tempo ele fica internado maior é a sensação de monotonia dentro do hospital, principalmente

Quadro 2 - Descrição dos artigos selecionados

Título do artigo	Autor/Ano	População	Principais resultados
Resto ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Pato Branco-PR	Novinski <i>et al.</i> , 2017	Pacientes adultos em dieta livre/geral em um hospital no município de Pato Branco-PR	A qualidade da matéria-prima e do cardápio, interferem na ingestão alimentar do paciente. Nesse sentido, a gastronomia hospitalar contribui para a aceitabilidade da refeição servida
Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares	Santos <i>et al.</i> , 2017	Pacientes adultos, de ambos os gêneros, internados pelo sistema particular ou pelo Sistema Único de Saúde (SUS), em um Hospital Filantrópico em Minas Gerais - Brasil (n= 97)	Após a aplicação das técnicas gastronômicas, houve aumento nas notas dos aspectos sensoriais como cor, sabor, aroma e textura, e a temperatura, bem como na aceitabilidade geral das refeições em ambos os gêneros, assim como houve uma redução do Índice Resto-Ingestão
A apresentação melhorada das refeições aumenta a ingestão de alimentos e diminui a taxa de readmissão em pacientes hospitalizados	Navarro <i>et al.</i> , 2016	Pacientes adultos de ambos os gêneros internados nos departamentos de medicina do Hospital Beilinson-Israel (n= 206)	A melhoria na apresentação das refeições em ambiente hospitalar, sem qualquer investimento extra, provocou aumento significativo na ingestão de alimentos, redução de desperdício e diminuição da taxa de readmissão hospitalar
O papel crucial da gastronomia no aumento da aceitabilidade das dietas hospitalares	Santos <i>et al.</i> , 2024	Pacientes adultos hospitalizados de ambos os sexos que apresentaram um tempo mínimo de internação de 48 horas (n= 100)	Após a aplicação de técnicas gastronômicas, a aceitabilidade aumentou no grupo que recebeu a refeição com a intervenções gastronômicas em relação ao grupo que recebeu refeição habitual da UAN, nos quesitos aparência e cor
Avaliação comparativa de aceitação do cardápio hospitalar em pacientes internados no centro de saúde de Moatize- Tete- Moçambique	Cunha <i>et al.</i> , 2022	Pacientes adultos de ambos os sexos internados no centro de saúde de Moatize em Tete - Moçambique (n= 20)	Após as intervenções gastronômicas, observou-se uma melhora no consumo e na aceitação das refeições hospitalares pelos pacientes e consequentemente a rápida recuperação dos pacientes internados

Quadro 2 - Descrição dos artigos selecionados (continuação)

Título do artigo	Autor/Ano	População	Principais resultados
Proposta de apresentação de dietas oferecidas aos pacientes internados em um hospital público de Niterói-RJ	Andrade <i>et al.</i> , 2021	Pacientes adultos em um Hospital Público de Niterói no RJ- Brasil	Para melhorar a apresentação das dietas e se tornarem atrativas, é necessário mão de obra capacitada, em número suficiente, para utilizar técnicas de preparo que valorizem a refeição
Dieta Geral Hospitalar: Determinantes do grau de satisfação de pacientes internados em um hospital de ensino	Ferreira <i>et al.</i> , 2023	Pacientes adultos, internados em um hospital de ensino na Região Norte - Ceará (n= 80)	O grau de satisfação regide à medida que o paciente passa mais tempo hospitalizado
"Dentro das condições que a gente tem": Percepções de nutricionistas sobre gastronomia em hospital universitário	Oliveira <i>et al.</i> , 2020	Nutricionistas que atuam na produção de refeições e na área clínica em um hospital universitário (n=15)	Desafios em implementar práticas de gastronomia hospitalar sofisticada devido a escassez de recursos e restrições orçamentárias
A gastronomia no contexto da hotelaria hospitalar: um estudo de caso na cidade do Rio de Janeiro, RJ, Brasil	Pinto e Alves, 2017	Pacientes hospitalizados, acompanhantes e nutricionistas	A implementação da gastronomia hospitalar requer um conjunto de ações tais como: recursos materiais adequados à proposta do cardápio, profissionais qualificados que em seu trabalho utilizem técnicas e métodos da gastronomia e serviços de qualidade aos clientes
Gastronomia Hospitalar: treinamento em bases de cozinha	Martins e Baratto, 2018	Equipe de Nutrição e Colaboradores da UAN do hospital na cidade de Pato Branco- PR que recebem pacientes de planos de saúde privados e do Sistema Único de Saúde (SUS)	Implantar a gastronomia hospitalar exige a presença de profissionais habilitados para desenvolver as técnicas gastronômicas como cortes específicos, uso de temperos diferenciados e diferentes métodos de coccção

Fonte: Próprio autor.

quando o paciente recebe a mesma alimentação com frequência (Ferreira et al., 2023).

Logo, a gastronomia tem como objetivo a valorização do alimento, podendo ser difundida e aplicada no ambiente hospitalar para tornar as dietas atrativas, pois as refeições muitas vezes são associadas a algo sem sabor e aparência pouco agradável, levando a baixa aceitação, e consequentemente, piora do estado nutricional prolongando o tempo de internação (Santos et al., 2024).

No estudo de Navarro et al., (2016), após dividir os pacientes hospitalizados em dois grupos, um grupo controle que recebeu almoço padrão do hospital, e um grupo experimental, que recebeu o almoço com formas de apresentação diferenciadas, após orientações recebidas do Institut Paul Bocuse, sem alteração da composição da refeição. Os resultados encontrados demonstraram que as adaptações de configuração do cardápio do hospital, utilizando os mesmos ingredientes sem qualquer investimento financeiro extra, teve um impacto positivo na percepção visual dos participantes resultando em um aumento significativo na ingestão de alimentos pelos pacientes, e consequentemente, diminuição do desperdício dos alimentos e menores chances de retorno para o hospital após a alta.

Neste estudo, embora o tempo de internação dos pacientes hospitalizados não tenha diminuído, houve uma redução significativa na taxa de readmissão no hospital entre os participantes do grupo experimental. Dessa forma, os pacientes do grupo estudado apresentaram menores chances de retornar para o hospital após a alta, o que é visto como um avanço positivo. Assim, a apresentação diferenciada das refeições contribuiu para a melhoria dos resultados clínicos em pacientes hospitalizados (Navarro et al., 2016).

Essa perspectiva é reforçada no estudo de Cunha et al., (2022), que foram servidas refeições modificadas para todos os pacientes internados e distribuídas também refeições padrão. Sendo essas modificações na apresentação dos alimentos, com a utilização de utensílios diferenciados e reorganização dos pratos para torná-los mais

atraente visualmente, além da melhoria no serviço com a distribuição das refeições nas enfermarias a cada paciente. Essas intervenções gastronômicas promoveram aumento no interesse de consumir a refeição hospitalar, e contribuíram positivamente para a melhorar o consumo e aceitação das dietas pelos pacientes, e por sua vez, a rápida recuperação dos pacientes internados.

A pessoa internada precisa estar bem alimentada, uma vez que alimentação adequada reduz o tempo de internação e de uso do leito. Dessa maneira, deve-se pensar em diferentes estratégias para melhorar a forma em que a comida é servida no ambiente hospitalar (Novinski et al., 2017).

Influência das Estratégias Gastronômicas na Aceitação das Dietas

O uso de estratégias gastronômicas é uma ferramenta importante para implementação da gastronomia hospitalar, cujo objetivo é melhorar as características sensoriais, a apresentação das refeições, contribuindo para a aceitação da dieta pelo paciente e o adequado aporte nutricional (Andrade et al., 2021).

A ausência de estratégias no planejamento da dieta, prejudica o processo de adesão pelos pacientes. No estudo realizado por Novinski et al., (2017) com pacientes em dieta livre/geral, observou-se um índice de resto-ingesta de 28%, acima do recomendado de 20%, indicando baixa aceitação das refeições. Isso poderia ser evitado se houvesse um melhor planejamento, que envolvesse a integração com a equipe de saúde e nutrição para avaliar as preparações das dietas considerando diversas variáveis, tais como: a temperatura em que a comida é servida para o paciente, utilização de temperos, horário da distribuição das refeições, apresentação das bandejas, bem como a higiene dos utensílios, estratégias que influenciam diretamente na aceitação das dietas pelos pacientes.

Um estudo com pacientes internados pelo sistema particular e pelo Sistema Único de Saúde (SUS) foi realizado no Hospital Filantrópico em Minas Gerais. Os pacientes apresentavam

prescrição de dieta livre, sem restrição de nutrientes ou consistência. Após a aplicação das processos gastronômicos, orientadas por meio da capacitação dos manipuladores, para produzir diferentes tipos de cortes, como julienne, allumete, bastão, vick, brunoise, jardineira, macedoine, camponesa, mirepoix, paysanne, zeste e chiffonade, além dos métodos de cocção utilizando calor úmido, seco e misto, bem como, técnicas de preparo, envolvendo combinação de cores, utilização de ervas aromáticas e apresentação das refeições, houve um aumento das notas atribuídas aos aspectos sensoriais como cor, sabor, aroma e textura, temperatura e da aumento da aceitabilidade geral das refeições (Santos et al., 2017).

Assim como, houve redução da quantidade de alimentos não consumidos no prato, através da utilização dos métodos de cocção adequados a cada preparação, e da utilização de condimentos e ervas que agregaram sabor e uma melhor apresentação aos alimentos. Sugerindo, consequentemente, uma possível melhora do estado nutricional e na redução dos custos com os desperdícios das refeições (Santos et al., 2017).

De forma similar, um estudo realizado por Santos et al., (2024), observou que a aceitação em relação à aparência e cor das dietas servidas, aumentaram com a introdução de técnicas gastronômicas em comparação ao grupo que foi submetido à dieta padrão do hospital. Após a aplicação de ao menos duas técnicas em cada dieta, como a apresentação e organização dos alimentos na marmita, adição de ervas e especiarias como itens decorativos, a coloração do arroz com beterraba, cenoura, açafrão ou coentro, além da adição de diferentes tipos de molhos.

O estudo demonstra que a maioria dos pacientes consome totalmente as dietas ofertadas, pois as técnicas já aplicadas na UAN agradam os pacientes. Contudo, a inserção da gastronomia pode proporcionar melhorias nesse processo. Essas técnicas, além de serem de baixo custo, são de rápida aplicação para a UAN, de modo que a implementação da intervenção não alterasse consideravelmente o tempo de preparo das refeições,

sendo uma alternativa viável para a execução (Santos et al., 2024).

Desafios para Implementação da Gastronomia Hospitalar

Um estudo realizado por Oliveira et al., (2020) analisou a experiência de nutricionistas que atuam no setor da produção de refeições e no setor da nutrição clínica de hospital universitário. Observou-se que os desafios na implementação da gastronomia hospitalar estão relacionados a desafios organizacionais, como custos, uma vez que a limitação financeira dificulta a implementação de práticas gastronômicas, principalmente práticas que exigem investimentos em utensílios, equipamentos e materiais apropriados, assim como a presença de profissionais devidamente treinados.

Essa perspectiva é reforçada no estudo de Martins e Baratto (2018), que considera que um dos desafios organizacionais é a falta de preparo da equipe. Implantar a gastronomia hospitalar exige a presença de profissionais aptos e capacitados para desenvolver as técnicas gastronômicas como cortes específicos, uso de temperos diferenciados e diferentes métodos de cocção. Além disso, outros estudos realizados enfatizam a importância de se realizar periodicamente o treinamento e capacitação dos colaboradores envolvidos nos Serviços de Nutrição e Dietética (SND) para garantir a inovação do cardápio para evitar repetição e monotonia das preparações (Pinto e Alves, 2017; Andrade et al., 2021).

Cabe destacar que, em seu estudo Oliveira et al., (2020) enfatiza também os desafios operacionais, e a utilização de embalagens descartáveis, é a solução mais viável para a logística de distribuição, recolhimento e higienização dos utensílios, especialmente diante de limitações orçamentárias e também do número reduzido de funcionários. Sabe-se que, de modo geral, o número de profissionais nutricionistas e manipuladores de alimentos, não se adequa à demanda e, isso pode trazer como consequência a sobrecarga de trabalho para os profissionais nutricionistas dentro dos hospitais. Essa realidade limita a

possibilidade de servir refeições mais elaboradas ou com apresentação mais agradáveis, sendo um aspecto central da gastronomia hospitalar (Andrade et al., 2021).

Para que haja a implementação da gastronomia hospitalar, é imprescindível que o espaço disponha de uma estrutura física que atenda às necessidades dos profissionais, tanto os profissionais de cozinha, aqueles responsáveis pela elaboração da alimentação com alto valor gastronômico, quanto os da nutrição, que estão dedicados em todas as etapas de produção e qualidade nutricional das refeições (Pinto e Alves, 2017). O espaço físico onde o preparo das refeições acontece, precisa estar adequado à complexidade do cardápio hospitalar executado e ao número de refeições servida.

Os equipamentos e utensílios disponíveis na cozinha industrial devem ser compatíveis com os recursos tecnológicos existentes no mercado, a fim de que os atributos desejados para as refeições elaboradas, o tempo utilizado no preparo e operacionalização de custos sejam alcançados (Ferreira et al., 2023).

Também existem desafios relacionados à aceitação cultural, uma vez que a aceitação das refeições hospitalares depende do contexto dos pacientes. E a adaptação do cardápio ao gosto popular é fundamental para garantir que as refeições sejam bem aceitas, o que desafia a implementação de técnicas gastronômicas mais elaboradas. Assim como, o respeito à cultura alimentar, a equipe de nutrição, ao adaptar os cardápios precisa garantir que as refeições respeitem as preferências e a cultura alimentar dos pacientes. Assim, a alimentação deve ser vista como um fator de conforto e prazer, especialmente em um contexto hospitalar, onde a alimentação desempenha um papel terapêutico (Oliveira et al., 2020).

Diferenças da Implementação da Gastronomia Hospitalar no Cenário Público e Privado

No contexto do hospital público, a gastronomia hospitalar é adaptada às restrições orçamentárias e ao perfil da população atendida.

A equipe de nutrição destaca-se pelo esforço em tornar as refeições atraentes, usando temperos e ingredientes simples, mas que buscam aproximar o sabor e a aparência das refeições daquelas preparadas em casa. Além disso, a estrutura limitada, a equipe de nutrição enfrenta desafios em termos de recursos e equipamentos, que comprometem a capacidade de personalizar as refeições e melhorar a estética da alimentação, o que limita a possibilidade de oferecer uma dieta mais elaborada em termos de apresentação. Mesmo assim, há uma tentativa de buscar alternativas criativas dentro das possibilidades financeiras e operacionais (Oliveira et al., 2020).

De acordo com estudo realizado por Pinto e Alves (2017) que avaliaram a implantação da gastronomia em um hospital particular na cidade do Rio de Janeiro, os hospitais privados têm menos restrições orçamentárias, podem investir mais em fornecer às cozinhas industriais utensílios e equipamentos mais inovadores e modernos, contratação de profissionais especializados com formação em gastronomia e melhorias na infraestrutura. Isso pode incluir a utilização de utensílios adequados, pratos mais elaborados e cardápios que buscam não apenas atender as necessidades nutricionais, mas também oferecer uma experiência prazerosa aos pacientes.

A implementação da gastronomia hospitalar em hospitais privados pode ser mais focada em aplicar técnicas culinárias mais elaboradas, com ênfase em cortes refinados, uso de ingredientes decorativos e empratamento sofisticados. Estas iniciativas são formas de o hospital obter melhorias nas características dietética e sensorial das refeições. Nesse contexto, os pacientes de instituições privadas, geralmente costumam ter um perfil econômico mais elevado, podem ter maior aceitação de refeições que sigam os padrões da gastronomia, sem o mesmo grau de restrição financeira ou logística que os hospitais públicos enfrentam (Pinto e Alves, 2017).

CONCLUSÃO

Diante das informações apresentadas, as vantagens são claras, em relação à alimentação bem

planejada e saborosa dentro do ambiente hospitalar, acelerando o processo de recuperação, bem como, melhoria do bem-estar dos pacientes. É notório que estratégias gastronômicas contribuem para uma maior aceitação e adesão às dietas prescritas promovendo satisfação dos pacientes, bem como, a utilização dessas técnicas sendo um avanço na redução dos desperdícios de alimentos. Isso deve-se a melhora das características sensoriais e apresentação das dietas.

Todavia, para implementar a gastronomia no ambiente hospitalar é necessário técnicas gastronômicas eficazes, que são as bases da cozinha, treinamento prático direcionados à equipe, a garantia da disponibilidade de equipamentos e utensílios adequados e o planejamento da dieta de acordo as necessidades nutricionais específicas e que estejam alinhadas com os hábitos, preferências e tradições culturais de cada paciente.

Ainda existem poucas pesquisas nessa área sendo necessária a realização estudos futuros sobre a implantação da gastronomia hospitalar e a sua influência na recuperação de pacientes internados. Assim como, recomenda-se a inclusão de descritores como “gastronomia hospitalar”, “alimentação hospitalar”, “tempo de internação” entre outros na plataforma Medical Subject Headings - MeSH e Descritores em Ciências da Saúde - DeCS, a fim de facilitar a busca e o acesso aos estudos da área.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, M. C. M.; OLIVEIRA, O. M. A.; VILAR, J. S. Proposta de apresentação de dietas oferecidas aos pacientes internados em um hospital público de Niterói-RJ. *Brazilian Journal of Development*, v. 7, n. 3, p. 32218-32234, 2021. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv7n3-780>
- CALZOLARI, K. C.; CNOP, M.L.; PINTO, R. L. Uso de técnicas culinárias na gastronomia hospitalar: uma revisão de literatura. *Revista Foco*, v. 17, n.12, e7366, p.01-22, 2024. DOI: <https://doi.org/10.54751/revistafoco.v17n12-192>
- CALO, N. C.; FERREIRA, J. C.; PATINO, C. M. Revisões sistemáticas: uma breve visão geral. *Jornal Brasileiro de Pneumologia*, v. 46, n. 5:e20200475, 2020. DOI:<https://dx.doi.org/10.36416/1806-3756/e20200475>
- CARVALHO, M. F. A.; SILVA, M. C. M.; FREITA, S. T.; COSTA, J. A.; SILVA, J. M.; CARVALHO, L. R.; CASTRO, M. O. S.; IBIAPINA, C. R. L. S. Aceitabilidade de dietas hospitalares por pacientes internados em hospital universitário. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 14, p. e35101421723, 2021.
- CUNHA, C. M. H.; JOÃO, E. C.; ARANHA, F. Q. Avaliação comparativa de aceitação do cardápio hospitalar em pacientes internados no centro de saúde de Moatize-Tete- Moçambique. *Revista Simbio-Logias*, v. 14, N. 21, p. 86-100, 2022.
- FERREIRA, F. V.; SAMPAIO, H. A. C.; PALÁCIO, B. Q. A.; FÉLIX, T. A. Dieta geral hospitalar: determinantes do grau de satisfação de pacientes internados em um hospital de ensino. *SANARE-Revista de Políticas Públicas*, v. 22, n. 2. p. 07-19, 2023.
- FISCHER, C. C.; FLOR, K. O.; ZAGO, L.; MIYAHIRA, R. F. Estratégias gastronômicas para melhorar a aceitabilidade de dietas hospitalares: Uma breve revisão. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 5, p. e42510515138, 2021.
- GALVÃO, T. F.; PEREIRA, M. G. Revisões sistemáticas da literatura: passos para sua elaboração. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v. 23, n. 1, p. 183-184, 2014.
- MARTINS, P.; BARATTO, I. Gastronomia hospitalar: treinamento em bases de cozinha. *RBONE - Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, v. 12, n. 69, p. 110-117, 2018.
- NAVARRO, D. A.; BOAZ, M.; KRAUSE, I.; ELIS, A.; CHERNOV, K.; GIABRA, M.; LEVY, M.; GIBOREAU, A.; KOSAK, S.; MOUHIEDDINE, M.; SINGER, P. Improved meal presentation increases food intake and decreases readmission rate in hospitalized patients. *Clinical Nutrition*, v. 35, n. 5, p. 1153-1158, 2016. DOI:<https://dx.doi.org/10.1016/j.clnu.2015.09.012>
- NOVINSKI, A. P. F.; ARAÚJO, G. C.; BARATTO, I. Resto ingestão em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Pato Branco - PR. *RBONE- Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, v. 11, n. 66, p. 451-458, 2017.
- OLIVEIRA, E. J. C.; OLIVERA, T. C.; SANTOS, V. S. “Dentro das condições que a gente tem”: percepções de nutricionistas sobre gastronomia em hospital universitário. *Revista Enfermagem e Atenção à Saúde*, v. 9, n. 02, p. 22-38, 2020.

PAGE, M. J.; MCKENZIE, J.E.; BOSSUYT, P.M.; BOUTRON, I.; HOFFMANN, T.C.; MULROW, C.D.; SHAMSEER, L.; TETZLAFF, J.M.; AKL, E.A.; BRENNAN, S.E.; CHOU, R.; GLANVILLE, J.; GRIMSHAW, J.M.; HRÓBJARTSSON, A.; LALU, M.M.; LI, T.; LODER, E.W.; MAYO - WILSON, E.; MCDONALD, S.; MCGUINNESS, L.A.; STEWART, L.A.; THOMAS, J.; TRICCO, A.C.; WELCH, V.A.; WHITING, P.; MOHER, D. The PRISMA 2020 statement: an updated guideline for reporting systematic reviews. *BMJ*, v. 372, n. 71, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1136/bmj.n71>

PEREIRA, I. J.; MORAIS, B. H. S. A influência da gastronomia na melhora da aceitabilidade de dietas em ambientes hospitalares: uma revisão de literatura. *Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN*, v. 14, n. 1, p. 1-14, 2023. DOI: <https://doi.org/10.47320/rasbran.2023.3021>

PINTO, C. C.; ALVES, E. A. Gastronomia no contexto da hotelaria hospitalar: um estudo de caso na cidade do Rio de Janeiro, RJ, Brasil. *Revista de Administração Hospitalar e Inovação em Saúde*, Belo Horizonte, v. 14, n. 12, p. 01-13, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.21450/rahis.v14i2.3844>

PIRES, M. E.; HAERTEL, M. C. O. S.; NASCIMENTO, B. S.; BUFFARINI, R.; PRETTO, A. D. B. 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, 257-265, 2024.

SILVA, J. C.; TAVARES, J. F. Gastronomia como ferramenta na dieta hospitalar: uma revisão de literatura. *Revista Foco (Interdisciplinary Studies Journal)*, v. 17, n. 6, 2024. <http://dx.doi.org/10.54751/revistafoco.v17n6-007>

SANTOS, V. G. A.; SANTOS, M. C.; CARVALHO, M. G. O papel crucial da gastronomia no aumento da aceitabilidade das dietas hospitalares. *Brazilian Journal of Health Review*, v. 7, n. 4, p. 01-20, 2024. DOI: <https://doi.org/10.34119/bjhrv7n4-072>

SANTOS, V.S.; GONTIJO, M. C. F.; ALMEIDA, M. E. F. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. *Nutrición clínica y dietética hospitalaria*, v. 37, n. 3, p. 17-22, 2017. DOI: <https://doi.org/10.12873/373souza>

SILVA, E. S.; LEMES, A. G.; PIAGGE, C. S. L. D.; MELO, C. B.; MELO, L. B.; MEDEIROS, R. A.; JESUS, S. E.; ROBAZZI, M. L.C. C. Tecnologias educacionais utilizadas pelo enfermeiro ao idoso em hemodiálise: protocolo de revisão de escopo. *Online Brazil Journal of Nursing*, 2023;22 Suppl1:e20236670. DOI: <https://doi.org/10.17665/1676>

SILVA, M. L.; SANTO, R. E.; BACELO, A. C.; ALMEIDA, C. F.; CARDOSO, C. S. A.; SILVA, P. S.; COLARES, L. G. T.; BRITO, P. Validación de contenido y aplicación de

un instrumento para evaluar la aceptación de dietas hospitalarias. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 42, 4, 2022. DOI: <https://doi.org/10.12873/424pereira>.

SOUZA, A. P. C.; WANZELER, D. C. M.; MEDEIROS, K. C. M.; CHAVES, M. H. G.; COSTA, M. L. N. G.; PORTTELA, V. M. R. Desnutrição hospitalar e suas consequências para a segurança do paciente. *Estudos em Ciências da Saúde*, p. 43-57, 2023. DOI: <https://doi.org/10.58203/Licuri.20344>

VERÇOZA, A. B. B.; CANUTO, M. C. L.; BARBOSA, L. B. Análise da satisfação de pacientes com a unidade de alimentação e nutrição de um hospital universitário em Maceió – AL. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, v. 19, n. 119, 2025.

RECEBIDO:17.6.2025

ACEITO:7.8.2025

PUBLICADO: 8.8.2025