

Gastronomia e humanização hospitalar

Beatriz Santos Souza^{1*}, Mariana Prado Molero¹, Viviane Bressane Claus Molina²

¹Graduanda do curso de Nutrição, Centro Universitário Padre Anchieta.

²Docente do Centro Universitário Padre Anchieta, Avenida Odila Azalim, 575, Jundiaí/SP.

*Autora para correspondência: Beatriz Santos Souza. Avenida Odila Azalim, 575, Jundiaí, São Paulo, Brasil - CEP: 13210-795. E-mail: beatriz.ssouza99@gmail.com

“Todos os autores deste artigo declaram que não há conflitos de interesses”

Revisão de literatura – Nutrição

Resumo

A dieta hospitalar está diretamente relacionada com a recuperação da saúde do paciente. Porém a mesma, normalmente, é vista de forma negativa. A gastronomia hospitalar nasceu para associar a dietoterapia com uma refeição agradável e harmônica, a fim de motivar o paciente a se alimentar. Diante do cenário de alimentação e cuidados hospitalares, o objetivo da pesquisa foi avaliar a relação entre a gastronomia e humanização hospitalar e a recuperação do paciente. Para isto, foram analisados artigos científicos das bases eletrônicas de dados SciELO e Google Acadêmico. O contexto da humanização em ambiente hospitalar procura incentivar novas técnicas e hábitos de atendimento que geram mudanças nos padrões antes estabelecidos, já que o conceito foi formado com o objetivo de que todos os profissionais de saúde devem exercer o respeito, a compaixão e a solidariedade ao próximo, a fim de melhorar os relacionamentos interpessoais, o período de internação e o quadro patológico dos pacientes. A humanização dentro da gastronomia se refere a uma preparação nutricionalmente equilibrada, saudável e de acordo com a patologia de cada paciente, juntamente com conforto, prazer e ternura. Normalmente se usa a nova tendência gastronômica “Comfort Food”, a qual resgata sensações e sentimentos relacionados a um determinado alimento consumido pelo paciente na sua infância ou em algum momento importante, agradando os sentidos. Conclui-se que hospitais que aplicam a gastronomia junto com a dietoterapia e que preservam e aprimoram os conceitos de humanização apresentam mais sucesso na recuperação do paciente, assim como reduzem os gastos com internações prolongadas.

Palavras-chave: alimentos, refeições, serviços de alimentação, humanização da assistência.

Gastronomy and hospital humanization

Abstract

The hospital diet is directly related to the recovery of the patient's health. But the same is usually seen in a negative way. The hospital gastronomy was born to associate dietotherapy with a pleasant and harmonious meal, in order to motivate the patient to eat. Given the scenario of food and hospital care, the objective of the research was to evaluate the relationship between gastronomy and hospital humanization and patient recovery. For this, we analyzed scientific articles from the electronic databases SciELO and Google Scholar. The context of humanization in the hospital environment seeks to encourage new techniques and care habits that generate changes in the standards previously established, since the concept was formed with the objective that all health professionals should exercise respect, compassion and solidarity with others, in order to improve interpersonal relationships, the period of hospitalization and the pathological picture of patients. Humanization within gastronomy refers to a nutritionally balanced, healthy preparation and according to the pathology of each patient, along with comfort, pleasure and tenderness. Usually we use the new gastronomic trend "Comfort Food", which rescues sensations and feelings related to a certain food consumed by the patient in his childhood or at some important time, pleasing the senses. It is concluded that hospitals that apply gastronomy together with dietotherapy and that preserve and improve the concepts of humanization, have more success in patient recovery, as well as reduce expenses with prolonged hospitalizations.

Keywords: food, meals, food services, humanization of care.

Introdução

A gastronomia é um ramo da culinária que abrange conhecimentos e práticas relacionados com a alimentação. A gastronomia hospitalar surgiu para aumentar a aceitação das refeições oferecidas aos pacientes, pois além de utilizar técnicas científicas para construir pratos nutricionalmente equilibrados e proporcionais à patologia que o paciente apresenta, ela trabalha para que todos os aspectos visuais, olfativos e gustativos sejam prazerosos para os indivíduos que consomem esses pratos¹.

A dieta hospitalar é primordial na manutenção e/ou recuperação da saúde do paciente, juntamente com todo o cuidado médico e de uma equipe multidisciplinar. Porém, essa dieta é muitas vezes vista de forma negativa, associando-se a uma comida ruim e sem sabor, normalmente diferente das refeições que os pacientes realizam em casa. Muitas vezes, as Unidades de Alimentação e Dietética presentes nos hospitais priorizam a formulação da dieta com a sua composição nutricionalmente adequada e esquecem que

Gastronomia e humanização hospitalar

a aparência da refeição, assim como o aroma, a organização do prato e todo o apelo sensorial é importante na hora de o paciente alimentar-se².

O serviço de gastronomia em ambiente hospitalar deve, além de oferecer a dieta prescrita individualmente ao paciente com suas devidas recomendações nutricionais de forma agradável e harmônica, criar ideias para elaborar pratos coloridos, cheirosos e atrativos para que conquistem o paciente e o motivem a se alimentar adequadamente, proporcionando bem-estar físico e mental, visando a melhora de sua saúde³.

Além de ofertar alimentos saborosos, também é essencial na gastronomia hospitalar utilizar ingredientes locais, assim como frutas, legumes e verduras de época e trabalhar com a cultura local onde está instalado o hospital⁴.

A gastronomia de forma humanizada está presente também quando muitos hospitais elaboram cardápios diferenciados em datas comemorativas, como Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, entre outros. A criação desses cardápios especiais utilizando preparações típicas segundo a data a ser comemorada e alimentos diferenciados, acrescidos de decorações no prato, leva afeto e alegria para os pacientes internados, tornando sua estadia no hospital mais agradável⁵.

Compreender o paciente como um todo, um ser individual, portador de crenças, valores, sentimentos, desejos e perspectivas, e não só tratar apenas uma doença específica, é a definição de humanização hospitalar. Construir uma relação efetiva, com ternura, acolhimento e respeito se faz benéfico para o paciente, tornando a permanência no hospital a menos traumática possível a ele e à família⁶.

A humanização é uma técnica complexa e ampla, a qual envolve transformações significativas nos padrões comportamentais dos profissionais de saúde, uma vez que o constante contato com outros, em especial com pacientes, expõe esses profissionais às suas próprias questões de vida, podendo gerar certa resistência a mudanças. Se tal contato não for realizado de forma coerente, o risco de práticas inadequadas e abordagens rigorosas serão aumentados, tornando-se prejudiciais em diversos âmbitos do atendimento, tanto ao próprios profissionais de convívio quanto aos enfermos. Assim, a humanização faz-se necessária para que os agentes de saúde olhem além de um mero indivíduo doente, levando em consideração diversos outros pontos da vida humana^{7, 8}.

Juntamente às novas exigências de atenção e perfis de mortalidade e demográfico da população, é primordial a adoção de apresentações diferenciadas, a fim de garantir a qualidade de atendimento. Frente a tais circunstâncias, a aplicação das ciências da

nutrição carrega uma importância indispensável em meio ao sistema de humanização em espaço hospitalar, uma vez que são mínimos os indicadores e o desempenho humanizador admitidos a setores deste cuidado. Para haver efetivação de tais responsabilidades, faz-se necessário um grupo de ações entre as áreas de produção alimentícia e de serviço clínico-nutricional. Estas condutas dispõem-se em estratégias coletivas que prezam não somente as ações capacitadas em nutrição e saúde mas também o sucesso dos profissionais inclusos pela vantagem de convívio e conhecimento mútuo no trabalho⁸.

Na percepção do paciente, a humanização é traduzida, principalmente, em gestos como sensibilidade, solidariedade e compaixão. Dessa forma, o significado da ação em ambiente hospitalar não se limita, somente, ao vínculo profissional-paciente, mas aponta olhares para um quadro mais amplo, ajudando aqueles mais necessitados, tornando maior a preocupação com o próximo e a sensibilização com as dificuldades dos outros. A compaixão, por exemplo, está inserida na experiência vulnerável perante a hospitalização. Trata-se de se mover de sua própria esfera e adentrar no ambiente do outro enquanto indivíduo, para sofrer, alegrar-se e caminhar com ele. Assim, solidarizar-se é ser capaz de partilhar as paixões do próximo e com o próximo⁶.

Diante do cenário atual de alimentação e cuidados hospitalares, se faz necessário multiplicar a pesquisa sobre esse assunto para avaliar a relação entre a gastronomia e humanização hospitalar e a recuperação do paciente, assim como relacionar a gastronomia com a aceitação dietética e identificar os benefícios da humanização hospitalar e a melhora de saúde do paciente.

Métodos

Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada por meio da leitura e análise de artigos científicos, nas bases eletrônicas de dados: *SciELO (Scientific Electronic Library Online)* e *Google Acadêmico*. Foi dada a preferência para artigos publicados nos últimos 10 anos, porém alguns artigos de 20 anos de sua publicação foram utilizados devido à importância de suas pesquisas. Todos os textos empregados nessa revisão são de língua portuguesa. Para a pesquisa dos artigos foram utilizadas as palavras-chave: alimentos, refeições, serviços de alimentação e humanização da assistência.

Resultados e Discussão

Para esta revisão, foram utilizados 20 artigos científicos como referência.

A humanização na assistência à saúde

A finalidade de humanizar, mais especificamente no âmbito de saúde, relaciona-se com fatores de reconhecimento e aceitação, uma vez que na determinada área em questão e em suas práticas, há a persistência de sérios problemas e a ausência de diversas condições implicadas no quesito atenção à saúde dos indivíduos, não só pela irregularidade de órgãos e atos estatais como também pela sociedade em geral. Agentes e organizações de saúde podem variar sua forma de tratamento, podendo ir desde o uso de técnicas como a linguagem impessoal ou atitudes paternalistas até à indiferença total com os enfermos presentes⁹.

A importância dessa abordagem tomou outro nível quando, em 2000, o Ministério de Saúde instituiu o Programa Nacional de Humanização da Assistência Hospitalar (PNHAH). O programa contém regras ministeriais que se destinam a promover novos costumes nos serviços de saúde do país. O objetivo essencial do PNHAH é o aprimoramento das relações profissional/profissional, usuário/profissional e hospital/comunidade (comunicações sociocomunitárias), tendo em vista o êxito dos serviços fornecidos por estas instituições e, conseqüentemente, a melhoria da qualidade de vida¹⁰.

Apesar disso, é reconhecido que a batalha pela humanização das ações de saúde já estava em pauta na década de 1960, ganhando espaço em debates acerca do bem-estar da mulher a partir dos movimentos feministas da época. De 1960 a 1980, ocorreram ações sociais que prezavam por mudanças no desempenho de saúde. Este movimento alcança os anos 2000, encontrando, por fim, o surgimento do programa governamental. De 2000 a 2002, o Programa Nacional de Humanização da Atenção Hospitalar iniciou suas atividades em hospitais com a finalidade de formar conselhos de humanização, direcionados a buscar melhorias dos atributos de atenção e atendimento ao usuário e, posteriormente, ao trabalhador. Porém, tais iniciativas beiravam um cenário impreciso, onde a humanização era exigida pelos usuários e, algumas vezes, banalizada por grande parte dos gestores e profissionais. Nos dias atuais, o programa foi substituído por outra perspectiva, onde a humanização é constituída por uma política de contribuição e abandonou o título de programa específico^{10, 11}.

Por isso, analisa-se que o sistema atual de saúde do país ainda permanece em uma fase rudimentar. Muito ainda deve ser feito em termos de manuseamento das políticas públicas associadas com a humanização, assim como interferências no sistema de moldagem dos profissionais a fim de padronizar novos hábitos. No contexto da constante evolução e utilização das tecnologias no cuidado, é inadiável a retomada de uma visão que zele pela dor e sofrimento humanos em suas diferentes variáveis, isto é, social, física, emocional, psíquica e cultural¹².

Gastronomia hospitalar

Gastronomia hospitalar é a junção da prescrição dietética de um profissional de nutrição, considerando todas as restrições, alergias e intolerâncias alimentares, com refeições saudáveis, coloridas, cheirosas e saborosas, promovendo uma alimentação prazerosa ao paciente. Há diversos tipos de dietas hospitalares, como hipossódica, hipoglicídica, líquida, leve, branda, pastosa, entre outras, cada uma com sua individualidade; porém, um fato comum entre todas é que normalmente são vistas como ruins pela maioria dos pacientes. Por essa recusa frequente, os gastos dos hospitais com o desperdício alimentar são grandes^{1,4}.

A medicina sempre vem avançando com novos procedimentos médicos, técnicas e medicamentos, objetivando a saúde dos pacientes; porém, as refeições hospitalares sempre foram um problema, pois eram vistas como sem sabor, sem consistência e desagradáveis, fazendo com que diminuísse a ingestão alimentar, pois o paciente não ficava tão incentivado a comer, dificultando seu processo de recuperação^{2,4}.

A preocupação com alimentação do paciente surgiu recentemente. Há uma tendência de se ofertarem refeições mais atraentes, além de alguns nutricionistas elaborarem cardápios individualizados, atendendo às suas preferências alimentares. O uso de temperos naturais, como alho, cebola, alecrim, tomilho, orégano, manjericão, cheiro verde, entre outros, normalmente substitui o sal, tendo em vista a saúde dos pacientes, assim como dar preferência aos alimentos e cultura local⁴.

Gastronomia hospitalar humanizada

A humanização dentro da gastronomia se refere a uma preparação nutricionalmente equilibrada, saudável e de acordo com a patologia de cada paciente, juntamente com conforto, prazer e ternura. Torna-se necessário, na perspectiva da humanização, criar cardápios diferentes em ocasiões especiais do ano, como Dia das Mães, Dia das crianças,

Gastronomia e humanização hospitalar

Natal, Ano Novo, Páscoa, entre outras, sempre utilizando alimentos e preparações típicas dessas datas, como também decorar o hospital, os pratos, bandejas e tudo a que o paciente tem acesso, fazendo, assim, com que os pacientes possam compartilhar desse momento especial, diminuindo o estresse de estar internado, tornando sua estadia mais agradável a todos. A “Comfort Food” é uma nova tendência no ramo da gastronomia, que tenta resgatar sensações e sentimentos relacionados a um determinado alimento consumido pelo paciente na sua infância ou em algum momento importante, agradando os sentidos e trazendo conforto e prazer em comer^{4,5}.

Uma ocorrência comum dentro do ambiente hospitalar é a desnutrição, um estado de deficiência de energia, proteína ou outros macronutrientes. É comum que pacientes já cheguem ao hospital com esse quadro ou o adquiram durante a internação, chegando a até 50%. A desnutrição impacta no curso da doença, assim como aumenta a morbidade e mortalidade e está diretamente relacionada com o tempo e o custo da hospitalização, fato que pode ser prevenido por uma alimentação nutricionalmente adequada e equilibrada, a qual auxilia na manutenção e/ou recuperação da saúde do paciente. A recusa alimentar pode estar relacionada com o curso da doença que o indivíduo apresenta, como a falta de apetite, a presença de náuseas, vômitos, o tempo de internação, como também a quantidade e a qualidade da refeição. Essa recusa alimentar está relacionada com a desnutrição, por isso se faz necessário que a dietoterapia seja acrescida de gastronomia, tornando a refeição mais agradável aos olhos e ao paladar^{1,13}.

Pacientes oncológicos são frequentes em hospitais, e os mesmos, muitas vezes, fazem tratamento quimioterápico, e a ingestão alimentar é prejudicada devido a sintomas comuns da própria medicação, como hiporexia, disfagia, mucosites, mal-estar, náuseas, vômitos, xerostomia, entre outros. As mudanças no paladar são comuns e prejudicam o ato de se alimentar. Dessa maneira, a gastronomia humanizada cria estratégias para que a refeição desses pacientes seja mais saborosa e atrativa, auxiliando em seu processo de recuperação^{14,15}.

Comer é um ato social, portanto a gastronomia de forma humanizada traz o conceito da refeição proporcionando bem-estar ao paciente, pois normalmente sua estadia no hospital não é tão agradável; além do estresse metabólico da própria doença, há o estresse psicológico. Logo, se faz necessário que o serviço de nutrição e dietética encante o cliente em todos os aspectos³.

Influências da hotelaria na gastronomia e humanização hospitalar

Os primeiros alojamentos, designados como hotéis, surgiram no período da Idade Moderna, se desenvolvendo e expandindo durante a Revolução Industrial e consolidando-se no Brasil em 1808, por meio da chegada da família Real ao país. Considerando o conceito da indústria hoteleira como instrumento de busca da saúde, iniciou-se um processo de associação entre hotéis e hospitais, uma vez que apresentam características comuns, como a hospitalidade. Sendo a hotelaria um elemento indispensável na atividade turística, construiu-se uma nova ideia denominada hotelaria hospitalar, a qual procura proporcionar ao enfermo um ambiente mais amparador, otimizado e humanizado no decorrer da internação. A adaptação dos hospitais para alcançar tal ambiente conta com a capacitação dos profissionais envolvidos, compreendendo a junção dos serviços de apoio e dos serviços específicos como forma de oferecer segurança, conforto e aconchego aos pacientes¹⁶.

A hotelaria hospitalar associa a cura do paciente com o aconchego da sua estadia no hospital, visando, além do ambiente confortável gerando bem-estar, uma alimentação excelente em suas características sensoriais, como aroma, sabor, cor e textura, respeitando as restrições exigidas por algumas doenças. Sendo assim, rompe-se com os estereótipos de o hospital ser um lugar ruim com uma comida sem gosto. Essa nova tendência atrai cada vez mais clientes, maximizando os lucros do hospital que a incorpora. Sabe-se que uma boa alimentação auxilia na recuperação do paciente, reduzindo morbidade e mortalidade, e apresenta um prognóstico final da doença mais favorável; logo, a gastronomia hospitalar aplicada dessa forma beneficia os pacientes e o hospital, pois a empresa terá menos custos com internações prolongadas e refeições desperdiçadas^{17,18}.

O nutricionista no processo de humanização

A população que procura por serviços hospitalares, comumente encontra-se frágil, assustada e debilitada, tanto física quanto mentalmente. Por tal situação, a mesma deseja não só acolhimento e cuidado, como também um bom tratamento e compreensão vindos dos profissionais da área. Segundo Pedroso²⁰, dessa forma, além da gentileza e preocupação, as quais devem ser promovidas pelos que atuam em saúde em geral, o cuidado nutricional e alimentar humanizado envolve a interpretação de que para cada pessoa, a comida e o comer apresentam significados únicos, que estão ligados com sua história alimentar, os sabores vivenciados, as formas e os espaços de consumo, construídos desde a infância. Assim, a alimentação também abrange o sentido de atender

Gastronomia e humanização hospitalar

questões psicológicas, motivacionais e emocionais, tornando essa experiência positiva ou não, de acordo com seu desenvolvimento^{19,20}.

Estudos indicam que um alimento, para garantir a eficiência de manter a vida, não deve somente abranger qualidades nutricionais, mas também é crucial que esse seja reconhecido e/ou acolhido pelo sujeito que o ingere e pelo grupo ao qual pertence, em âmbito social. Quanto às qualidades dos alimentos em ambiente hospitalar, são descritas em quatro funções básicas para assegurar avanço da recuperação, sendo essas nutricional, higiênica, hedônica e convivial. A primeira diz respeito à quantidade e à qualidade dos alimentos ofertados aos pacientes, os quais devem ser balanceados em seus micros e macronutrientes, com base em suas necessidades. A segunda abrange a qualidade higiênica dos alimentos, adotando-se medidas que evitam a propagação de elementos tóxicos durante o consumo, não só de origem química, mas também de origem microbiológica. A função hedônica relaciona-se com fatores psicossensoriais dos alimentos, como o prazer, o bem-estar e a alegria em comer. É responsável por assegurar a presença do indivíduo no mundo, a partir das memórias familiares e simbólicas que a comida carrega. Por fim, a última função refere-se ao alimento participando dos sistemas comunicativos, uma vez que este posiciona o ser humano em um ambiente social, o que possibilita a percepção do indivíduo a um grupo e a sua identidade individual e social²⁰.

Conforme dito por Gomes, os métodos avaliativos utilizados para análise nutricional do paciente, quando desempenhada juntamente com uma equipe multiprofissional, podem facilitar a evolução do quadro clínico. Foi abordada, então, a dificuldade na parceria entre nutricionistas e médicos, de modo que, quando existem necessidades na adequação e alteração da prescrição dietética dos pacientes, os obstáculos para a adesão às ações multidisciplinares são nítidos. Conseqüentemente, as frágeis condições de intervenção nutricional em hospitais geram excesso de trabalho para outros profissionais, bem como dificuldades na inserção de procedimentos nutricionais e serviço de assistência humanizada no ambiente hospitalar¹⁹.

Estudos observaram que os nutricionistas, em campo hospitalar, realizam mais atividades relacionadas ao gerenciamento dos serviços prestados do que suas devidas funções, tornando difícil a aproximação com os pacientes e o aprofundamento do profissional nas necessidades alimentares dos mesmos. Como resultado, foi descoberto que somente 50% realizam anamnese alimentar e, do mesmo grupo, 70% exercem tanto atividades de acompanhamento nutricional do paciente quanto as atividades ligadas à gestão de produção alimentícia. Sendo assim, a pesquisa evidencia a presença de certo

distanciamento dos profissionais nutricionistas de enfoques educacionais e técnicos à mercê de conhecimentos gerenciais e administrativos²⁰.

Conclusão

A gastronomia e a humanização hospitalar estão diretamente relacionadas com a manutenção e recuperação da saúde do paciente. Ficou claro na literatura que refeições não atraentes desincentivam o indivíduo a se alimentar, prejudicando o sucesso do tratamento. Logo, é fundamental que a gastronomia seja iniciada dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição do hospital, elaborando não apenas pratos saudáveis, mas coloridos e atrativos, a fim de motivar o ato da alimentação. Hospitais normalmente não são tão agradáveis para os pacientes, pois além do estresse metabólico da própria doença, ainda há o estresse psicológico de sua estadia. Portanto, locais que aplicam a gastronomia junto com a dietoterapia apresentam mais sucesso na recuperação do paciente, reduzindo os gastos com internações prolongadas e com refeições desperdiçadas.

Como apontado pelas técnicas de humanização, todo ser humano é digno de receber acolhimento, reciprocidade e apoio, principalmente durante manifestações patológicas. As organizações de saúde, bem como suas estruturas e seus funcionários, são responsáveis por garantir e assegurar que os tratamentos realizados sejam coesos e respeitosos, a fim de tornar o ambiente e os relacionamentos ali formados ferramentas de melhoria e alcance da qualidade de vida. Apesar do atual sistema de saúde do país e suas condições, preservar e aprimorar os conceitos de humanização hospitalar torna-se necessário para conscientizar os profissionais sobre novos hábitos de cuidado, uma vez que zelar pela dor humana social, física, emocional, psíquica e culturalmente sustenta a ideia de reestabelecer a qualidade de vida e a evolução de cura por meio da libertação das questões internas, as quais podem interferir em funções hormonais e metabólicas do corpo com a alteração de humor e fome, por exemplo.

Referências

1. Santos VS, Gontijo MCF, Almeida MEF. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 2017; 37(3): 17-22. [acesso em 29 maio 2020]. Disponível em: <<https://revista.nutricion.org/PDF/FerreiraAlmeida.pdf>>

2. Silva SM, Maurício AA. Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas. *ConScientiae Saúde*. 2013; 12(1): 17-27. [acesso em 28 maio 2020]. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=92926313002>>
3. Cabral JVB, Oliveira FHPC, Shinohara NKS. A gastronomia hospitalar como ferramenta de bem-estar ao paciente. *Higiene Alimentar*. 2015; 29: 167-171 [acesso em 28 maio 2020]. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/316875644_A_GASTRONOMIA_HOSPITALAR_COMO_FERRAMENTA_DE_BEM-ESTAR_AO_PACIENTE>
4. Taldivo BP, Santos MCT. Gastronomia hospitalar. *Revista Conexão Eletrônica*. 2016; 13(1): 349-356. [acesso em 29 maio 2020]. Disponível em: <http://www.aems.edu.br/conexao/edicaoanterior/Sumario/2016/downloads/1.%20Ci%C3%Aancias%20Biol%C3%B3gicas%20e%20Ci%C3%Aancias%20da%20Sa%C3%BAde/041_Gastronomia%20-%20Gastronomia%20Hospitalar.pdf>
5. >
6. Nakasato M, Casseb MO, Costa HM, Cardoso E. A gastronomia hospitalar como instrumento de humanização. *Blucher*. 2014; 1(20): 72. [acesso em 28 maio 2020]. Disponível em: <<http://www.proceedings.blucher.com.br/article-details/a-gastronomia-hospitalar-como-instrumento-de-humanizacao-9493>>
7. Backes DS, Lunardi Filho WD, Lunardi VL. Humanização hospitalar: percepção dos pacientes. *Acta Scientiarum: Health Sciences*. 2005; 27(2): 103-107 [acesso em 29 maio 2020]. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=307223952002>>
8. Mota RA, Martins CGM, Vêras RM. Papel dos profissionais de saúde na política de humanização hospitalar. *Psicologia em Estudo*. 2006; 11(2): 323-330 [acesso em 29 maio 2020]. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-73722006000200011&script=sci_arttext&tlng=pt>
9. Bettinelli LA, Waskiewicz J, Erdmann AL. Humanização do cuidado no ambiente hospitalar. *O Mundo da Saúde*. 2003; 27(2): 231-239 [acesso em 29 maio 2020]. Disponível em: <[https://bvsm.sau.de.gov.br/bvs/is_digital/is_0403/pdf/IS23\(4\)111.pdf](https://bvsm.sau.de.gov.br/bvs/is_digital/is_0403/pdf/IS23(4)111.pdf)>
10. Oliveira BRG, Collet N, Viera CS. A humanização na assistência à saúde. *Revista Latino-Americana de Enfermagem*. 2006; 14(2): 277-284 [acesso em 30 maio 2020]. Disponível em: <<https://www.scielo.br/rlae/pdf/rlae.v14n2.277-284.pdf>>

- 2020]. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?pid=s0104-11692006000200019&script=sci_arttext>
11. Deslandes SF. Análise do discurso oficial sobre a humanização da assistência hospitalar. Associação Brasileira de Saúde Coletiva. 2004; 9(1): 7-14 [acesso em 30 maio 2020]. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232004000100002&script=sci_arttext>
 12. Benevides R, Passos E. Humanização na saúde: um novo modismo? Interface – Comunicação, Saúde e Educação. 2005; 9(17): 389-394 [acesso em 30 maio 2020]. Disponível em: <<https://www.scielo.org/article/icse/2005.v9n17/389-394/>>
 13. Pessini L. Humanização da dor e sofrimento humanos no contexto hospitalar. Bioética. 2002; 10(2): 51-72. [acesso em 30 maio 2020]. Disponível em: <http://www.revistabioetica.cfm.org.br/index.php/revista_bioetica/article/view/214>
 14. Souza MD, Nakasato M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. O Mundo da Saúde. 2011; 35(2): 208-214. [acesso 28 maio 2020]. Disponível em: <https://bvsm.sau.gov.br/bvs/artigos/gastronomia_hospitalar_auxiliando_reducao_desnutricao_pacientes.pdf>
 15. Lages PC, Ribeiro RC, Soares LS. A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares pastosas: análise, intervenção e avaliação. Alimentos e Nutrição = Brazilian Journal of Food and Nutrition. 2013; 24(1): 93-99. [acesso em 28 maio 2020]. Disponível em: <<https://pdfs.semanticscholar.org/78f8/3d37d0a84602e17635b5900f38c5ebfcc92b.pdf>>
 16. Calza GF. Gastronomia hospitalar e aceitação de dietas em pacientes oncológicos pediátricos. Universidade de Brasília. 2017:1-35. [acesso em 29 maio 2020]. Disponível em: <<https://bdm.unb.br/handle/10483/18584>>
 17. Oliveira C, Gomes EF, Racaneli FC, Velasquez GG, Lopes MR. A hotelaria hospitalar como uma nova perspectiva de atuação em organizações de saúde. Turismo: Estudos e Práticas. 2012; 1(2): 191-109. [acesso em 29 maio 2020]. Disponível em: <<http://periodicos.uern.br/index.php/turismo/article/view/341>>
 18. Pinto CC, 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. 2017; 14(2): 1-13. [acesso em 28 maio 2020]. Disponível em: <<https://revistas2.face.ufmg.br/index.php/rahis/article/view/1-13>>
19. Mascarenhas RGT, Mainardes I, Carneiro DC. Eventos em hotelaria hospitalar: aspectos da gastronomia no fornecimento de cardápio para dietas restritivas. Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade. 2016; 8(1): 1-12. [acesso em 19 jun. 2020]. Disponível em: <<http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/3428>>
20. Gomes HMS. Ações do nutricionista na assistência humanizada hospitalar. Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais; 2014. [acesso em 18 jun. 2020]. Disponível em: <<https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/BUOS-9L2R83>>
21. Pedroso CGT. Cuidado alimentar e nutricional ao paciente hospitalizado: elementos para a construção de um modelo fundamentado na humanização. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2007. [acesso em 18 jun. 2020]. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/90624>>