A IMPORTÂNCIA DA TÉCNICA DIETÉTICA E DA GASTRONOMIA NA HUMANIZAÇÃO HOSPITALAR

Autor(res)

Márcia Leite Pinto Rodrigues
Isabela Araujo Da Silva
Ana Karoline Batista Ferraz
Ayrton Longhi De Castro

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE OSASCO

Resumo

A gastronomia na humanização hospitalar, vem acontecendo desde os anos 2000 com o programa nacional de humanização da assistência hospitalar que deseja promover mais empatia e cuidado com os pacientes de hospitais para que sintam mais aconchego. É demonstrado que a comida tem grande força nesse quesito, intervenções em cardápios, deixando os mesmos mais harmoniosos, nutritivos e equilibrados do ponto de vista nutricional, para atender as necessidades dos pacientes podem contribuir para o processo de tratamento dos pacientes, devido a melhor aceitação das refeições, pois a apresentação e paladar faz com que ocorra uma melhor adesão das refeições e como consequência melhor estado nutricional. O principal objetivo da gastronomia hospitalar é criar uma alimentação harmônica para pacientes hospitalizados que tenha gosto, cheiro e aparência agradável dando motivação para que se alimentem adequadamente. Para entender os objetivos proposto nesta pesquisa foi realizado uma revisão bibliográfica nas bases de dados (SciELO) sobre a importância da técnica dietética e da gastronomia na humanização hospitalar. Em um estudo realizado por Souza et al. (2021), foram feitas algumas intervenções gastronômicas em refeições preparadas para pacientes hospitalizados, visando verificar os atributos sensoriais (aparência, aroma, consistência e sabor). Após análise dos questionários, a apresentação do prato junto com as combinações de cores e sabores, teve mudanças positivas, a forma de apresentação interfere muito no apetite. Umas das intervenções feitas foram em cardápios especiais “Festas comemorativas” essas intervenções foram usadas mais na área pediátrica onde trouxeram para as crianças pratos, diferenciados e típicos de datas comemorativas, com o intuito de trazer um pouco de felicidade para crianças hospitalizadas. E assim promover um cardápio “especial”, mas sem sair da rotina típica. Em virtude do que foi mencionado no texto tem se chamado atenção para dados de morbimortalidade em pacientes desnutridos em hospitais, é preciso ações do governo para que a saúde privada e pública faça a união da dietoterapia com a gastronomia, tendo assim uma alimentação mais prazerosa, não só o paciente sai ganhando como também os profissionais da área e a verba destinada a área da saúde.

Referência:
SOUZA, Beatriz Santos et al. Gastronomia e humanização hospitalar. Revista Multidisciplinar da Saúde: Revista

Multidisciplinar da Saúde (RMS), Jundiaí, v. 3, n. 1, p. 14-26, 2021.