

SANTOS JUNIOR, Antonio José Dos. A gastronomia e hotelaria hospitalar como proposta de qualificação no tratamento da desnutrição hospitalar. Bragança Paulista, SP: FESB, 2018. (CD-ROM)

## RESUMO

Na tentativa de mudar os conceitos hospitalares existentes em relação à alimentação, acomodação e cuidados médicos oferecidos aos seus pacientes, as instituições hospitalares agregam novos serviços ao seu portfólio com objetivo de conquistar novos mercados. A oferta da gastronomia hospitalar para seus clientes/pacientes, um aprimorado atendimento clínico, associado a um serviço humanizado e melhor qualidade higiênico-sanitário irá agregar conceitos de outras áreas, concebendo o bem-estar de receber bem. A gastronomia bem conhecida por elaborar pratos com técnicas de combinações de sabores e texturas torna-se uma ferramenta importante no auxílio ao tratamento da desnutrição hospitalar trazendo qualidade sensorial ao longo do processo em que o paciente estará em depleção nutricional, despertando o prazer da alimentação e curiosidade por novos sabores. As refeições são dispostas estrategicamente em pratos diferenciados atendendo às necessidades nutricionais da dieta prescrita pelo nutricionista. A gastronomia utiliza um conceito denominado Comfort Food que traz ao paciente conforto, com alimentação que remete a recordações felizes e prazerosas. O objetivo deste estudo foi identificar os resultados da gastronomia e dos serviços de hotelaria hospitalar nas instituições hospitalares e sua contribuição para a satisfação das necessidades dos pacientes e o combate à desnutrição hospitalar, assim como mostrar a necessidade do trabalho em conjunto do chef gastronômico juntamente com o profissional nutricionista e a equipe multidisciplinar para oferecer uma melhor qualidade dos serviços prestados para o tratamento de seus clientes durante a hospitalização.